

בס"ד

תפריט "אירועים" + מחירון

הזמנה בלבד (מינימום 50 איש)

90 ש"ח לאדם: 6 סלטים / מנה ראשונה / עיקרית / 2 תוספות
(על בסיס עוף בלבד)

(לא כולל - המצוינים כתוספת תשלום בתפריט)

100 ש"ח לאדם: 6 סלטים / מנה ראשונה / 2 עיקריות / 3 תוספות
(לא כולל המצוינים כתוספת תשלום בתפריט)

ניתן להוסיף שדרוגים לפי בחירת הלקוח במחירון העצמי המופיע למטה.

לה-קארט/ אירוע הכול כלול:

8 סלטים לבחירה

2 מנה ראשונה לבחירה / 2 מנה עיקרית לבחירה

**3 תוספות / לחם + שתיה / שרות / קינוח / כלים פורצלן / מפות מפיות
לא כולל מע"מ.**

80 איש 185 ש"ח לאדם

90 איש 170 ש"ח לאדם

100 איש 160 ש"ח לאדם

* עיקריות על בסיס עוף בלבד 140 ש"ח לאדם מינימום 100 מנות
* מעל 150 איש - הכלים הם בתוספת תשלום.



סלטים:

- פלפל חריף מטוגן עם קוביות לימון ושום
- סלק מבושל עם בצל ופטרוזיליה חמוץ מתוק
- מטבוחה פיקנטית
- סלט עדשים ירוקים
- חציל יווני רצועות חציל מטוגנות בתחמיץ של בצל פלפליים צבעוניים חמוצים ופטרוזיליה
- סלט חסה עשיר בירקות
- סלט ערבי עגבניות שרי שבבי שום טרי כוסברה ופלפל חריף
- כרוב לבן עם שמיר וחמוציות
- סלט בורגול עם מלפפון ועשבי תיבול טריים קצוצים
- קינואה לבנה בוויניגרט חמוץ מתוק נענע וירקות קצוצים דק
- חומס
- טחינה
- גזר מבושל בנוסח מרוקאי
- עגבניות שרי עם ריחן בצל סגול ושום טרי
- מקלוני גזר דקים עם כוסברה פלפל חריף ולימון בניחוח כמון
- חציל במיונז
- חציל רומני קוביות פלפל אדום ומלפפון חמוץ שום ופטרוזיליה
- סלט טורקי (טריו בצלים)
- קולסלאו כרוב וגזר במיונז
- שערות סלק חי בצ'לי מתוק



מנה ראשונה:

דגים

- פילה אמנון "בנוסח מזרחי", שום טרי, כוסברה, עגבנייה, פלפל אדום וגרגירי חומוס
- פילה אמנון "בנוסח צרפתי", עשבי תיבול טריים, טימין, רוזמרין, שום, שמן זית ויין לבן.
- סטייק טונה "בנוסח מזרחי" שום טרי, כוסברה, עגבנייה, פלפל אדום וגרגירי חומוס.
(תוספת 10 ש"ח)
- דג דניס שלם אפוי בתנור, פלחי לימון, כוסברה, שום, מלח אטלנטי לפלפל שחור גרוס על מצע עלי בייבי ושערות סלק חי. (תוספת 15 ש"ח)
- סלומון בעשבי תיבול טריים, פלחי לימון ויין לבן עטוף בעלי מנגלד על מצע עדשים שחורות (תוספת 10 ש"ח)
- סלומון ברוטב הזרים וצ'ילי מתוק, קוביות פלפלים צבעוניים, פלחי תפוז, סלרי ובצל סגול.
- סלומון בעשבי תיבול טריים, שום וריחן, שמן זית ופלחי לימון.

מאפים

- מאפה תפוז"א מבצק עלים, בליווי רוטב פטריות ובצל מעוטר בבצל ירוק
- מאפה פילו במילוי מעורב ירושלמי, בליווי רוטב פטריות ובצל, מעוטר בבצל ירוק
- "פסטיה"- בצק פילו ממולא בראגו עגל וצנוברים קלויים, בליווי רוטב פלפלת חם.
(תוספת 10 ש"ח)
- קריספי פילו ממולא בכבד, פטריות ובצל, מוקפצים ביין וסוכר חום על מצע ריבת בצלים, מעוטר בשמן ירוק. (תוספת 15 ש"ח)
- "פסטיה"- בצק פילו ממולא בנתחי פרגית ובצל, מוקפצים בסילאן, בליווי רוטב פלפלת על מצע פירה בטטה. (תוספת 10 ש"ח)
- "אינצ'לדה"- טורטייה מקסיקנית ממולאת בנתחי עוף, בצל סגול ופלפלים מוקפצים, עטופה בפירורי לחם קריספי, בליווי רוטב צ'ילי מתוק על מצע בייבי ושערות סלק חי. (תוספת 15 ש"ח)



תוספות:

- אורז**
- אורז צהוב "בסגנון אשפילהו", גזר, בצל וגרגירי חומס עם דבש בניחוח קינמון.
 - אורז לבן "בסגנון ריזוטו", בצל, פטריות וחלב קוקוס בנגיעות מוסקט. אורז לבן "אינדונזי" עם קוביות בטטה, חציל, בצל, פלפלים צבעוניים מטוגנים וחלב קוקוס.
 - אורז לבן עם עשבי תיבול טריים, שקדים קלויים וחמוציות.
 - אורז צהוב "בסגנון טנזיה", פירות יבשים, גרעיני חמנייה, שומשום, קשיו ובצל, מבושלים ביין אדום בניחוח ציפורן וקינמון. (תוספת 5 ש"ח)
 - אורז "סיני" עם אפונת גינה, שבבי גזר ובצל בניחוח ג'ינג'ר בנגיעות טריאקי.
 - אורז "מג'אדרה", עדשים ירוקות ובצל בניחוח כמון.
 - אורז "בר"

תפוז'א

- תפוז'א מיקס בטטה, חתוך לסירות בתיבול מלח, פלפל, רוזמרין ושמן זית.
- תפוז'א "פריזיין" - תפוז'א בייבי אפוי בתנור בתיבול: מלח, פלפל, רוזמרין ושמן זית.
- תפוז'א זעיר חצוי בוויניגרט, חרדל דיז'ון, סילאן ושמן זית אפוי בתנור.
- תפוז'א ב"נוסח אנה" - תפוז'א קלוף, פרוס דק, ברוטב צהוב בניחוח כמון. תפוז'א "הום פרייז" - קוביות תפוז'א מטוגנות ומוקפצות ברוטב צ'ילי מתוק, מחמאה וכוסברה.

ירק

- שעועית ירוקה עדינה מוקפצת עם בצל, פלפלים צבעוניים, מלח, פלפל שחור גרוס ושום.
- שעועית ירוקה עדינה, מוקפצת ברוטב טריאקי ושומשום.
- אנטיפסטי- חציל, זוקיני, בטטה, בצל סגול ופלפלים צבעוניים קלויים בתנור.
- ירקות מוקפצים- גזר, זוקיני, בצל סגול, פלפלים צבעוניים, כרוב, נבטים ובצל ירוק ברוטב סצ'ואן.
- לקט ירוק- שעועית ירוקה, אפונת גינה, בצל לבן ועלי מנג'לד, מוקפצים בשום, מלח גם, פלפל שחור גרוס ויין לבן. (תוספת 5 ש"ח)
- זיתים מרוקאים- זיתים מבושלים בתוספת פטריות ובצל ברוטב עגבניות.
- מיקס ירקות קלויים- זוקיני, גזר וקולרבי בוויניגרט, סילאן, דבש וחומץ בלסמי. (תוספת 5 ש"ח)



עיקריות

עוף

- כרעיים עוף ברוטב שזיפים.
- כרעיים במרינדת "גריל עוף".
- סטייק פרגית במרינדת קג'ין.
- סטייק פרגית ברוטב טריאקי, צ'ילי ושומשום.
- סטייק חזה עוף במרינדת קארי וסלרי טרי.
- סטייק חזה עוף בתיבול "גריל עוף".
- "פופייט", שניצל עטוף בפירורי לחם ממולא בירקות, קצוצים דק. (10 תוספת למנה)
- שניצל מחזה עוף עטוף בפירורי לחם מטוגן.

בשרים

- צלי בקר מס' 5 ברוטב טבעי, פטריות ובצל (תוספת 20 ש"ח)
- בריסקט- חזה בקר פרוס דק ברוטב ברביקיו מעודן
- סטייק אנטרקוט מיושן ברוטב פלפלת (כ 200 גר' מנה- 40 ש"ח למנה)
- אסדו עגל משובח ברוטב יין אדום

עוד לבחירה:

- חמין- בשר, תפוח אדמה, שעועית, גרגרי חומוס, גריסים /חיטה, ביצים (חמין בשרי: 70 ש"ח לקילו)
- (חמין פרווה: 35 ש"ח לקילו)
- קוגל תפוא"א (125 ש"ח גסטרונום)
- קוגל ירושלמי לצד מלפפונים חמוצים (150 ש"ח גסטרונום- כ 50 מנות)
- פשטידת ירקות בנוסח מזרחי (170 ש"ח גסטרונום-כ 50 מנות)



קיבוץ תוספת 15 ש" לאדם

- פלטת פירות העונה החמים ומעוצבים
- סלט פירות העונה
- סופלה שוקולד חם מוגש לצד גלידת וניל (תוספת 5 ש")
- שטרודל תפוחי עץ לצד גלידת וניל (תוספת 5 ש")

להזמנות: 050-9860375

משרד + פקס: 02-5887809

אימייל: La.cartecaters@gmail.com

אתר: www.lacart-catering.com



מחירון עצמי (לא כולל תוספת תשלום בתפריט) :

סלטים:

5 לסלט לאדם.



מנה ראשונה לבחירה:

דגים / מאפים : 30 ₪ לאדם



מנה עיקרית לבחירה:

על בסיס עוף : 30 ₪ לאדם

על בסיס בשר: 40 ₪ לאדם



תוספות חמות לבחירה:

אורז: 5 ₪ לאדם

תפו"א: 5 ₪ לאדם

ירק חם: 5 ₪ לאדם



קינוח: 15 ₪ לאדם



שתיה: 8 ₪ לאדם – לחמניות: 8 ₪ לאדם



חד פעמי : 20 ₪ לאדם / כלים: 35 ₪ לאדם

שרות (א. סרוויס/ בופה): רב מלצרים 800 ₪ מלצר אחד: 500 ₪



משלוח: לפי שכונה



מע"מ: 17%