ATB

מרכז פנאי ובילוי



אירוע

אופציה א'

סלטים: 6 לבחירה

חומוס – בליווי גרגירי שטן זית ופטרוזיליה

טחינה – קטיפתית בליווי צנוברים וסומק

מטבוחה – מטרח עגבניות ופלפלים פיקנטי

כרוב אסייתי – כרוב וגזר בתיבול סויה שטן שומשום וסילאן.
בוטנים נבטים בצל ירוק.

חציל בטחינה – חציל קלוי על להבה גלויה טונח על טחינה
שטן זית ועשבי תיבול.

גזר פיקנטי – פקלות גזר בתיבול פלפל חריף, ליטון טרי קצוץ,
פטרוזיליה ושטן זית.

חציל רומני – פרוסות חצילים מטוגנות בתחמיץ פלפל קלוי
שום ועשבי תיבולן

פלפל חריף – מטוגן במרינה של שום ליטון ושטן זית.

סלט עגבניות חריף – עגבניות קצוצות, פלפל חריף,
כוסברה בתיבול שטן זית וליטון.

סלט עגבניות בבלסמי ובזיליקום – עגבניות שרי
חצויות בצל סגול זיתים שחורים בתיבול חומץ
בלסמי ועלי בזיליקום טריים.

סלט ישראלי – עגבניות, מלפפון, בצל סגול בתיבול
שטן זית וליטון.

סלט ירוק – עלי בייבי תערובת חסות עגבניות שרי בצל סגול
ותפוח גרנדסמיט בויניגרט הדרים.

טאבולה – בורגול, עגבנייה ומלפפון עשירים במלא עשבי תיבול טריים.

מסייר – גזר קולורבי ושומר פרסות ליטון בתיבול ליטון ומלח.

פלפל קלוי – פלפלים צבעוניים קלויים בשטן זית שום ליטון ועשבי תיבול.



תוספות- 3 לבחירה

אנטיפסטי - פלפלים, חצילים, בטטות וזוקיני צלויים בליווי בלסמי

אורז עשבי תיבול - אורז עשיר בעשבי תיבול טריים.

פג'אדרה - אורז עם עדשים ובצל מטוגן בניחוח כמון ופוסקט.

שעועית פוקפצת - שעועית ירוקה פוקפצת בשמן זית ושום טרי.

דואט תפו"א ובטטה - תפו"א ובטטה צלויים בשמן זית טימין ורוזמרין.

ירקות פוקפצים - ירקות פוקפצים ברוטב טריאקי.

בורגול וירקות שורש - תבשיל בורגול עם מיגון ירקות שורש.

צ'יפס - פלחי תפוחי אדמה מטוגנים.

עיקריות- 3 לבחירה

פרגית -על הגריל במרינדה של חרדל וסליאן.

אסאדו - בבישול איטי בלווי צ'ימיצ'ורי.

קבב - קציצות עגל וטלה על הגריל.

צ'וריסוס - נקניקיות בסגנון דרום אמריקאי עשויות על הגריל.

קדירת בקר - בשר וירקות שורש בבישול ארוך.

מעורב - חלקי פנים מוקפצים על הפלנצ'ה ברוטב קארי מוגשות על פיתה מהטאבון.

רוסטביף - נתח בקר חתוך דק רך ועסיסי.

מוקפץ - חזה עוף מוקפץ בסגנון אסייתי

קינוחים:

פלטת פירות העונה

הסבר אירוע א' באולינג שערי חדרה

האירוע כולל שני משחקי באולינג, שתייה קלה חופשית ומשחק בקנקנים לאורך כל האירוע
יש לבחור: 6 סוגי סלטים, 3 סוגי תוספות ו־3 מנות עיקריות.
הקינוח הינו פירות העונה ומשתנה בהתאם לעונה.
האירוע הינו למינימום 20 איש.
המקום נערך על פי כמות האנשים שהוזמנו לאירוע.
ההתחשבנות תתבצע על פי כמות האנשים שהגיעו (מינימום 20 אנשים)
וקח בחות מ־10% בחות מכמות האנשים שהוזמנה מראש.
ניתן לשנות את כמות האנשים עד 72 שעות לפני האירוע.
האירוע יערך בחדר פרטי, הכולל מקרן ומערכת שמע לצמות.
ניתן להוסיף לאירוע קינוחים אישיים בתוספת של 30 ₪ לאדם.
המחיר לאדם הינו 255 ₪
המחיר אינו כולל מע"מ
המחיר אינו כולל שירות