**שם התפריט “בת שלמה”**

מחיר לאדם: 145 ₪ כולל מע”מ |  לא כולל 12% שירות | ההגשה מתבצעת במזנונים | התפריט מוצע לקבוצות בנות 30 איש משלמים ומעלה.

## מנות פתיחה

* **פסטייה עוף**
* **סלט** **ישראלי– בצל** **סגול, מלפפון, עגבניות, קולורבי, כרוב** **סגול, גרגירי** **חומוס, פלפל** **חריף** **ופטרוזיליה** עם מיץ לימון ושמן זית
* **סלט** **עלים** **טריים**– מס סוגי חסות רעננות עם וינגרט חרדל, פרי עונתי ותערובת פיצוחים.
* **סלט** **עדשים** **שחורות** – צימוקים, בצל סגול פרוס, אורוגלה, שומר וסומק.
* **חומוס** עם גרגירים, מתובל בכמון, לימון ועשבים.
* **לחם הבית**

## מטבלים

* **טחינה** הר ברכה עם פטרוזיליה קצוצה
* **טפנד** של **זיתים** שחורים.

## 2 עיקריות לבחירה

* **חזה** **עוף** – צלוי על הגריל בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
* **פילה** **בורי –**בקראסט של עשבי תיבול טריים, שום ושקדים
* **קבב** **טלה** – על הגריל, עם עשבי תיבול טריים מוגש עם טחינה הר ברכה.
* **קציצות** **ירק** – קציצות על בסיס בטטה, תפו”א, עשבי תיבול, מוגש עם רוטב טרטר (צמחוני).

## 2 תוספות חמות לבחירה

* **אורז** **עם** **ירקות** **מוקפצים** – אורז עם כורכום ופלפלים, קישואים, בצל וגזר מוקפצים.
* **אורז** **פרסי** **לבן** – עם שמיר וגרעינים .
* **תפו“א** **צלויים** **בתנור**– מוקפצים עם אורגנו, רוזמרין, מרווה ושום.
* **קישואים** **ובצלים** **קלויים**– עם קרמבל של פירורי לחם ותבלינים יבשים.

## קינוחים ושתיה חמה בהגשה אישית

* **מלבי** **קוקוס** **–**מלבי מחלב קוקוס, סירופ ורדים, שבבי קוקוס ופרי עונתי.
* **קפה ותה בסיום הארוחה.**
* **בר קינוחים עשיר (חופשי) – תוספת 25 ₪ לאדם.**
* **יין תישבי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).**
* **בירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.**

## כללי

\* במהלך הארוחה יוגשו לשולחן מיצי פריגת טבעיים ללא הגבלה.
\* ראו הערות נוספות [בתחתית עמוד זה](https://casa-barone.co.il/catalog6/#more).

**שם התפריט “בנימינה”**

מחיר לאדם: 175 ₪ כולל מע”מ |  לא כולל 12% שירות | ההגשה מתבצעת במזנונים | התפריט מוצע לקבוצות בנות 30 איש משלמים ומעלה.

## מנות פתיחה

* **פסטייה עוף**
* **סלט** **ישראלי–**בצל סגול, מלפפון, עגבניות, קולורבי, כרוב סגול, גרגירי חומוס, פלפל חריף ופטרוזיליה עם מיץ לימון ושמן זית
* **סלט** **עלים** **טריים**– מס סוגי חסות רעננות עם וינגרט חרדל, פרי עונתי ותערובת פיצוחים.
* **סלט** **עדשים** **שחורות** – צימוקים, בצל סגול פרוס, אורוגלה, שומר וסומק.
* **טבולה** **קינואה** – קינואה אדומה, עשבי תיבול טריים קצוצים (פטרוזיליה, כוסברה, שמיר, בצל ירוק נענע), חמוציות קצוצות ושקדים קלויים.
* **משוויאה**– שלל ירקות שרופים על הגריל, קצוצים על הסכין עם שום, כוסברה, לימון ושמן זית.
* **חומוס** עם גרגירים, מתובל בכמון, לימון ועשבים.
* **לחם הבית**

## מטבלים

* **טחינה** הר ברכה עם פטרוזיליה קצוצה
* **טפנד** של **זיתים** שחורים.

## 3 עיקריות לבחירה

* **חזה** **עוף** – צלוי על הגריל בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
* **פילה** **בורי –**בקראסט של עשבי תיבול טריים, שום ושקדים
* **קבב** **טלה** – על הגריל, עם עשבי תיבול טריים מוגש עם טחינה הר ברכה.
* **קציצות** **ירק** – קציצות על בסיס בטטה, תפו”א, עשבי תיבול, מוגש עם רוטב טרטר (צמחוני).
* **פרגית** **על** **הגריל** – בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
* **פרגית** **צלויה** – במרינדת ברביקיו מעושנת.

## 3 תוספות חמות לבחירה

* **אורז** **עם** **ירקות** **מוקפצים** – אורז עם כורכום ופלפלים, קישואים, בצל וגזר מוקפצים.
* **אורז** **פרסי** **לבן** – עם שמיר וגרעינים .
* **פירה** – תפו”א ובטטות, שום קונפי ושמן זית.
* **תפו“א** **צלויים** **בתנור**– מוקפצים עם אורגנו, רוזמרין, מרווה ושום.
* **קישואים** **ובצלים** **קלויים**– עם קרמבל של פירורי לחם ותבלינים יבשים.

## קינוחים ושתיה חמה בהגשה אישית

* **מלבי** **קוקוס** **–**מלבי מחלב קוקוס, סירופ ורדים, שבבי קוקוס ופרי עונתי
* **נוגט** **שוקולד בלגי** **–**שכבות של מוס שוקולד.
* **קפה ותה בסיום הארוחה**
* **בר קינוחים עשיר (חופשי)- תוספת 25 ₪ לאדם.**
* **יין תישבי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).**
* **בירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.**

## כללי

\* במהלך הארוחה יוגשו לשולחן מיצי פריגת טבעיים ללא הגבלה.
\* ראו הערות נוספות [בתחתית עמוד זה](https://casa-barone.co.il/catalog6/#more).

**שם התפריט “גבעת עדה”**

מחיר לאדם: 225 ₪ כולל מע”מ |  לא כולל 12% שירות | ההגשה מתבצעת במזנונים | התפריט מוצע לקבוצות בנות 30 איש משלמים ומעלה.

## מנות פתיחה

* **פסטייה עוף**
* **סלט** **ישראלי–**בצל סגול, מלפפון, עגבניות, קולורבי, כרוב סגול, גרגירי חומוס, פלפל חריף ופטרוזיליה עם מיץ לימון ושמן זית.
* **סלט** **עלים** **טריים–**מס סוגי חסות רעננות עם וינגרט חרדל, פרי עונתי ותערובת פיצוחים.
* **סלט** **עדשים** **שחורות –**צימוקים, בצל סגול פרוס, אורוגלה, שומר וסומק.
* **טבולה** **קינואה –**קינואה אדומה, עשבי תיבול טריים קצוצים (פטרוזיליה, כוסברה, שמיר, בצל ירוק נענע), חמוציות קצוצות ושקדים קלויים.
* **אנטיפסטי** **ירקות** **קלויים–**מבחר ירקות עונתיים צלויים עם שמן זית, שום ווינגרט בלסמי.
* **משוויאה–**שלל ירקות שרופים על הגריל, קצוצים על הסכין עם שום, כוסברה, לימון ושמן זית.
* **חומוס** עם גרגירים, מתובל בכמון, לימון ועשבים.
* **לחם הבית**

## מטבלים

* **טחינה** הר ברכה עם פטרוזיליה קצוצה
* **טפנד** של **זיתים** שחורים.

## 4 עיקריות לבחירה

* **חזה** **עוף** – צלוי על הגריל בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
* **פילה** **בורי –**בקראסט של עשבי תיבול טריים, שום ושקדים
* **קבב** **טלה** – על הגריל, עם עשבי תיבול טריים מוגש עם טחינה הר ברכה.
* **קציצות** **ירק** – קציצות על בסיס בטטה, תפו”א, עשבי תיבול, מוגש עם רוטב טרטר (צמחוני).
* **פרגית** **על** **הגריל** – בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
* **פרגית** **צלויה** – במרינדת ברביקיו מעושנת.
* **קציצות** **בקר** – בתבשיל עם גרגרי חומוס, סלרי, מנגולד, כורכום, לימון ושום.
* **פילה** **סלמון** – אפוי בתערובת תבלינים יבשה הנטחנת במקום.
* **צלעות** **בקר** – תבשיל צלעות עשיר עם יין אדום, ירקות שורש, שזיפים ובהרט.

## 3 תוספות חמות לבחירה

* **אורז** **עם** **ירקות** **מוקפצים** – אורז עם כורכום ופלפלים, קישואים, בצל וגזר מוקפצים.
* **אורז** **פרסי** **לבן** – עם שמיר וגרעינים .
* **פירה** – תפו”א ובטטות, שום קונפי ושמן זית.
* **תפו“א** **צלויים** **בתנור**– מוקפצים עם אורגנו, רוזמרין, מרווה ושום.
* **קישואים** **ובצלים** **קלויים**– עם קרמבל של פירורי לחם ותבלינים יבשים.
* **ירוקים**– שעועית ירוקה ומנגולד מוקפצים עם שום ויין לבן.

## קינוחים ושתיה חמה בהגשה אישית

* **קרמבל** **תפוחים** **–**עוגת תפוחים חמה עם תפוחים, צימוקים, קינמון ובצק פריך בליווי גלידת ווניל.
* **קפה ותה בסיום הארוחה**
* **בר קינוחים עשיר (חופשי)- תוספת 25 ₪ לאדם.**
* **יין תישבי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).**
* **בירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.**

## כללי

\* במהלך הארוחה יוגשו לשולחן מיצי פריגת טבעיים ללא הגבלה.
\* ראו הערות נוספות [בתחתית עמוד זה](https://casa-barone.co.il/catalog6/#more).

**שם התפריט “זכרון יעקב”**

מחיר לאדם –295 ₪ כולל מע”מ | לא כולל 12% שירות | ההגשה מתבצעת במזנונים | התפריט מוצע לקבוצות בנות 30 איש משלמים ומעלה.

## מנות פתיחה

* **פסטייה עוף**
* **סלט** **ישראלי**– בצל סגול, מלפפון, עגבניות, קולורבי, כרוב סגול, גרגירי חומוס, פלפל חריף ופטרוזיליה עם מיץ לימון ושמן זית
* **סלט** **עלים** **טריים**– מס סוגי חסות רעננות עם וינגרט חרדל, פרי עונתי ותערובת פיצוחים.
* **סלט** **עדשים** **שחורות** – צימוקים, בצל סגול פרוס, אורוגלה, שומר וסומק.
* **חומוס** עם גרגירים, מתובל בכמון, לימון ועשבים.
* **טבולה** **קינואה** – קינואה אדומה, עשבי תיבול טריים קצוצים (פטרוזיליה, כוסברה, שמיר, בצל ירוק נענע), חמוציות קצוצות ושקדים קלויים.
* **אנטיפסטי** **ירקות** **קלויים**– מבחר ירקות עונתיים צלויים עם שמן זית, שום ווינגרט בלסמי.
* **סלט** **שעועית** **וארטישוק**– שעועית לבנה, לבבות ארטישוק, עלי בזיליקום טריים, עגבניות שרי, פסטו בזיליקום וקרוטונים.
* **משוויאה**– שלל ירקות שרופים על הגריל, קצוצים על הסכין עם שום, כוסברה, לימון ושמן זית.
* **מסחן** **עוף** – עמדת בניה אישית של תבשיל כרעי עוף מפורקים עם צימוקים, בצל מטוגן ותבלינים. מוגש עם פיתות קלויות, טחינה, אריסה ולימון כבוש.
* **לחם הבית**

## מטבלים

* **טחינה** הר ברכה עם פטרוזיליה קצוצה
* ממרח עגבניות מיובשות
* פסטו בזיליקום
* **טפנד** של **זיתים** שחורים.

## 4 עיקריות לבחירה

* **חזה** **עוף** – צלוי על הגריל בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
* **פילה** **בורי –**בקראסט של עשבי תיבול טריים, שום ושקדים
* **קבב** **טלה** – על הגריל, עם עשבי תיבול טריים מוגש עם טחינה הר ברכה.
* **קציצות** **ירק** – קציצות על בסיס בטטה, תפו”א, עשבי תיבול, מוגש עם רוטב טרטר (צמחוני).
* **פרגית** **על** **הגריל** – בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
* **פרגית** **צלויה** – במרינדת ברביקיו מעושנת.
* **קציצות** **בקר** – בתבשיל עם גרגרי חומוס, סלרי, מנגולד, כורכום, לימון ושום.
* **פילה** **סלמון** – אפוי בתערובת תבלינים יבשה הנטחנת במקום.
* **צלעות** **בקר** – תבשיל צלעות עשיר עם יין אדום, ירקות שורש, שזיפים ובהרט.
* **אנטריקוט** – סטייק אנטריקוט מיושן, עשוי על הגריל, מוגש פרוס עם רוטב צ’ימיצ’ורי.

## 3 תוספות חמות לבחירה

* **אורז** **עם** **ירקות** **מוקפצים** – אורז עם כורכום ופלפלים, קישואים, בצל וגזר מוקפצים.
* **אורז** **פרסי** **לבן** – עם שמיר וגרעינים .
* **פירה** – תפו”א ובטטות, שום קונפי ושמן זית.
* **תפו“א** **צלויים** **בתנור**– מוקפצים עם אורגנו, רוזמרין, מרווה ושום.
* **קישואים** **ובצלים** **קלויים**– עם קרמבל של פירורי לחם ותבלינים יבשים.
* **ירוקים**– שעועית ירוקה ומנגולד מוקפצים עם שום ויין לבן.

## קינוחים ושתיה חמה בהגשה אישית

* **מלבי** **קוקוס** – מלבי מחלב קוקוס, סירופ ורדים, שבבי קוקוס ופרי עונתי
* **נוגט** **שוקולד בלגי** **–**שכבות של מוס שוקולד.
* **קרמבל** **תפוחים** **–**עוגת תפוחים חמה עם תפוחים, צימוקים, קינמון ובצק פריך
* **קפה ותה בסיום הארוחה**
* **בר קינוחים עשיר (חופשי)- תוספת 25 ₪ לאדם.**
* **יין תישבי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).**
* **בירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.**

## כללי

\* במהלך הארוחה יוגשו לשולחן מיצי פריגת טבעיים ללא הגבלה.
\* ראו הערות נוספות [בתחתית עמוד זה](https://casa-barone.co.il/catalog6/#more).

* נא להודיע מראש על צמחונים (עד 5% מסך המוזמנים).
* נא לשים לב לגודל קבוצה מינימלי בתפריטים השונים
* מספר המוזמנים מחייב – בקבוצות בהן מוגדר מינימום יחויב המינימום או הכמות המוזמנת אף אם מגיעים פחות משתתפים.
* ניתן לשנות את מספר המשתתפים,עד 20% ועד 48 שעות מראש.
* ארוחות לקבוצות הגדולות מ 30 איש יוגשו במזנון.
* המסעדה כשרה – תעודה תשלח בפקס עפ”י בקשה
* המסעדה רשאית להחליף מנה לשוות ערך במידה ויש חוסר בשוק.
* במידה ותתקיים הופעה אומנותית לפני אחרי או במהלך הארוחה או במידה והארוחה תתארך מעבר לזמן המקובל (מעבר לשעתיים) תחול תוספת כללית של 300 ₪ לכל שעה נוספת או חלק ממנה.
* ניתן להשכיר מקרן+מסך בעלות של 300 ₪
* תנאי תשלום: בסיום הארוחה