

לקוח/ה יקר/ה

על מנת שהזמנת הקייטרינג תצליח לנו, רצינו לתת לך כמה טיפים חשובים...

סלטים:

1. סלטים שמגיעים עם תיבול בנפרד (סלט כוסברה, סלט ירקות ועגבניות שרי) חשוב לתבל 5 דקות לפני ההגשה בכדי לשמור על טריות הירקות. מומלץ לנער היטב את התיבול ואז לשפוך 80% ממנו ורק לאחר מכן להוסיף לפי הטעם. (במידה וצריך). לנוחיותך נספק תבנית אלומיניום ריקה בכדי שיהיה לך נוח לתבל (מומלץ לדאוג לכפפות חד פעמיות לערבוב).
2. את החומס והטחינה לערבב עד לקבלת מרקם חלק, במידה והם מתקשים בקירור ניתן להוסיף מים קרים ולערבב היטב, מומלץ למזוג 5 דקות לפני ההגשה. לשים שמן זית איכותי מעל.

חימום:

1. קיימים כמה סוגי פלטות ולכן עוצמות החימום שונה. חשוב לדאוג שמישהו יהיה אחראי בעת החימום וישים לב שהאוכל מתחמם באופן הרצוי. את התבשילים מומלץ לערבב מידי פעם, חשוב שהמוצרים המטוגנים יהיו פתוחים בשביל למנוע מהאוכל להירטב, בממולאים מומלץ להוסיף מעט מים על מנת ליצור אדים. בנוסף בשביל למנוע שמוצר אחד יתייבש, או שמוצר אחר לא יתחמם מספיק צריך להחליף בין תבניות האלומיניום: את החלק העליון לתחתון.
2. קיימת אפשרות לקבל מאיתנו **ללא תוספת תשלום** את האוכל בתרמופוטים שישמרו על חום האוכל (למעט מאכלים מטוגנים) עד למזיגתו, אך באחריותכם להחזיר לנו את התרמופוטים ביום שלמחרת.

קירור:

1. באירועים המתקיימים במקומות ציבוריים (בתי כנסת, אולמות וכד') חשוב לוודא שהמקררים עובדים כמו שצריך.

הגשה:

1. מומלץ להשתמש בחד"פ איכותי אשר יהיה נוח להגשה ואכילה.
2. למען הסדר והארגון לספור מראש את כמות השולחנות, להדריך את מי שמוזגים ומגישים שיחלקו בצורה שווה במרכז השולחן. *אנו ממליצים לשים בכל שולחן של בין 8-10 אנשים 2 אובלים של סלטים, לתוספות/עיקריות אובלים גדולים 1 לשולחן ואם האובלים קטנים 2 לשולחן.
3. אנו ממליצים לדאוג לחד"פ על פי הרשימה הנ"ל: צלחת עיקרית, צלחת ראשונה (במידה וצריך), סכין ומזלג (במידה ויש דג מנה ראשונה והמשפחה נוהגת להפריד, לדאוג לכפול). כפות לתוספות ועיקריות, כוסות חד פעמיות, אובלים לסלטים, אובלים לעיקריות ותוספות, כפיות לסלטים, מפות, מפיות.
4. למזיגת האוכל והסלטים צריך לדאוג לכפות גדולות, במידה ויש דגים כף שטוחה. כפפות חד פעמיות למזיגת המטוגנים והממולאים.

ניתן להזמין מאיתנו חד"פ מהודר ב-12 ש"ח לא כולל מפות ומפיות.

למי שרוצה צלחות ומפיות רב פעמיות אנו ממליצים לפנות ל"מגש הזהב" גדי - 0508744107.

למי שרוצה "ראש שקט" ניתן לעשות קייטרינג מלא הכולל את:
צוות העובדים שלנו שיתפעל עבורכם את האירוע מתחילתו ועד סופו, הובלה בתרמופוטים, כלים חד פעמיים ושתייה קלה.

נשמח לעזור בכל שאלה צוות פאשה!

קייטרינג מלא

◆ קייטרינג מלא הכולל

צוות העובדים שלנו מתפעל עבורכם את האירוע מתחילתו ועד סופו. בנוסף, הובלה בתרמופוסטים לשמירה על חום האוכל, כלים להגשה מרכזית / בופה ושתייה קלה.

◆ לסעודות מצווה

בין 60-100 סועדים ₪ 60

מעל 100 סועדים..... ₪ 55

מעל 200 סועדים..... ₪ 50

ניתן להחליף לכלים ומפות רב פעמים לסעודת מצווה בתוספת 20 ₪ לאדם.
*לא כולל שולחנות, כסאות וציוד מטבח (ארון חימום, מקררים וכד')

◆ לאירועי צהריים וערב

בין 60-100 סועדים..... ₪ 80

מעל 100 סועדים..... ₪ 75

מעל 200 סועדים..... ₪ 70

ניתן להחליף לכלים ומפות רב פעמים לאירועי צהריים וערב בתוספת 25 ₪ לאדם.
*לא כולל שולחנות, כסאות וציוד מטבח (ארון חימום, מקררים וכד')

תוספות לקייטרינג

הובלה

הובלה למקום (ללא פריקה) ₪ 250

תוספת שכונות צפוניות (פסגת זאב, רמות וגבעה צרפתית) ₪ 50

תוספת עוטף ירושלים (מבשרת ציון, מעלה אדומים וכד')..... ₪ 100

נלווים לקייטרינג

שתייה קלה (1/2 ליטר לאדם)..... ₪ 6 לסועד

כלים חד פעמיים מהודרים (לא כולל מפות ומפיות) ₪ 12 לסועד

תוספת כשרות מהודרת (עטרה/מחפוד) ₪ 12 לסועד

מגש פירות מהודר ₪ 20 לסועד

מגש עוגיות מרוקאיות/מגש מיקס בקלאוות (ממוצע 60 יח') ₪ 150 למגש

נשמח לעזור בהתאמת התפריט לסוג האירוע