

לקוח/ה יקר/ה

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

סלטים:

1. סלטים שמגיעים עם תיבול בנפרד (סלט כוסברה, סלרי, ירקות מעורבים, סלט ירקות ועגבניות שרי) חשוב לתבל סמוך להגשה בכדי לשמור על טריות הירקות. מומלץ לנער היטב את התיבול, 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 פעמי לערבוב).
2. את החומס והטחינה לערבב עד לקבלת מרקם חלק, במידה והם מתקשים בקירור ניתן להוסיף מעט מים קרים ולערבב היטב, מומלץ למזוג סמוך להגשה ולשים שמן זית איכותי מעל.

חימום:

1. קיימים כמה סוגי פלטות ולכן עוצמות החימום שונה, חשוב לדאוג לפלטות אכותיות וטובות, צריך 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. במידה ומחממים את האוכל בתנור, חשוב לחמם את המטוגנים על חום נמוך ולא לכסות אותם על מנת שלא יתייבשו.
3. קיימת אפשרות לקבל מאיתנו **ללא תוספת תשלום** את האוכל בתרמופוסטים שישמרו על חום האוכל למשך 2-3 שעות (למעט מאכלים מטוגנים ותפוז"א) עד למזיגתו, אך באחריותכם להחזיר לנו את התרמופוסטים ביום שלמחרת.

קירור:

1. שמגיעים למקום האירוע חשוב לדאוג לשים את הסלטים במקרר ואז להתעסק בכל שאר האוכל.
2. באירועים המתקיימים במקומות ציבוריים: בתי כנסת, אולמות וכד'... חשוב לוודא שהמקררים עובדים כמו שצריך.

הגשה:

1. למען הסדר והארגון עליכם לספור מראש את כמות השולחנות, להדריך את אלו שמוזגים ומגישים שיחלקו בצורה שווה במרכז השולחן.
2. אנו ממליצים לדאוג לחד"פ איכותי מאוד, במיוחד להקפיד על צלחות וסכו"ם קשיח וטוב. 1.5 יח מכל סוג לאדם. צלחת מנה עיקרית, צלחת מנה ראשונה (במידת הצורך), סכין ומזלג קשיח (אם יש דג מנה ראשונה והמשפחה נוהגת להפריד אז לדאוג להכפיל כמות), כוסות, 2 אובלים קטנים לסלטים על כל שולחן מכל סוג + כפיות לסלטים, אובלים לעיקריות ולתוספות + כפות לאובלים, מפות ומפיות.
3. למזיגת האוכל והסלטים צריך לדאוג לכפות גדולות, במידה ויש דגים עדיף כף שטוחה על מנת שלא יתפרקו, כפפות חד פעמי או מלקחיים למזיגת המטוגנים והממולאים.

ניתן להוסיף הובלה ללא פריקה:

הובלה בירושלים 280 ₪
שכונות צפוניות: פסגת זאב, רמות וגבעה צרפתית 350 ₪
עוטף ירושלים: מבשרת ציון, מעלה אדומים וכד' 400 ₪