

חבילת סילבר

₪62

*מינימום 30 מנות



המנה כוללת:

לחמניה לכל סועד
סלטים 7 סוגים
מנה ראשונה צמחונית עד 2 סוגים לבחירה
מנה עיקרית עד 3 סוגים לבחירה
תוספות 3 סוגים לבחירה
קינוח כוסות/עוגת מוס
שתיה משפחת פפסי
כלים חד פעמי קלאסי

• הבחירה מהתפריט אינה כוללת מנות המסומנות בכוכב / מנות שצוין במפורש שאינן כלולות בחבילה.
• תוספות ושדרוגים שאינם חלק מהחבילה - מפורטים להלן:

שידרוגים

סלט נוסף 2 ₪ למנה
סלט מסלטים מיוחדים 3 ₪ למנה
תוספת חמה נוספת 3 ₪ למנה
לחמניה מזונות / פרנה 2 ₪ למנה
פרנה בנוסף ללחמניה 3 ₪ למנה
שתיה משפחת קוקה קולה 3 ₪ למנה
תוספות חמות מיחודות 3 ₪ למנה
אושפלו בקר 7 ₪ למנה

שידרוג ראשונות

דג מושט 10 ₪ ליח'
טורטיה בשר 10 ₪ ליח'
דג סלמון 15 ₪ ליח'
דג לברק 15 ₪ ליח'
כבד על מצע קרם בטטה 20 ₪ ליח'

שידרוג עיקריות

צלי בקר (מס' 4) 7 ₪ ליח'
פרגית 7 ₪ ליח'
אסאדו 15 ₪ ליח'
צלי כתף (מס' 5) 15 ₪ ליח'



צבעוני
₪14



לבן
₪12

כולל מפות ומפיות



חד פעמי
וינטג'
₪7



חד פעמי
נאפולי
₪3



חד פעמי
קלאסי
כלול בחבילה



עריכה הגשה ופינוי על ידי צוות אדיב ומקצועי לאירוע בראש שקט

עלות מלצר 250₪

המחיר 5ל שעות משעת היציאה מהמטבח, כל שעה נוספת 40 ₪ לכל מלצר. המחיר אינו כולל טיפ.

שירות מלצרים



עוגת מוס כלול במנה



כוסות מוס כלול במנה



פטיפורים 5₪ למנה



פלדת פירות העונה 16 ₪ למנה



סופלה 5₪ למנה



גלידוניות כלול במנה

בר בשרי ₪36

3 בשרים לבחירה
3 תוספות לבחירה
שתיה משפחת פפסי
חד פעמי קלאסי
שפינג-דיש עם נרות חימום

כלי פורצלן לבר בתוספת 5₪ למנה
שידרוג לשתייה משפחת קוקה קולה 3₪ למנה

*מינימום 50 מנות

בר פרווה ₪25

2 סוגי מנות
2 סוגי תוספות
שתיה משפחת פפסי
חד פעמי קלאסי
שפינג-דיש עם נרות חימום

כלי פורצלן לבר בתוספת 5₪ למנה
שידרוג לשתייה משפחת קוקה קולה 3₪ למנה

*מינימום 50 מנות

מנת ילדים ₪50

*מינימום 30 מנות

לחמניה
סלטים 4 סוגים
מנה ראשונה בורקס
מנה עיקרית שניצל
תוספות חמות 2 סוגים
שתיה משפחת פפסי
חד פעמי קלאסי
קינוח כוסות מוס /
עוגות מוס / גלידוניות

שידרוג לפורצלן 10₪ למנה



שירותי לוגיסטיקה
הובלה וסבלות לכל רחבי הארץ
בתוספת תשלום

שחיטת לנדא
ליובאוויטש
בתוספת 3₪ למנה



להזמנות: 050-6500-165

משרד: 03-502-1232 ◀ 074-710-7462 ◀ פקס: 03-556-2527
אתר: daviscatering.co.il ◀ מייל: c0506500165@gmail.com

שינויים בתפריט עד 48 שעות קודם האירוע - בביטול אירוע יחוייב 30% מהעסקה - במידה
ואין גישה נאותה יחוייב סבלות ידיים - על הלקוח לדאוג לאמצעי חימום, טל"ח