



תפריט קייטרינג מאפין בוטיק

התחייבות מאפין בוטיק

"מאפיין בוטיק" מתחייבים להשתמש אך ורק במרכיבים טבעיים והאיכותיים ביותר, בהכנת המוצרים הנאפים מידי יום. אנו לעולם לא נעשה כל שימוש בשומנים מוקשים, חומרים משמרים, צבעי מאכל, חומרי טעם וריח, או ממתקים מלאכותיים מכל סוג שהוא. שביעות רצונם של לקוחותינו הינה בעדיפות עליונה.

אכפת לנו מהאוכל שאתם אוכלים

תפריט קייטרינג ומחירים

תפריט בוקר בסיסית – 49 ₪ למוזמן, (55 ₪ בימי שישי, ערבי חג וחגים)

מינימום 4000 ₪ (4500 ₪ מחוץ לירושלים או גוש עציון)

- תפזורת של בייגלס קמח לבן וחיטה מלאה הכוללים: רגיל, שומשום, פרג, הכל כלול וקינמון.
- ממרחים לבייגלס הכוללים: סלט ביצים, סלט טונה, חמאה וסוגי גבינת שמנת (5%, 25%, שום שמיר)
- מגש ירקות פרוסים הכולל: עגבניות, מלפפונים, פלפל אדום וצהוב, ובצל סגול.
- מגש גבינות הכולל גבינה צהובה, גבינת פטה, מוצרלה, ובולגרית.
- שתייה קרה הכוללת: מים קרים, מים מוגזים בטעמים (שוופס), ותה קר.
- שתייה חמה הכוללת: קפה פילטר משובח, קפה נס, קפה טורקי, קפה נטול, ותה במבחר טעמים.
- מגשים מתוקים הכוללים: מבחר של מיני מאפינס, בראוני-ביס, וביסקוטי.
- כלים חד פעמיים ומפות לעריכת שולחנות (אופציה לשדרוג לכלים רב פעמיים ומפות בד בתוספת תשלום).
- שירות מלא הכולל הכנת האירוע וניקיון (תוך כדי ובסיום האירוע).



תפריט משודרגת – 75 ₪ למוזמן, (78 ₪ בימי שישי, ערבי חג וחגים)

מינימום 4000 ₪ (4800 ₪ מחוץ לירושלים או גוש עציון)

- כל מה שמופיע בתפריט הבסיסית
- מגשי סלמון מעושן
- מבחר של סלטים (כמות הסלטים תלוי בכמות מוזמנים)
- בחירה בין 2 סוגי עוגות גבינה או פאי תפוחים חם
- קערות של פירות העונה טריים

תפריט דלוקס – 99 ₪ למוזמן

מינימום 4500 ₪ (5000 ₪ מחוץ לירושלים או גוש עציון)

- כל מה שמופיע בתפריט הבסיסית
- מגשי סלמון מעושן
- מבחר של סלטים (כמות הסלטים תלוי בכמות מוזמנים)
- לזניה
- מבחר קישים (כמות הקישים תלוי בכמות מוזמנים)
- עוגות גבינה או פאי תפוחים חם
- מבחר של מגוון מנות אחרונות נוספות (כמות תלוי בכמות מוזמנים)

תפריט לפי בחירה – בנו את התפריט שלכם על ידי הוספת שדרוגים לתפריט הבסיסית לפי

הרשימה מטה:

כל המחירים כוללים מע"מ האירועים הם עד 3 שעות (מתחילת האירוע). כל שעה נוספת תגרור תשלום של 350 ₪ לשעה. אירועי ערב (לאחר 17:00) הינם בתוספת תשלום של 10% הצוות שלנו מספק שירות מקצועי, ידידותי ואדיב. על כן, נתינת טיפ לעובדים הינו מאד מוערך, אך אינו בגדר חובה.



מגש סלמון מעושן (240 ₪ למגש 1 קילו)

1 קילו סלמון מעושן מגולגל על מצע של חסה ולימונים.

לזניה - (תוספת 15 ₪ למוזמן)

- גבינה ותרד
- גבינה ופטריות

קיש (בבצק חמאה פריך) – (תוספת 15 ₪ למוזמן) (25 ₪ סה"כ בהזמנת קישים ולזניות)

- עגבניות ובזיליקום
- בצל
- בטטה
- כרישה
- ברוקולי
- פטריות
- כרובית
- פלפלים וגבינת עיזים

פירות עונה - (תוספת 5 ₪ למוזמן)

- מגשים של פירות העונה טריים בסידור אומנותי מרהיב של צבעים וטעמים
- קערות של פירות העונה טריים

סלטים* - (תוספת 12 ₪ למוזמן)

עד	50 מוזמנים	בחירה של סלט אחד
	51-80 מוזמנים	בחירה של 2 סלטים
	81-120 מוזמנים	בחירה של 3 סלטים
	+121 מוזמנים	בחירה של 4 סלטים



- סלט מנגו או תות אגוזים
עלי חסה, מנגו או תותים טריים, בצל סגול, גבינה בולגרית ואגוזים מסוכרים עם רוטב פטל-פרג מטרף.
- סלט כרוב
רצועות של כרוב אדום וסגול, גזר מרוסק, בצל ירוק, שקדים, שומשום, אטריות ראמן עם רוטב ויניגרט.
- סלט תרד לבבות דקל
תרד טרי, לבבות דקל, עגבניות שרי ושקדים עם רוטב חומץ אורז ויניגרט.
- סלט עלי בייבי גבינת עיזים
עלי בייבי טריים עם גבינת עיזים, תפוחי סמית', וטפטוף של רוטב ויניגרט חמצמץ
- סלט שעועית ירוקה – מנגו
שעועית ירוקה, אבוקדו, מנגו, גרעיני חמניות ופקאנים ברוטב ויניגרט חרדל – דבש
- סלט פרי הדר
עלי חסה, פלחי תפוז ואשכולית עם בצל סגול, ואבוקדו ברוטב פרג
- סלט שום קרמי
עלי חסה, מלפפונים, פטריות, עגבניות שרי והבייגל צ'יפס הביתיים שלנו ברוטב שום קרמי
- סלט יווני
עלי חסה, מלפפונים, עגבניות, פלפלים, בצל סגול, זיתים שחורים וגבינת פטה ברוטב חמצמץ
- סלט פסטה יווני
פסטה, מלפפונים, עגבניות, פלפלים, זיתים שחורים וגבינת פטה ברוטב חמצמץ
- סלט פסטה חמאת בוטנים
פסטה מבושל אל-דנטה ברוטב חמאת בוטנים אסיאתי קרמי
- אטריות שומשום
פסטה מבושל אל-דנטה, בצל ירוק, שומשום קלוי ברוטב שום, חומץ אורז וסויה
- סלט קינואה
קינואה, תפוחים, חמוציות, גרעיני חמניות ברוטב קארי פיקנתי



- סלט קוסקוס קראנצ'י

נזיד קוסקוס בקינמון, זנגביל (גיינג'ר), גזר בכמון וכרכום, תפוחי סמית' וחומוסים בתוספת גרעיני חמניות קלויים וחמוציות

- סלט כחול

עלי בייבי, חמוציות, אגוזי מלך וגבינת פטה ברוטב אוכמניות

**מרכיבי הסלטים מבוססים על זמינות המרכיבים שניתנים להחלפה באישור השף. ייתכן וסלטים מסוימים לא יהיו זמינים בעונות מסוימות של השנה.*

מרקים - (תוספת 13 ₪ למוזמן)

עד 80 מוזמנים בחירה של מרק אחד

+81 מוזמנים בחירה של 2 מרקים

- מרק אפונה חצויה

מרק אפונה חצויה קלאסית עם מדליוני גזר

- מרק קישוא עדשים אדומות

קישוא מתובל בשמיר מעובה בעדשים אדומות

- מרק כרישה עדשים ירוקות

עדשים, כרישה וגזר בציר עגבניות-יין

- פטריות גריסים

מרק גריסים סמיך מנוקד בפטריות טריות

- מרק כתום

מחית של מבחר ירקות כתומים וחלב קוקוס ביתי

- מרק גזר תפוח

גזר מתון בתיבול עדין בתוספת תפוחי סמית' ושקדים קלויים



קינוחים

- עוגת גבינה (165 ₪ ליחידה)
עוגת גבינה עשירה בסגנון אמריקאי עם ציפוי לבחירה : ריבת חלב, אוכמניות, פטל או גנש שוקולד.
- פאי תפוחים (טבעוני) (120 ₪ ליחידה)
תפוחי סמית' חמצמצים בבצק פריך נמס בפה.
- פאי תפוחים אוכמניות (טבעוני) (130 ₪ ליחידה)
תערובת של תפוחי סמית' חמצמצים ואוכמניות שלמות בבצק פריך נמס בפה.
- טארט שוקולד (טבעוני) (130 ₪ ליחידה)
גנאש שוקולד מריר עשיר במיוחד בבצק שקדים פריך
- טארט קרמל שוקולד (145 ₪ ליחידה)
גנאש שוקולד מריר במילוי קרמל עשיר על בצק עוגיות וחמאה
- פאי שוקולד חמאת בוטנים (145 ₪ ליחידה)
פאי שוקולד במילוי חמאת בוטנים טבעי וסמך על בצק עוגיות וחמאת בוטנים
- טארט תות שדה (130 ₪ ליחידה)
חביצת תותים טריים בבצק אגוזים פריך
- מגש עוגיות (120 ₪ לקילו)
מבחר עוגיות מהרשימה :
 - שוקולד – שוקולד ציפ
 - חמאת בוטנים – שוקולד ציפ
 - שיבולת שועל – שוקולד ציפ
 - עוגיות זברה
- עוגיות חמאה



שדרוג עמדות

- עמדת פנקייק (12 ש' למוזמן) (+5 ש' ביחד עם גלידה)
פנקייקים רגילים, שוקולד ציפ ואוכמניות אפויות במקום עם מבחר תוספות כגון: סירופ שוקולד, מייפל, סירופ אוכמניות ביתי ועוד
- עמדת חביתות (12 ש' למוזמן)
חביתות לפי דרישה עם גבינה, פטריות, עגבניות, בצל ופטרוזיליה
- עמדת בייגל טוסט (12 ש' למוזמן)
בייגל טוסט לפי דרישה הכוללים טוסט פיצה, טוסט טונה וגבינה צהובה, גבינה צהובה או גבינה ועגבנייה.
- עמדת יוגורט (12 ש' למוזמן)
יוגורט טבעי עם גרנולה ביתית ומבחר של פירות ותוספות כגון: רימונים, קוקוס, פקאנים, שוקולד ציפס ודבש
- עמדת גלידה (12 ש' למוזמן)
מבחר של גלידות בן אנד ג'ריס עם מבחר תוספות כגון: סוכריות פצפוצים, סירופ שוקולד, ריבת חלב קצפת ועוד
- עמדת ופל בלגי (15 ש' למוזמן) (+5 ש' ביחד עם גלידה)
ופל בלגי אפויים במקום עם מבחר תוספות כגון: קצפת, סירופ פאדג' שוקולד, ריבת חלב, ממרח אגוזי לוז, סירופ מייפל, פקאנים מסוכרים, סירופ אוכמניות ביתי ועוד