

# מחירון תפריטים לקבוצות מסעדת איסקנדר 2019



קבוצות יקרות שלום!  
אנו מזמינים אתכם לחוויה קולינרית במסעדת איסקנדר הכשרה למהדרין וממוקמת על הגדה המערבית של נהר הירדן, כחלק ממתחם רפטינג נהר הירדן. במסעדה מוגשות מנות עיקריות אשר הינן נתחי בשרים עסיסיים ומשובחים, בתוספת ירקות אנטיפסטי. המנות מוגשות על מחבתות ברזל לזהירות ולציידן מאפי טבון טורקיים חמים ופריכים כגון: לוואש – מאפה טורקי עם קצח ושומשום, לחמא עג'ון – מאפה דקיק ופריך עמוס בשר טחון, סלטים טריים וביתיים המוכנים במטבח המסעדה ועוד והכול כמובן מוגש **בשפע** ובחיר.

## ארוחת בוקר...

### ארוחת בוקר על הירדן:



ארוחת בוקר גלילית בניחוח טורקי. בארוחה מבוחר המאפים הנאפים באופן מסורתי בטבון עצים טורקי אותנטי, שקשוקה, בר סלטים עשיר ועוד.  
**מטבלי הבית:** מטבל בלסמי ושמן זית, מטבל פסטו, טפנד – ממרח זיתי מבושם ג'אבטות/ לחם דגנים  
**חמישה סוגי מאפים מהטבון התורכי**  
**בר סלטים:** סלט ירוק עם ירקות העונה, סלט טונה, סלט עגבניות שרי, טחינה גלילית, פלטת ירקות טריים, זיתים מתובלים, סלט אבוקדו/ ביצים.  
**שקשוקה גלילית – מוגשת בכלים אותנטיים**  
ריבות הבית המיוחדות של "איסקנדר" – כגון סלק, גזר, עגבניות שרי ועוד.  
**משקאות קלים:** לימונדה, תפוזים, מים.  
**בר קפה:** קפה טורקי, תה צמחים.  
**הארוחה מוגשת בכלים חד פעמיים איכותיים באחד ממתחמי הבית של מסעדת איסקנדר. מינימום 20 סועדים.**

## הפריסות שלנו...

**לרשותכם פריסות איכותיות ממסעדת איסקנדר המוגשות במזנונים עשירים באחד ממתחמי הבית של מסעדת איסקנדר. (הפריסות מוגשות בכלים חד פעמיים איכותיים).**



### קבלת פנים - קפה ומאפה:

משקאות קלים: לימונדה, תפוזים, מים.  
בר קפה: קפה טורקי, תה צמחים.  
בשנוש: מיקס מאפים מתוקים ומלוחים להנאתכם.

**מינימום 20 איש.**

### פריסת כריכים ושתייה:

חצאי באגט / ג'אבטות במליות שונות, ירק בתוך הכריך ושתייה - מוגש ארוז.  
מליות: חביתה חמה, סלט טונה, ממרח אבוקדו.  
שתייה חמה ושתייה קרה.  
**מינימום 20 סועדים.**



### ארוחת המבורגר ארוז:

ארוחת המבורגר הכוללת:  
המבורגר ארוז + לחמניה עם ירקות חתוכים בתוספת צ'יפס ושתייה  
רטבים: קטשופ, מיונז, חרדל.  
**מינימום 30 סועדים.**



## מזנוני הצהריים..

### ארוחת ברביקיו על גדות הירדן:

ארוחת בשרים המוגשת בפריסה עשירה.

**סלטים:**

סלט ירוק

טחינה

חומס איסקנדר

מיקס חמוצי הבית

כרוב במיונז

**לחמים:** פיתות ולחמניות

**תוספות**

אורז

פוטטוס- תפוז"א אפויים בשמן זית, מתובלים במיקס תבליני הבית.

**על האש:**

נתח חזה עוף על הגריל, קבב איסקנדר, נקניקיות עוף/ נקניקיות צ'וריסוס

**רטבים:** קטשופ, מיונז, חרדל.

**שתייה קלה:** לימונדה, תפוזים ומים צוננים.

**מינימום 30 סועדים.**

### ארוחת בשרים עסיסית ומאפים מהטבון הטורקי במסעדת איסקנדר

#### תפריט איזמיר:

כשר למהדרין

**מן הטאבון:**

לוואש – לחם טורקי מסורתי עם קצח וסומסום

**בר סלטים:**

מבחר סלטים עשיר מתוצרת מסעדת "איסקנדר"

**לצד העיקר:**

אורז מבושם, סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים

בשמן זית שום ורוזמרין צ'יפס

כנפי עוף איסטנבול – ברוטב צ'ילי פיקנטי מתקתק.

**העיקר:**

**מיקס בשרים המוגש על מחבת לוחטת בליווי**

**ירקות אנטיפסטי**

**קלויים בתיבול אותנטי**

**נתחי פרגית אוריינטלי** - עשוי בגריל במשרה

תבלינים

**קבב איסקנדר** – קבב תוצרת בית עשוי בנוסח

קצ'קר

חזה עוף

**שתייה קרה:** תפוזים, לימונענע, מים

**בר קפה :** קפה טורקי / תה / נענע

**קינוח:** גלידה וניל-תאנים טורקית תוצרת הבית\

סורבה







## תפריט הסולטאן:

### מן הטאבון:

**לונאש** – לחם טורקי מסורתי עם קצח וסומסום  
**לחמא עג'ון** – מאפה מהטבון הטורקי מוגש עם בשר טלה, פטרוזיליה, בצל ועגבניות בתיבול מסורתי.

### בר סלטים

מבחר סלטים מתוצרת מסעדת "איסקנדר".  
חציל בלאדי עשוי על הגריל עם טחינה.

### לצד העיקר

**מג'דרה מסורתית** מהרי הטאורוס או **אורז מבושם**.  
**פוטטוס** - סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.

**כנפי עוף איסטנבול** – ברוטב שום דבש.

### העיקר

**מיקס בשרים המוגש על מחבת לוחט בליווי ירקות**

**אנטיפסטי קלויים בתיבול אותנטי**

**סטייק אנטריקוט** מיושן על הגריל ברוטב צ'ימיצ'ורי.

**נתחי פרגית** אוריינטלי עשוי בגריל במשרה תבלינים.

**קבב איסקנדר** – קבב תוצרת בית עשוי בנוסח קצ'קר.



**שתייה קרה:** תפוזים, לימונענע, מים.

**בר קפה:** קפה טורקי / קפה נמס / נענע.

**קינוח:** גלידת וניל-תאנים תוצרת הבית

הארוחה מוגשת לשולחן ע"י צוות מלצרים,

הארוחה מוגשת בהגשה מרכזית לשולחנות על ידי צוות מלצרים.

מינימום 20 סועדים.

## תפריט הרי הטאורוס:

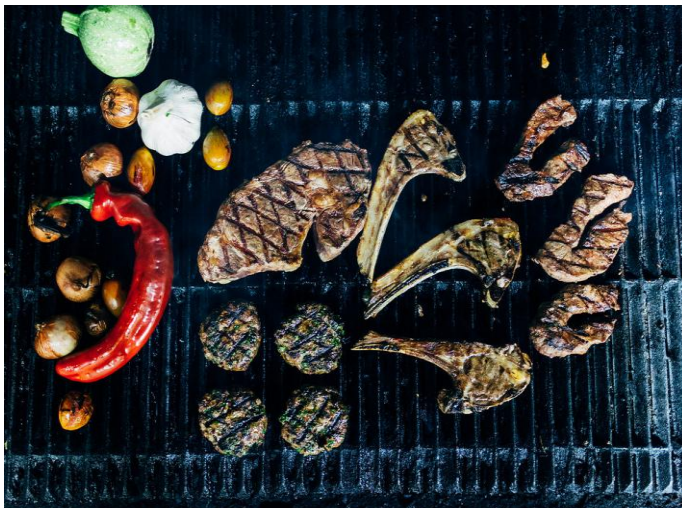
### לפתיחה:

מבחר סלטי הבית המיוחדים של מסעדת "איסקנדר".  
**לואש** – לחם טורקי מסורתי עם קצח וסומסום הנאפה בטבון עצים.  
**לחמא עגון** – מאפה מהטבון עם בשר טלה פטרוזיליה בצל ועגבניות בתיבול פיקנטי.  
**חציל בלאדי** – חציל קלוי על אש גלויה בליווי טחינה וסלסלת עגבניות.  
**מיני מרגז** – מרגז צלוי על הגריל מוגש על עלי חסה טריים.

### לצד העיקר:

**מג'דרה** מסורתית מהרי הטאורוס או **אורז** מבושם.  
**פוטטוס** – סירות תפוחי אדמה בשמן זית ועשבי תיבול.  
**סלט קצ'קר** – חסה ערבית, עלי בייבי, עם עגבניות שרי מלפפונים ופטרייות ברוטב וויניגרט הדורים.

### העיקר: מוגש על פלטה לוחט עם מבחר אנטיפסטי בנוסח ותיבול טורקי.



**סטיק אנטרקוט** מיושן.  
**נתחי פרגית** אוריינטליים עשויים בגריל במשרה תבלינים.  
**קבב "איסקנדר"** – תוצרת בית עשוי בנוסח קצ'קר.

**שתיה קרה:** תפוזים, לימונענע, מים.  
**מוגזים:** קוקה קולה, קולה זירו, פאנטה, ספרייט, ד.ספרייט וסודה (מוגש בבקבוקים אישיים).  
**אלכוהול:** בירה חופשי (טובורג/ קרלסברג/ גולדסטאר).

**בר קפה:** קפה טורקי/ תה/ נענע/.  
**לבחירה 2 קינוחים איכותיים:** טריקולד/ פאי פקאן/ פאי תפוחים/ מוס חלבה/ עוגת שוקולד חמה.  
**לצד גלידת וניל תאנים טורקית תוצרת הבית.**

**הארוחה מוגשת לשולחן ע"י צוות מלצרים.  
מינימום 20 סועדים.**



### **מידע מועיל ושימושי:**

- בירה קרלסברג / טובורג מהחבית/ כוס יין – 15 ₪ ליח' (לפי צריכה)
- בירה חופשי 25 ₪ למשתתף.
- מוגז חופשי: קולה, זירו, סודה, ד.ספרייט, ספרייט- 12 ₪ לאדם
- תוספת קינוח לארוחה- מיקס עוגות הבית – 12 ₪ לאדם
- בקבוק יין קברנה / מרלו /לבן – 75 ₪ ליח'
- **מנות צמחוניות / ללא גלוטן / גלאט / ילדים - בתיאום מראש**
- שימוש בארמון הסולטאן – 500-1000 ₪ . מותנה במספר המשתתפים ומשך הפעילויות במתחם.

### **אין להשתמש במתחם המסעדה לצורך פעילות כלשהיא מלבד הארוחה**

### **הערות והארות:**

- ההצעה זו הינה רק טעימה משפע האפשרויות שברפטינג נהר הירדן.
- לאתר רפטינג נהר הירדן יש את כל האישורים, הביטוחים ותעודות הכשרות ע"פ חוק..
- כל המחירים לסוכן נט וכוללים מע"מ אך אינם כוללים שירות .
- המחירים חושבו לפי מינימום 20 – 30 איש משתתפים בקבוצה. (מותנה בסוג הארוחה)
- המחירים בתוקף עד סוף חודש דצמבר 2020
- לידיעתכם - החברה שומרת לעצמה את הזכות לשנות מחירון זה בכל עת.
- ט.ל.ח.

**תמיד בשבילכם - צוות שיווק רפטינג נהר הירדן ומסעדת איסקנדר !**

**משרד: טל: 04-9007000 פקס: 04-9007001**

**[www.Rafting.co.il](http://www.Rafting.co.il)**

רפטינג נהר הירדן ת.ד. 3 ראש פינה מיקוד 12000

טלפון : 04-9007000 פקס : 04-9007001

E-mail: [rafting@rafting.co.il](mailto:rafting@rafting.co.il)