

תפריט איזמיר

מקום קסום לאירוע מושלם !!!

מן הטאבון

- לואש - לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום

בר סלטים

- מבחר סלטים מתוצרת מסעדת איסקנדר

לצד העיקר

- מג'אדרה מסורתית מהרי הטאורוס או אורז מבושם
- סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין
- כנפי עוף איסטנבול - ברוטב צ'ילי פיקנטי מתקתק

מנה עיקרית

- 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
- מיני צ'וריסוס

קינוח

- גלידה וניל-תאנים טורקית תוצרת הבית / סורבה

שתייה קרה - תפוזים, לימונענע, מים

בר קפה - קפה טורקי / קפה נמס / תה / נענע

- הארוחה מוגשת בהגשה מרכזית לשולחנות על ידי צוות מלצרים
- מינימום 20 סועדים
- refill לשולחן

הארוחה מוגשת בהגשה מרכזית לשולחנות על ידי צוות מלצרים
מחיר לסועד - 110 ₪ כולל מע"מ, +12% שירות

תוספות לארוחה

- מוגז ליטר חופשי: קולה, זירו, סודה - 10 ₪ לאדם
- מוגז חופשי אישי כל סוגי השתייה - 15 ₪ לאדם
- בירה סטלה, קורונה, הוגרדן מהחבית, או כוס יין אדום / לבן / מבעבע - 17 ₪ ליח' (לפי צריכה) / 35
- חופשי ללא הגבלה בארוחה בלבד
- תוספת בר קינוחים עשיר - 15 ₪ לאדם
- פירות העונה - 10 ₪ לאדם בארוחה
- מנות מסתובבות: מיני המבורגר טלה, סלומון בעשבי תיבול על קרם בטטה. צוריסוס עגל ברוטב צימצורי
- מוגש במנות אישיות בקבלת פנים ע"י מלצרים - 30 ₪ לסועד - תוספת לתפריט קיסר / איסקנדר
- בר אלכוהול תוצרת חוץ 80 ₪ לאדם
- שימוש במקרן ומסך 600 ש"ח
- שימוש במתחם פרטי לסדנאות / הרצאות / והפעלות 800 ש"ח
- אין להשתמש במתחם המסעדה לצורך פעילות כלשהיא מלבד הארוחה