

## מחירון תפריטים קבוצות מסעדת איסקנדר 2023

### סוכנים יקרים 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 לווהטות ולצידן 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.



### ארוחות הבוקר שלנו...

\*ארוחות הבוקר מוגשות עד השעה 12:00

### קבלת פנים קפה מאפה

פריסת בוקר הכוללת מאפים מתוקים ומלוחים בבופה עשיר משקאות קלים: לימונדה, תפוזים, מים בר קפה: קפה טורקי, תה צמחים



### 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 זיתים 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, ריבה.

### שקשוקה גלילית – מוגשת בכלים אותנטיים

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).**

### פריסת כריכים ושתייה:

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

### ארוחת ברביקיו על גדות הירדן:

**ארוחת בשרים המוגשת בפריסה עשירה בכלים חד פעמיים מהודרים.**

#### סלטים:

סלט ירוק

טחינה

חומס איסקנדר

מיקס חמוצי הבית

כרוב במיוז

#### לחמים:

פיתות ולחמניות

#### תוספות

אורז

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

#### על האש:

נתח חזה עוף על הגריל, המבורגר, נקניקיות עוף

**רטבים:** קטשופ, מיוז, חרדל.

**שתייה קלה:** לימונדה, תפוזים ומים.

**מינימום 40 סועדים.**

**ארוחת נוער**

### ריענון- פירות העונה ושתייה קרה



**ארוחות צהריים\ ערב של מסעדת איסקנדר  
כשר למהדרין, מילוי אוטומטי, הגשה למרכז שולחן**



**תפריט איזמיר:**

**מן הטאבון**

לוואש - לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום.

**סלטים:** (יתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)

- חומוס הבית מוגש עם גרגירים חמים ושמן זית.
- סלט עגבניות שרי עם בצלים ופסטו.
- סלט בטטה אפויה עם קוביות פלפלים צבעונים.
- סלט ירוקים קצוץ עם חמוציות ושקדים.
- חצילים מטוגנים עם שום ופטרוזיליה.
- סלט שומר וירקות טריים.
- סלט כרוב לבן וגזר במיונז.
- סלט סלק עם סלרי ושום טרי.
- פלפלים חריפים צלויים על הגריל.
- טחינה גלילית.

**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.

**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

**נקנקיות צ'וריסוס**

**שתייה קרה:** תפוזים, לימונענע, מים

**בר קפה:** קפה טורקי / תה נענע.

**קינוח:** גלידה וניל-תאנים / סורבה תוצרת הבית בהתאם לאותו יום.  
**הארוחה מוגשת בהגשה מרכזית לשולחנות על ידי צוות מלצרים.**

## תפריט קצ'קר

### לפתיחה:

לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום הנאפה בטאבון עצים.

### סלטים: (יתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)

- חומס הבית מוגש עם גרגירים חמים ושמן זית.
- סלט עגבניות שרי עם בצלים ופסטו.
- סלט בטטה אפויה עם קוביות פלפלים צבעונים.
- סלט ירוקים קצוץ עם חמוציות ושקדים.
- חצילים מטוגנים עם שום ופטרזיליה.
- סלט שומר וירקות טריים.
- סלט כרוב לבן וגזר במיוז.
- סלט סלק עם סלרי ושום טרי.
- פלפלים חריפים צלויים על הגריל.
- טחינה גלילית.

### ראשונות למרכז שולחן:

- לחמעג'ון- מאפה מהטאבון עם בשר טלה ופטרזיליה בצל ועגבניות בתיבול פיקנטי.
- כנפי עוף איסטנבול - ברוטב שום דבש.
- חציל בלאדי - חציל קלוי על אש גלויה בליווי טחינה וסלסה עגבניות.

### לצד העיקר:

אורז לבן מבושם בליווי שקדים.  
פוטטו- סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.  
סלט קצ'קר- חסה ערבית, עלי בייבי עם עגבניות שרי, מלפפונים ופטריות בוויניגרט הדרים.

### מנה עיקרית:

**מוגש על פלטה לווהטת עם מבחר ירקות אנטיפסטי על האש בנוסח ותיבול טורקי.**

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

**קבב איסקנדר** מבשר טלה מובחר תוצרת הבית.

**אסדו בשר עגל**

**צמחוני (בתאום מראש)-** סלמון/ פילה אמנון/ מוקפץ פטריות טבעוני.

### קינוח:

גלידה וניל-תאנים טורקית תוצרת הבית.

**שתייה קרה:** תפוזים (פריגת), לימונענע.

**שתייה חמה:** קפה טורקי /קפה נמס/ תה צמחים.

**הארוחה מוגשת בהגשה מרכזית לשולחנות על ידי צוות מלצרים.**

## תפריט הסולטאן:



### מן הטאבון:

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

### סלטים: (יתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)

- חומס הבית מוגש עם גרגירים חמים ושמן זית.
- סלט עגבניות שרי עם בצלים ופסטו.
- סלט בטטה אפויה עם קוביות פלפלים צבעונים.
- סלט ירוקים קצוץ עם חמוציות ושקדים.
- חצילים מטוגנים עם שום ופטרוזיליה.
- סלט שומר וירקות טריים.
- סלט כרוב לבן וגזר במיונז.
- סלט סלק עם סלרי ושום טרי.
- פלפלים חריפים צלויים על הגריל.
- טחינה גלילית.

### 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 לוחתת 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.

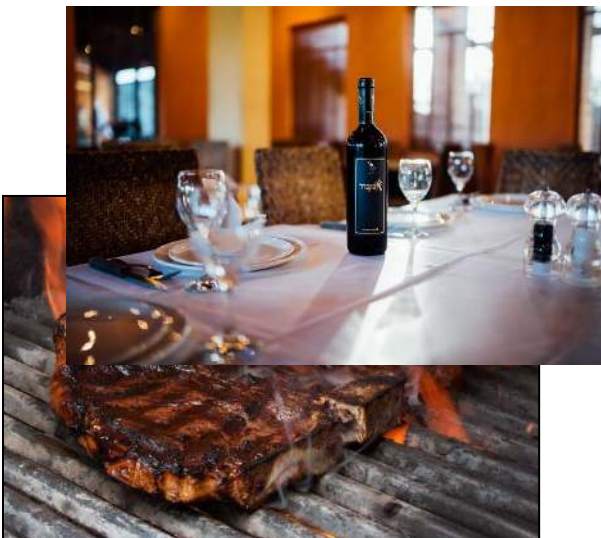
**שתייה קרה:** תפוזים, לימונענע, מים.

**בר קפה:** קפה טורקי / נענע.

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

הארוחה מוגשת לשולחן ע"י צוות מלצרים,

**הארוחה מוגשת בהגשה מרכזית לשולחנות על ידי צוות מלצרים.**  
**מינימום 20 סועדים**



## תפריט קייסר

### לפתיחה:

לוואש – לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום הנאפה בטאבון עצים.

### סלטים: (יתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)

- חומוס הבית מוגש עם גרגירים חמים ושמן זית.
- סלט עגבניות שרי עם בצלים ופסטו.
- סלט בטטה אפויה עם קוביות פלפלים צבעונים.
- סלט ירוקים קצוץ עם חמוציות ושקדים.
- חצילים מטוגנים עם שום ופטרוזיליה.
- סלט שומר וירקות טריים.
- סלט כרוב לבן וגזר במיוז.
- סלט סלק עם סלרי ושום טרי.
- פלפלים חריפים צלויים על הגריל.
- טחינה גלילית.



### ראשונות למרכז שולחן:

חציל בלאדי- חציל קלוי על אש גלויה בליווי טחינה וסלסה עגבניות.  
לחמעג'ון- מאפה מהטאבון עם בשר טלה ופטרוזיליה בצל ועגבניות בתיבול פיקנטי.  
נקנקיות מרגז בהכנה ביתית.



### לצד העיקר:

אורז לבן מבושם בליווי שקדים.  
פוטטו- סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.  
סלט קצ'קר- חסה ערבית, עלי בייבי עם עגבניות שרי, מלפפונים ופטרוזיליה בויניגרט הדרים.

### מנה עיקרית:

**מוגש על פלטה לוחטת עם מבחר ירקות אנטיפסטי על האש בנוסח ותיבול טורקי.**

**סטייק אנטריקוט** מיושן על הגריל.  
**סטייק פרגית** אוריינטלי עשוי בגריל במשרה תבלינים.  
**קבב איסקנדר** מבשר טלה משובח תוצרת הבית.  
**צמחוני (בתאום מראש)**- סלמון/ פילה אמנון/ מוקפץ פטריות טבעוני.

### קינוח:

גלידה וניל-תאנים טורקית תוצרת הבית.  
עוגת שוקולד.

**שתייה קרה:** תפוזים (פריגת), לימונענע. קוקה קולה, קולה זירו, סודה  
**שתייה חמה:** קפה טורקי /קפה נמס/ תה צמחים.

## תפריט איסקנדר

### לפתיחה:

לוואש - לחם טורקי מסורתי עם קצח ושומשום הנאפה בטאבון עצים.  
**סלטים:** (יתכנו שינויים בהתאם לעונות השנה)



- חומוס הבית מוגש עם גרגירים חמים ושמן זית.
- סלט עגבניות שרי עם בצלים ופסטו.
- סלט בטטה אפויה עם קוביות פלפלים צבעונים.
- סלט ירוקים קצוץ עם חמוציות ושקדים.
- חצילים מטוגנים עם שום ופטרזיליה.
- סלט שומר וירקות טריים.
- סלט כרוב לבן וגזר במיונז.
- סלט סלק עם סלרי ושום טרי.
- פלפלים חריפים צלויים על הגריל.
- טחינה גלילית.

### ראשונות למרכז שולחן :

**חציל בלאדי**- חציל קלוי על אש גלויה בליווי טחינה וסלסה עגבניות.  
**לחמעג'ון**- מאפה מהטאבון עם בשר טלה ופטרזיליה בצל ועגבניות בתיבול פיקנטי.  
**נקנקיות מרגז** בהכנה ביתית.  
**קבבוני איסקנדר** מבשר טלה משובח תוצרת הבית.



### לצד העיקר:

**אורז לבן** מבושם בליווי שקדים.  
**פוטטו**- סירות תפוחי אדמה בעשבי תיבול משוחים בשמן זית שום ורוזמרין.  
**סלט קצ'קר**- חסה ערבית, עלי בייבי עם עגבניות שרי, מלפפונים ופטריות בוויניגרט הדורים.

### מנה עיקרית:

**מוגש על פלטה לוחט עם מבחר ירקות אנטיפסטי על האש בנוסח ותיבול טורקי.**

**סטייק אנטריקוט** מיושן על הגריל.

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

**נתחי קצבים / אסאדו** צלוי בטאבון (לבחירה)

**צמחוני (בתאום מראש)**- סלמון/ פילה אמנון/ מוקפץ פטריות טבעוני.

### קינוח:

גלידה וניל-תאנים טורקית תוצרת הבית.

בר קינוחים עשיר

**שתייה קרה:** תפוחים (פריגת), לימונענע, קוקה קולה, קולה זיר, פאנטה, ספרייט, ד.ספרייט וסודה (מוגש בבקבוקים אישיים)

**אלכוהול:** בירה מהחבית (טובורג/ קרלסברג/ גולדסטאר), יין אדום/ לבן/קאוה

**שתיה חמה :** קפה טורקי /קפה נמס/ תה צמחים.

**הארוחה מוגשת בהגשה מרכזית לשולחנות על ידי צוות מלצרים.**

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

**הערות הארות:**

- 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.

**לבניית תפריטים לאירועי ערב מיוחדים כגון: קוקטייל, ארוחת דגים ייחודית – צרו קשר.**

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

משרד: טל: 04-9007000 פקס: 04-9007001

בכבוד רב,  
צוות שיווק  
רפטינג נהר הירדן