

תפריט הסולטאן

מקום קסום לאירוע מושלם !!!

מן הטאבון

- לואש - 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 / סלסת עגבניות

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

מנה עיקרית

- מיקס בשרים המוגש על מחבת לוחטת 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

קינוח

- גלידת וניל-תאנים תוצרת הבית / סורבה

שתייה קרה - תפוזים, לימונענע, מים
בר קפה - קפה טורקי / קפה נמס / נענע

- הארוחה מוגשת לשולחן ע"י צוות מלצרים
- 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 - 150 ש"ח כולל מע"מ, + 12% שירות

תוספות לארוחה

- מוגז ליטר חופשי: קולה, זירו, סודה - 10 ש"ח לאדם
- מוגז חופשי אישי כל סוגי השתייה - 15 ש"ח לאדם
- בירה סטלה, קורונה, הוגרדן מהחבית, או כוס יין אדום / לבן / מבעבע - 17 ש"ח ליח' (לפי צריכה) / 35
- חופשי ללא הגבלה בארוחה בלבד
- תוספת בר קינוחים עשיר - 15 ש"ח לאדם
- פירות העונה - 10 ש"ח 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 ש"ח לסועד - תוספת לתפריט קיסר / איסקנדר
- בר אלכוהול תוצרת חוץ 80 ש"ח 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