

מסעדת "קאלה ברונה" נצה על ציר קסוט בו נצו

מגלי צולט ומלכים, רומנטיקניט ומשוררים.

נתיה המאחד יבשות ותרבויות מהמלח הקדום לאירופה הקלאסית ועד מחולות

אמריקה הלטינית.

המסעדה הקורנת אורה מיוחדת ניצבת על הצלע המערבית של זיכרון יעקב

ומסקיפה לנוף היט, בריכות הדגים ומטעי הבננות המרהיב ביופיו.

בקיץ ניתן לשהת על המרפסת רחבת הידיים תחת סוכת הגפנים ולשאוף מלוא

הריאות את הבריחה הצלולה והקרירה הנושבת מן היט.

צריק לעצור לרעע קט, לשהת, ולתת למהט לשוטט אל המרחבים האינסופיים.





## תפריט בת שלמה – 145 ₪

### מנות פתיחה

- פסטייה עוף
- סלט ישראלי- בצל סגול, מלפפון, עגבניות, קולורבי, כרוב סגול, גרגירי חמוס, פלפל חריף ופטרוזיליה עם מיץ לימון ושמן זית
- סלט עלים טריים- מס סוגי חסות רעננות עם וינגרט חרדל, פרי עונתי ותערובת פיצוחים.
- סלט עדשים שחורות - צימוקים, בצל סגול פרוס, אורוגלה, שומר וסומק.
- חמוס עם גרגירים, מתובל בכמון, לימון ועשבים.
- לחם הבית

### מטבלים

- טחינה הר ברכה עם פטרוזיליה קצוצה
- טפנד של זיתים שחורים.

### 2 עיקריות לבחירה

- חזה עוף - צלוי על הגריל בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
- פילה בורי - בקראסט של עשבי תיבול טריים, שום ושקדים
- קבב טלה - על הגריל, עם עשבי תיבול טריים מוגש עם טחינה הר ברכה.
- קציצות ירק – קציצות על בסיס בטטה, תפו"א, עשבי תיבול, מוגש עם רוטב טרט (צמחוני).

### 2 תוספות חמות לבחירה

- אורז עם ירקות מוקפצים – אורז עם כורכום ופלפלים, קישואים, בצל וגזר מוקפצים.
- אורז פרסי לבן - עם שמיר וגרעינים .
- תפו"א צלויים בתנור- מוקפצים עם אורגנו, רוזמרין, מרווה ושום.
- קישואים ובצלים קלויים- עם קרמבל של פירורי לחם ותבלינים יבשים.

\* במהלך הארוחה יוגשו לשולחן מיצי פריגת טבעיים ללא הגבלה.

### קינוחים ושתיה חמה בהגשה אישית :

- מלבי קוקוס – מלבי מחלב קוקוס, סירופ ורדים, שבבי קוקוס ופרי עונתי.
- קפה ותה בסיום הארוחה.
- בר קינוחים עשיר (חופשי) - תוספת 25 ₪ לאדם.
- יין תיבולי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).
- בירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.

מחיר לאדם –145 ₪ כולל מע"מ, לא כולל 12% שירות, ההגשה מתבצעת במזנונים.

התפריט מוצע לקבוצות בנות 30 איש משלמים ומעלה

\* נא לשים לב להערות הכלליות בסוף המסמך.



## תפריט בנימינה – 175 ₪

### מנות פתיחה

- פסטייה עוף
- סלט ישראלי- בצל סגול, מלפפון, עגבניות, קולורבי, כרוב סגול, גרגירי חומס, פלפל חריף ופטרזיליה עם מיץ לימון ושמן זית
- סלט עלים טריים- מס סוגי חסות רעננות עם וינגרט חרדל, פרי עונתי ותערובת פיצוחים.
- סלט עדשים שחורות - צימוקים, בצל סגול פרוס, אורוגלה, שומר וסומק.
- טבולה קינואה - קינואה אדומה, עשבי תיבול טריים קצוצים (פטרזיליה, כוסברה, שמיר, בצל ירוק נענע), חמוציות קצוצות ושקדים קלויים.
- משוויאה- שלל ירקות שרופים על הגריל, קצוצים על הסכין עם שום, כוסברה, לימון ושמן זית.
- חומס עם גרגירים, מתובל בכמון, לימון ועשבים.
- לחם הבית

### מטבלים

- טחינה הר ברכה עם פטרזיליה קצוצה
- טפנד של זיתים שחורים.

### 3 עיקריות לבחירה

- חזה עוף - צלוי על הגריל בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
- פילה בורי - בקראסט של עשבי תיבול טריים, שום ושקדים
- קבב טלה - על הגריל, עם עשבי תיבול טריים מוגש עם טחינה הר ברכה.
- קציצות ירק – קציצות על בסיס בטטה, תפו"א, עשבי תיבול, מוגש עם רוטב טרטור (צמחוני).
- פרגית על הגריל - בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
- פרגית צלוייה - במרינדת ברביקיו מעושנת.

### 3 תוספות חמות לבחירה

- אורז עם ירקות מוקפצים – אורז עם כורכום ופלפלים, קישואים, בצל וגזר מוקפצים.
- אורז פרסי לבן - עם שמיר וגרעינים .
- פירה - תפו"א ובטטות, שום קונפי ושמן זית.
- תפו"א צלויים בתנור- מוקפצים עם אורגנו, רוזמרין, מרווה ושום.
- קישואים ובצלים קלויים- עם קרמבל של פירורי לחם ותבלינים יבשים.

\* במהלך הארוחה יוגשו לשולחן מיצי פריגת טבעיים ללא הגבלה.

### קינוחים ושתייה חמה בהגשה אישית :

- מלבי קוקוס – מלבי מחלב קוקוס, סירופ ורדים, שבבי קוקוס ופרי עונתי
- נוגט שוקולד בלגי – שכבות של מוס שוקולד.
- קפה ותה בסיום הארוחה
- בר קינוחים עשיר (חופשי)- תוספת 25 ₪ לאדם.
- יין תישבי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).
- בירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.

מחיר לאדם –175 ₪ כולל מע"מ, לא כולל 12% שירות, ההגשה מתבצעת במזנונים.

התפריט מוצע לקבוצות בנות 30 איש משלמים ומעלה

\* נא לשים לב להערות הכלליות בסוף המסמך.



## תפריט גבעת עדה – 225 ₪

### מנות פתיחה

- פסטייה עוף
- סלט ישראלי - בצל סגול, מלפפון, עגבניות, קולורבי, כרוב סגול, גרגירי חמוס, פלפל חריף ופטרזיליה עם מיץ לימון ושמן זית.
- סלט עלים טריים - מס סוגי חסות רעננות עם וינגרט חרדל, פרי עונתי ותערובת פיצוחים.
- סלט עדשים שחורות - צימוקים, בצל סגול פרוס, אורוגלה, שומר וסומק.
- טבולה קינואה - קינואה אדומה, עשבי תיבול טריים קצוצים (פטרזיליה, כוסברה, שמיר, בצל ירוק נענע), חמוציות קצוצות ושקדים קלויים.
- אנטיפסטי ירקות קלויים - מבחר ירקות עונתיים צלויים עם שמן זית, שום ווינגרט בלסמי.
- משוויאה - שלל ירקות שרופים על הגריל, קצוצים על הסכין עם שום, כוסברה, לימון ושמן זית.
- חמוס עם גרגירים, מתובל בכמון, לימון ועשבים.
- לחם הבית

### מטבלים

- טחינה הר ברכה עם פטרזיליה קצוצה
- טפנד של זיתים שחורים.

### 4 עיקריות לבחירה

- חזה עוף - צלוי על הגריל בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
- פילה בורי - בקראסט של עשבי תיבול טריים, שום ושקדים
- קבב טלה - על הגריל, עם עשבי תיבול טריים מוגש עם טחינה הר ברכה.
- קציצות ירק – קציצות על בסיס בטטה, תפו"א, עשבי תיבול, מוגש עם רוטב טרטור (צמחוני).
- פרגית על הגריל - בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
- פרגית צלוייה - במרינדת ברביקיו מעושנת.
- קציצות בקר - בתבשיל עם גרגירי חמוס, סלרי, מנגולד, כורכום, לימון ושום.
- פילה סלמון - אפוי בתערובת תבלינים יבשה הנטחנת במקום.
- צלעות בקר – תבשיל צלעות עשיר עם יין אדום, ירקות שורש, שזיפים ובהרט.

### 3 תוספות חמות לבחירה

- אורז עם ירקות מוקפצים – אורז עם כורכום ופלפלים, קישואים, בצל וגזר מוקפצים.
- אורז פרסי לבן - עם שמיר וגרעינים .
- פירה - תפו"א ובטטות, שום קונפי ושמן זית.
- תפו"א צלויים בתנור - מוקפצים עם אורגנו, רוזמרין, מרווה ושום.
- קישואים ובצלים קלויים - עם קרמבל של פירורי לחם ותבלינים יבשים.
- ירוקים - שעועית ירוקה ומנגולד מוקפצים עם שום ויין לבן.

\* במהלך הארוחה יוגשו לשולחן מיצי פריגת טבעיים ללא הגבלה.



### קינוחים ושתייה חמה:

- קרמבל תפוחים – עוגת תפוחים חמה עם תפוחים, צימוקים, קינמון ובצק פריך בליווי קרם ווניל.
- קפה ותה בסיום הארוחה
- בר קינוחים עשיר (חופשי)- תוספת 25 ₪ לאדם.
- יין תישבי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).
- בירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.

מחיר לאדם – 225 ₪ כולל מע"מ, לא כולל 12% שירות, ההגשה מתבצעת במזנונים.

### התפריט מוצע לקבוצות בנות 30 איש משלמים ומעלה

\* נא לשים לב להערות הכלליות בסוף המסמך.

## תפריט זכרון יעקב – 295 ₪

### מנות פתיחה

- פסטייה עוף
- סלט ישראלי- בצל סגול, מלפפון, עגבניות, קולורבי, כרוב סגול, גרגירי חומס, פלפל חריף ופטרזיליה עם מיץ לימון ושמן זית
- סלט עלים טריים- מס סוגי חסות רעננות עם וינגרט חרדל, פרי עונתי ותערובת פיצוחים.
- סלט עדשים שחורות - צימוקים, בצל סגול פרוס, אורוגלה, שומר וסומק.
- חומס עם גרגירים, מתובל בכמון, לימון ועשבים.
- טבולה קינואה - קינואה אדומה, עשבי תיבול טריים קצוצים (פטרזיליה, כוסברה, שמיר, בצל ירוק נענע), חמוציות קצוצות ושקדים קלויים.
- אנטיפסטי ירקות קלויים- מבחר ירקות עונתיים צלויים עם שמן זית, שום ווינגרט בלסמי.
- סלט שעועית וארטישוק- שעועית לבנה, לבבות ארטישוק, עלי בזיליקום טריים, עגבניות שרי, פסטו בזיליקום וקרוטונים.
- משוויאה- שלל ירקות שרופים על הגריל, קצוצים על הסכין עם שום, כוסברה, לימון ושמן זית.
- מסחן עוף - עמדת בניה אישית של תבשיל כרעי עוף מפורקים עם צימוקים, בצל מטוגן ותבלינים. מוגש עם פיתות קלויות, טחינה, אריסה ולימון כבוש.
- לחם הבית

### מטבלים

- טחינה הר ברכה עם פטרזיליה קצוצה
- ממרח עגבניות מיובשות
- פסטו בזיליקום
- טפנד של זיתים שחורים.

### 4 עיקריות לבחירה

- חזה עוף - צלוי על הגריל בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
- פילה בורי - בקראסט של עשבי תיבול טריים, שום ושקדים
- קבב טלה - על הגריל, עם עשבי תיבול טריים מוגש עם טחינה הר ברכה.
- קציצות ירק – קציצות על בסיס בטטה, תפוז"א, עשבי תיבול, מוגש עם רוטב טרטור (צמחוני).
- פרגית על הגריל - בתערובת תבלינים אוריאנטלית ובצל ירוק קצוץ.
- פרגית צלוייה - במרינדת ברביקיו מעושנת.
- קציצות בקר - בתבשיל עם גרגירי חומס, סלרי, מנגולד, כורכום, לימון ושום.
- פילה סלמון - אפוי בתערובת תבלינים יבשה הנתחנת במקום.
- צלעות בקר – תבשיל צלעות עשיר עם יין אדום, ירקות שורש, שזיפים ובהרט.
- אנטריקוט – סטייק אנטריקוט מיושן, עשוי על הגריל, מוגש פרוס עם רוטב צ'ימיצ'ורי.

\* במהלך הארוחה יוגשו לשולחן מיצי פריגת טבעיים ללא הגבלה.

### 3 תוספות חמות לבחירה

- אורז עם ירקות מוקפצים – אורז עם כורכום ופלפלים, קישואים, בצל וגזר מוקפצים.
- אורז פרסי לבן - עם שמיר וגרעינים .
- פירה - תפוז"א ובטטות, שום קונפי ושמן זית.
- תפוז"א צלויים בתנור- מוקפצים עם אורגנו, רוזמרין, מרווה ושום.
- קישואים ובצלים קלויים- עם קרמבל של פירורי לחם ותבלינים יבשים.
- ירוקים- שעועית ירוקה ומנגולד מוקפצים עם שום ויין לבן.





### קינוחים ושתייה חמה:

- מלבי קוקוס – מלבי מחלב קוקוס, סירופ ורדים, שבבי קוקוס ופרי עונתי
- נוגט שוקולד בלגי – שכבות של מוס שוקולד.
- קרמבל תפוחים – עוגת תפוחים חמה עם תפוחים, צימוקים, קינמון ובצק פריך
- קפה ותה בסיום הארוחה
- בר קינוחים עשיר (חופשי)- תוספת 25 ₪ לאדם.
- יין תישבי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).
- בירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.

מחיר לאדם – 295 כולל מע"מ, לא כולל 12% שירות, ההגשה מתבצעת במזנונים.

התפריט מוצע לקבוצות בנות 30 איש משלמים ומעלה

\* נא לשים לב להערות הכלליות בסוף המסמך.



## הערות כלליות:

- ✓ נא להודיע מראש על צמחונים (עד 5% מסך המוזמנים).
- ✓ נא לשים לב לגודל קבוצה מינימלי בתפריטים השונים
- ✓ מספר המוזמנים מחייב – בקבוצות בהן מוגדר מינימום יחויב המינימום או הכמות המוזמנת אף אם מגיעים פחות משתתפים.
- ✓ ניתן לשנות את מספר המשתתפים, עד 20% ועד 48 שעות מראש.
- ✓ ארוחות לקבוצות הגדולות מ 30 איש יוגשו במזנון.
- ✓ המסעדה כשרה – תעודה תשלח בפקס עפ"י בקשה
- ✓ המסעדה רשאית להחליף מנה לשוות ערך במידה ויש חוסר בשוק.
- ✓ במידה ותתקיים הופעה אומנותית לפני אחרי או במהלך הארוחה או במידה והארוחה תתארך מעבר לזמן המקובל (מעבר לשעתיים) תחול תוספת כללית של 300 ₪ לכל שעה נוספת או חלק ממנה.
- ✓ ניתן להשכיר מקרן+מסך בעלות של 300 ₪

תנאי תשלום: בסיום הארוחה

בכבוד רב, קאזה ברונה





## פרטי אשראי להבטחת הזמנה

אני, שם פרטי: \_\_\_\_\_ שם משפחה: \_\_\_\_\_

מספר תעודת זהות: \_\_\_\_\_

מספר כרטיס אשראי: \_\_\_\_\_

תוקף: \_\_\_\_\_

מאשר/ת בזאת כי הפרטים לעיל ישמשו את מסעדת קאזה ברונה לצורך הבטחת הזמנתי  
לארוחת צהריים/ערב בתאריך \_\_\_\_\_ בשעה \_\_\_\_\_ לכ \_\_\_\_\_ איש.  
תפריט נבחר \_\_\_\_\_

מעוניינים בבר קינוחים בתוספת עלות של - 25 ₪ למנה (נא לסמן).

מעוניינים בהשכרת מקרן + מסך בעלות של-300 ₪ (נא לסמן).

מעוניינים ביין תישבי לפי צריכה- 110 ₪ לבקבוק (מוגש על חבית במזיגה עצמית).

מעוניינים בבירה ישראלית לפי צריכה- 25 לבקבוק.

מעוניינים בדמי חליצה (בקבוקי יין) -10 ₪ לאדם (נא לסמן).

מעוניינים בסלט פירות ביתי- 20 ₪ לאדם (נא לסמן).

ניתן לשנות את מספר המשתתפים, עד 20% ועד 48 שעות מראש.

ידוע לי כי על פי נהלי המסעדה ביטול ההזמנה בטווח של פחות מ **14 יום** מן התאריך המוזמן  
מחייב בדמי ביטול על סך 45 ₪ לאדם ו/או חילוט המקדמה.

הריני מאשר/ת בזאת לחייב הכרטיס הנ"ל במקרה של ביטול הזמנתי על פי נהלי המסעדה.

הריני מאשר בזאת את הסכמתי לתנאים המצוינים בדף הערות הכלליות

חתימת בעל הכרטיס: \_\_\_\_\_

נייד \_\_\_\_\_

פקס \_\_\_\_\_

הערות \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_