





## אם אתם מחפשים מקום קסום לערוך בו אירוע בשרון כדאי שתכירו את MiCasa קפה בחצר - הבית שלכם לאירועים.

מיקאסה שוכן בקיבוץ גליל ים, במרחק פסיעה מהרצליה, בפינה ירוקה וכפרית, בעיצוב אינטימי עם נגיעות וינטג' חמימות, אווירה ביתית ותפריט שייקח אתכם למסע קולינרי סביב העולם.

מיקאסה פועל החל משעות הבוקר עד שעות אחה"צ ומציע תפריט עשיר, המורכב ממנות שקשה לשכוח - החל מארוחות בוקר, ארוחות עסקיות, כריכים, סלטים, טאפאסים, פסטות, מנות ילדים, מנות דגים טריות, טבעוניות, צמחוניות, בשריות ועד קינוחים שיוצרים איך לעשות מתוק בלב. על כל הטוב הזה מנצחים איזידור וניר, אב ובנו, דור שלישי למשפחת שפים בארגנטינה ובעלי המקום.

החל מהשעה 18:30 המקום לובש בגדי חג במיוחד עבור האירוע שלכם ומלווה אתכם בתפריט בהתאמה אישית, צוות שירות מקצועי ונעים, בר אלכוהול מפנק ובר קפה משובח. ניתן לחגוג אירועים קטנים של עד 40 איש וגם אירועים גדולים יותר המיועדים לעד 120 אורחים.



## תקציר תכולת עלות מנה



חלל חנייה חנם צמוד ♥ צוות נקיון למשך כל האירוע ♥ צוות מטבח פנימי, מרמת המזון הגולמי ועד להגשתו ♥ ציוד אור קולי: מקרן, מיקרופון ♥ מוזיקת רקע לבחירה למשך כל האירוע ♥ עמדת מתנות ♥ סידור המקום בישיבה רגילה ואלטרנטיבית ♥ עיצוב שולחנות: מפות לבנות, מכיות בד, עציץ שולחני ♥ שתיה קלה וחמה לאורך כל האירוע, יין ובירה חופשי למשך כל זמן האירוע ♥ קבלת פנים: נשנושי בר ♥ מזנונים: שולחן עקריות ושולחן סלטים ♥ שולחן קינוחים





# תפריט אירועים



## בר שתייה



### שתיה חמה

**בר קפה עשיר ומקצועי עם ברמן צמוד**  
קפוצ'ינו | אמריקנו | מקיאטו | אספרסו  
קפה שחור | תה | ועוד ...



### שתיה קלה

**על השולחנות** מים קרים | לימונדה | תפוזים  
**הגשה מהבר** פפטי | פפטי מקס | 7 אפ  
דיאט 7 אפ | סודה | אשכוליות אדומות

## נשנושי קבלת פנים



**סלסה ורדה**  
**וטפנד עגבניות**



**פוקאצ'ות ביתיות**  
שנאפיות בתנור אבן עם שמן  
זית, רוזמרין ומלח



**זיתים ביתיים ועלי גפן**  
במילוי אורז ורכז רימונים

## מזנונים



**תוספות חמות**  
3 לבחירה לצד העיקריות  
(פירוט בעמוד הבא)



**עמדה מרכזית**  
3 עיקריות לבחירה  
(פירוט בעמוד הבא)



**בר סלטים**  
כולל לחמי מחמצת מסוגים  
שונים ו-5 סלטים עונתיים



## אוכל ילדים

מנות אישיות שילדים אוהבים, 1 לבחירה:  
**שניצלונים וצ'יפס**  
**פסטה פנה** ברוטב עגבניות / שמנת / רוזה



## שולחן מתוקים

**עמדת קינוחים** מגוונת מבוססת עוגות קרם,  
עוגת פאי ומגוון עוגיות

**שולחן של סלט פירות ופירות חתוכים** (תוספת 25 ₪ לסועד)

## עמדה מרכזית 3 עקריות לבחירה

**פרגית** נתחי פרגית צלויים על הגריל במרינדה של שמן זית סומק וטימין/ במרינדה לימון דבש וג'ינג'ר

**קדירת צ'ילי קוקוס** קדירה על בסיס חלב קוקוס, חמאת בוטנים וצ'ילי עם נתחי פילה עוף / דג

**פילה בורי** צלוי בגריל במרינדה אסייתית על מצע של ירקות קלויים

**פילה סלמון טרי** במרינדה עשבי תיבול, נצרב על פלנצ'ה לוחטת (תוספת 10 ש"ל לסועד)

**קדירת בקר** אונטריב בבישול ארוך עם ירקות שורש ויין אדום

**סיניית קבב טלה** אפוי בתנור עם חצילים וטחינה

**אסאדו מפורק על העצם** נתח עסיסי שבושל 12 שעות על אש נמוכה לצד צ'ימיצ'ורי, שום קונפי,

סלסה קריוג'ה, סלסה ורדה, מלח ופלפל גס

**אנטריקוט** נתחי אנטריקוט מיושן ומשוש במרינדה של חרדל ועשבי תיבול, בצריבה מול האורחים למידת

העשייה הרצויה, לצד צ'ימיצ'ורי, שום קונפי, סלסה קריוג'ה, סלסה ורדה, מלח ופלפל גס

**קיש** בצק פריך עם מגוון מליות (פטריות, תרד שקדים, שרי מוצרלה, בטטה)

**רביולי ארטישוק** רביולי במילוי ארטישוק ירושלמי ברוטב שמנת ומחית כמהין

**טורטוליני** במילוי גבינות צאן, ברוטב חמאת גזר ומרווה

**לזניה** במילוי חציל, ברוטב עגבניות וגבינות

**קדירת צ'ילי קוקוס טופו** קדירה על בסיס חלב קוקוס, חמאת בוטנים וצ'ילי עם טופו **טבעוני**

**חריימה טבעוני** קציצות טופו ברוטב עגבניות חריף **טבעוני**

**מעורב של החיים** מעורב של טופו, סייטון, תפוחי אדמה, רבעי עגבניה ובצל סגול בטיבול אוריינטלי.

בתוספת רבעי פיתה צרובות **טבעוני**

התפריט ניתן להתאמה לכל סוג אירוע - טבעוני | ללא גלוטן | ללא סוכר | רגישות למינהן

## שדרוגי קבלת פנים (עמדות)

### עמדת חומס ביתי

בליווי מסבחה, פטריות טריות מטוגנות/ בשר במתכון ביתי,

פול מבושל, גרגירי חומס שלמים וסחוג ביתי

### מיני המבורגר

בלחמנייה בליווי בצל, עגבניות, חמוצים ואיולי שום

### פיש אנד צ'יפס

רצועות דג על צ'יפס פריך ושלל מתבלים מפתיעים

### מעורב של החיים **טבעוני**

טופו, סייטון, תפוח אדמה, עגבניות ובצל בטיבול אוריינטלי.

מוגש עם רבעי פיתות, טחינה ועמבה

### צ'ילי קון קרנה בטורטייה

תבשיל מקסיקני על בסיס רוטב עגבניות עם בשר טחון

והרבה צ'ילי

### קדירת צ'ילי קוקוס **ניתן לטבען**

תבשיל של חלב קוקוס, חמאת בוטנים, בטטות ועוף



## תוספות חמות

### 3 לבחירה, לצד העקריות

**אורז בסמטי** זעפרן / עשבי תיבול /

שקדים ופירות יבשים

**פריקי** חיטה ירוקה מעושנת

**מג'דרה** בורגול עם עדשים שחורות

**תפו"א צלוי בתנור** בשמן זית, טימין ושום

**שעועית ירוקה** עם שמן זית, שום טרי

ושומשום שחור ולבן

**אנטיפסטי שורשים** בטטה, גזר, בצלי

שאלוט ושום

**ירוקים מוקפצים** ברוטב יוזו אסייתי



## תוספות משמחות

עיצוב בלונים ב-2 צבעים **מומלץ!**  
פרחי בלונים, בלונים על הכסאות

צלמת הבית ו/או צלם מגנטים

קונסולה מסכי משחק ומשחקים שולחניים

נוק עמדות משחק מעץ בעבודת יד

אמן חושים הפעלה מרתקת לכל גיל



## תוספת מסתובבים

### מרק משתנה

בטטה, ארטישוק או עגבניות

### רביולי ארטישוק ירושלמי

ברוטב שמנת ומחית כמהין

### יקיטורי סינטה או אנטריקוט

על מצע צימיוצורי

### סביצ'ה כרובית טבעוני

עם עשבי תיבול, על מצע קרם קשיו לצד טורטייה קריספית



## תוספת אלכוהול

### קוקטייל וסנגריה לקבלת פנים

**פרימיום** (בחירה בשיתוף פעולה)

### בר מלא

יין

בירה

אלכוהול: וויסקי, ג'ין, וודקה,

קמפרי, טקילה, רום

קוקטייל קבלת פנים ואירוע

תוספת 40 ₪ לסועד

### בר מלא פרימיום

יין

בירה

אלכוהול: ג'ק דניאלס, בומביי,

גריי גוס, קמפרי, פטרוו, בקרדי

קוקטייל קבלת פנים ואירוע

### בר קוקטיילים חיצוני

2, 3 או 4 קוקטיילים

מצפים לחגוג איתכם ♥ מיקאסה קפה בחצר בית קפה, אירועים ומה שביניהם

קיבוץ גליל ים | micasaevenets@gmail.com | טל' 053-5528912

MiCasaCafe.co.il