



דגים פירות ים ו...עוד

אנו במסעדת שולה מאמינים שאוכל צריך להיות טרי, טעים ובשפע. אוכל איכותי ומוקפד, אבל אוכל, בלי משחקים! מתוך תפיסה זו, יצרנו עבורכם חווית אירוח יוצאת דופן. האירוח מוקפד, מנות מוגשות למרכזי השולחן בהדרגתיות, בליווי סלטים טריים, תוספות חמות. בר אלכוהול, בירה ויין מפנק. רמת שירות גבוהה והכל במטרה ליצור חווית אירוע מושלם.

התחלה

טאפאס מעורב דגי ים מטוגנים + לחם הבית לצד ממרח פלפלים + מבחר סלטי שולה ללא הגבלה – לבחירה 6 סלטים

סלט ירקות ישראלי

טחינה אל ארז

סלט עגבניות כוסברה ובצל אדום

סלט עדשים וקינואה

סלק חי עם תפוח ירוק בחומץ הדרים

חציל מעושן במיונז

סלט שורשים ברוטב אסיאתי

סלט גזר עם 'צילי וגרידת לימון

מנות עיקריות ותוספות חמות

לבחירה 3 מנות עיקריות

נתחי פילה בורי בסינייה (תבשיל בסגנון ערבי עם טחינה חמה צנוברים וסומק)

רצועות פילה סלמון עם סויה דבש ג'ינג'ר למון גראס

קבב דגים לבנים עם רוטב חמאת עגבניות

נתחי פילה דניס עם שמן זית ועשבי תיבול - תוספת 6 ש"ח לסועד

נתחי פילה מושט עם רוטב המאה לימון ושמיר

שרימפס חמאה שום ויין לבן - תוספת 6 ש"ח לסועד

שרימפס וניוקי שמן זית עגבניות בזיליקום ופרמזן - תוספת 6 ש"ח לסועד

טבעות קלמרי מטוגנות בליווי מטבל אילי צ'יפוטלה – תוספת 4 ש"ח לסועד

סטייק פרגית בזיגוג סויה והדרים

קבב טלה ראס אל חנות עם צנוברים על ירקות צלויים וטחינה וצ'ימיצ'ורי מעל

רצועות אנטריקוט / פילה בקר עם דמי גלאס וטבעות בצל מטוגנות – תוספת של 16 ש"ח לסועד

אופציות לצמחוניים וטבעוני

פטוצ'יני פטריות ברוטב שמנת עגבניות שרי בזיליקום אגוז מוסקט ופרמזן

רבולי ארטישוק א-לה-רומנה ברוטב שמנת פטריות (רוטב על בסיס חלב קוקוס לטבעוניים)

טורטיליני גבינות ותרד ברוטב שמן זית עדשים שחורות פטריות עגבניות חמאה בזיליקום פרמזן

מנות ילדים

אצבעות דג עם תוספת לבחירה

שניצלונים עם תוספת לבחירה

פסטה פנה ברטבים (שמנת / עגבניות / רוזה)

מנות ללא גלוטן – בתאום מראש

www.shulla.co.il | contact@shulla.co.il



דגים פירות ים ו... עוד

תוספות למנה עיקרית - לבחירה 3

תפוא"א אפוי בשמן זית ועשבי תיבול / אורז לבן / שעועית ירוקה מוקפצת עם שמן זית / פירה / צ'יפס / סלט עלים

שתייה קלה

ללא הגבלה, בקנקנים במרכז השולחן: לימונדה / קוקה קולה / דייאט קולה

סוף

קפה שחור וסוגי תה לבחירה

טראפלט שוקולד

עוגת ביסקוויטים

עוגת גבינה בציפוי מגו / פסיפלורה / פירות יער

קרח ברולה

אופציה לקינוח פרווה

בר אלכוהול

יינות (המחיר לבקבוק ובהתאם לסה"כ הבקבוקים שיפתחו)

או-דה-קאפ, דרא"פ לבן יבש / אדום 78

שרדונה, גמלא, רמת הגולן, ישראל 108

מרלו, גליל עליון, רקאנטי, ישראל 116

בירות מהחבית (המחיר ל-1/3 ליטר ובהתאם לסה"כ הכוסות שיוזמנו)

טוברג 25

הוגרדן 28

או לחילופין חבילת אלכוהול, חופשי וללא הגבלה הכוללת

יין או-דה-קאפ, דרא"פ לבן יבש / אדום, בירה טובורג וקוקטיילים - תוספת 32 ש"ח לסועד מבוגר

מחיר

168 ש"ח למנת מבוגר. 84 ש"ח למנת ילדים (עד גיל 10). כל המחירים כוללים מע"מ, אך לא כוללים שירות (לא יפחת מ-15% מסך החשבון).

המחיר כולל: מנהל אירוע, מערכת ישיבה + מפות, עובד ניקיון לשירותים, אספקת חשמל סטנדרטית, מוסיקת רקע, חניה חופשית ומקורה.

אופציה למסך + מקרן, חבילת משחקי הפעלה לילדים + עזרים אלטרנטיביים (בתיאום מראש).

הערות

ההצעה הינה על בסיס מקום פנוי. המסעדה מתחייבת לשמור מקום, רק לאחר שאישר הלקוח את ההזמנה.

המסעדה תמשיך לקבל לקוחות נוספים במהלך האירוע, אלא אם יסוכם אחרת.

ההצעה הינה לארוחה בפורמט הגשת מנות למרכז השולחן.

במעמד סיכום הזמנה, ישלם הלקוח 20% מסך התמורה הצפויה כולל מע"מ. מקדמה זאת לא תוחזר במקרה שיבטל הלקוח את ההזמנה.

לא ניתן לערוך במסעדה פעילות שעלולה להפריע ליתר אורחי המסעדה ולא תואמה מראש.

אזור הישיבה במסעדה יקבע במעמד אישור ההזמנה ע"י הלקוח.

סדר כרונולוגי של האירוע, לרבות, שעת התחלה, הגשת מנות ופעילויות אחרות יסוכמו מראש על מנת לשמור תזמון מוצלח של האירוע.

הלקוח יעדכן את כמות המוזמנים המדויקת (מבוגר / ילדים / כיסאות תינוק / מקום לעגלה וכו') 4 ימי עסקים ממועד ההזמנה. התשלום יחושב ע"פ מספר הסועדים בפועל או ע"פ ההתחייבות, הגבוהה מבניהם.

www.shulla.co.il | contact@shulla.co.il

אופציות נוספות להרזבה

מנות פתיחה (חטיפים מסתובבים) – לבחירה 3 סוגים - תוספת 15 ₪ לסועד

הרינג כבוש

קרוסטיני איקרה עם בצל סגול

סביצה

יקטורי סלמון בזיגוג אסייאתי

קבב דגים לבנים

צ'ייסר בויאבו

שרימפס צרוב שמן זית ועשבי תיבול

קבבוני טלה

טרוטליני פרובנסאל

שיפוודי ירקות בטמפורה

מנות ביניים – פינוקים למרכז השולחן (המחיר הינו ליחידה אחת)

27 **טאפאס דייגים** שלישייה מהים (איקרה / הרינג כבוש / סביצה)

38 **טרטר דג ים** שמן זית לימון יוגורט שמיר צנונית פלפל אדום בצל סגול כוסברה

42 **קרפצ'ו דג ים** שמן זית לימון ירק פריך ומעט פלפל חריף

34 **דגי רשת כבושים** במלח ים, סלק צלוי שמנת חמוצה בצל ירוק

38 **שיפוודי שרימפס** על הגריל, שמן זית עשבי תיבול עם סלט עלים

34 **טבעות קלמרי** מטוגנות, מטבל איולי צ'יפוטלה עם סלט עלים

28 **מרק דגים / פירות ים** עגבניות שמיר כוסברה ירקות שורש קונפי (בחורף)

42 **שרימפס וניוקי** שמן זית עגבניות בזיליקום פרמזן

48 **קרפצ'ו אנטריקוט** שמן זית, פרמזן עלי רוקט

34 **קבב טלה** ראס אל חנות צנוברים ירקות צלויים טחינה צ'ימיצ'ורי

34 **טרוטליני פרובניציאל** במילוי בשר בקר על רוטב עגבניות כפרי

28 **חציל שלם** קלוי בגריל, עם טחינה שום קונפי ירקות שורש

32 **טרוטליני גבינות ותרד** עדשים שחורות פטריות עגבניות חמאה בזיליקום פרמזן

נשמח לארח אתכם,

צוות שולה