



TRUCK MENU

תפריט דון אסאדון | החל מ- 160 ₪ לסועד | מינימום 30 איש

תוספות

3 סוגי תוספות לבחירה

- ציפס אמסטרדם - ציפס קריספי עם הקליפה.
- ציפס בטטה - רצועות ציפס בטטה.
- תפוי"א קראנצ' - תפוי"א שלמים מעוכים ומטוגנים ומוקפצים ברוטב ציימצורי ושום קונפי.
- כרובית מצופה - פלחי כרובית בציפוי.
- טבעות בצל - טבעות בצל בטמפורה.
- שעועית בקייגון - שעועית ירוקה בטמפורה פקנטית.

סלטים

4 סוגי סלטים לבחירה

- סלט קוליסאו - כרוב לבן, כרוב סגול, גזר, פטרוזיליה, שבבי שקדים ברוטב על בסיס מיונז.
- סלט אנדיב - חסה לאליק, עלי ביבי, פטריות פורטובלו, עגבניות שרי וקרטונים ברוטב קיסר.
- סלט שוק - עגבניות, מלפפון, גמבה, גזר, צנון, גרעיני חמניה ושמיר ברוטב שמן זית מיץ לימון.
- סלט שרי טריקולו - 3 סוגי עגבניות שרי, פטריות פורטובלו, עלי בזיליקום, צנוברים ורוטב בלסמי.
- סלט חמוצי קמיצי - מלפפון, גזר, גמבה, כרוב לבן סרוטב תחמצי ושומשום מעל.
- סלט סלק - סלק מבושל, גמבות בתחמיץ, פטרוזיליה.

שתיה קלה

לימנענע
שתיה קלה מבית קוקה קולה
מים וסודה

לסיום מתוק

וואפל בלגי וצורוס הבית מוגש עם סירופ שוקולד וקרמל מלוח.
ניתן לשדרג לפלדת קינוחים בעלות 25 ₪ לסועד.

בשרים

4 סוגי בשרים לבחירה

- קוראסון אסאדו - קוראסון מתוק ממולא בבשר שיפונדרה שעבר בישול של 14 שעות ברוטב מעושן, בצל מוחמץ, שום קונפי ורוטב איולי קארי.
- באן אסאדו - לחמניות באן מאודות ממולא בשר שיפונדרה שעבר בישול של 14 שעות ברוטב מעושן, מלפפון חמוץ, שום קונפי וציימצורי הבית.
- מיני בורגר - לחמניות בורגר ביס, המבורגר מנתחי אנטריקוט מובחרים, לצד חסה לאליק, עגבניה, מלפפון חמוץ ובצל מוחמץ.
- נקניקיות צ'וריסוס - נקניקיות בשר בתיבול פקנטי מוגשות על מצע כרוב כבוש, פטרוזיליה מעל ורוטב טחינה הבית.
- עראייס טלה - רבעי פיתה במילוי בשר טלה בתיבול מזרחי הנצרכים על הפלאנצה לקריספיות ומוגש לצד מטבלי הבית.
- אנטריקוט דק דק - מניפת אנטריקוט דק דק נצרכות על הפלאנצה מוגש במיני גבטה עם רוטב איולי ציפוטלה, חסה לאליק, בצל מוחמץ, מלפפון חמוץ וציימצורי הבית.
- חלת שניצל של שישי - מיני חלה של שישי, מטבוחה בייתית, שניצל מנתחי פילה עוף, חצילים ופלפל חריף מטוגן.
- פיש & ציפס - נתחי דג קוד מצופים בטמפורה ומוגש לצד ציפס ורטבי הבית.
- אופציות צמחונית / טבעוני - המבורגר מפטריות ועדשים, גיוזות במבחר מילויים, שווארמה צמחונית / עראייס טבעוני.



המחיר נקבע לפי כמות הסועדים המעודכנת מראש | כל תוספת בכמות האנשים תגרוור תוספת תשלום לפי עלות המנה.

הצעת מחיר ושריון התאריך תקפה למשך 3 ימים בלבד | המנות מוגשות בכלים חדי"פ מתקלים.

דרישות חשמל - חיבור 32A במרחק סביר מהטראק | במידה יש צורך בגנרטור, עלות ההשכרה תתגלם במחיר 600 ₪ + מע"מ.

נדרשת גישה לרכב + הטראק באורך 6 מטר, רוחב 2.5 מטר וגובה 3.2 מטר.

במעמד חתימת הזמנת עבודה תידרש מקדמה של 15% מגובה ההצעה. יתרה ביום האירוע | עיכוב בתשלום העולה על שבוע מיום קבלת החשבונית יגרור תוספת חיוב של 10%.

אופן תשלום - מזומן/ אשראי/ צ'ק/ העברה בנקאית/ ביט כנגד הצגת חשבונית.

ביטול הארוע עד שלושה ימים לפני האירוע לא תוחזר המקדמה הנ"ל | ביטול הארוע בין 3 ימים ליום אחד לפני הארוע יידרש המזמין בתשלום 50% מעלות האירוע.

ביטול ביום הארוע יידרש המזמין בסכום במלא של האירוע | 3 הסעיפים הקודמים אינם מתייחסים למקרה של כח עליון.