

כייף ורוגע בחוף נחשולים



10:00-14:00

הגעה למלון חוף נחשולים

על אחת מרצועות החוף היפות בישראל, שוכן מלון חוף נחשולים. למלון חופים לבנים חובקים מפרצים טבעיים, לגונות כחולות ושקיעות מרהיבות. האירוח כולל מתחם הצללה ובו- כורסאות, מזרונים, מחצלות, פינות ישיבה נמוכות וכיסאות חוף ובנוסף, בקרבת מקום יעמדו לרשותכם מגרש לכדורגל חופים, שש-בש, מטקות וכדור עץ חופים.

בהגעה המשתתפים ייהנו **מקבלת פנים** הממוקמת בשטח המלון וכוללת; שתייה תוססת של חברת קוקה קולה, שתייה קלה טבעית תפוזים לימונדה ועוד, פירות חתוכים ומיני מאפים.

זה הזמן לעבור לבגד ים להירגע וליהנות מהים!

לאורך כל הפעילות תעמוד לרשותכם פינת ריענון הממוקמת בשטח המלון וכוללת; שתייה קלה (מים, מיצים ומוגזים), מיני מאפים, עוגיות, פירות העונה

ופריצת קרטיבים אחת

נדרש להצטייד בבגד ים, מגבת, קרם הגנה ובגדים להחלפה

14:00-15:00

ארוחת צהריים בשרית בחדר האוכל במלון

תפריט מצורף בהמשך

ניתן לבחור אופציה אחת כתוספת-

חבילת מזרונים ציפה, אבובים, משקפות וכו' או חבילת כלים לא ממונעים הכוללת: 3 כלים (סאף/ קיאק/ גלשן)

הערות:

1. ההצעה מתאימה לקבוצות של 50 עד 200 משתתפים
2. ההצעה כוללת מלווה מטעם "איתן הפקות"
3. ההצעה אינה כוללת אוטובוס והסעות ליום זה
4. כל הארוחות כשרות
5. כל הפעילויות מבוצעות ע"י מדריכים מקצועיים ומנוסים, ומצוידות בביטוחים המתאימים
6. **חובש/מאבטח באחריות הלקוח**
7. **תאריך האירוע מותנה ביכולות ואישור הספקים**
8. ניתן לשדרג את האירוע במגוון רחב של הפתעות עם לוגו החברה
9. התמונות להמחשה בלבד
10. כל הזכויות שמורות לאיתן הפקות בע"מ
11. טל"ח

לפרטים נוספים והזמנת יום גיבוש - נופר 0509195904

תפריט ארוחת צהריים

הגשת הארוחה תהיה בסגנון בופה עם כלים רב פעמיים בחדר האוכל 'רוזמרין' של המלון

ממזנון סלטים עשיר מוגש על גבי מזנונים מעוצבים ובו כ-6 סלטים מורכבים:

- חציל בלאדי קלוי על גחלים ברוטב טחינה ירוקה
- חציל בלקני בטעם ים תיכוני
- מקלוני קישואים מוקפצים בתחמיץ הדרים ונענע
- עגבניות שרי בצרור בזיליקום ואגוזי קליפורניה
- חצאי שרי בנוסח אוריינטלי עם בורגול ונענע
- פלחי בטטה אפויים ורוקט
- קולסלו- כרוב ירוק וגזר מגורד
- קדרת פטריות בתחמיץ קלאסי
- רצועות פלפלים קלויים על גחלים בתחמיץ בלסמי
- סלט וולדורף מסורתי בנוסח הבית
- מיקס עלי חסה צעירים ופירות העונה
- בר שוק להרכבה עצמית: מבחר ירקות טריים חתוכים ורטבים מובחרים.
- מבחר סלטים אוריינטליים: חומוס, מטבוחה, פול, זיתים כבושים, פלפל חריף "אש" חמוצים וכו'.
- בר אנטי פסטי: מבחר ירקות קלויים על גריל פחמים.

מנה עיקרית (3 מנות הנבחרות ע"י השף)-

- קדרת בורגניון בקר ביין אדום משובח וירקות שורש בניחוח קימל
- סטרוגנוף בקר – רצועות בקר מוקפצות בבצל ובפלפלים בשלל צבעים
- פרוסות כתף עגל צליות ברוטב פלפלת
- פרוסות אוסובוקו צליות ברוטב טבעי בניחוח רוזמרין
- חזה עוף בחרדל גרגרים וסויה
- דואט שיפודי עוף ושומן כבש צרובים בגריל פחמים
- שוקי עוף בעגבניות גינה
- ירכי עוף במרינדת עשבי תיבול ריחניים
- פילה נסיכת הנילוס ברוטב אוריינטלי
- פילה מלרוזה מצופה בטמפורה יפנית פריכה
- סטייק סלמון צלוי ברוטב לימון פרסי

מבחר תוספות למנה עיקרית (3 מנות הנבחרות ע"י השף) -

- בייבי תפוחי אדמה בשמן זית ורוזמרין
- בייבי תפוחי אדמה אפויים בקליפתם עם זעתר ולימון
- פרוסות תפוחי אדמה בצרור עגבניות ובצל
- פרוסות בטטה מתוקה בניחוח תימין
- מיקס ירקות צרובים בגריל
- מיקס אפונה וגזר בניחוח הבית
- תרמילי שעועית ירוקה ברוטב סויה וג'ינג'ר
- תרמילי שעועית ירוקה בניחוח עגבניות גינה
- אורז פרסי עם אגוזי קליפורניה
- אורז דרוזי בתוספת אטריות" ורמיסל"
- אורז "מגלובה" בתוספת ירקות קלויים
- מבחר פירות העונה על פי היצע השווקים
- מבחר לחמניות ולחמים מתבואת החיטה

שתייה קרה

קינוח

תפריט זה הינו דוגמא בלבד ואינו מהווה התחייבות למנות ספציפיות אלה

בס"ד



מ.א. חוף הכרמל

לשכת הרבנות

חוף הכרמל

קיבוץ עין כרמל. טלפון: 04-8136305 | פקס: 04-8136293

תעודת הכשר

כשרות רגילה

בשרי, חלבי

מלון נחשולים

בבעלות / ניהול של: קיבוץ נחשולים

כתובת: קיבוץ נחשולים, חוף הכרמל

בר קוד: 720300105

תוקף תעודה (עברי): כ"ג ניסן התשע"ט – כ"ט אלול התשע"ט

תוקף תעודה (לועזי): 28.04.2019 – 29.09.2019

שם המשיג: יוחאי סויסה, טלפון המשיג: 052-7181708

לשכת הרבנות
חוף הכרמל



720-300-105



הרב גמריאל סוראני
רב אזורי חוף הכרמל

תעודה זו בתוקף רק עם הולגרימה
לאימות התעודה ניתן לפרוק בר קוד

תעודה מקורית – אסור לעלם:

תעודה זו הינה רכוש הרבנות ובא כוחה רשאי להוציאה מהמקום בכל עת

USPATENT - מעקב ופקח -
 כל הזכויות שמורות | כל הזכויות שמורות | חופק על ידי מערכת בודק שמורת