

ASO

סטודיו אונל

בראנץ' בופה

מ-30 סועדיסות

שימו לב - התפריט משתנה בהתאם לעונות השנה, ההיצע בשוק והחשק

לחמים ומטבלים

לחם מחמצת ענק, חלה, בריוש
טחינה הר ברכה עם לימון כבוש, סלק צלוי וירוקים
חמאה צרפתית מתובלת בשום ועשבי תיבול
סלט ביצים חלומי באיולי זעפרן
טפנד קלמטה ואזוב
לאבנה עבודת יד עם סומק, בצל ירוק ושום
מיקס זיתים מקומיים בלימון ופלפל חריף
ממרח חצילים עם לימון פרסי, יוגורט כוסברה
ריבות שאנחנו עושים

אנטיפסטי

בטטות צלויים בקרמל סויה ושבעת התבלינים, קרם פרש
קישואים קלויים, תחמיץ שום- לימון- תימין, אגוזי מלך קלויים ופטה כבשים מפוררת
חצילים שרופים, יוגורט עיזים שומי, סלט צנוניות וג'רג'יר, גרגירי רימונים
פלפלים קלויים, פטה כבשים ואורגנו

פלסת גבינות ענקית

גבינות ממשקים ישראליים: קממבר עיזים מהערבה, סנט מור, ביכורים, ברי עלי גפן
חמאה צרפתית, חלת דבש שלמה, פירות טריים חתוכים ושלמים, עשבי תיבול,
אגוזים, פרחים אכילים

סלטים

סלט עדשים שחורות מונבטות, חסה ובטטות
סלט ירוק, פירות העונה, וינגרט וג'עלה
טאבולה מלא בירוקים, רימונים טריים ומשמים קצוצים, וינגרט רימונים
סלט שורשים, עם וינגרט לימון וקצח
סלט עשבי תיבול ואוכמניות

מאפים

מאפה עלים ממולא תרד, גבינות, שום וסומק
מאפה פילו ממולא חצילים, עגבניות מיובשות ואורגנו, קראסט פרמזן
קיש בצלים מקורמלים ופרמזן
קיש סלק ורוקפור
מיני בורקס כבשים

דגים (בתוספת תשלום):

סביצ'ה שער שכם, דג ים לבן, פירות, עשבי תיבול, מלא לימון
דג ים בחמאת עגבניות צלויות, אזוב ושום קונפי. חלה חמה
סלמון כבוש שלי, בזרעי כוסברה, לימון וקרם פרש

שולחן מתוקים

טארט לימון, פיסטוק ומרנג
טארט קרם שקדים, פירות יער

טראפס שוקולד מריר ושקדים מקורמלים
טראפס שוקולד לבן, מחית פיסטוק, צנוברים ופיסטוקים
פלטת פירות טריים

מחירים

בראנץ' בופה חלבי בסיסי - 185 ש"ח לסועד\ת
בראנץ' בופה חלבי + מנות חמות\דגים - 235 ש"ח לסועד\ת
בראנץ' בופה חלבי + שולחן קינוחים - 235 ש"ח לסועד\ת
בראנץ' בופה חלבי + מנות חמות\דגים + שולחן מתוקים - 260 ש"ח לסועד\ת

תוספת עמדת טאבון ומאפים מלוחים ומתוקים (מתאים מאוד לאירועי בר\בת מצווה) -
1,500 ש"ח

***המחירים אינם כוללים מע"מ**

עמלת אירוע חוץ - כתוספת על המחיר הסופי, במקרה ויעד האירוע רחוק מרחק יותר
משעה נסיעה ממיקום הסטודיו בירושלים - 250 ש"ח.
*הצעת המחיר אינה כוללת השכרת כלים ועלות השכרת חלל לאירוח

סוגי ארוחות

אסו סלון - אצלנו בסטודיו, פיאצה ינאי (מרכז העיר)

אסו סלון הוא הסטודיו הפיזי של אסו, שפתוח לקהל בין שלושה לארבעה ימים בשבוע אך מוסב גם לאירועים פרטיים, בפנים או בחוץ.

הסטודיו נעים, מעוצב ונינוח, וניתן לקיים בו ארוחות של בין 10-30 סועדים.

עלות ההשכרה בימים א'-ד' (ימים בהם הסלון אינו פתוח לקהל) - 750 ש"ח + מע"מ

עלות ההשכרה בימים ה'-ש' (סגירת הסלון במיוחד לאירוע פרטי) - 1,500 + מע"מ, מינימום 30 סועדים שימו לב - לא ניתן לקיים אירועים בסטודיו בשישי בערב \ שבת.

אסו מתארחים - חללים בירושלים

מצאנו כמה פינות חמד בירושלים, מקומות שמתאימים לאירועים קטנים וגדולים - בהתאם לצרכים שלכם. מדובר בפנינים אמיתיות ליודעי דבר - חללים אסתטיים, ירושלמיים, יפים שמדברים בדיוק את השפה של אסו.

"המפעל" (חלל אמנות, הופעות ותרבות, מרכז העיר)

1,200 ש"ח (עד 20 סועדים), אפשרי בימות השבוע או במוצ"ש (לא בשבת)

הקולינריום ברובע היהודי (העיר העתיקה, מיקום מדהים מעל הכותל)

5,000 ש"ח (בין 50-80 סועדים - יותר פנסי)

ארוחה אצלכם - אסו בבית

אותו תפריט, אותו אוכל, בקסם קצת אחר - אצלכם בבית.

יש לכם בית מהמם במושב? בעיר? בקיבוץ?

רוצים לחגוג בבית עם האהובים והאהובות ולאכול אוצרות משער שבם?

נשמח להגיע אליכם.

אגיע ואתמקם אצלכם במטבח (אני אורח מנומס מאוד), נרכיב מנות, נגיש, נקשקש ונפנק.

* באירוח ביתי, אנו לא מספקים כלי אוכל (רק כלי הגשה).

נשמח לסייע בהפנייה לחברות השכרת כלי אוכל שאנחנו מכירים ואוהבים;

וגם להיעזר בכלים מהמטבח שלכם, שיוחזרו למקומם מצוחצחים בסיום האירוע.

(אורח מנומס, כבר אמרתי?)

כל הפרטים ייסגרו מראש עם המזמינ\ה.

תנאי תשלום ומדיניות ביטולים

תשלום מקדמה מבטיח את קיום האירוע בתאריך שסוכם.
סכום המקדמה ייקבע במעמד הצעת המחיר, ויותאם לכמות הסועדים ולתפריט הנבחר
(בד"כ - 50% מסכום הסעודה הכולל או סכום אחר שיוסכם מראש).
תשלום המקדמה יתבצע באמצעות העברה בנקאית או תשלום בפיי-בוקס
עד שבועיים טרום האירוע.
אייל אסולין, בנק לאומי, סניף 905, מס' חשבון 70070083
או למס' הטלפון: 050-833-5753

ביטול אירוע עד שבוע לפני המועד המתוכנן - החזר מלא של המקדמה שהועברה
ביטול אירוע עד שלושה ימים לפני המועד המתוכנן - החזר 50% מהמקדמה שהועברה
ביטול אירוע שלושה ימים לפני המועד המתוכנן - ביטול ללא החזר מקדמה

אנו מבינים כי החיים דינמיים, ולכן מאפשרים מדיניות ביטולים גמישה.
עם זאת, אנו מוכרחים לאפשר לעצמנו ולסועדינו שלנו ביטחון, ולמנוע עד כמה שניתן
ביטולים של הרגע האחרון - ועל כן נבקש התחשבותכם (:

וגם - המלצרים והמלצריות שלנו משתכרים היטב, אל דאגה
אך רצוי ונהוג להשאיר טיפ, כרצונכם וכראות עיניכם.

תודה על ההתעניינות,

רק בשמחות!

נתראה.

אייל,

וכל צוות אסו