

ברגע בטבע



חתונות מדהימות בטבע
2025-2026

— נעים להכיר —

חברת ברגע בטבע
מבית "אמון הפקות"

"הבאנו בשורה לעולם!"

זה לא מורכב להפיק חתונה
בטבע או בבית.

במקום לסגור כל ספק בנפרד ולדאוג
לתיאומים השונים או לשלם בנפרד
למפיק שיעשה את זה, יצרנו לכם מוצר
שמאגד הכל תחת קורת גג אחת.
והמחיר? מדהים.
למה? כי אנחנו לא תלויים בספקים חיצוניים,
הכל שלנו!



מבית אמון הפקות | 050-4344648 שלומי | 050-6956932 משרד | amonamon100@gmail.com





אז מה החבילה שלנו כוללת

קייטרינג

ציוד

עיצוב

בר אקטיבי

ליווי והפקה צמוד בכל התהליך כולל במציאת שטח

ניתוח צרכים לוגיסטיים



וכמובן אם יש משהוא שחלמתם עליו
נוכל להגשימו





הציוד בחבילה כולל

בכניסה:

- ◇ כספת, מעטפות, עטים וארגז מתנות
- ◇ שלט WELCOME
- ◇ מזנוני בופה: בוצ'רים מהודרים מעץ
- ◇ מפות + מפיות לבחירה
- ◇ חופה לבחירה + שביל חופה
- ◇ וכיסאות ישיבה
- ◇ שולחנות מרובעים / מאורכים לישיבה
- ◇ כיסאות עץ לבן בסגנון כפרי
- ◇ פינות זולה הכוללות מחצלות,
- ◇ ספסלי ישיבה נמוכים שולחנות,
- ◇ פופים ושרפרפים
- ◇ כיסא כלה במידת הצורך
- ◇ תאורת גרילנדות ופרוז'קטורים
- ◇ סידורי מרכז שולחן בסגנון
- ◇ כפרי לבחירה
- ◇ מחיצה 3 מטר לרחבת ריקודים
- ◇ במידת הצורך
- ◇ משטח PVC לריקודים במידת הצורך



תפריט שף בשרי

מנה עיקרית

עמדת אנטריקוט איכותי על המנגל בנגיעות מלח ים
פילה פרגית צרוב על הפלנצ'ה בתיבול ראס אל חנות
פילה סלומון נורווגי צרוב בטאבון ברוטב אסיאתי מתקתק
תבשיל דאל הודי - עדשים כתומות עם קראי
בקרם קוקוס

ליד העיקריות

כרובית צלויה בזיגוג טחינה וסילאן.

שעועית ירוקה מוקפצת

בורגול עם ירוקים, מיקס קוביות בטטה ופירות יבשים
ירקות אנטיפסטי מהטאבון: מגוון ירקות צלויים בטטה
כרוב, גמבות בצבעים, בצל, במרינדת שמן זית, עלי רוזמרין
ומלח-ים.

עמדת סלטים מוגש לצד לחם הבית

סלט מלפפונים ירוק, פרוסות מלפפון ירוקים, בצל סגול
סלט טוסקני- רצועות פלפלים בצבעים, זיתי קלמטה,
צנוניות ואגוזי קשיו ברוטב שמן זית ולימון
סלט צעיר- עלי חסה, פטריות, תפוח ירוק ואגוזי מלך
בתיבול ויניגרט חרדל ודבש
סלט כרוב- ברוטב אסיאתי עם שומשום חמוציות ובוטנים
חומוס מסבחה עם גרגרי חומוס, לימון וירוקים
טחינה- טחינה לבנה/ירוקה הר ברכה
חציל קלוי- עם שמן זית וקונפי שום
מטבוחה, חמוצים, פסטו, טפנד

קבלת פנים

טאבון ירושלמי

פוקאצ'ות חמות הנאפות לעייני האורחים לצד מטבלים
פוקאצ'ות רוטב עגבניות פיקנטי ובשר טחון
פוקאצ'ות פסטו וארטישוק
פוקאצ'ות טפנד זיתים ופלפל קלוי
פוקאצות בצל וירקות אנטיפסטי

עמדה מקסיקנית אש

טורטיות ממולאות בצ'ילי קון קרנה ראגו בשר בקר
ושעועית שחורה בבישול ארוך
מוגש בליווי סלט סלסה של עגבניות טריות
ולאמיצים תחמיץ פרוסות חלפניו חריף אש

לחמניות אסאדו מפורק

רצועות בשר עסיסית מוגש בלחמניות מיני עם כל
התוספות המוכרות והאהובות

קרפצ'ו סלק

פרוסות סלק אדום עם עדשים שחורות ברוטב שמן זית,
בלסמי מצומצם, צנוברים ונגיעות מלח ים

סביצ'ה סלמון

נתח דג כבוש עם טעמים מפתיעים

פינוקי הבית: זיתי שוק, פלפל חריף, סחוג אדום וירוק, לימון כבוש

* שתייה קלה מבית קוקה-קולה ופריגת, 3 קומקומי שתייה חמה: קפה שחור בדואי, סיידר תפוחים, חליטת תה
* כולל את כל צוות המלצרים לעמדות הבופה



תפריט שף חלבי

מנה עיקרית

פילה אמנון צרוב בפלאנצ'ה בתיבול הבית
פילה סלמון בטאבון בתיבול אסיאתי מתקתק

עמדת קישים ופלטת גבינות

3 סוגי קישים אישיים: קיש בצל | קיש פטריות | קיש ברוקולי
פלטת גבינות: קשקבל | פטה | קממבר צפתית
לאבנה אסלי, לצד פירות יבשים
תבשיל דאל הודי - עדשים כתומות עם קראי
בקרם קוקוס

עמדת פסטה חמה ב-2 סוגים:

פסטה ברוטב עגבניות איטלקי
פסטה קפרזה- רוטב שמן זית, קונפי שום, עגבניות
מיובשות ופסטו

ירקות אנטיפסטי מהטאבון

מגוון ירקות צלויים בטטה, כרוב. גמבות בצבעים, בצל
במרינדת שמן זית, עלי רוזמרין ומלח-ים

תוספות:

כרובית צלויה בזיגוג טחינה וסילאן
שעועית ירוקה מוקפצת
בורגול עם ירקות, מיקס קוביות בטטה ופירות יבשים

עמדת סלטי השוק ולחמים:

סלט מלפפונים ירוק, פרוסות מלפפון ירקות, בצל סגול
סלט טוסקני- רצועות פלפלים בצבעים, זיתי קלמטה,
צנוניות ואגוזי קשיו ברוטב שמן זית ולימון
סלט צעיר- עלי חסה, פטריות, תפוח ירוק ואגוזי מלך
בתיבול ויניגרט חרדל ודבש
סלט כרוב- ברוטב אסיאתי עם שומשום חמוציות ובוטנים
חומס מסבחה עם גרגרי חומס, לימון וירקות
טחינה- טחינה לבנה/ירוקה הר ברכה
חציל קלוי- עם שמן זית וקונפי שום
מטבוחה, חמוצים, פסטו, טפנד

קבלת פנים

פיצת ופוקאצ'ות מטאבון איטלקי חי

פיצה מרגריטה עם מגוון תוספות:
זיתים, תירס פטריות בצל
פיצה ישראלית 2 סוגי גבינות עם תוספות מיוחדות
פיצה פסטו ובולגרית
פוקאצ'ות חמות עם פסטו, ארטישוק ובולגרית
פוקאצ'ות של טפנד זיתים ופלפל קלוי
פוקאצ'ות קונפי שום וזעתר

סושי חלבי

טורטיות במילוי מיקס גבינות שמנת ופטה, סלמון מעושן,
סלסט עגבניות, ממרח
פסטו וירקות.

קרפציו סלק

פרוסות סלק אדום עם עדשים שחורות ברוטב שמן זית,
בלסמי מצומצם, צנוברים ונגיעות מלח ים.

סביצ'ה סלמון

נתח דג כבוש עם טעמים מפתיעים

פינוקי הבית: זיתי שוק, ירקות מוחמצים, פלפל

חריף, סחוג אדום וירוק, לימון כבוש

* כולל את כל צוות המלצרים לעמדות הבופה, על
השולחנות מפיות לבחירה וצלחות וסכום מלא



תפריט שף טבעוני

מנה עיקרית

שיפודי טופו: שיפודי יקיטורי יפניים של טופו וירקות על האש

תבשיל דאל הודי: תבשיל של אורז ועדשים כתומות

ברוטב חלב קוקס וקארי

מוסקה: פשטידת מוסקה מהטבון עם חצילים קלויים

רוטב עגבניות ובשר ביונד

כנאפה ביונד: כנאפה בשר ביונד עם פטריות בצלים

שערות קדאיף ורוטב של דבש מתוק מעל

תוספות

כרובית צלויה בציגו טחינה וסילאן.

שעועית ירוקה מוקפצת

בורגול עם ירקות, מיקס קוביות בטטה ופירות יבשים

עמדת סלטי השוק ולחמים

סלט מלפפונים ירוק, פרוסות מלפפון ירקות, בצל סגול.

סלט טוסקני- רצועות פלפלים בצבעים, זיתי קלמטה,

צנוניות ואגוזי קשיו ברוטב שמן זית ולימון.

סלט צעיר- עלי חסה, פטריות, תפוח ירוק ואגוזי מלך

בתיבול ויניגרט חרדל ודבש

סלט כרוב- ברוטב אסיאתי עם שומשום חמוציות ובוטנים

חומס מסבחה עם גרגרי חומס, לימון וירקות

טחינה- טחינה לבנה/ירוקה הר ברכה

חציל קלוי- עם שמן זית וקונפי שום

זיתים וחמוצים

קבלת פנים

טאבון ירושלמי - פיצות ופוקאצות חמות הנאפות

לעייני האורחים לצד ירקות אנטיפסטי צלויים

פיצות עם גבינה טבעונית

פוקאצות פסטו וארטישוק

פוקאצות טפנד זיתים ופלפל קלוי

פוקאצות בצל וירקות אנטיפסטי

עמדה מקסיקנית

טורטיות ממולאות בצילי קון קרנה, ראגו טבעוני מביונד

ושעועית שחורה בבישול ארוך

מוגש בליווי סלט סלסה של עגבניות טריות ולאמיצים

תחמיץ פרוסות חלפניו חריף אש

המבורגר טבעוני

לחמניות מיני עם קציצת המבורגר טבעונית

עם כל התוספות המוכרות והאהובות

קרפצ'יו סלק וצלחת אש

פרוסות סלק אדום עם עדשים שחורות ברוטב שמן זית,

בלסמי מצומצם, צנוברים ונגיעות מלח ים

מוגש לצד קלחי תירס וקישואים צרובים

על האש בציגו אסיאתי

פינוקי הבית: זיתי שוק, ירקות מוחמצים, פלפל חריף, סחוג אדום וירוק, לימון כבוש
* כולל את כל צוות המלצרים לעמדות הבופה, על השולחנות מפיות לבחירה וצלחות וסכום מלא





קינוחים

שולחן שוק משגע שיוצא לרחבה

פלטת פירות צבעונית מפירות העונה
מזנון מלא בפירות העונה חתוכים בכל
הצבעים לצד מגוון טעמים של פטיפורים,
כוסיות מוס ומקלוני טראפלט

פטיפור שוקולד

קרמל ועוגיות לוטוס
גאנאש שוקולד וחמאת בוטנים
נוגט אגוזי לוז
פיצוחים וקרים שקדים
קראנץ חלבה

מקלוני טראפלט

שוקולד בציפוי אוריאו
שוקולד בציפוי קוקוס מקורמל

כוסיות שוט

פירות יער ומוס וניל
קרמל ומוס קפוצ'ינו
אוריאו חלבה
לוטוס





מה שותים

OPEN BAR

שתייה קלה & מוגזת ממשפחת קוקה-קולה ופריגת,

בקבוק מים

בבר

בירות גולדסטר | טובורג | קרלסברג | הייניקן

מבחר יינות אדומים ולבנים תוצרת הארץ

קוקטיילים מוכנים למזיגה עצמית:

עראק לימונים ועלי נענע | סנגריה קרה | וודקה

חמוציות ודובדבנים | אפרול שפיץ

שתייה חמה (מוגש ב 2 קומקומים)

קפה שחור אותנטי מבושל בסגנון בדואי

חליטת תה מפנקת

על הבר מוגשים נשנושים כגון

נשנושים של בייגלה וזיתים.



אפשרויות לשידרוג

מנות אפטר פארטי לרחבה

מיני פחיות בקבוק 0.5 אישיות בבר - תוספת 15 ש"ח למנה

בר אלכוהול עשיר ומורחב (55 ש"ח למנה - תפריט בנפרד).

עמדת בריסטה בריסטה צמוד (3000 ש"ח).

שידרוגים לאירוע

זה הרגע להפוך את האירוע שלכם ליחיד במינו עם חבילת העיצוב המשודרגת

חבילת עיצובים שתותאם באופן אישי לכל זוג מבין האפשרויות השונות כולל ליווי של מעצבת מטעם החברה אצלכם באירוע. מבין האפשרויות ניתן למצוא:

שילוב שולחנות עץ חשוף | חביות יין | נרות | אוהלי טיפי
פרי לייט | שלטי הכוונה מיוחדים מעץ
שזירת פרחים (פרחים באחריות המזמין) | מרכזי שולחן שונים

תפריטים משודרגים

מנה עיקרית

פרוסות סינשה צרובות על האש
נקניקיות צ'וריצ'וס - נקניקיות
איכותיות מבשר בקר
אווז מוקפץ עם קוביות אננס טרי
בזיגוג רוטב מייפל
* ניתן לשדרג מנה אחת במחיר של
22 ש"ח לאדם.

קבלת פנים

קרפצ'יו בקר
נתח בקר מובחר, בתיבול בלסמי
מצומצם, שמן זית ומלח גס על צנים קלוי
סביצ'ה סלמון
נתח דג כבוש עם טעמים מפתיעים
קבבוני טלה בליווי טחינה ומגוון פינוקים

תוספת של
90 ש"ח
לאדם

חלביות צמחוניות

עמדת סושי ודגים נאים
עמדת סביצ'ה
עמדת כנאפה מלוחה
ברוסקטות עם גבינה בשילוב קוויאר

חבילת מוסיקה

מערכת הגברה הכוללת: 2-4 טופים לרחבה בעוצמה של 2,000W
תאורת שטיפה לרחבת ריקודים

חבילת
מוסיקה
3,000 ש"ח

חבילת צילום סטילס צלמים מהשורה הראשונה

סטילס
4500 ש"ח

סטילס
+וידאו
8000 ש"ח



חבילה פרימיום מלאה ציוד/ קיטרינג/ בר



אז בטח שאלתם איך זה יכול להיות מחיר כזה זול?!

אכן, המחיר האטרקטיבי הוא הייחודיות שלנו ב"ברגע בטבע" על פני חברות אחרות.
כי חסכנו לכם:

- ◇ עלות מפיק בפועל שיכול לעלות בין 5,000-10,000 ₪
 - ◇ דמי תיווך שחברות משלמות עבור השירותים שיכול לעלות בין 7,000-10,000 ₪
 - ◇ לוגיסטיקה ושינוע של כל חברה בנפרד שיכול לעלות עד 5,000 ₪ לכל ספק.
- איך? כי הכל מרוכז במקום אחד ובאיכות סופר גבוהה! ובסטנדרטים הגבוהים ביותר.

אם תרצו לקחת רק חלק מהחבילה גם זה אפשרי!

רוצים לשמוע קצת על התהליך?

נתחיל לחפש שטח, משק, חצר וכו'. לאחר שמצאנו מקום, נקבע שם פגישה מסודרת נבין את הצרכים הלוגיסטיים, נתמחר בהתאם (לפעמים יש תוספות של שירותים, הצללה וכו') ונוציא הצעת מחיר מסודרת עבור כל ההפקה.
חותמים על ההצעה, באים לטעימות כמה חודשים לפני האירוע, וזהו נפגשים באירוע.

נראה לכם פשוט מידי?

נכון כי מי אמר שהפקת חתונה צריך להיות עסק יקר ומסובך?
אנחנו כאן כדי שתהנו מהדרך וכמובן שאנחנו תמיד כאן בשבילכם, לכל שאלה או בעיה בדרך ואל תדאגו! אנחנו עשינו וראינו הכל.
אחרי מאות חתונות שהפקנו, נוכל לפתור כל בעיה שתצוץ

שאלתם זאפה, זכגס זלגס - אגלנול אפהימול זלגס