

ברגע בטבע

חתונות מדהימות בטבע

קטלוג עונה
2026-2027

שלום רב,

אנחנו 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 | 050-3879605 משרד | amonamon100@gmail.com







אז מה החבילה שלנו כוללת

- קייטרינג
- ציוד
- עיצוב
- בר אקטיבי
- ליווי והפקה צמודה בכל התהליך כולל במציאת שטח
- ניתוח צרכים לוגיסטיים

וכמובן אם יש משהוא שחלמתם עליו נוכל להגשימו





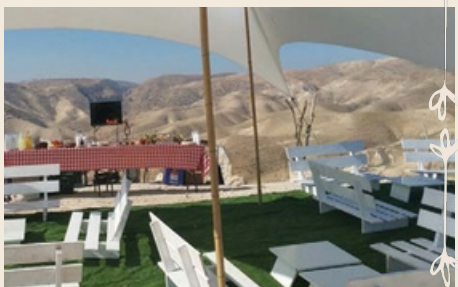












הציוד בחבילה כולל

בכניסה:

- כספת, מעטפות, עטים וארגז מתנות
- שלט WELCOM
- מזנוני בופה: בוצ'רים מהודרים מעץ
- מפות + מפיות לבחירה
- חופה לבחירה ועד 30 כסאות ישיבה.
- שולחנות מרובעים / מאורכים לישיבה
- כיסאות עץ לבן בסגנון כפרי
- פינות זולה הכוללות ספסלי ישיבה נמוכים, שולחנות ושרפרפים.
- כיסא כלה (במידת הצורך)
- תאורת גרילנדות ופרוז'קטורים (ללא תקיעת בזנטים ו/או עמודים ארעיים)
- סידורי מרכז שולחן בסגנון כפרי
- מחיצה 3 מטר לרחבת ריקודים (במידת הצורך)
- משטח PVC לריקודים בגודל 60 מ"ר(במידת הצורך)

תפריט שף בשרי

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.

ירקות צלויים על מדורה

מגוון ירקות צרובים על אש חיה בזיגוג עם תיבול הבית

עמדת צ'וריסוס

צוריסוס עם כרוב כבוש ירגש חלפניו וחמוצי הבית

קבבוני טלה

עם טחינה קרם חציל ומטבלי הבית

סביצ'ה סלמון

נתח דג כבוש עם טעמים מפתיעים

ברגע בטבע פרימיום

קרפצ'יו בקר בנגיעות בלסמי, שמן זית וצנוברים

מנה עיקרית

עמדת אנטריקוט איכותי על המנגל בנגיעות מלח ים
פילה פרגית צרוב על הפלנצ'ה בתיבול ראס אל חנות
פילה סלומון נורווגי צרוב בפלאנצ'ה ברוטב אסיאתי מתקתק.
רצועות סינטה צרובה על הפלאנצ'ה
קוביות טופו עם ירקות צלויים.

ליד העיקריות

כרובית צלויה בזיגוג טחינה וסילאן שעועית ירוקה מוקפצת
בורגול עם ירוקים, מיקס קוביות בטטה ופירות יבשים.
ירקות אנטיפסטי מהטאבון: בטטה, כרוב, פלפלים בצבעים ובצל, במרינדת שמן זית ומלח ים.

עמדת סלטים מוגשת לצד לחם הבית

סלט ירוק- סלט מלפפונים עם מגוון עשבי תיבול ירוקים
סלט טוסקני- רצועות פלפלים בצבעים, זיתי קלמטה 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

פינוקי הבית: זיתי שוק, פלפל חריף, סחוג אדום וירוק, לימון כבוש
*כולל את כל צוות המלצרים לעמדות הבופה






תפריט שף חלבי

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, סלסת 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, פלפל חריף, סחוג אדום וירוק, לימון כבוש

*כולל את כל צוות המלצרים לעמדות הבופה

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 בשני 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 ובצל, במרינדת שמן זית ומלח-ים

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

עמדת סלטים מוגשת לצד לחם הבית
סלט ירוק- סלט מלפפונים עם מגוון עשבי תיבול ירוקים
סלט טוסקני- רצועות פלפלים בצבעים, זיתי קלמטה 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





תפריט שף טבעוני

קבלת פנים

טאבון ירושלמי - פיצות ופוקאצותחמות 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 בזיגוג אסיאתי

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 בזיגוג טחינה וסילאן
שעועית ירוקה מוקפצת
בורגול עם ירוקים, מיקס קוביות בטטה ופירות יבשים

עמדת סלטים מוגשת לצד לחם הבית

סלט ירוק- סלט מלפפונים עם מגוון עשבי תיבול ירוקים
סלט טוסקני- רצועות פלפלים בצבעים, זיתי קלמטה 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

פינוקי הבית: זיתי שוק, פלפל חריף, סחוג אדום וירוק, לימון כבוש
*כולל את כל צוות המלצרים לעמדות הבופה













קינוחים

שולחן שוק משגע שיוצא לרחבה

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

פטיפור שוקולד

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

מקלוני טראפלס

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,
בקבוקי 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

ברגע בטבע פרימיום
צ'יסרים ובנוסף מזיגה לכוסות של ערק | וודקה | ויסקי | ג'ין | קמפרי עם כל הערבובים

אפשרויות לשדרוג
מנות אפטר פארטי לרחבה
מיני פחיות / בקבוק 0.5 ל' בבר - תוספת 15 ש"ח למנה
בר אלכוהול עשיר ומורחב (55 ש"ח למנה - תפריט בנפרד)
עמדת בריסטה עם בריסטה צמוד (3,000 ש"ח)

Cheers

מה שותים

ניתן לשדרג לבר קוקטיילים "הכרכרה"

הכולל חמישה סוגי קוקטיילים:

מרגריטה תות

טקילה, ליקר תפוזים, תותים טריים,
מיץ ליים ומי סוכר



מועבט

גין טוניק עם מלפפון מקולף ונענע



מוחיטו בליווי מחית פירות

וודקה, מחית פירות, עלי נענע טריים,
מיץ לימון סחוט, סודה וקרח גרוס



מידורי סאוור עם אננס

ליקר מידורי, וודקה, מיץ אננס, מיץ
לימון סחוט וסודה



לימונענע גרוס עם ערק/ודקה

ערק או וודקה, עלי נענע טריים, מיץ
לימון סחוט, סוכר וקרח גרוס





שדרוג עמדת שמפניה ויין

* התמונות להמחשה בלבד

שדרוגים לאירוע

אלמנטים לבחירה
DJ בין 6,000-10,000 ש"ח

תשתיות חשמל
גנרטורים + גנרטור גיבוי + פריסת חשמל 10,000 ש"ח

שירותים ממוזגים
תלוי בכמות התאים, נע בין 4,000-7,000 ש"ח ל7 שעות

הצללות
הצללות 100 מ"ר כולל תליה 1,200 ש"ח

צילרים
400 ש"ח ליח' כולל הובלה ותפעול

צילום
צלמת סושיאל לאירוע כולל עריכה וסרטונים 4,000 ש"ח

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

חבילת מוזיקה
3,000 ש"ח

חבילת צילום סטילס
צלמים מהשורה הראשונה

סטילס
4,500 ש"ח

סטילס
ווידיאו
8,000 ש"ח





חבילה ברגע בטבע מלאה ציוד | קיטרינג | בר

לאמצע שבוע ימי א'-ד'

150 איש
470 ₪
לאדם

300 איש
440 ₪
לאדם

300+ איש
420 ₪
לאדם

חבילה פרמיום ברגע בטבע מלאה ציוד | קייטרינג | בר

לאמצע שבוע ימי א'-ד'

150 איש
570 ₪
לאדם

300 איש
550 ₪
לאדם

300+ איש
520 ₪
לאדם

***ימי חמישי ושישי | תוספת 20 ש"ח לאדם**

כל המחירים כוללים מע"מ

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

אכן, המחיר האטרקטיבי הוא הייחודית שלנו ב"ברגע בטבע" על פני חברות אחרות

כי חסכנו לכם:

- עלות מפיק בפועל שיכול לעלות בין 5,00-10,000 ש"ח
- דמי תיווך שחברות משלמות עבור השירותים שיכול לעלות בין 7,000-10,000 ש"ח
- לוגיסטיקה ושינוע של כל חברה בנפרד שיכול לעלות עד 5,000 ש"ח 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

שלכם באהבה, ברגע בטבע - חתונות מהחיאות בטבע