

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!



amonamon100@gmail.com | אביאל 052-5874051 | שלומי 050-4344648 | מבית אמון הפקות





אז מה החבילה שלנו כוללת

קייטרינג

ציוד

עיצוב

בר אקטיבי

הגברה ומוסיקה (ללא DJ)

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 - של אורז ועדשים כתומות ברוטב
חלב קוקס וקארי

ירקות אנטיפסטי מהטאבון:

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

ליד העיקריות

כרובית צלוייה בזיגוג טחינה וסילאן.

תפוח אדמה מעוך על צלחות אש מיוחדות בתיבול מזרחי
שעועית ירוקה מוקפצת
בורגול עם ירקות, חמוציות, פקאן מסוכר ופירות יבשים

עמדת סלטים מוגש לצד לחם הבית

סלט גזר פיקנטי- פרוסות גזר, סלרי קצוץ, פלפל חריף
בתיבול חמצמץ.

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

קבלת פנים

טאבון ירושלמי

פוקאצ'ות חמות הנאפות לעיני האורחים לצד מטבלים

פוקאצ'ות רוטב עגבניות פיקנטי ובשר טחון

פוקאצ'ות פסטו וארטישוק

פוקאצ'ות טפנד זיתים ופלפל קלוי

פוקאצ'ות קונפי שום וממרר ארטישוק

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

בר מיני בורגר

קציצת בשר עסיסית מוגש בלחמניות מיני עם כל

התוספות המוכרות והאהובות

מערוגת הגינה

פרוסות סלק אדום עם עדשים שחורות ברוטב שמן זית,

בלסמי מצומצם, צנוברים ונגיעות מלח ים

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

* 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
לצד שעועית מוקפצת
תבשיל עדשים כתומות ברוטב קארי וחלב קוקוס

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

ירקות אנטיפסטי מהטאבון

בטטה | כרוב | גמבות בצבעים
בצל במרינדת שמן זית, עלי רוזמרין ומלח-ים

עמדת פסטה וניוקי צבעונית ב-3 רטבים:

רוטב עגבניות איטלקי | רוטב שמנת ובצל מקורמל
רוטב שמן זית, קונפי שום עגבניות מיובשות ופסטו

תפוח-אדמה מוקרם

בתערובת גבינות שמנת, פטה, קשקבל ומוצרלה
בשמן זית ועשבי תיבול

עמדת סלטים ולחמים

סלט טוסקני- עגבניות זיתי קלמנטה, בצל סגול
פלפל חריף וירוקים
סלט צעיר- עלי בייבי עם חסה, פטריות ואגוזי מלך
בתיבול ויניגרס
סלט פלפלים וירוקים עם פקאן וסוכר
כרוב אסיאתי עם שומשום חמוציות ובוטנים
תבשיל חומס חם עם מסבחה וטחינה מוגש עם שמן זית
טחינה הר ברכה, מטבוחה מרוקאית
חציל קלוי עם שמן זית

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

קבלת פנים

איטליה הקטנה

עמדת פיצות ופוקאצ'ות מטאבון איטלקי חי

פיצה מרגריטה עם מגוון תוספות:
זיתים, תירס, פטריות וגבינה בולגרית
פקאצ'ות חמות עם פסטו, ממרח ארטישוק וגבינה פטה
פוקאצ'ות של טפנד זיתים ופלפלים קלויים
פוקאצ'ות קונפי שום וזעתר

עמדת טורטיות

טורטיות במילוי מיקס גבינות שמנת ופטה
סלסלת עגבניות וממרח פסטו

מערוגת הגינה

קארפצ'ו סלק עם עדשים שחורות
ברוטב בלסמי מצומצם צנוברים

מאסיה באהבה

גמבות ב-2 צבעים: בצל, זוקיני, כרוב, תירס מוקפצים עם
אטריות בסגנון אסיאתי, בוטנים, ירוקים,
שומשום וחמוציות



תפריט שף טבעוני

מנה עיקרית

עמדת קינואה: עם קוביות בטטה חמוציות ואגוזים ברוטב ישראלי

שיפודי טופו: שיפודי יקטורי 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

קנאפה ביונד: קנאפה בשר ביונד עם פטריות בצלים שערות קדאיף ורוטב של דבש מתוק מעל

סטייק כרובית: סטייק כרובית צלוייה עם טחינה גולמית וסילאן תמרים

תוספות

בורגול עם ירקות, חמוציות, פקאן מסוכר ופירות יבשים
פסטה עם עגבניות מיובשות, קוביות גבינת קשיו ותוספות
תפוח אדמה מעוך על צלחות אש מיוחדות בתיבול מזרחי
שעועית ירוקה מוקפצת

עמדת סלטי השוק ולחמים

סלט גזר פיקנטי- פרוסות גזר, סלרי קצוץ, פלפל חריף בתיבול חמצמצ

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

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 קונפי שום וממרח ארטישוק

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

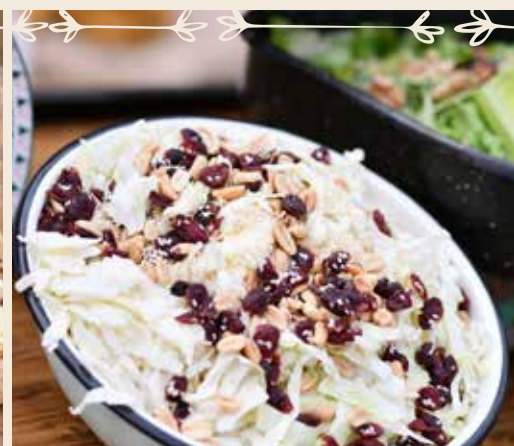
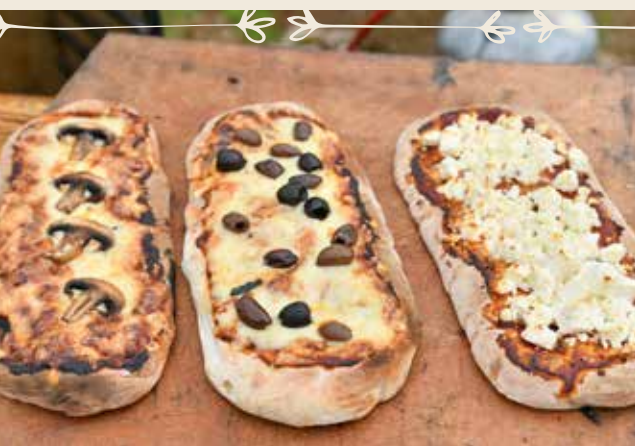
פרוסות סלק אדום עם עדשים שחורות ברוטב שמן זית,

בלסמי מצומצם, צנוברים ונגיעות מלח ים

מוגש לצד קלחי תירס וקישואים צרובים

על האש בזיגוג אסיאתי

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 & קינוחי ביס

מזנון מלא בפירות העונה חתוכים בכל

הצבעים לצד מגוון טעמים של פרליני

שוקולד, פטיפורים, מיני פאי, כוסיות מוס

ומקלוני טראפלס

פטיפור שוקולד

קרמל ועוגיות לוטוס

גאנאש שוקולד וחמאת בוטנים

נוגט אגוזי לוז

פיצוחים וקרים שקדים

קראנץ חלבה

מיני פאי

מרנג וקרים לימון

חלבה וקוצי שוקולד

קרמל וקרים לוטוס

מקלוני טראפלס

שוקולד בציפוי אוריא

שוקולד בציפוי קוקוס מקורמל

כוסיות שוט

פירות יער ומוס וניל

קרמל ומוס קפוצ'ינו

אוריא חלבה

לוטוס





Cheers

מה שותים

OPEN BAR

בירות גולדסטר | טובורג | קרלסברג | הייניקן

מבחר יינות אדומים ולבנים תוצרת הארץ

קוקטיילים עראק לימונענע | סנגריה קרה

וודקה חמוציות ודובדבנים

שתייה קלה ממשפחת קוקה קולה

שתייה חמה (מוגש ב 2 קומקומים)

קפה שחור אותנטי מבושל בסגנון בדואי

סיידר תפוחים חם עם קינמון

על הבר מוגשים נשנושים כגון

סוכריות גומי, בייגלה וזיתים



ניתן לשדר בר הפרימיום שלנו 50 ש"ח למשתתף

וודקה פינדלנדיה | בלוגה | גרגוס | וואן גוך

וויסקי רד לייבל | בלק לייבל | ג'מסון

אניס ערק איילים | אוזו | אשקלון

יין יינות אדומים | לבנים ומבעבעים | קאוזה | למברוסקו

קוקטיילים מגוונים אפרול שפריץ | קמפרי תפוזים

ג'ין & טוניק | טאקילה | פידג' משקאות אנרגיה

*אין התחייבות למותג מסויים

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

נקניקיות מרגז:

נקניקיות איכותיות

מבשר בקר חריפות אש!

חזה אווז עם אננס טרי: שיפוד ענק

עם חזה אווז איכותי ופרוסות אננס

קבלת פנים

קרפצ'יו בקר

נתח מובחר, בלסמי מצומצם, שמן זית
ומלח גס על צנים קלוי.

גרבלס סלמון/דג לבן

סוכריות עראייס: בשר בקר מגולגל
עם טורטייה ושומן צרוב על המנגל

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 - לד צבעוני.

ניתן לשדרג למערכת RCF כולל דאבל סאב עוצמתית

DJ מהשורה הראשונה, כולל פגישת מוזיקה



חבילת צילום סטילס צלמים מהשורה הראשונה



חבילה פרימיום מלאה ציוד/ קיטרינג/ בר/ דיג'יי



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... במקום אחד, באיכות 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 זאמה, זיגזג זלזל - אגנול אפיהמול זלזל

TO·DO LIST

