YEHUDA HALEVY
79/81

DELICATESSEN

חנוכה, כריסמס, סילבסטר
2026



דליקטסן לעסקים: 050-7764580 | B2B@delitlv.co.il

עונת החגיגות בפתח

חנוכה, כריסמס, סילבסטר - לא חסרות סיבות לחגוג בתקופה הזאת של השנה,

ואנחנו כאן כדי לדאוג שיהיה גם טעים.

מסופגניות ולביבות ועד הרמות כוסית וארוחות חגיגיות במשרד.

מחלקת העסקים של הדליקטסן כאן כדי לעזור לכם לבחור, לשלב ולהתאים את

האירוח או המתנה לאופי האירוע, למספר המשתתפים ולתקציב.

אתם רק צריכים לבחור, אנחנו נדאג לכל השאר

דליקטסן לעסקים

SIMPLY GREAT FOR YOUR BUSINESS

050-7764580

B2B@delitlv.co.il



חנוכה, גרסת ה-BAKERY

הסופגניות של הבייקרי חוזרות לחנוכה: רכות, עשויות בעבודת יד, מצופות באבקת סוכר וממולאות בכל מה שטוב.

לצד הטעמים הקלאסיים שכולם אוהבים, מצטרפות השנה שלוש סופגניות ספיישל בהשראת קינוחים אייקוניים של הקבוצה.



עוגת גבינה קופי בר

בהשראת עוגת הגבינה האייקונית של הקופי בר.
סופגנייה במילוי קרם גבינה עשיר וקטיפתי, עם כל הטעם של הקלאסיקה האהובה.



שוקולד וויסקי

בהשראת טארט השוקולד וויסקי האהוב שחזר בימים אלו לבייקרי.
סופגנייה במילוי עשיר וקטיפתי של טופי וגנאש שוקולד וויסקי.



קרפ סוזט

בהשראת הקרפ סוזט של הוטל מונטיפיורי.
סופגנייה במילוי קרם עשיר עם ליקר תפוזים וקוניאק, בניחוח הדרי ובטעם צרפתי קלאסי.



שוקולד

סופגנייה רכה במילוי שוקולד עשיר, בציפוי אבקת סוכר.



תות

סופגנייה רכה במילוי ריבת תות שדה, מצופה באבקת סוכר.
קלאסיקה שלא צריך לשנות.



וניל

סופגנייה רכה במילוי קרם פטיסייר וניל עדין, בציפוי אבקת סוכר.



ללא מילוי

בצק רך ואווירי בציפוי אבקת סוכר.



קרמל

סופגנייה רכה במילוי קרם קרמל, עם מתיקות עמוקה ועשירה, בציפוי אבקת סוכר.

סופגניות הספיישל זמינות להזמנה באתר בלבד, במסגרת מארזים ומגשי אירוח.

לא על המתוק לבדו

זה לא באמת חנוכה בלי לביבות.
זהובות, פריכות מבחוץ ורכות מבפנים,
כאלה שכיף להניח במרכז השולחן ולחלוק עם כולם.
לביבות מתפוחי האדמה הקלאסיות ועד לביבות בטטה, זוקיני, תירס וכרישה – כל אחת מביאה איתה טעם אחר, וכולן הולכות מצוין עם חגיגות החנוכה במשרד.



כרישה
לביבת כרישה עדינה,
עם טעם עמוק ומתקתק.

זוקיני
לביבת זוקיני עם נענע, שמיר
ובצל, בטעם רענן ועשבוני.

בטטה
לביבת בטטה רכה ונימוחה,
עם המתיקות הטבעית של
הבטטה.

מטבל שמנת ועירית
הדיפ הקלאסי שלנו
כל חנוכה.
מומלץ כתוספת
ללביבות מכל הסוגים.

תירס
לביבת תירס עם מוצרלה
מגורדת, כוסברה ובצל ירוק.

תפוח אדמה
הלביבה הקלאסית והאהובה,
זהובה ופריכה מבחוץ ורכה
מבפנים.

טיפים להדלקת נרות משרדית שכולם ייהנו ממנה

5 דברים שכדאי לדעת לפני שמארגנים הדלקת נר משרדית

1. הכול עניין של טיימינג

בחרו שעה שלא נופלת על שיא יום העבודה, שריינו זמן ביומנים ואפשרו לכולם ליהנות מההפסקה בלי להסתבל על השעון.

2. יש מקום לכולם

צמחונים, טבעונים, רגישים לגלוטן או שומרי כשרות?
בררו מראש את הצרכים של המשתתפים ודאגו למגוון שיאפשר לכולם למצוא משהו שהם אוהבים.

3. חנוכה זה לא רק סופגניות

גם בחנוכה לא כולם רוצים רק מתוק. שלבו בין מתוקים למלוחים, בין ביסים קטנים למנות משביעות יותר.
תנו לאנשים אפשרות לבחור ולהרכיב לעצמם צלחת שמתאימה בול עבורם.

4. קודם כול, אוכלים עם העיניים

גם חדר ישיבות יכול להרגיש חגיגי. מגשים יפים, קצת ירוק או נרות ומשחק עם גבהים שונים על השולחן יעשו את העבודה, בלי הפקה גרנדיוזית.

5. תנו למישהו אחר לדאוג לפרטים

כמויות, מגוון, כלים, משלוח ותזמון – תכנון נכון ועזרה מאנשי מקצוע יחסכו התעסקות מיותרת וישאירו לכם זמן ליהנות מהאירוע עצמו.



אירוח מדליקים את המשרד – ₪1,262

מתאים ל30-35 איש



ארוחת חנוכה – בשר – ₪1,509

מתאים ל25-30 איש



אירוח סופגניות ולביבות – בשר – ₪948

מתאים ל18-20 איש

חג שמח, ארוז יפה

מארזי חנוכה מפנקים לשלוח לעובדים ולמי שרוצים לשמח



כל הטוב של חנוכה – ₪298

לביבות תפוחי אדמה זהובות, סופגניות תות קלאסיות 2 מארזים של שלוש סופגניות הספיישל, בהשראת הקינוחים האייקוניים של הקבוצה. כל מה שטעים בחנוכה.



משהו מתוק ומדליק – ₪196

שלוש סופגניות הספיישל של הבייקרי, חנובייה לבנה ונרות צבעוניים. שילוב של משהו טעים ומשהו שנשאר, למי שאוהב לחגוג את חנוכה במו שצריך.



סנגרייה, סופגניות ומה שביניהן – ₪265

שלוש סופגניות הספיישל של הבייקרי, לביבות תפוחי אדמה, סנגרייה אדומה ומטבעות שוקולד.
כל מה שצריך כדי להפוך ערב חורפי להדלקת נרות קצת יותר חגיגית, עם משהו טעים ביד וכוס משקה בצד.



כל החג בקופסה – ₪198

חנובייה, סביבונים, מטבעות שוקולד ושמונה סופגניות מהבייקרי במיקס טעמים קלאסיים.
מארז שמביא איתו את כל הדברים הקטנים שעושים את החג, מהדלקת הנרות ועד הביס האחרון.

HAPPY HOUR, CHRISTMAS EDITION

לא צריך לטוס לאירופה כדי להכניס קצת קסם של כריסמס למשרד.
האפי האוור חורפי עם קינוחי הספיישל של הבייקרי הוא בדיוק התירוץ לעצור את יום העבודה ולחגוג יחד.
שטולן ופנטונה מסורתיים, עוגיות לינזר וג'ינג'ר, גאלט דה רואה, קינוחים חגיגיים בצורת עצי אשוח וכובעי סנטה ועוד הפתעות מתוקות, לצד כוס יין מבעבע ואווירה של חג אירופי.
כל מה שצריך כדי לסיים את השנה בטעם טוב.



אירוח HAPPY HOUR CHRISTMAS – ₪2,120

פותחים שנה מבעבעת

3 המלצות של אדר ברשדסקי, מנהל תחום היין של R2M, למבעבעים שיעשו שמח בחגיגות השנה החדשה, וגם כמתנה לעובדים לקראת השנה החדשה

יש משהו בצליל של בקבוק מבעבע שנפתח שמכניס מיד לאווירה חגיגית

לא משנה אם מרימים כוסית עם כל הצוות או שולחים הביתה בקבוק ששווה לפתוח בערב השנה החדשה.
לכבוד הסילבסטר ביקשנו מאדר ברשדסקי, מנהל תחום היין שלנו, לבחור שלושה מבעבעים שכדאי להכיר.
כל אחד מגיע ממקום אחר, עם אופי משלו, וכולם נותנים סיבה טובה להגיד לחיים.

גמלא ברוט | יקב רמת הגולן

המבעבע המקומי

מבעבע ישראלי כשר, רענן ומלא טעם, עם חומציות נעימה שעושה חשק לעוד לגימה.
מיוצר ביקב רמת הגולן בשיטה המסורתית, הכוללת תסיסה שנייה בבקבוק ויישון של שנה לפחות על השמרים.

פרוסקו מיונטו | איטליה

הקליל והחגיגי

הפרוסקו הקלאסי של צפון איטליה מגיע מאזור ונטו ומיוצר מענבי גלרה.
הוא רענן, פירותי ובעל בעבוע עדין.

קרמו דה לואר, שאטו דה מונגרה | צרפת

עם קצת שיק צרפתי

מבעבע צרפתי מעמק הלואר, המשלב 80% שנין בלאן ו-20% שרדונה.
עשיר ורחב בפה, עם בעבוע מלא, ארומות פרחוניות ונגיעה של מתיקות.

