

# חצות אירועים

מסעדת חצות היא מוסד קולינרי ירושלמי משנת 1970  
שבה הומצא המעורב הירושלמי המקורי  
לאורך השנים מתארחים אצלנו מיטב הסלבריטאים, כוכבים מחו"ל, פוליטיקאים  
ואנשי הספורט הגדולים בתעשייה המתועדים בתמונות על קירות המסעדה.  
מסעדת חצות ידועה באופן בישול ייחודי על פלאנצ'ה בחום של 250 מעלות  
כאשר כל הבשרים מתובלים בתבלין המיוחד והסודי  
של חצות אשר עובר מדור לדור  
ובנוסף לעשרות סוגי הסלטים המוכנים במקום,  
העיצוב המיוחד והנוסטלגי והמיקום האטרקטיבי  
שבין שוק מחנה יהודה לשכונת נחלאות הפסטורלית  
באירועים שלנו תמצאו אווירה, אוכל וחוויה אותנטית בלתי נשכחת.





פותרים אירוע במבחר סלטי הבית שמיוצרים יומ במוקום

8 סלטים לבחירה

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> עגבה           | <input type="checkbox"/> מטבוחה                 | <input type="checkbox"/> ירקות מוחצים בכבישה ביתית   |
| <input type="checkbox"/> אריסה          | <input type="checkbox"/> הטחינה הטעיגה שלנו     | <input type="checkbox"/> סלט גזר עם פטרוזיליה וליגון |
| <input type="checkbox"/> סחוג חריף      | <input type="checkbox"/> סלט חצילים חם בעגבניות | <input type="checkbox"/> סלט טורקי אסלי              |
| <input type="checkbox"/> פלפל חריף קלוי | <input type="checkbox"/> סלט חצילים במיונז      | <input type="checkbox"/> סלט סלק מבוטל               |
| <input type="checkbox"/> חילבה          | <input type="checkbox"/> מפרח שום               | <input type="checkbox"/> קולסלאו - כרוב וגזר במיונז  |

ועוד 3 סוגי סלטי שף

מוגש עם פיתות/לאפות חמות

### הראשונות שלנו

חציל שוק בלאדי - חציל על האש | טחינה גולגית | מלח גס | פטרוזיליה  
 חמוץ חצות - גרגירי חמוץ | פטריות מוקפצות | פטרוזיליה | שן זית  
 כנפי עוף מוקפצות - ברוטב סויה בדבש

### התוספות שלנו

אורז עם תבשיל שעועית | סלט ירקות קצוץ | צ'יפס

### העיקריות שלנו

המעורב הירושלמי של חצות | קבב הבית  
 חזה עוף / כבד עוף (לבחירה)

לצמחונים וטבעונים: מעורב ירושלמי טבעוני - נתחי סויה מוקפצים עם בצל ותיבול של חצות

#### קינוחי הבית

בקלאווה

#### שתייה חמה

קפה שחור | תה נענע

#### שתייה קלה

בבקבוקים אישיים

קוקה קולה | קולה זירו

קנקני לימונדה

קנקני גים

\*כל התפריט מוגש למרכז שולחן

כוס יין הבית / בירה מהתבית - 30 ש"ח לסועד  
 בירה ויין חופשי בתוספת תשלום - 60 ש"ח לסועד



מנהלת אירועים - אוראל 050-6683320



Office.hatzot@gmail.com



כשר רבנות ירושלים  
 הבשר - חלק לפי שיטת בית יוסף, ירק - גוש קטיף  
 עוף - מהדרין, דגים - בד"צ עדה חרדית



# חצות פשוט

פותחים אירוע במבחר סלטי הבית שמיוצרים גידי יום במקום

12 סלטים לבחירה

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> עגבה           | <input type="checkbox"/> מטבוחה                 | <input type="checkbox"/> ירקות מומצים בכבישה ביתית   |
| <input type="checkbox"/> אריסה          | <input type="checkbox"/> הטחינה הטעימה שלנו     | <input type="checkbox"/> סלט גזר עם פטרוזיליה וליגון |
| <input type="checkbox"/> סחוג חריף      | <input type="checkbox"/> סלט חצילים חם בעגבניות | <input type="checkbox"/> סלט טורקי אסלי              |
| <input type="checkbox"/> פלפל חריף קלוי | <input type="checkbox"/> סלט חצילים בגיונז      | <input type="checkbox"/> סלט סלק גבוטל               |
| <input type="checkbox"/> חילבה          | <input type="checkbox"/> פזרח שום               | <input type="checkbox"/> קולסלאו - כרוב וגזר בגיונז  |

ועוד 3 סוגי סלטי שף

פוגש עם פיתות/לאפות חצות

## הראשונות שלנו

חציל שוק בלאדי - חציל על האש | טחינה גולפית | פלח גס | פטרוזיליה  
 חוגוס חצות - גרגירי חוגוס | פטריות מוקפצות | פטרוזיליה | שגן זית  
 כנפי עוף מוקפצות - ברוטב סויה בדבש

## התוספות שלנו

3 תוספות לבחירה

- אורז עם תבשיל שעועית  סלט ירקות קצוץ  צ'יפס  
 במיה ברוטב עגבניות  ג'דרה - אורז עם עדשים ובצל מטוגן

## העיקריות שלנו

הפעורב הירושלמי של חצות | קבב הבית  
 פרגית מתובלת ועסיסית | כבדי עוף - צלויים על מצע בצל מטוגן

לצמחונים וטבעונים: פעורב ירושלמי טבעוני - נתחי סויה מוקפצים עם בצל ותיבול של חצות

### קינוחי הבית

קרם ברולה | בקלאווה

### שתייה חמה

קפה שחור | תה נענע

### שתייה קלה

בבקבוקים אישיים

קוקה קולה | קולה זירו  
 קנקני ליגונדה  
 קנקני גים

\*כל התפריט פוגש לפריכז שולחן

כוס יין הבית / בירה מהחבית - 30 ש"ח לסועד  
 בירה ויין חופשי בתוספת תשלום - 60 ש"ח לסועד





# חצות פינוקים

פותרים אירוע במבחר סלטי הבית שמיוצרים בידי יום במקום

- ירקות פוחצים בכבישה ביתית
- גטבוחה
- עגבה
- סלט גזר עם פטרוזיליה וליגון
- הטחינה הטעימה שלנו
- אריסה
- סלט טורקי אסלי
- סלט חצילים חם בעגבניות
- סלט חצילים במיונז
- סלט סלק מבושל
- סלט חריף קלוי
- פלפל חריף קלוי
- קולסלאו - כרוב וגזר במיונז
- חילבה
- מפרח שום

ועוד 3 סוגי סלטי שף

פוגש עם פיתות/לאפות חמות

## הראשונות שלנו

חציל שוק בלאדי - חציל על האש | טחינה גולמית | פלח גס | פטרוזיליה  
 חמוץ חצות - גרגירי חמוץ | פטריות זוקפצות | פטרוזיליה | שגן זית  
 נקניקיות פרגז - מתכון ייחודי | פיקנטיות | חרדל | צ'יפיצ'ורי

## התוספות שלנו

4 תוספות לבחירה

- אורז עם תבשיל שעועית
- סלט ירקות קצוץ
- צ'יפס
- בטיה ברוטב עגבניות
- ג'דרה - אורז עם עדשים ובצל מטוגן

## העיקריות שלנו

המעורב הירושלמי של חצות | קבב הבית

פרגית מתובלת ועסיסית | כבדי עוף צלויים ביין על מצע פירה

לצמחונים וטבעונים: מעורב ירושלמי טבעוני - נתחי סויה זוקפצים עם בצל ותיבול של חצות

**קינוחי הבית**  
 פלסת קינוחים 3 לבחירה :  
 עוגת שוקולד חמה | טארט תפוחים  
 קוקי קינדר | קרצינו | טארט ליגון  
 קרם ברולה

**שתייה חמה**  
 קפה שחור | תה נענע

**שתייה קלה**  
בבקבוקים אישיים  
 קוקה קולה | קולה זירו  
 ספרייט זירו  
 קנקני לימונדה | קנקני גים

כוס יין הבית / בירה מהחבית - 30 ₪ לסועד

בירה ויין חופשי בתוספת תשלום - 60 ₪ לסועד

\*כל התפריט פוגש לגרנד סולחן





# חצות פרימיום

פותרים אירוע במבחר סלטי הבית שמיוצרים בידי יום במקום

- עגבה
- גטבוחה
- ירקות פוחצים בכבישה ביתית
- אריסה
- הטחינה הטעימה שלנו
- סלט גזר עם פטרוזיליה וליגון
- סחוג חריף
- סלט חצילים חם בעגבניות
- סלט טורקי אסלי
- פלפל חריף קלוי
- סלט חצילים במיונז
- סלט סלק מבושל
- חילבה
- גפרח שום
- קולסלאו - כרוב וגזר במיונז

**ועוד 3 סוגי סלטי שף**

פוגש עם פיתות/לאפות חמות

## הראשונות שלנו

חציל בשר של חצות - חציל על האש | בשר עגל קצוץ | טחינה גולמית | פלח גס | פטרוזיליה  
 חמוס חצות - גרגירי חמוס | פטריות פוקפצות | פטרוזיליה | שגן זית  
 נקניקיות פרגז - גתכון ייחודי | פיקנטיות | חרדל | ציפיצורי

## התוספות שלנו

- אורז עם תבשיל שעועית
- סלט שוק קצוץ
- צ'יפס
- במיה ברוטב עגבניות
- ג'דרה - אורז עם עדשים ובצל מטוגן

## העיקריות שלנו

המעורב הירושלמי של חצות | קבב הבית  
 רצועות סטייק אנגוס אזול ארגנטינאי מיוסן | פרגית מתובלת ועסיסית

לצמחונים וטבעונים: מעורב ירושלמי טבעוני - נתחי סויה פוקפצים עם בצל ותיבול של חצות

### קינוחי הבית

פלסת קינוחים 4 לבחירה :  
 עוגת שוקולד חמה | טארט תפוחים  
 קוקי קינדר | קרמינו | טארט ליגון  
 קרם ברולה

### שתייה חמה

קפה שחור | תה נענע

### שתייה קלה

בבקבוקים אישיים  
 קוקה קולה | קולה זירו  
 ספרייט | ספרייט זירו  
 סודה | תפוזים  
 קנקני לימונדה | קנקני גים

כוס יין הבית / בירה מהתבית - 30 ₪ לסועד  
 בירה ויין חופשי בתוספת תשלום - 60 ₪ לסועד  
 \*כל התפריט פוגש למרכז שולחן

