

משהו חדש וטוב קורה בירושלים



יער

אירועים באורה

יש רגעים
שהלב יודע







כשחלום מתמזג עם טבע, ואירוע הופך לחוויה אחת מושלמת.

במושב אורה, מול נוף עוצר נשימה המשקיף לירושלים,
נולד מקום חדש שמגדיר מחדש את חוויית האירועים בישראל – יער.

גן אירועים קסום בלב הטבע, השוכן בין עצי פרי עתיקים,
שבילי אבן רכים וריחות פריחה משכרים. המקום עוצב
בהשראת הבוסתנים הירושלמיים, אך עם נגיעה עכשווית ויוקרתית,
המשלבת טבע פראי עם עיצוב מוקפד עד הפרט האחרון.

בין אם אתם מתכננים חתונה,
בר מצווה, אירוע עסקי או חגיגה גדולה
ב"יער" כל רגע נוצר מתוך מחשבה,
רגש וסטנדרט בלתי מתפשר של איכות.

המקום תוכנן לארח בנחות ובאלגנטיות
עד 900 אורחים, באווירה חמה, טבעית ומרגשת
כזו שנחרטת בלב לנצח.



ברוכים הבאים ליער



השלמות נמצאת
בפרטים הקטנים
ואצלנו, בכל פרט.





מטבחי שף חוויה קולינרית של טעמים, ריחות ורגשות.

על החוויה הקולינרית ב"יער" אחראים צוות שפים מנוסה ומובחר
בעל ניסיון של למעלה מ־25 שנה בתחום האירועים והמלונאות.

הצוות מוביל קו מטבח עכשווי, המשלב בין טעמים מקומיים לחדשנות
עולמית, ובין חומרי גלם טריים מהטבע הירושלמי למנות בעיצוב מרהיב.

התוצאה - תפריט שהוא חגיגה של צבע, ריח וטעם,
עם דגש על חוויית שירות אישית והתאמה מדויקת
לכל אירוע ולכל סגנון.





קבלת פנים ביער

צייד היער

אסדו עגל בבישול ארוך ואיטי, מוגש בתוך לחמניית באן מאודה לצד מגוון רטבים
עופות שלמים - ניצלים בתנור מיוחד בטעמים מעושנים, ירקות מדורה וסלט חמצמץ.
סינטה מינוט על הפלנציה: נתחי סינטה דקיקה, סויה מירין ושום טרי לצד פולנטה איכותית ופטריות מוקפצות.
תחנת קצבים: נתחי בקר שלמים משויישים הנצלים על הגריל עם פחמים מעץ הדר, רוטב יין מצומצם וצימיצורי.
גריל האוס: שיפודי יקיטורי, קבב, נקניקיות מרגז ואנטריקוט
הנצלים בגריל פחמים לצד מגוון סלטי המטבח המזרחי.

יער סקוויאה

יפנית מסורתית: סושי איכותי וטעים במיוחד, טיגון של רולים בטמפורה ורטבים.
מבחר כיסוני דים סאם / גיוזה מסורתיים בשלל טעמים ורטבים לתיבול.
תאי פוד: מבחר סוגי מוקפצים, נודלס, נתחי ברווזים, רצועות אנטריקוט ושלל ירקות, סויה טריאקי וציילי מתוק.
ספרינג רול במילוי עוף, מלפפונים, בקר, טאמגו, בצל ירוק, כרוב יפני ורוטב הוייסן.

טוסקנה

רביולי בשלל טעמים,
מוקפץ ברוטב עגבניות, פסטו וכמהין אמיתי.
לינגוויני מרגז, עגבניות צלויות, שום קונפי, כוסברה וחצילים.
כדורי ארנצייני בטטה, רוטב טוסקנה פיקנטי ומיקרו אפונה.
פסטה קפרזה, סלמון צלוי, רוטב שמנת והמון בזילקום.
פולנטה איטלקית חזה אווז ועגבניות מיובשות.
תפו"א מדורה
תפוח אדמה אפוי מוקרם בשמנת צמחית, פטריות,
בשר טלה ונגיעות אנטיפסטי.

ים ביער

גריל דגים טריים
קרם חצילים, רוטב ציזיקי וציירסר אוזו.
סביציה דגים
קוביות של מיקס דגים טריים עם צנון, בצל
ירוק בתחמיץ השף מוגש על טוסט שום
ואיולי עשבי תיבול.
טברנה יוונית
דגים מטוגנים בשמן עמוק, עלי גפן חמים
במילוי אורז ועגבניות בניחוח לימונים,
זיתים בטעמים וחמוצי הבית.

הטאבון של שומר היער

בית המאפה: מבחר של פוקאציות במגוון טעמים בשרים,
ממרחים ואנטיפסטי הנצלים בטאבון לעיני האורח, שום קונפי וירקות טריים.
מחנה יהודה: חומס מסבחה, פלאפל וסביח.
סאג' אותנטי, פיתה דרוזית מגולגלת במילוי בשר טלה וממרחים לבחירה.
פוקציה לחמעגיון, סלטים מזרחיים ואיולי שום.
חרבות שיש קבב אנטריקוט וטלה, ירקות שרופים, טחינה הר ברכה ושמן זית.
פיצה סלמון בצק טוב, קרעי סלמון טרי, בצלים מקורמלים, פלפל ציזמה ושמן זית.



שוק האיכרים

סוג 1 לבחירה מכל מטבח

מחנה יהודה

קובה חמוסטה במרק מסורתי חמצמץ
קובה מטפוניה במרק ירקות עשיר
אורז ירושלמי בשר עגל ופיצוחים
מבחר סוגי ממולאים עלי גפן כרוב ובצל.

שוק מרקש

קדירת בשר לחי בגרגירי חומוס
חריימה תפוח אדמה בשמן ארגון ולימון כבוש
קוסקוס בייתי ותבשיל דלעת בפירות יבשים
כדורי דגים ברוטב פלפלים ועגבניות חריף

איספהאן

אורז לבן מאודה בשקדים.
כדורי גונדי קמח חומוס ומרק טעים.
חורשט סבזי והמון עשבי תיבול.
נאן שטוח לוחט ושרוף לצד מטבלים.

Menu

על השולחן

5 סוגי סלטים לבחירה

עלים ירוקים טריים קצוצים וחמוציות

ירקות אנטיפסטי

סלט אסיאתי

סלט בטטה

מסבחה

חומס ביתי

מיני סלקים אפויים

טאבולה

גזר מבושל, זיתי קלמטה ולימון

פרחי ברוקולי וכרובית עם טחינה ושקדים קצוצים

אנדיב מעניין בפקאן סיני

חומס חצילים מטוגנים

ירקות בתחמיץ קר

כרוב לבן אגאדיר

סלט בריאות

סלט עגבניות פיקנטי

סלט עדשים שחורות בעשבי תבלין

סלט שורשים וסלק מאודה

עגבניות שרי בצבעים עם בצל סגול וזיתי קלמטה

פטריות קשיו וסלקים

פלפל חריף ושום קונפי

קרם חציל בטחינה וסילאן

שומר עצבני בעגבניות ופלפל

First

מנות ראשונות

3 סוגי מנות מיוחדות לבחירה (מוגש למרכז השולחן)

פטוצ'יני אווזים

קציצות לוקוס וכוסברה

פילה ברבונייה בציפוי פריך, לימונים ואילי שום

פטירות במילוי פרגית

קרפצ'יו מסלמון טרי

פטה כבד עוף מועשר בקלבדוס צנימים וריבת בצל ואניס

חציל בלאדי שרוף

קרפצ'יו שייטל

סיגרים ביתיים במילוי בשר טלה קצוץ

כדורי חציל בקראסט

ארנצ'יני איטלקי- כדורי אורז מטוגן במילוי בשר טלה וירקות

מטבוחה חמה פיקנטית

סביצה מסולמון טרי קרם סלקים ושמן זית

סלט ארטישוק חם

סלט קיסר

פילה דג זהבון בטמפורה מוגש ברשת דייגים

פלטת סביח לצד ביצים רכות

פלטת ירקות מהגינה של גני שורש עם מלח גס

לחמים מבית המאפה יוגשו חמים למרכז השולחן:

לחם מחמצת עשיר בדגנים קריספי בחוץ ואוורירי מבפנים, פוקאצ'ה שמן זית, רוזמרין ומלח אטלנטי



Menu

מנות ביניים

2 מנות לבחירה: דגים ומאפים

דגים

פילה סלמון על מצע לינגוויני בניחוח חלב קוקוס איטלקי
פילה מושט בציפוי תבליני קייג'ון מוגש על תבשיל תפוזי, עלי מגולד, שרי תמר צרוב, שום קונפי ושמן כורכום
פילה סלמון בעשבי תיבול על מצע ארטישוק
פילה דניס חצוף צלוי על כרובית, צ'ארמלה, נגיעת טחינה וקונפי בצל ירוק
בתוספת 15 ש"ח

מאפים

טבעת קדאיף במילוי עגל ופיסטוקים לצד טחינה גולמית וסילאן
מאפה אסאדו בצק פריך לצד סלט פלפלים קלויים ורוטב ציימיצורי
מאפה דסטינו במילוי בשר מלה לצד קוביות בטטה פטריות ובצלצלי פנינה
סיגר מרוקאי במילוי נוסח השף על מצע קרם אריסה בניחוח לימון כבוש, ירקות צלויים וטחינה
פסטיה כבדים ובצל על מצע קרם חציל שרוף ברוטב ערמונים קצוצים
שווארמה פרגית וכבש על מצע מוסט בריוש טחינה עמבה ווינגרט ירקות
גלילת חציל בלקני במילוי בשר מלה קצוץ על תבשיל עגבניות ופלפלים מתוקים וחריפים

מנות צמחוניות

מאפה פילו במילוי ירקות, טופו ואגוזים
גלילת חציל במילוי ירקות רטטוי על קרם עגבניות וטימין
רביולי בטטה ברוטב אלפרדו ופטריות

*ישנה אופציה גם למנות טבעוניות



Dinner

עיקריות

2 מנות עיקריות לבחירה

בשר ועוף

סטייק פילה בקר

לצד תפוזי"א מדורה ושלל ירקות

שוק טלה צלוי בתנור

מוגש במחבת אותנטי על פירה שורשים

אוסבקו עגל

על מצע תפוזי"א ורוטב ירקות שורש

נתח אסאדו עסיסי

לצד פירה תפוזי"א בצל ועגבניות, רוטב פלפלת ופטרוזיליה

פרגיות בתבליני קייג'ון

צ'רוב בגריל ומוגש לצד שעועית ירוקה ותפוזי"א אפוי עם שום ורוזמרין

אווזים אווזים

קונפי שוק אווז, קרם בצלים מקורמלים והמון סוגים של פטריות

גלילת עוף במעטפת של חזה אווז מעושן

במילוי דוקסל פטריות ומנגולד, מוגש על בטטות צלויות.

סטייק פרגית

קדירת תפוח אדמה ושום קונפי בליווי רוטב פסטו

חזה עוף וולינגטון

לצד בצלצלי שאלוט מקורמלים וקונפי שום



Sweet

יער מתוק

מבחר של קינוחים מהשף קונדיטור (2 קינוחים לבחירה)

מוס שוקולד צרפתי

מרקיז פיצוחים בקרמל וסילאן

מעדן חלבה ופיסטוקים

קרמבו מושחת! קציפת לאטה מונחת על עוגיית שוקולד בלגית עסיסית, מרנג מוקה בציפוי שוקולד לבן, אבקת זהב ברוטב אספרסו חם.

טריקולד דואט סופלה עם שוקלד בלגי לצד גלידת וניל פיסטוק

כנאפה יער כנאפה פיצוחים וקדם פטיסייר מונח על משטח

מקפא טחינה וסילאן לצד רוטב קרמל מייפל מלוח

ביסקוויט אספרסו עסיסי, מוס וניל ושוקולד לבן,

פולי קקאו מקורמלים ושטרויזל קפה

מלבי בסירופ חמוציות, פיסטוק גרוס קוקוס ושברי פירות יער

סופלה, סיגר חלבה וגלידת וניל

יער השוקולד

נמסיס בלגי לצד פרלין נוגט וקקאו גרוס בליווי טופי שוקולד מעודן

קטיפה אדומה פחזנית פירות אדומים מסוכרים במלית מוס עוגת גבינה (פרווה) ודובדבני אמרנה בליקר שרי

תותי יער פנקוטה וניל

בקונפיטורת תותי יער, שברי פחזנית וברייז קרם וניל אמיתי





העיצוב ב"יער"
שואב השראה
מהטבע שסביבו





כאן, בטבע הירושלמי,
האהבה שלכם פוגשת את הקסם -
וזה הרגע שבו נוצרות חוויות
בלתי נשכחות.



יער. טבע. אהבה. חוויה.
מוזמנים לגלות את
המקום שבו כל חלום
הופך לאירוע מושלם





המחיר כולל:

- מפיק אירועים אישי המלווה את תהליך ההפקה
- ריהוט גן - שולחנות וכיסאות בר | שולחנות וכיסאות קפה
- עיצוב אירוע - כיסאות | מפיות במבחר של עשרה צבעים
- תאורן צמוד לכל האירוע
- סוויטה / חדר משפחה פרטי עם חניה צמודה בזמן האירוע בלבד (מהשעה 18:00)
- צוות האירוע - מנהל אירועים וסגנים (קפטנים) שילוו אתכם במהלך כל האירוע
- ניקיון - צוות ניקיון לאורך כל האירוע | במתחם השירותים עובד צמוד
- חניה - חניה מסודרת | סדרני חניה | מאבטח בכניסה לאולם עד סוף האירוע
- נגישות
- מעטפות בשני גדלים
- תעודת כשרות
- ערב טעימות עשיר שבו תבחרו
- תפריט מגוון המתאים בדיוק לאירוע שלכם
- בניית סקיצת הושבה | הנחיות להושבה נכונה
- למקום רישיון עסק בתוקף
- שעות האירוע 19:30-01:00

לפרטים ותיאום פגישה: 052-286-6271



יער

אירועים באורה



יער

אירועים באורה

לפרטים ותיאום פגישה:

052-286-6271