

A photograph of a lush garden at night. Warm string lights are strung across the scene, and a bridge is visible in the background. The foreground is filled with green foliage.

הגבעה

מגזין 2025/2026

The logo features a stylized tree with a circular canopy, set against a light blue circular background.

הגבעה
Events by Nature



הגבעה מתחם אירועים

מיד כשתיכנסו לגבעה תראו את הנחלים הזורמים, את העצים הפורחים, ואת העבודה היומית שלנו לייצר טבע אמיתי בתוך חלקת האלוהים הקטנה שלנו.

החופה שלנו מוקפת דשא גדול ועם כיסאות וספסלים. האולם, מעוצב באווירה כפרית ומכניס את הטבע פנימה עם המון תשומת לב לפרטים הכי קטנים.

הגבעה בשילוב עם קייטרינג "עץ השדה" מייצרים תפריט, שיאפשר חיבור מדויק והתאמה קולינרית לכל חתונה באופן ייחודי ומרענן.

ניתן לקיים חתונות מכל הסוגים ולהגשים את כל חלומותיכם יחד נבנה לכם את הקונספט עם המון אהבה.

Be Wild And Free







קבלת פנים (5 לבחירה)

עץ השדה
מבשלים
בגבעה

מאפייה

בטאבון האבן שלנו נאפה מגוון פוקאצ'ות: לחמאג'ון, אנטיפסטי, עגבניות צרובות, ירוקים מוקרמים, זוקיני ופטריות כמהין ונפיץ ריח של המון אהבה במתחם. המאפים מוגשים לצד ממרח פסטו, ממרח עגבניות מיובשות, טפנד זיתים, מבחר זיתים סורים וטאסוס בתיבול ים תיכוני, חמוצים תוצרת בית, סוגי אילני שונים, טחינות מעניינות ועוד.

ראמן (אירוע חורף) - ציר ראמן מסורתי, אטריות ראמן, פטריות שימג'י, שמן שומשום, בצל ירוק, נתחי סינטה, ביצה שחורה אסיאתית, צ'ילי, נבטי אלפלפא, ג'ינג'ר ופטריות שמפניון.

קרפצ'יו בר - קרפצ'יו בקר, ברוסקטה, שום קונפי, קרפצ'יו סלק, גבינה טבעונית, אגוזי מלך, שמן זית.

תאילנדית - חסה לליק, דג לבן מאודה בסויה, רוטב צ'ילי הדרים ויוזו, קרסט בוטנים, קוקוס, איטריות שעועית

סנייה - בייבי קבב עגל ביתיים, צנוברים, רוטב עגבניות תמר, שום וצ'ילי, עגבניות שרופות, חצילים קלויים, טחינה הר ברכה שרופה, קרעי לאפה, פיטרוזליה.

שווארמה בפיתה בים - שווארמה פרגיות בפיתה בים, סלט ירקות קצוץ, שערות צ'יפס, טחינה, חמוצים, קריספי פיתות מטוגנות, עמבה, סלט גזר פיקנטי, סלט כרוב.

מקלות לברק וקדם תירס טרי (בתוספת 8 ש"ח לאורח) - לברק בטאבון, רוטב גוורק, קרם תירס טרי בחמאת קקאו, שמן צ'ילי.

בר דגים (בתוספת 10 ש"ח לאורח) - פרספקט שקוף מפוצץ בקרח עם מגוון דגים נאים, סשימי של סלמון, טונה אדומה ומוסר ים בשילוב פירות העונה, ירקות מהשוק, שמן זית, לימון טרי ורטבים אסיאתיים.

סמאש בורגר (בתוספת ססס 6 ש"ח באירועי קיץ בלבד) - הכנה פרונטלית, סמאש בורגר, בלחמניות בורגר בריזש, רוטב צ'ילי אננס, רוטב השף, בצל מושחם בפלנצ'ה, מלפפוני הבית, חסה קיסר ועגבנייה.

מיט אנד סמוק (בתוספת 10 ש"ח לאורח) - שורט-ריבס מעושנות, עוף ללא עצם במרינדה של חרדל וסילאן, נקניקיות צ'וריסו ארגנטינאי, סטייק כרוב כבוש לבן בין אדום, ירקות קלויים, בטטה ותפוזי מדורה, כרובית צרובה וטחינה לבנה.

פוקי בול סלמון - קוביות סלמון נא עם ירקות טריים, פירות העונה, סטיקי רייס, רטבים ונבטי סויה. קוביות טופו

ברבוניה - קריספי פילה ברבוניה, סלט פפאיה, וינגריים בוטנים, אילני צ'יפוטלה

חטיף טרט - קונניות טאקוס עבודת יד, סטיק טרט בקר קרם טרט סלט עגבניות תמר, בצל, כוסברה, קרם אבוקדו, קורניג'ון, זיתים, חמוצים

בייבי פריקסה - לחמניית פריקסה מטוגנת, טונה אדומה טריה, אריסה, זיתי קלמטה, לימון כבוש, ביצה קשה, טחינה הר ברכה וסלט תפוחי אדמה.

אסאדו מפורק - אסאדו מעושן מפורק פרונטלי, לחמניות פרצל, צ'ימיצ'ורי סטייק כרוב, בצל סגול כבוש, קונפי שום, חרדל, ברביקיו, טחינה לבנה, סלסת עגבניות, סחוג ירוק, פרוסות עגבנייה, מלפפון קורניג'ון, שיפוקוניות.

קראנצי הודי - נתחי חזה עוף בציפוי ספייסי קראנצי רוטב קארי צהוב, ירקות, אורז ירוק למון גראס, בצל ירוק, טבעות צ'ילי, כוסברה, בוטנים, סחוג ירוק, פטרוזיליה, לימון, קונפי שום.

פאני פורי - חטיף הודי מטוגן ממולא בסביצה סלמון עם תפוחי עץ, סלרי, בייבי מלפפון, פלפל צ'ילי, עלי כוסברה, לימון טרי, מלח ים, טופו, שמן שומשום ומלון (בעונה). קוביות טופו

שקשוקה שליו - (מומלץ לאירועי שישי צהריים) - ביצי שליו, עגבניות שרי ותמר, בריזש צרוב, לצד ארבעת הטחינות שלנו, לבנה, סלק, עמבה ירוקה.





מנות מן השדה (5 לבחירה)

הארוחה

מנות מן השדה ומנות השף יוצאו כבר בתחילת הארוחה, למרכז השולחן, לצד לחמים ומטבלים.

סלט בורגול

גמבות צבעוניות, מלפפון, נענע, כוסברה ופטרוזיליה.

קרפצ'יו עגבניות

עגבניות תמר, מיקרו בזיל, צנוברים, קונפי שום, צנוניות, נגיעות בלסמי, שבבי זיתים מיובשים.

ארטישוק צלוי

רצועות גמבה, בצל ירוק וכוסברה בתיבול שמן זית ולימון.

סלט מלפפונים

רצועות מלפפונים, פטריות ג'מאגי ונבטים סינים, בוטנים, שמן שומשום וטריאקי.

סלט ירוק

סלנובה, חסה ערבית, אורגולה, לליק טבעות בצל, שרי, אגוזי מלך בקרמל ביתי ווינגרייט לימון

סלט פאטוש

עשבי תיבול, חמוציות, פיצוחים קלויים, קרוטונים, שמן זית ולימון טרי.

צלחת חריפים

עגבניות תמר צרובות, פלפלים חריפים, בצל סגול קונפי שום, טחינה, כוסברה, שמן זית ולימון.

סלט ויאטנמי

גזר, כרוב סגול, כרוב לבן, בצל ירוק, סויה, מירין, ג'ינג'ר, שמן שומשום, טבסקו, דבש תמרים, בוטנים ושומשום

סלט חמוציות

סלרי, פטרוזיליה, כוסברה, נענע, חמוציות, שומשום קלוי ושקדים בויניגרט הדרים

סלט גזר פיקנטי

עשבי תיבול, גמבה, שמן זית ומיץ לימון, צ'ילי אדום, ג'ינג'ר

סלט מקורמל

סלק צרוב עם סוכר חום, בצל קלוי בגריל, עלים ירוקים ופקאן מסוכך בוויניגרט בלסמי.

חציל טחינה פחם

חציל שרוף, קונפי שום, פטרוזיליה, לימון וטחינה פחם.

סלט כפרי

פלפל אדום, פלפל צהוב, מלפפון, גזר, עגבניות, בצל סגול, שמן זית ולימון.



מנות השף (3 לבחירה)

סשימי טונה

פרוסות טונה נא עם קוביות חציל מטוגן ברוטב אסייתי, צ'ילי אדום, פרחי צנונית וקרח יבש.

בטטה מוקרמת

בטטה אפוייה ומקורמלת בתנור עם רוטב בשמל טבעוני ועלי תרד טריים.

ברולה כבדים

קראסט מקורמל ולחם קלוי

טאנקי סינטה

צ'ימיצ'ורי, בצלים מקורמלים, קרם גספצ'ו.

מסבחה אמיתית

גרגרי חומוס, טחינה, לימון, "טאבילה" פיקנטית ופטרוזיליה.

ביבי ברבונות קריספי (בתוספת 12 ש"ח לאורח)

מקומי, איולי ווסקי, פלחי ליים.

מעדניית מונטיפיורי (בתוספת 40 ש"ח לאורח)

דגים נאים, מבחר דגים מלוחים, תבשילים ממולאים מבית עץ השדה, ירקות קלויים, כרישה צרובה על רוטב משווייה, מבחר פסטרמות תוצרת הבית, חמוצים ביתיים, מבחר זיתים, מנות שף קטנות, לחמים שונים, מתבלים, ממרחים ומיצים טבעיים.







מנות עיקריות

ספיישל (2 לבחירה)

סופלקי

נתחי פרגית, אורגנו, לימון, שום, שאטה, ערק, חומץ בן יין, פיתה יוונית, טבעות עגבניה, בצל סגול כבוש, ציזיקי מלפפונים ועלי פטרוזליה.

פרגית פילדלפיה

שעועית מוקפצת על קרם חציל, שטיל פיתה דרוזית.

פילה בורי

לימונים סחוטים, שמן זית, שום, ניוקי תפוח אדמה, עגבניות תמר צרובות, שמן זית כתית מעולה, קונפי שום, עלי בזיליקום, מקלות בצל ירוק, שמן תרד.

פילה סלמון

שמן זית, לימון, קונפי שום, מרק תאילנדי.

פילה סלמון מאודה

כרוב צלוי, קרם קוקוס 28%, משחת קארי אדום, ליים והסוד של השף.

המבורגר של השף

המבורגר מבשר עגל, שילוב של אסאדו אנטריקוט ובריסקט, על מצע לחם בריוש צרוב בתוספת של פטריות שמפיניון מוקפצות וקריספי בצל לצד צ'אנקי תפוח אדמה קריספי איולי צ'ילי.

פושו לוקו

עוף מפורק בפריסה פרונטאלית עם ירקות קלויים ורוטב קריאולי (במזנון בלבד).

פילה לברק על עגבניות תמר צרובות
(בתוספת 10 ש"ח לאורח)
כוסברה טריה, גרגירי חמום הדס.

פילה לוקוס צרוב
(בתוספת 35 ש"ח לאורח)
על קרם שום, ברוטב מנגו.

המנות העיקריות מוגשות כמנות מעוצבות המורכבות ע"י שפים. לבחירתכם: שלוש מנות לבחירה + מנה טבעונית אחת. תוכלו להתחיל באיזה מנה שתמצאו ולהזמין כמה מנות שתחליטו במהלך הארוחה, בהגשה לשולחן או במזנונים.

בקר (אחת לבחירה)

פילה בקר

קרם כרישה, ברוקולי ושמן תרד

שיפוד אנטרקוט

טורטיליני פטריות, רוטב שמנת פורציני.

סינטה

יולה מרצדס ארגנטיני מיושן 21 יום, קרם ארטישוק ירושלמי, שמנת פלפלת, שעועית מאודה.

צלעות טלה בלאדי

(בתוספת 38 ש"ח לאורח)

על קרם כתומים, קרם פיסטוק, דואט ירוקים צרובים.

אנטרקוט נברסקה עם עצם

(בתוספת 24 ש"ח לאורח)

מוגש במזנון בלבד

טבעוני (אחת לבחירה)

קובה

במילוי עדשים שחורות במרק סלק אותנטי חמצמץ.

ניוקי

עגבניות צרובות, קרפצ'יון שום ושמן זית

מנת ילדים

שניצלונים וציפס.





OPEN TABLE SWEET

הקינוחים שלנו מוגשים על מזנון עשיר ומעוצב הנותן מענה וחוויה קולינרית לכל אחד ואחת

הקינוחים

עוגת שוקולד פדג' ביג
עוגת שוקולד חמה.

בר חלבית מחנה יהודה
בטעמים פיסטוק, וניל ושוקולד.
(טבעוני)

פלסות של שוקולד לצד פטיש
נגרים לחווית שבירה מושלמת
שוקולד מריר 70% עם שקדים
ואגוזים ושוקולד לבן עם פיסטוק
(טבעוני)

JUMBO שוקולד צ'יפס
עוגיית שוקו צ'יפס מושלמת לסיום
מתוק לארוחה מושחתת.

בר מקרונים
6 מטר של מקרונים.

פבלובה שבורה
קדם פבלופה, פקאנים מסוכרים,
מרנג, רוטב פירות יער ושערת
קדאיף.

עוגות מוס עגולות הנפרסות
לעיני האורחים
מוס פיסטוק, עוגת גבינה
וטריקולד.

מיני פטיסרי (טבעוני)
קרואסונים מצופי שוקולד,
בציפוי מלבי, מאפי קינמון, מיני
קראנץ' שוקולד, פילו תפוחים,
מאפה חלבה ושוקולד, פרצעלים
בטעמים, קרמבל תפוחים חם,
צ'ורוס ופחזניות מצופות.

שדרוגים ואפטר פארטי

ג'חנון תימני (3,500 ש"ח)
ג'חנון ביתי עם רסק פיקנטי,
חמוצים, ביצה קשה ומיני זיתים.

המבורגר (3,500 ש"ח)
מיני המבורגר עם מגוון ירקות,
בצל מטוגן ומטבלים שונים.

בר צ'וריסוס (3,500 ש"ח)
נקניקיות צ'וריסוס על גריל, מיני
לחמניות, מטבלים וחמוצי הבית.

בר סביח (3,500 ש"ח)
לאפה מגולגלת עם חציל קלוי,
תפוזי א, ביצה קשה, ירקות, טחינה
ופטרוזיליה.

טוסט נקניק (4,500 ש"ח)
בלחמניית בייגל, מלפפוני קורניג'ון,
בצלי פנינה, חמוצים ותפוצ'יפס.

שניצל חלה (4,500 ש"ח)
חלת כלה של 2 מטרים, עם
שניצלים תוצרת הבית, סלט
קולסלאו, חצילים במיונז, מטבוחה,
חצילים מטוגנים, עגבניות, חסה,
בצל סגול, איולי חרדל, קטשופ,
מיונז, טבסקו, פלפלים חריפים
מלפפונים חמוצים וצ'יפס.

בר אבטיחים ומלונים
(2,000 ש"ח)
ממאי עד ספטמבר.

בר גלילות טבעוני (2,000 ש"ח)
גלילה אמריקאית מושחתת בכוס
או בגביע לצד רטבים ותוספות:
שוקולד מתקשה, נוגט, קרמל
מלוח, שוקולד לבן, רוטב במבה,
פקאן מסוכך, עוגיות אוריאו,
אגוזי לוז, ברסט בוטנים, סוכריות
צבעוניות, מיני מרשמלו, בייגלה,
סוכריות שוקולד, פיסטוק.

בר פירות טרופי (4,500 ש"ח)
מוצג על אמבטיית קרח של 2
מטרים (בהתאם לפירות העונה).

להתראות באירוע!
שלכם, קייטרינג עץ השדה - בית של אנשים.

מיקה סנצ'יק - מנהלת קייטרינג עץ השדה
09-7797775 (שלוחה 2)





בר ואלכוהול

כלול במחיר

וודקה

אבסלוט
סטולי
סמירנוף

גין

ביפיטר
גורדונס

רום

בקרדי
נגריטה

טקילה

קוארבו גולד/סילבר

אפריטיף

קמפרי
אפרול
צינזאנו ביאנקו
צינזאנו רוסו
צינזאנו אקסטרה דריי

אניס

ערק עלית
אוזו

וויסקי

בושמילס
רד לייבל
ג'יימסון
בלנטיינס
ג'ים בים
גרנטס
פור רוזס
לאודרס

ליקר

ייגר

בירות מהחבית

גולדסטאר
סטלה
אלכסנדר - חיטה ישראלית
קורונה

שתייה קלה

קוקה קולה, קולה
זירו, ספרייט,
ספרייט זירו, סודה,
תפוזים, לימונדה,
אשכוליות.

משקאות ערבוב

משקאות אנרגיה,
מי טוניק, ראשן,
חמוציות.

יינות - מבית ייקב מדבר

יין אדום - קברנה פרנק
יין לבן - סוביניון בלאן

עמדת אספרסו

בר מעוצבת

אספרסו קצר,
אספרסו ארוך,
אספרסו כפול,
קפוצ'ינו, קפה שחור
ותה במבחר טעמים.



בר מקומי

Event bar & more

* הגבעה עובדת עם קפה "DADA", מבתי הקלייה המובילים בעולם.
* ברמן לכל 50 אורחים ומנהל בר. מנהל בר מקומי: 051-5708835



בר קוקטיילים של "בר מקומי" (20 ש"ח לאדם)
3 סוגי קוקטיילים | לקבלת פנים בלבד | מינימום 220 אורחים | 5 ש"ח תוספת עד חצות



super ממנומנומ menu

וויסקי בלנד
בלנטיין'ס
שיבס ריגל
בלאק לייבל
דאבל בלאק

בורבון
ג'ק דניאלס
ג'נטלמן ג'ק
גים בים

ליקר
ייגר

מבעבעים
קאווא

תוספות
אקסל
ראשן
טוניק
קרנברי

טקילה
פטרון סילבר
קוורבו גולד

אפרטיף
מרטיני רוטו
מרטיני ביאנקו
קמפרי
אפרול

אניס
ערק עלית
אוזו

וויסקי מלט
גלנפידך 12 שנה
גלן ליווט פאונד רזרב
גלן מורנג'י 10 שנה

איריש וויסקי
ג'ימסון
בושמילס

וודקה
גרייגוס
בלוגה
בלוודיר
קטל ואן
סטולי עלית
לאג'ן אופ קרמלין

וודקה טעמים
וואן גוך

גיין
גורדנוס
טנקרי
בומבי
הנדרקס

רום
בקרדי
בקרדי מוחיטו
קפטן מורגן

בתוספת 35 ש"ח כולל מע"מ לאורח. ניתן לבצע התאמות של חבילות לפי דרישה.
ניתן לקחת תוספות של בקבוקים לפי צריכה - לפי מחירון.
מנהל בר מקומי - 051-5708835



טריילר יין
 4 סוגי אדום | 2 סוגי רוזה | 2 סוגי לבן.
 15 ש"ח כולל מע"מ לאדם. מינימום 250 אורחים.



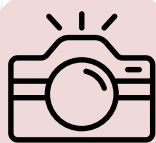
בר ג'ין של "בר מקומי"
 20 ש"ח לאדם | 8 סוגי ג'ינים מובחרים | לקבלת פנים בלבד
 מינימום 200 אורחים | 5 ש"ח תוספת עד חצות

TogeThere

חברת ההפקה שלנו מקבוצת הגבעה והגלריה!

אנחנו נלווה אתכם עד יום החתונה באמצעות ההתאמות הכי נכונות לפנטזיה ולכים. נכיר אתכם בדרך אישית וייחודית ובכך נוכל ליצור עבורכם אירוע מושלם. עם ניסיון עשיר בענף החתונות, אספנו הרבה ידע, ספקים ורעיונות מקוריים ועכשיו אנחנו כאן כדי לתת מענה לכל זה. באתר של טוגדר תוכלו למצוא ספקים מומלצים, רעיונות לעיצוב וכלים נוספים שיעזרו לכם לתכנן חתונה כיפית, נעימה ומסודרת: HAGIVA.TOGETHER.CO.IL

מומלצים באהבה



SayCheese

צילום סטילים

054-7727732	ירין טרנוס
052-4209407	עידן כנפי
054-2515535	דניס בונטרו
052-8997276	דימה וזנוביץ
054-2003302	FLEA STUDIO
050-7200656	טל שטאל
050-9906995	אלון אנקונינה
054-2777271	ניצן גור
054-2920409	שי מסיטנר

צילום וידאו

050-6456177	אביחי וקסלר
050-7290072	תומר ארבל
054-4620313	GENADI FUMM
054-4899991	אביב וטלי



לאתר TogeThere



Let's Dance

נבחרת הדיגייז שלנו

052-2805898	אסף אורטל
052-5553850	כפיר אברהמי
050-2056652	נתי ניב
050-3502008	אור ביטון
	ELITA
054-5626004	• גיא הוס
052-2080668	• דור גולד
052-5206169	מעין ברגמן
050-8025454	ATISUTO
050-2349912	KOMODO
	פינל דראם:
054-8089768	• בן גוטר
052-5859292	• דודו פריז
	: HYPE
054-2425664	• מיליה רוז
054-7557595	• אלי מתנה
052-5397774	• עדי דור

להתייעצות על ספקים, שדרוגים ואטרקציות מוזמנים ליצור קשר: רעות מנהלת הפקה - 051-2020301.





חבילת עיצוב

חופה - נורות פיירלייטס + בד לבן.
שביל חופה אירוע ערב - עששיות.
שביל חופה שישי צהריים - 10 סידורי פרחים וירק
בגווני האירוע לכיסאות / ספסלי החופה.
קבלת פנים - בקבוקוני זכוכית עם פרחים.
שלט כניסה מעץ מעוצב עם סידור פרחים.
פינת ישיבה אפיריון מעוצבת.
מפות ומפיות בשלל צבעים.
עששיות קש - עם נר בצבע שמנת.
מספרי שולחן מבולי עץ.

עלות החבילה - 1,500 ש"ח
עלות זו היא חובה במסגרת חתונה ב"הגבעה".






ADELINE'S
 FLORAL DESIGN

אדליין: 050-496-6334

לסיכום, אתם מקבלים...

- רישיון עסק וביטוחים כחוק.
- הגברה ותאורה.
- מסך הקרנה.
- תעודת כשרות.
- בר משקאות - בר אלכוהול תוצרת חוץ + עמדת קפה מעוצבת.
- הגשה בקונספט מסעדה / מזנונים מטעם הקייטרינג.
- תפריט קונספט אחיד - מודפס בהגשת מסעדה.
- איש מקצוע מטעם הקייטרינג "עץ השדה" לליווי הקולינרי בתהליך.
- מלצרים, מארחות ומנהלים ביחס של 1:10.
- ברמנים ביחס של 1:50 + מנהל.
- מפיק/ה שתנהל את האירוע שלכם, כולל פגישת ייעוץ וליווי בכל תהליך החתונה וכמובן ביום האירוע.
- מארחות בכניסה לחתונה + כרטיסיות הושבה.
- מגרש חנייה מרווח ללא תשלום, מאבטחים בכניסה + סדרן.
- צוות ניקיון למשך האירוע.
- מערכת IPLAN לסידור הושבה.
- גנרטור חירום לכל מערכת החשמל.
- שילוט והכוונה מהחנייה.
- כספת.
- מעטפות.
- מאווררים וצ'ילרים לחצר + שמשיות בקיץ.
- קירוי חורף מזכוכית מחומם.
- ריסוס בגן.
- חדר חתן כלה.
- ריהוט - שולחנות בר וקפה וריהוט אלטרנטיבי.
- 60 מקומות ישיבה לחופה (ספסלים / כסאות)

בוצע משימה



03-3094070
OFFICE@HAGIVA-EVENT.CO.IL
WWW.HAGIVA-EVENT.CO.IL

הגבעה גן אירועים
קיבוץ גבעת ברנר