



תפריט אירועים

קלאסי

**"אולמי עטרות" אולמות בוטיק לאירועים
בבני ברק המתאימים לאירועים בסגירה
מלאה עד 400 אורחים.**

האירוע שלכם בעטרת, פרטי או עסקי,
יזמן לכן ולאורחים חוויה מרגשת, במקום
המעוצב בסגנון מודרני יפהפה עם ריצוף
שיש, לנוחות והנאה לא פחות ממושלמות.

תפריט האירועים של המקום כשר למהדרין
- בד"ץ עדה חרדית, מוקפד וטעים במיוחד



עטרת

חוזה

שם המזמין: _____ ת.ז. _____
נייד: _____ כתובת מייל: _____
תאריך האירוע: _____ יום בשבוע: _____ אולם: _____
סוג האירוע: _____ מס' מנות: _____ בר פתיחה: _____ בר סיום: _____ משלוח: _____

המחיר אינו כולל את מחיר האולם | מחיר אולם: 2,500 ש"ח

התפריט המוגש לפניכם בנוי עם מגוון רחב של סוגי מאכלים, במידה וחשוב לכם מאכל/ תיבול כלשהם אשר אינם מופיעים בתפריט, תמיד תוכלו לפנות אלינו ונשתדל להוציא את המירב כדי שתהיו מרוצים!

סגירת תאריך מותנת בהעברת מקדמה ע"ס 3,000 ש"ח, יתרת התשלום יום לפני הארוע
מזומן / צ'ק / העברה

המחירים אינם כוללים מע"מ

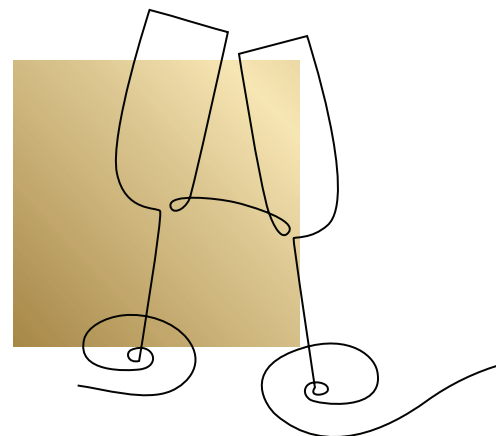
הערות כלליות:

- לאחר סגירת הארוע לא יהיה ניתן להוריד את כמות מנות!
 - ניתן לבצע שינויים בתפריט עד 10 ימים לפני האירוע
 - יש לעדכן על אורחים הרגישים/אלרגיים לרכיבי מזון היכולים להזיקם.
 - טיפ/תשר כללי למנהל האירוע והצוות (150 ש"ח לאיש צוות)
 - שעת אירוע בוקר עד השעה 15:00
 - אירועי בוקר תוספת 20 ש"ח למנה עבור האולם
 - שעת אירוע ערב עד השעה 00:00
- לאחר מכן תוספת תשלום לשעה עבור האולם 500 ש"ח
תוספת לשעה למלצר 100 ש"ח

הצעת מחיר:

מחיר מנה: _____ כמות מנות: _____ אולם: _____ טיפ מלצרים: _____
סה"כ: _____ שולמה מקדמה: _____

לבירורים ותשלום
טלפון: 0586580038
מייל: 6580038@gmail.com
נפגש שמחות!

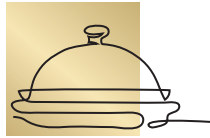


פּוֹתַחִים שׁוֹלַחַן



בר פתיחה

מינימום 100 מנות
26 ש"ח למנה



- עוגות
- בורקסים
- שתיה
- פלטת דגים מלוחים
- פלטת ירקות

מנות פתיחה

1 לבחירה
מנה בתוספת תשלום



מנות פתיח על השולחן

- טריפל סלטים אישי (15)
- שושנת סלמון על קרם פלפלים צרוב (35)
- פאי ברוקולי/כרובית לצד סלט עלים (22)
- שושנת פילו במילוי סלמון מעושן (26)
- מוס כבד על מקרון (28)
- פטה כבד בקונפיטורת פירות יער ופיסטוק גרוס (36)
- סביצ'ה דג רענן (34)
- מאפה דלי רול (26)
- דואט טארטלטים במילוי מוס סלמון ואבוקדו (24)
- ברולה כבד לצד טויל שקדי מרק (38)
- סלט פירות אישי (20)
- סלט אסייאתי בליווי שיפוד סלמון (28)
- טאקו מקסיקני (26)

ראשונות

2 סוגים לבחירה



- מושט בעשבי תיבול
- מושט ברוטב הבית
- מושט ברוטב ירקות
- מושט ברוטב מרוקאי צהוב
- מושט ברוטב מזרחי
- מאפה פילו במילוי בשר / ירקות
- בורקס תפוחי אדמה ברוטב פטריות
- טורטיה במילוי פירה וירקות מוקפצים
- קרואסון פטריות ובצל
- קרואסון בשר טחון
- מוקפץ חזה עוף על מצע פירה

מרקים (עם שקדי מרק וקרוטונים)

- מרק כתום
 - מרק ירקות
 - מרק אפונה
 - מרק קטניות
 - מרק עוף
 - אופציה מרק
- כתוספת למנה ראשונה (15)

סלטים

7 לבחירה

תוספת סלט 7 ש"ח



- חומוס
- חומוס עם טחינה
- חומוס עם חריף
- טחינה
- מטבוחה פיקנטית
- חציל קלוי שלם בטחינה / צימיצ'ורי
- חציל קלוי במיונז
- חציל קלוי טבעי / פיקנטי
- חציל מטוגן מרוקאי
- חציל בתחמיץ
- קוביות חציל מטוגן בצימיצ'ורי
- סלט ערבי (ערבישא)
- חמוצי הבית
- חמוצי הבית סגנון מזרחי
- גזר פיקנטי
- גזר בלימון שום וסלרי
- גזר חי מרוקאי
- גזר מבושל מרוקאי
- מלפפון בתחמיץ עם פלפלים
- מלפפון ובצל בתחמיץ עם שמיר
- סלק עם בצל
- סלק בסגנון מזרחי
- סלט טאבולה
- פלפל חריף מטוגן
- קולסלאו
- קולסלאו עם כרוב סגול במיונז
- כרוב לבן מתוק עם שומשום קלוי
- מיקס כרובים ופיצוחים
- סלט תפוחי אדמה במיונז
- סלט שורשים
- סלק חי עם פיצוחים
- סלק מגורד / חריין
- סלט חסה צבעוני
- כרוב וגזר סיני בסויה ושומשום
- חמוצים וזיתים
- סלט עגבניות חריף

120 ש
למנה

תפריט קלאסי

תוספות

2 סוגים לבחירה
למרכז שולחן



- אורז לבן
- אורז צהוב
- אורז וירקות
- אורז אפונה ושמיר
- אשפולוב פרווה
- תפוחי אדמה ברוזמרין
- קוביות תפוחי אדמה בצ'ילי
- סירות תפוחי אדמה
- תפוח אדמה פרוס ברוטב בצל
- אפונה ברוטב
- אפונה וסלרי ברוטב מרוקאי
- אפונה וגזר
- אורז עם שקדי מרק
- אורז עם אטריות
- אורז עם ירקות מטוגנים
- תפוא שלמים בטימין
- דואט תפוא ובטטה
- לקט ירקות
- זיתים ופטירות ברוטב עגבניות
- אורז עם בצל
- סירות תפוא פיקנטי
- סירות בטטה וסילאן

המנה מוגשת כאמריקן סרוויס
עם 2 תוספות בצלחת

עיקריות

3 סוגים לבחירה



- סלמון ברוטב חרדל ודבש
- סלמון ברוטב סילאן תפוזים
- סלמון ברוטב מרוקאי חריף/פיקנטי
- שיפודי קבב
- כרעיים עוף עם פירות יבשים
- כרעיים עוף באננס
- כרעיים עוף ברוטב לימוני
- כרעיים עוף בגריל
- כרעיים עוף בצ'ילי מתוק/חריף
- כרעיים עוף ברוטב ברביקיו
- כרעיים עוף בעשבי תיבול
- כרעיים עוף ברוטב חרדל ודבש
- שניצל וינאי
- חזה עוף בשום ודבש
- חזה עוף ברוטב פטריות
- חזה עוף בגריל
- סטייק חזה עוף ברוטב טוסקנה
- חזה עוף ממולא ירקות ואורז
- שיפודי חזה עוף

שדרוג עיקרית בתוספת 25 ש"ח

- פרגית בעשבי תיבול
- פרגית ברוטב מזרחי
- פרגית בסילאן ושום
- פרגית בסגנון אסיאתי

סלטים: □ חומס טחינה □ סלט חי

□ סלט נוסף לבחירה

פתיחה: בורקס ברוטב פטריות

עיקרית ותוספת: שניצל וצ'יפס

קינוח: גלידת מיניס

60 ש
למנה

תפריט ילדים

מינימום 24 מנות
בשולחנות נפרדים

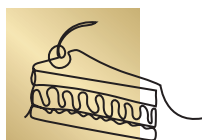


שתיה ומנה אחרונה



מנה אחרונה

1 לבחירה



- פלטת פטיפורים יוקרתית
- גלידת מיניס
- סופלה וגלידה (7)
- סורבה 2 טעמים (8)
- פאי לימון / נוגט (10)
- סלט פירות / קומפוט (4)

שתיה קרה



- פפסי קולה
- פפסי מקס
- מיצים
- סודה
- מים
- קוקה קולה (תוספת 5 ש"ח לסועד)

מינימום הזמנה 100 מנות
כולל שתיה וחד פעמי

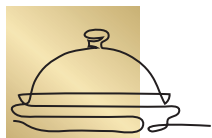
בר סיום/משמחים



60 ש"ח
למנה

בשר ודגים

3 סוגים לבחירה



דגים

□ דג סלמון שלם בעיטור ירקנות (1,100 ליח')

□ פלטות דגים מעושנים (350 לפלטה)

□ סלמון מנגו בתנור (360 ליח')

בשרי

□ טשולנט בשרי

□ מוקפץ עוף וירקות

□ שניצלונים

□ כנפיים ברוטב מתקתק

□ חזה עוף במרינדה

□ חזה עוף בפטריות

□ יאפצ'ק

□ קציצות בקר

□ קבבונים ברוטב

□ נודלס עם קוביות בקר

□ אושפלאו בשרי

24 ש"ח
למנה

פרווה

3 סוגים לבחירה

8 ש"ח לסוג נוסף



□ טשולנט

□ קוגל תפוזי

□ קוגל אטריות

□ נודלס עם ירקנות

□ פשטידת פטריות

□ פשטידת בצל

□ פשטידת ירקנות

□ קוסקוס עם מרק ירקנות

□ קובה

□ סיגרים ופסטלים

□ בורקסים

□ קישקע ברוטב

□ עוגות

ניתן לשלב:

2 סוגי פרווה ואחד בשרי ב-36 ש"ח

2 סוגי פרווה ו-2 סוגי בשרי ב-56 ש"ח