



**"אולמי עטרת" 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

תפריט שובת

חוזה

שם המזמין: _____ ת.ז. _____
נייד: _____ כתובת מייל: _____
תאריך האירוע: _____ פרשת: _____ אולם: _____
סוג האירוע: _____ מס' מנות: _____ בר פתיחה: _____ בר סיום: _____
מחיר לסעודה: **150 ש"ח** (מינימום 60 מנות) סעודה שלישית: **70 ש"ח**
סעודה בודדת: **180 ש"ח** פיצול סעודות: **35 ש"ח תוספת**

המחיר אינו כולל את מחיר האולם | מחיר אולם: 3,500 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

בבחירת תפריט כלשהוא המכיל מספר בתוך סוגריים, זהו פריט בתוספת תשלום כפול מספר מנות הארוע ולא רק עבור מנות השידרוג

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 קבלת חדרים ביום שישי 14:00
שעת יציאה במוצאי שבת כשעה עד צאת שבת
לאחר מכן תוספת תשלום לשעה עבור האולם 500 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



תפריט שבת

סלטים

7 לבחירה (סה"כ עד 12 סוגים לשבת)
תוספת סלט 7 ש"ח



- ❑ מלפפון בתחמיץ עם פלפלים
- ❑ מלפפון ובצל בתחמיץ עם שמיר
- ❑ סלק עם בצל
- ❑ סלק בסגנון מזרחי
- ❑ סלט טאבולה
- ❑ פלפל חריף מטוגן
- ❑ קולסלאו
- ❑ כרוב לבן מתוק עם שומשום קלוי
- ❑ מיקס כרובים ופיצוחים
- ❑ סלט תפוחי אדמה במיונז
- ❑ סלט טורקי
- ❑ סלט תירס במיונז
- ❑ סלט ירקות ישראלי
- ❑ פלפלים ונבטים ברוטב אסייאתי
- ❑ וולדורף
- ❑ עגבניות שרי פסטו ושומשום
- ❑ סלט בטטה קריספי בסילאן ופיצוחים
- ❑ סלט שורשים
- ❑ סלק חי ופיצוחים
- ❑ כרוב לבן עם שמיר
- ❑ סלק מגורד / חריין
- ❑ חסה פיצוחים ופירות העונה
- ❑ חסה גזר שרי נישנושים
- ❑ כרוב וגזר סיני בסויה ושומשום
- ❑ חמוצים וזיתים
- ❑ סלט עגבניות חריף

- ❑ חמוס
- ❑ חמוס טחינה
- ❑ חמוס חריף
- ❑ חמוס פטריות
- ❑ חמוס גרגרים
- ❑ טחינה
- ❑ טחינה ירוקה
- ❑ מטבוחה
- ❑ חציל שלם בטחינה / צימיצ'ורי
- ❑ חציל בטעם כבד
- ❑ חציל קלוי במיונז
- ❑ חציל קלוי פיקנטי
- ❑ חציל מטוגן מרוקאי
- ❑ חציל ובטטה בצילי
- ❑ חציל מטוגן בצימיצ'ורי
- ❑ חציל בתחמיץ
- ❑ חציל ז'אלוק
- ❑ זיתים ברוטב עגבניות
- ❑ סלט ערבי (ערבישא)
- ❑ חמוצי הבית
- ❑ חמוצי הבית סגנון מזרחי
- ❑ חמוצים בסגנון אסייאתי
- ❑ גזר פיקנטי
- ❑ גזר מתוק ואננס
- ❑ גזר בלימון שום וסלרי
- ❑ גזר חי מרוקאי
- ❑ גזר מבושל מרוקאי

תפריט שבת

עיקריות

3 סוגים לבחירה
שדרוג כל המנות לבקר
בתוספת 15 שח



2 לבחירה

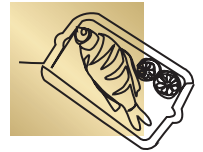
- ❑ כרע עוף בפירות יבשים
- ❑ כרע עוף באננס
- ❑ כרע עוף ברוטב לימוני
- ❑ כרע עוף בגריל
- ❑ כרע עוף בצ'ילי מתוק / חריף
- ❑ כרע עוף ברוטב ברביקיו
- ❑ שניצל וינאי
- ❑ פרגית בעשבי תיבול
- ❑ פרגית ברוטב מזרחי
- ❑ פרגית בסילאן ושום
- ❑ פרגית בסגנון אסייאתי
- ❑ פרגית ממולאת בשר (12)
- ❑ חזה עוף ממולא ירקות
- ❑ חזה עוף ממולא בשר (5)
- ❑ חזה עוף בשום ודבש
- ❑ חזה עוף ברוטב פטריות
- ❑ שיפודי חזה עוף (2 שיפודים למנה)

1 לבחירה (עד 40%)

- ❑ פרוסת בקר ברוטב צלי
- ❑ פרוסת בקר ברוטב שזיפים
- ❑ פרוסת בקר בבצל ופטריות
- ❑ שדרוג לצלי כתף (תוספת 20 למנה)
- ❑ שדרוג לדואט (תוספת 28 למנה)
- ❑ לשון בקר (15)

ראשונות

2 סוגים לבחירה, עד 60% סלמון
שדרוג כל המנות לסלמון
בתוספת 10 שח



- ❑ מושט ברוטב הבית
- ❑ מושט ברוטב ירקות
- ❑ מושט ברוטב מרוקאי צהוב
- ❑ מושט ברוטב מזרחי
- ❑ סלמון ברוטב חרדל דבש
- ❑ סלמון ברוטב סילאן ותפוזים
- ❑ סלמון ברוטב פסטו
- ❑ סלמון ברוטב מרוקאי חריף
- ❑ סלמון ברוטב מזרחי
- ❑ סלמון ברוטב אסייאתי
- ❑ סלמון בעשבי תיבול
- ❑ סלמון בקונפי שום ועגבניות שרי
- ❑ סלמון בקראסט פיצוחים
- ❑ געפילטע פיש / ווייט פיש
- ❑ פרוסת קרפיון ממולאת
- ❑ סלמון חמוץ מתוק
- ❑ קציצות דגים פיקנטיות
- ❑ הגשה מרכזית בנוסף למנה האישית (12)
- ❑ תוספת גפילטע פיש
- ❑ מרכז שולחן (תוספת 10 למנה)

מרק עוף

- ❑ שקדי מרק
- ❑ אטריות
- ❑ בובעס (4)
- ❑ ארבעס (4)
- ❑ קניידלעך (4)
- ❑ קרפלעך (8)
- ❑ מרק בשר (15)

תפריט שבת

המנה מוגשת כאמריקן סרוויס
עם 2 תוספות בצלחת

תוספות

2 סוגים לבחירה



- אורז עם שקדים מטוגנים
- אורז עם אטריות
- אורז עם ירקות מטוגנים
- תפוי"א שלמים בטימין
- דואט תפוי"א ובטטה
- לקט ירקות
- זיתים ברוטב פיקנטי
- זיתים ופטריות ברוטב עגבניות
- אורז עם בצל מטוגן
- סירות תפוי"א פיקנטי
- טנזיה (7)
- אשפולוב בשרי (12)
- יאפצ'ק (15)
- קוגל תפוח אדמה
- סירות בטטה וסילאן

- אורז לבן
- אורז צהוב
- אורז וירקות
- אורז אפונה ושמיר
- אשפולוב פרווה
- תפוחי אדמה ברוזמרין
- קוביות תפוחי אדמה בצי"לי
- סירות תפוחי אדמה
- תפוח אדמה פרוס ברוטב בצל
- אפונה ברוטב
- אפונה וסלרי ברוטב מרוקאי
- אפונה וגזר
- קישואים ברוטב
- צימעס
- פתיתים / פארפל

קידוש

מנה בסיסית 25 ש"ח לאדם
כולל שתיה, חד פעמי ומלצרים



דגים

- מגש דג סלמון שלם בעיטור ירקות (1100)
- יחידת פילה סלמון מנגו בתנור (360)
- יחידת פילה סלמון במעשנה (450)
- מגש מגוון געפילטע מעוצב (500)
- פלטת דגים מעושנים גדולה ומעוצבת (1200)
- פלטת הרינג בטעמים מעוצבת עם ירקות (850)
- פלטת גרבלקס מפילה סלמון שלם (850)
- קילו סביצה סלמון (300)
- קילו סביצה טונה (380)
- קילו הרינג מעושן (250)

בשרים

- פלטה גדולה של פסטרמות הודו ועוף (800)
- פלטה גדולה של מגוון פסטרמות בקר במבחר שיטות הכנה (1500)
- צ'ולנט בשרי מפנק (25 למנה)
- גסטרונם יאפצ'ק (850)
- גסטרונם שניצלונים (850)
- קילו גאלער (160)
- קילו כבד קצוץ (280)
- פטה כבד 150 גר' (35 למנה)
- קילו חתיכות כבד עם בצל (380)

קילו הרינג במגוון טעמים (175)

- הרינג לבן בפסטו מתוק
- הרינג לבן בפסטו חריף
- הרינג בצ'ימיצ'ורי
- הרינג פיקנטי
- הרינג פיקנטי עם זיתים
- הרינג בחרדליונז בצל
- הרינג בקונפי שום
- הרינג בצל
- הרינג ירקות

- הרינג סלק
- הרינג תפוח חמוציות
- הרינג אדום בבצל
- הרינג בשום דבש
- הרינג פלפל שחור בצל

קילו מגוון סלטי סלמון (240)

- סלמון בחרדל
- סלמון בשום חרדל
- גרבלקס סלמון פיקנטי
- סלמון בחרדל ובזיליקום
- סלמון בצל פלפל חריף
- סלמון זיתים גמבה בצל

קילו מגוון סלטי טונה מעושנת (290)

- טראמפ
- טונה עשבי תיבול
- טונה וסלמון ברוטב שום
- טונה בצ'ימיצ'ורי
- טונה במגוון ירקות
- טונה פיקנטית

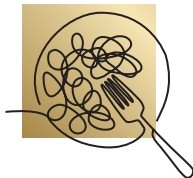
פרווה שונות

- צ'ולנט פרווה (12 למנה)
- ג'חנן (18 ליחידה)
- ג'חנן קומפלט (25 ליחידה)
- קוגל ירושלמי (200)
- קוגל תפוחי אדמה (200)
- מגש עוגות לייקח (180)
- קילו מאפים מתוק/מלוח (60)
- מגש עוגות מפנק (250)
- מגוון קינוחים (5-15)
- קילו ארבעס (50)
- קילו בובעס (50)

תפריט שבת

סעודה שלישית

אופציה הגשה בבופה
פלטת מעושנים/פלטת סלמון
מנגו
+ 6 סלטים לבחירה
+ 2 תוספות



- ☐ קוגל אטריות
- ☐ קוגל תפוא
- ☐ בורקס תפוא
- ☐ בורקס נקניק
- ☐ פשטידת ירקות
- ☐ פשטידת בצל
- ☐ פשטידת פטריות
- ☐ סלט פסטה
- ☐ ג'חנון וביצה קשה
- ☐ סלט טונה
- ☐ סלט אבוקדו

שבת בבוקר

6 סלטים לבחירה



דג

- ☐ געפילטע מרכזי
- ☐ דג מושט וירקות
- ☐ סלמון (8)

פתיחה

- ☐ סלט ביצים
- ☐ כבד קצוץ
- ☐ כבד שלם (20)
- ☐ געלא (10)

עיקרית

- ☐ טשולנט + קישקע
- ☐ קוגל אטריות / תפוא
- ☐ שניצלונים / חזה עוף/פסטרמות
- ☐ יאפצ'ק (15)

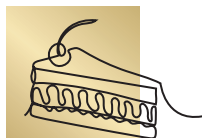
- ☐ חמין מרוקאי משודרג (15)
- ביצים, חיטה, אורז ובשר אסאדו

שתיה ומנה אחרונה



מנה אחרונה

1 לבחירה



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

שתיה קרה



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