

# תפריט חלבי

## בסניף פלאמרון



### תוספות

2 לבחירה

- פסטה ברוטב שמנת פטריות
- פסטה ברוטב רוזה
- פסטה ברוטב עגבניות עשיר
- תפוזי"א מוקרם גבינות
- אנטי פסטי
- שעועית ירוקה בסגנון סיני

### קיש

1 לבחירה  
מעל 50 מנות - 2 לבחירה

- קיש גבינות
- קיש פטריות
- קיש שרי
- קיש כרובית
- קיש בטטה

### ציקרית

1 לבחירה  
מעל 50 מנות - 2 לבחירה

- נחתי סלמון
- טורטיות במילוי ירקות
- שבלולי פיצה
- מיני פיתה סביח
- מאפה זעתר ובולגרית

### 89 ש"ח לסועד

- ✓ מים מינרלים, תפוזינה/ספרינג / שוופס בטעמים
- ✓ לחמניות
- ✓ פינת שתיה חמה
- ✓ מגוון מטבלים
- ✓ ההגשה בבופה
- ✓ כלים ומפות חד"פ במגוון צבעים (ניתן לשדרג לכלים אמיתיים)

#### מחיר האולם לא כלול

- מפות פשתן שמנת/אפור - 30 ש"ח
- מרק כתום/בצל/ירקות/עדשים - תוספת 7 ש"ח לסועד

### אנה אחרונה

1 לבחירה

- עוגות
- סופלה שוקולד
- מגוון מאפים
- מיני מגנסם 5 ש"ח

### סלטים

4 לבחירה

- סלט חסה עם מגון ירקות ובולגרית
- סלט חסה ושרי ברוטב אלץ האיים
- סלט קינואה ירק וחמוציות
- סלט כרוב שקדים וחמוציות ברוטב אסיאתי
- סלט צדשים ירק אגוזי מלך ובטטה
- סלט חסה, פטריות ונבטים ברוטב אלף האיים
- סלט ישראלי טרי
- סלט עגבניות שרי, שום ועשבי תיבול
- סלט כרוב בשמן ולימון
- סלט טאהלה בורגול עם ירקות



# תפריט חלבי אירועים בפנינת השומרון פלאזארין



## אורחיק יקריק!

שמחים על פנייתכם אלינו, ומאחלים לכם אירוע נעים ומהנה!  
להלן מידע חשוב ביותר לגבי האירוע ומהווה חלק מההסכם ביננו.  
אנא קראו בעיון על מנת למנוע אי הבנות. נשמח לענות לכל שאלותיכם.



### על המקום



בית הארחה 'פנינת השומרון' שוכן ביישוב הר ברכה ומאפשר חווית אירוח איכותית ונוף קסום.  
אנו מקיימים אירועים חלביים / בשריים. ניתן לשכור את האולם ולדאוג לקייטרינג עצמאי.  
מגוון אולמות האירוח שלנו מצויידים במיחם גדול, שולחנות, כיסאות, כיסאות תינוק.

### על האירוע



- מחיר האולם - למשך שלוש שעות מרגע תחילת האירוע.
- עריכת האולם לפי כמות המוזמנים.
- הגשה בבופה
- עריכת השולחנות והגשה בכלים חד פעמיים מהודרים (מגוון צבעים לבחירתכם)
- על כל חריגה מזמנים אלו תחול תוספת לשעה: 150 ₪ + 50 ₪ לכל מלצר.
- אנא הקפידו לסיים האירוע בזמן.
- יש להעביר לו"ז אירוע.

### מחירון אולמות



אולם ספיר	רימון (עד 250 איש)	רימון א' (עד 90 איש)	
500 ₪	830 ₪	660 ₪	מהשעה 12:00
600 ₪	1000 ₪	800 ₪	מהשעה 9:00
800 ₪	1350 ₪	1100 ₪	ערב לפני - מהשעה 20:00 (במידה ופנוי)

### פרטים כלליים



- הקייטרינג בפיקוח הלכתי מהדרין של הרב אליעזר מלמד שליט"א  
גידולי חממה ללא תולעים. משגיח כשרות- הרב מנחם טחלוב: 054-3157785  
שמירת הצידוד:
- אין להוציא כל ציוד מכל סיבה שהיא- כולל כיסאות שולחנות וקל וחומר כלי מטבח ואוכל.
- חל איסור להשתמש בקונפטי!
- אין להדביק עם סלוטייפ וכד' על הקירות, תקרה, וילונות. וכמובן לא להדק עם מהדק מכל סוג.
- בכל מקרה, בסוף האירוע האולם יהיה נקי באופן שבו קיבלו אותו - הקפדה על הורדת הקישוטים ושאריות הדבק נייר.

# תפריט חלבי אירועים



## אורחיק יקריק!

שמחים על פנייתכם אלינו, ומאחלים לכם אירוע נעים ומהנה!  
להלן מידע חשוב ביותר ונהלי השכרה ושימוש באולם.  
**אנא קראו בעיון על מנת למנוע אי הבנות. נשמח לענות לכל שאלותיכם.**

## נוהל שימוש באולם

- אין להוציא כל ציוד מכל סיבה שהיא- כולל כיסאות שולחנות וכלי מטבח ואוכל.
- חל איסור להשתמש בקונפטי! או כל קישוט מתפזר אחר.
- אין להדביק עם סלטייפ וכד' על הקירות, תקרה, וילונות. וכמובן לא להדק עם מהדק מכל סוג.
- בכל מקרה, בסוף האירוע האולם יהיה נקי באופן שבו קיבלו אותו. הקפדה על הורדת הקישוטים ושאריות הדבק נייר.
- האולם נועד לשימוש סביר של אירוח ואירועים ולא לשימושים חריגים אחרים.
- אין לאפשר משחקי כדור באולם.
- חל איסור לתלות דברים מכל סוג שהוא ובכל צורה שהיא על התקרה האקוסטית ו/או על הווילונות.
- אין להדביק קישוטים ושלטים על הקירות בכל דרך שהיא.
- הדבקת קישוטים אך ורק על המחיצות עם נייר דבק לבן. ללא סלטייפ / נעצים / אקדח סיכות.
- בתום האירוע יש לנקות את המחיצות מכל קישוט וסימני דבק.
- ניתן לתלות דברים על הברגים שתקועים על עמודי המתכת באמצע האולם.
- במידה וכתוצאה מהשימוש בשולחנות / כיסאות הם התלכלכו, יש לנקותם בתום השימוש.
- אין להעביר ציוד בין האולמות.
- דגשים לשימוש במטבח במידה וניתנה האפשרות להשתמש בו.
- תכולת המטבח כוללת: מקררים, פלטות, שולחנות נירוסטה ושיש, כיורים
- השימוש בכלים שונים אינם חלק מהשכרת המטבח. (קיימת אפשרות לרכוש כלים ח"פ בתיאום מראש)
- דגשים להחזרת האולם בתום האירוע.
- השולחנות יהיו נקיים ומסודרים לאורך הקיר בזוגות (באולם האירועים מקופלים במתקן)
- הדלתות והחלונות יהיו נעולים. האולם יהיה מטואטא והפחים של האולם יהיו מרוקנים.
- במידה ונעשה שימוש במטבח, המטבח יהיה שטוף, כולל הכיורים ומשטחי העבודה.
- התעלה שמתחת לכיורים תהיה שטופה ונקייה מלכלוכים, המקרר יפונה מכל ציוד.
- כל הזבל יוכנס לפחים מרכזיים נמצאים בחניות השונות (במידה והם מלאים יש לפנות לפחים אחרים בישוב).
- פינת קפה: שטופה, נקיה ושלא יהיה ציוד על השולחן מלבד המיחם
- פריטים שיישארו באולמות בתום האירוע ייחשבו כהפקר.
- אסור להכניס רכבים לרחבה. גם לא 'רק לרגע'.
- נא לפנות את כל הציוד. לקישוט האולם, מהגמ"ח / דבר אחר.
- קנסות:

אולם לא מטואטא	100 ₪	תליית קישוטים על התקרות/וילונות	200 ₪
פחים לא מרוקנים	50 ₪	חורים במחיצות / קירות	500 ₪
מטבח לא נקי	500 ₪	כניסת רכבים לרחבה	300 ₪

- בעל האירוע יהיה אחראי לכל חריגה מהתקנון שהוא או מי מטעמו מבצע.
- בכל נזק אחר ייעשה חישוב פרטני ע"י איש מטעמנו.