

# אלטאנים

מבשלים חוויה



תפריט אירוח

## "אלטמנים מבשלים חוויה"

גילי וג'ק אלטמן - אחים ושותפים - חיים, נושמים ויוצרים בתחום הקולינריה ותרבות האירוח כבר קרוב לשלושים שנים. האחים הנם מומחים בארוחות שף, סדנאות בישול ואירועים לחברות ארגונים, משפחות ולקוחות פרטיים.

### ג'ק אלטמן

איש של בשר ואירוח, מנהל מתחמי תיירות ומסעדות, מקים ומלווה עסקים בתחום הקולינארי. מעביר את חוויות הבישול בליווי מוצרים מהעמק, מקום מגוריו. יענק'לה מפעיל ומספר על בשר, מלמד ונותן טיפים ורעיונות לאירוח מושלם של חברים סביב "מדורת השבט" - הגריל.

### שף גילי אלטמן

מומחה בבישול פרונטלי וניהול מטבחי שף. שימש כשף במלונות בוטיק ובמסעדות ברחבי הצפון, מומחה בבניית תפריטים והנחיית סדנאות בישול.

כשותפים, אנו מעניקים מגוון רחב של אפשרויות לחוויית האירוח שלכם. כצוות אחים ושותפים יש לנו את היכולת, הידע והניסיון להעניק מגוון רחב של חוויות ולהיות שותפים בפעילויות שלכם.

ניתן להתרשם מהסדנאות שלנו [באתר](#) | [בפייסבוק](#)



אנו שפים ולא חייטים, אך את הארוחה אנחנו תופרים בדיוק למידה שלכם. לאורך השנים פיתחנו מומחיות בהתאמת הארוחה לאופי הקבוצה תוך הקפדה על בישול עילי במקום האירוע ושינויים מתוך הידע הרב שצברנו.

## תפריט אירוח

### השוק של האלטמנים

- פוקאצ'ות מחמצת אפווית בטאבון
- שמן זית עם נגיעות צ'ילי גרוס וקורנית
- טפנד זיתי קלמטה
- סקורדליה נענע שקדים
- פסטו של ירוקים
- טפנד עגבניות מיובשות, שמן זית וגרידת תפוזים

### מנות שף במזנון מתחלף

- סביצ'ה דג, מוגש עם בצל ירוק, אננס, צ'ילי אדום ושאר פינוקים
- עראיס: פיתה קריספית עם בשר עגל קצוץ, צנוברים ופטרזיליה, מוגש עם טחינת קארי ירוקה
- טארטלטים במילוי קרם חצילים
- סלט אסאדו חם, מוגש בכריכי פרנות, וממרחים פיקנטיים
- שווארמה פרגיות וטלה, מוגשת במיני פיתות, עם בצל מקורמל וסלט עגבניות פיקנטי

### **לצד המזנון יוגשו 3 סלטים עונתיים טריים**

מנה צמחונית / טבעונית: רביולי בטטה מוקפצים בירקות העונה וקרם קוקוס

### קינוחים

- קראנץ' שמרים מהטאבון
- מלבי קרם קוקוס, מוגש עם תוספות מפתיעות
- טראפלט שוקולד

### שתיה

- שתיה קרה: לימונדה / מים
- שתייה חמה: קפה מבושל / תה צמחים

❖ **הארוחה מוגשת בכלי אוכל מתכלים**  
ניתן לשדרג לכלי אוכל רב פעמיים בעלות של 25 ש"ח לסועד