

אֶלְקָנָרִים

מבשלים חוויה



תפריט אירוח

"אלטמנים מבשלים חוותה"

ג'לי וג'ק אלטמן - אחים ושותפים - חיים, נושמים ויצרים בתחום הקולינריה ותרבות האירוח כבר קרוב לשש שנים. האחים הנם מומחים בארכות שף, סדנאות בישול ואירועים לחברות ארגונים, משפחות ולקוחות פרטיים.

ג'ק אלטמן

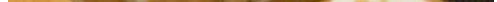
איש של בשר ואירוח, מנהל מתחמי תיירות וمسעדות, מקים ומלווה עסקים בתחום הקולינרי. מעביר את חוותה הבישול בלויי מוצרים מהעמק, מקום מגורי. ענקלה' מפעיל מספר על בשר, מלמד ונוטן טיפים וריעונות לאירוח מושלם של חברים סביב "מדורת השבט" - הגליל.

שף ג'לי אלטמן

מומחה בבישול פרונטלי וניהול מטבחו שף. שימש כשפ' במלונות בוטיק ובمسעדות ברחבי הצפון, מומחה בבניית תפריטים והנחיית סדנאות בישול.

שותפים, אנו ממעניקים מגוון רחב של אפשרויות חוותית האירוח שלכם. כצotta אחים ושותפים יש לנו את היכולת, הידע והניסיונו להעניק מגוון רחב של חוות ו להיות שותפים בפועליות שלכם.

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



אנו שפים ולא חייטים, אך את הארוחה אנחנו תופרים בדיק למידה
שלכם. לאורך השנים פיתחנו מומחיות בהתאם לאופי הקבוצה
תוך הקפדה על בישול עילי במקום האירוח ושינויים מתור הידע הרוב
שברבנו.

תפריט אירוח

השוק של האלטמינים

- פוקאצ'ות מלחמצת אפויות בטאבון
- שמן זית עם נגיעות צ'ילי גראס וקורנית
- טפנד זיתתי קלמטה
- סקורדליה נענע שקדם
- פסטו של ירקום
- טפנד עגבניות מיובשות, שמן זית וגירידת תפוחים

מנות שף במאזנון מתחלף

- סביצ'ה דג, מוגש עם בצל ירק, אננס, צ'ילי אדום ושאר פינוקים
- ערESIS: פיתה קרישפית עם בשר עגל קצוץ, צנוברים ופטרוחיליה, מוגש עם טחינת קארי ירקה
- טארטלים במילוי קرم חצליים
- סלט אסאדו חמ, מוגש בכרכיכי פרנות, ומරחים פיקנטיים
- שווארנה פרגיות וטליה, מוגשת במנני 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

- קראאנץ' שמרים מהטאבון
- מלבי קרם קוקוס, מוגש עם תוספות מפתחיות
- טראפלס שוקולד

שתייה

- שתייה קרה: לימונדה / מים
- שתייה חמה: קפה מבושל / תה צמחיים

❖ הארוחה מוגשת בכל אוכל מתכליים

ניתן לשדרג לכל אוכל רב פעמיים בעלות של 25 ש"ח לסועד