

7.06x15	3	67	עמוד	א ב ן ש ה ם	30/04/2009	17774361-6
COM קייטרינג קומו - 84330						

## סדנת בשרים לחובבי בשר וקרניבורים



סדנת הבשרים החווייתית של קייטרינג 'como' מזמינה את כל חובבי הבשר והקרניבורים

ללמוד כיצד להכין מנות בשר מגוונות ואיכותיות במטבח הפרטי בבית. חומרי הגלם בהם בחר השף איל פינקלשטיין להשתמש בסדנת הבשרים, הם נגישים לכל, וזהים לאלה הנהוגים לשימוש יום יומי. במהלך הסדנה למדים כיצד להכין מהחומרים שברשותנו מנות מיוחדות ויצירתיות ברמת עשייה של שף המבטיחות לכל אחד מהמשתתפים עלייה בדרגת הבישול ובאהבה לבשר... במסגרת הסדנה ילמדו שילובים מעניינים, טכניקות בישול ודקויות שעושות את ההבדל ממנה הנחשבת רגילה, למנת גורמה אנינה. עם סיום חוויית הבישול תוגש הארוחה שהוכנה ע"י המשתתפים לשולחן מהודר, באווירה נעימה וחברית בליווי יין. בין המנות שבתפריט הסדנה: רוסטביף עסיסי עם תפוחי אדמה ובצלצלי שאלוט. קבבוני טלה ברוטב טחינה חמה וסומק. גלילות פרגית ממולאות תרד ופטרויות. מאפה טלה ופורטבלו. אגס ברוטב יין אדום וסורבה קוקוס. כשר. הסדנה תועבר במושב פסטורלי באווירה קסומה ונעימה, בסיומה תיערך ארוחה מפנקת בליווי יין וקפה, באווירה שמחה ומהנה. יום ראשון 3 במאי בשעה 18:00. מחיר הסדנה לאדם במבצע 199 ₪ למשתתף במקום 240 ₪

**מושב מזור - משק 41, רחוב השחר 5. לפרטים ולהזמנת מקום: אוהד - 052-2904804.**