

# אין כמו קומו

בקייטרינג Como מציעים תפריט מנות משובח, מחלקת עיצוב והפקה, וגם מחלקת קריאטיבית שתבנה לכם את הקונספט של האירוע

## מאת אלעד שרת

בקייטרינג Como משיקים בימים אלה את עונת האירועים 2009 לאירועים פרטיים ועסקיים, קוקטיילים, השקות ואירועי גורמה. Como, בניהולו של השף והיועץ הקולינרי איל פינקלשטיין, ובתפקודו היעיל והמסור של צוות העובדים המקצועי, מציע שירותי קייטרינג מתקדמים הכוללים תפריט מנות משובח, עשוי על בסיס חומרי גלם המגיעים ממערב אירופה, בשילוב עם נגיעות ים תיכוניות.

בנוסף, הקייטרינג מציע מחלקת עיצוב והפקה, המובילה את תהליך ההפקה ובניית האירוע, מחלקת קריאטיבית, האחראית על קונספט האירוע, ומחלקת סדנאות, המאפשרת לקהל חובבי הבישול ליהנות מסדנאות בישול אינטימיות באווירה פסטורלית ומהנה.

קייטרינג como, קייטרינג כשר, מציע לכם את האפשרות להציג לאורחים שלכם אירוע בסגנון אחר, שונה מכל מה שראינו עד היום, ייחודי באופיו ובתפריט המזון.





אירוע שייחרת בזיכרון, וישאיר טעם מתוק שלא יישכח. על מנת לעמוד בציפיות ולהצליח במשימתם, נשענים בצוות קייטרינג Como על המתכון המנצח שמוכיח את עצמו פעם אחרי פעם: אוכל משובח ושירות מהמעלה הראשונה. מה שף אייל פינקלשטיין הכי אוהב לבשל? בעיקר בשר ודגים. "מנה מנצחת היא ביף בורגיניון עם המון יין אדום איכותי וירקות שורש - אוכל פשוט עם ריח נהדר, שמחמם כל אחד. באופן כללי, אני אוהב להכין דברים פשוטים שיוצאים מיליון דולר".

לעבודה של פינקלשטיין מצטרפים הרעיונאים, אנשי המקצוע האחראים על אירועים במגזר העסקי, המעצבים ואנשי ההפקה - כל שנותר זה לחוות ולחוש אירוע שכזה במציאות. "אני אוהב לפגוש את הלקוחות, לראות מה הם חולמים עליו ולנסות ולהגשים את זה", מסביר פינקלשטיין "זה מקצוע שלעולם לא משעמם. תמיד יש המון דינמיקה והמון יצירתיות".

ואלה הן מחלקות הקייטרינג:

**מחלקת אירועים פרטיים** - אירועים החל מעשרה אנשים, המתקיימים בבתים, בגנים או באולמות בעלי אופי מיוחד.

**המחלקה העסקית** - אירועים לחברות, ארגונים וגופים גדולים במשק, אירועי השקה ואירועים עסקיים.

**מחלקת עיצוב והפקת אירועים** - מבניית האירוע ועיצובו, ועד מתן מענה לכל דרישות הלקוח.

**המחלקה הקריאטיבית** - מוצאת קונספט לאירוע, בין אם פרטי ובין אם עסקי, ויוצרת עבור הלקוח רעיונות מקוריים ומיוחדים לסגנון ואופי האירוע.

**סדנאות** - סדנאות בישול לאנשים פרטיים ולקבוצות, בבתים או במרכז הסדנאות לבישול שנמצא במשרדי החברה.

## הטבה לחברי מועדון גלובס דיינרס קייטרינג Como

בהזמנת אירוע, תפריט הטפאס "como la manca" מתנה. למשתתפים בסדנאות בישול - 150 שקל לסדנה,

במקום 240 שקל

מושב מזור - משק 41, רחוב השחר 5

לפרטים: 03-9063306 או 052-2904804

[www.como.co.il](http://www.como.co.il)

תוקף המבצע עד 31.03.09

\* אין כפל מבצעים