

אייל פינקלשטיין מושפע מכל העדות. הבישול הוטמע בו מהבית מהצ'ולנט האשכנזי עד הקוסקוס המרוקני. הוא ניהל את מסעדת הבשרים של אביו ולאחר השירות הצבאי בחר להרחיב את ידיעותיו בתחום בר המשקאות. תוך כדי הלימודים בניו-יורק עבד במסעדות בעלות מספר מזלגות במישלן וגילה את נפלאות מטבח הגורמה. היכרות עם השף האיטלקי אמריל לנאסי הייתה הזדמנות נפלאה להתוודע למטבח האיטלקי ולעבוד לצידו. הוא נרשם ללימודים במוסד הקולינארי C.I.A ובמשך תקופת הלימודים עבד גם במסעדה יפאנית וצרפתית. כשסיים חזר לישראל למד ב"תדמור" והחל לעבוד במסעדות ובחברות קייטרינג. בשנת 2006 פתח במושב מזור מרכז לבישול, לסדנאות ולאירוח בשם "COMO". הידע שצבר בעולם הניב תפריט שמבוסס על המטבח האיטלקי, הספרדי והצרפתי. הוא נהנה לשחק במנות פיוז'ן ולפתח שילובים לא שגרתיים. ארוחות שף נערכות לזוגות או לקבוצות מעל 20 סועדים, וארוחות מזון עד 300 איש. האירוח מתקיים במרכז הקולינארי במושב מזור, בבתים פרטיים או בטבע.



מקום לאהוב בים המלח על רקע נופי המדבר הכין הבעל לאשתו הפתעת יום הולדת. סיפור הכיסוי היה טיול ג'יפים באזור ים המלח. פינקלשטיין ערך שולחן מעוצב בשטח הפתוח. כלי אוכל אלגנטיים, כוסות יין, מפיות, פרחים ונרות. הביא איתו ערכת גז ניידת, גנראטור לתאורת לילה ומוסיקת רקע. כלת האירוע הגיעה רכובה על טרקטורון וגילתה שולחן ערוך לשניים על רקע גווני השקיעה.