

תבואו, הפנטזיה כבר כאן

שולחנות אבירים, טירות עתיקות, גנים קסומים בתוך טבע פראי, וילות שהפכו למתחמי אירועים אינטימיים, שפים שיהפכו את הבית הפרטי שלכם למסעדה הכי טובה בעיר. אם אתם מוכנים להסתפק בפחות מוזמנים (ולהשקיע בהם יותר) – פתוח בפניכם מגוון אופציות מפתות

מערכת "על השולחן"

חלל אירועים לא גדול, שמורכב מכמה חדרים פנימיים וגינה פורחת. במרכזו מודל ענק של חרטום אונייה, ובין האורחים מסתובבים פיראטים, שמחלקים גשנושים בתוך חצאי קוקוסים. מהתקרה משתלשלים מפרשים, ובדים כחולים מתנפנים כמו גלי הים. כבר איש עם תוכי על הכתף מוזג קוקטיילים על בסיס רום לכוסות מעוטרות במטריות צבעוניות. לא, זו לא הזיית בת המצווה של קשת ליבליך, אלא תיאור של חגיגת בר מצווה אמיתית לגמרי, שנערכה **בוילה סוקה** בכני ציון.

כשום מקום בעולם לא אוהבים לחגוג כמו בישראל, וכל אירוע חשוב הוא סיבה להפקה מושקעת. כשמדובר בחתונות הפקות גרנדיוזיות למאות מוזמנים כבר הפכו לנורמה, אבל בשנים האחרונות גם אירועים בקנה מידה קטן יותר זוכים לשדרוג רציני. בתוך כך נוצר ביקוש למקומות אלטרנטיביים לאירועים קטנים, לא פורמליים אבל מושקעים מאוד, שבהם כל המרכיבים, לרבות האוכל, מעוצבים בדמותו של מזמין האירוע או של מי שהוא שואף להיות. "באירוע קטן אפשר לתת דרוג ליצירתיות – גם של הלקוח וגם שלנו", אומר שי

ישראל, הבעלים של "וילה סוקה". "בעל האירוע מגיע עם רעיון, לפעמים ממש מוכרך, והתפקיד שלנו הוא להגשים את הפנטזיה. לפעמים זה אירוע פיראטי, לפעמים חגיגה בוליוודית, ולפעמים אנחנו מוצאים את עצמנו מנחיתים מרצדס באמצע הגן או ממלאים אותו בתוכים ונחשים". חלל האירועים במקרה זה דומה לבד הצעיר – מסגרת ניטרלית, שלתוכה אפשר לצקת כל תוכן שהלקוח (או מפיק האירועים) בודה מדמיונו. לעומת זאת יש מקומות, שבהם הפנטזיה קיימת כל הזמן וצריך רק להעצים אותה. **בבוסטן לבונה** שמעל הכנרת, למשל, הנוף הדרמטי הוא תפאורה מושלמת להפקות גדולות מהחיים עם מופעי אש וחזיונות תאורה מרהיבים. "אני תמיד ממליץ להתחיל את האירוע קצת לפני השקיעה", מספר שישי דרעי, הבעלים והשף. "אנחנו נמצאים חצי ק"מ מעל לכפר נחום, בן עצמו יש למעלה מ-150 סוגים של עצי פרי שזוהרים בזמן השקיעה, ומתחתינו נוצצים האורות של היישובים סביב הכנרת." גם כוינו **סוקה** בהרצליה פיתוח, האח הצעיר והקטן יותר של "וילה סוקה", הפנטזיה היא חלק מן המקום: כאשר דלתות הברזל הענקיות נפתחות, מתגלה מערת מסתור לאלפיון העליון. המקום נראה כמו טירה מימי הביניים עם שולחן אבירים ענק וקירות מחופים אבן, שהועתקה מבתים עתיקים בבלגיה. כאן נוהגים לשתול בין האורחים שחקנים, שמבצעים פריצות תיאטרליות במהלך הערב (בתיאום מראש עם בעל האירוע, כמובן). לפעמים הקטעים התיאטראליים נעשים בקונספט של שבעה חטאים,

למשל סצנת קנאה קולנית בין בעל לאישה, ולפעמים ההצגה מעודנת יותר ומסתכמת בשירת אופרה מפתיעה. בקייטינג **פטי גאטו** מייצרים מזנוני קונספט מתוקים ומביאים את הפנטזיה עד בית הלקוח. "היה לקוח שרצה לערוך מסיבת הפתעה לאשתו, אבל לא ממש ידע לאיזה כיוון לקחת את זה", מספרת המעצבת איוואנה ניצן, "תחקרתי אותו ארוכות, ובסוף גיליתי שהסרת האהוב עליה הוא 'מולאן רודו'. אז יצרנו מזנון שכולו אדום ושחור, על טהרת מתוקים מעוררי חשק כמו פרלנים של שוקולד ממולאים בדובדבנים, ורדים מגילי פטל ועוגה עוצרת נשימה, שעטפנו בתחרה ספרדית מבצק סוכר." "דווקא כשהמטבח קטן הוא מסוגל להפגין יותר וירטואוזיות", מסכם שישי, שלקח את הפנטזיה צעד קדימה. הוא בנה תנורי גז מיוחדים, שיכולים לנייד בקלות את הקייטינג אל מחוץ למתחם הבוסתן ולערוך אירועי פנטזיה במערות נסתרות, בצוקים ובשאר מקומות שונים ומשונים.

כמו במסעדה

באירועים של מאות מוזמנים חייבים למצוא את שביל הזהב בין רצונות וצרכים מגוונים (לעיתים מנוגדים) של האורחים, ולכן ברוב המקרים התפריט הולך על בטוח או לחילופין על מגוון מאוד רחב. באירוע קטן הקהל לרוב הומוגני יותר, והצפייה היא ליותר תחום ואמירה מגובשת גם מהבחינה הקולינרית. וממילא כשמדובר בכמויות קטנות, הרבה יותר קל להתחבר לעונתיות ולטרנדים קולינריים מעולם המסעדות. "אני לא עובד עם ספקי ירקות", מסביר שישי. "המטבח מבוסס על תוצרת השוק והבוסטן, ולפני שאני סוגר את התפריט עם הלקוח אני מעדכן אותו לגבי המצאי העונתי." אצל טלי פרידמן, הבעלים של **האטלייה** הירושלמי, השוק הוא חלק בלתי נפרד מהאירוע, כיוון שמתחם סדנאות הבישול והאירועים שלה ממוקם ממש בתוך שוק מחנה יהודה. "בבוקר האירוע אני יורדת לשוק ובודקת מה יש", היא אומרת. "אני לא יכולה להתחייב מראש על הדג שאשלב בסביציה, זה תלוי כמה שאמצא אצל מוכר הדגים. לפעמים אני נתקלת בכקוסים יפים או בסקדים ירוקים, ומייד צצה לי בראש מנה מעניינת שאני רוצה לשלב בארוחה. בשביל זה הלקוחות צריכים לתת בי אמון מלא, וזה משהו שאפשרי רק באירועים קטנים."

המטבח באירוע בוטיק דומה יותר לזה של מסעדה. אין בו ארונות חימום ואין צורך לצלחת מאות מנות בשיטת פס ייצור. כל מנה מקבלת את תשומת ליבו המלאה של השף וצוותו, ולפעמים הוא אפילו מכין אותה מול האורחים. ב"וילה סוקה", ב"וילה סוקה" וגם אצל טלי פרידמן יש מטבח פתוח, שמספק חוויה



מתחבר לעונות השוק והבוסטן. שישי דרעי



מערת מסתור לאלפיון העליון. "וילה סוקה"



"הלקוחות צריכים לתת בי אמון מלא". טלי פרידמן



31 סוגים של אוכל קטן, טעים ומעוצב. "ארטיסט". צילום: שירן כרמל



המטעמים של אלומה בליווס. צילום: יולה זוברצקי



להתלבש חגיגי ולהרגיש בבית. "וילה בר"



מכינים הכל מול עיני האורחים. "לה פמילה"



תחושה של בית אירופאי עתיק עם ויב ישראלי. "בית אוריאלי"



בוֹסְתָן לְבוֹנָה

חוויה קולינרית בטבע

אקזוטיקה גלילית בכל מקום שתבחרו.

הבוסתן ממוקם אל מול הכנרת, צופה אל מימי האגם השקטים, בית הכנסת העתיק והכנסיות היפות של כפר נחום, מול הרי גולן.

בבוסתן למעלה מ-150 זנים שונים של עצי פרי מיוחדים ועשבי תבלין מכל רחבי תבל – תפאורה מיוחדת במינה לאירועים יוצאי דופן.

"האדם הוא תבנית נוף מולדתו"

הגליל והגולן הם יצרני חומרי הגלם המשובחים והמרתקים בישראל: עשבי תבלין, ירקות בלאדי, פירות מצוינים, יינות מעולים ובשרים משובחים. שישי – הבעלים והשף של "בוסתן לבונה" – מגיש חוויות אוכל ייחודיות, בישול פשוט, טרי ועונתי המוגש בקפידה.

בכל אירוע מוקם מטבח שטח, הכולל טאבון, גריל ברזילאי ומעשנת. חומרי הגלם מטופלים בתשוקה ומוגשים באהבה בשילוב היצע עונתי מהבוסתן.

שישי דרעי

טל' 052-5385757



צילום: יולה זוברצקי



קייטרינג בוטיק איכותי וייחודי

בניצוחה של השפית קונדיטורית אלומה בליליוס.

הקייטרינג משלב טעמים של מטבחי העולם ויוצר מטבח ישראלי עכשווי עם מנות צבעוניות, עשירות בטעמים ועטופות בניחוחות שלא משאירים אף אורח אדיש, בין אם מדובר באירוע קוקטייל המלווה במנות "פינגר פוד" מרוכזות בטעמים ובעיצוב מעורר תיאבון או בבופה עשיר במנות צבעוניות ומנות אחרונות מעוצבות.

בקייטרינג "אלומה" דואגים להפיתע, לחדש ולרענן בהתאם לעונות השנה תוך שימוש בחומרי גלם איכותיים וטריים.

החלומות והרצונות שלכם הם שקובעים את סגנון האירוע, תוך מתן תשומת לב מלאה לכל הפרטים הקטנים בעזרת צוות מקצועי ואדיב.

אלומה בליליוס www.aluma-chef.co.il

טל' 054-5333484

להרגיש בבית

"האירוע הראשון שערכנו היה לזוג, מספר דותן הלברייך מ"בית אוריאלי". "בישלתי להם את האוכל ועזבתי אותם לנפשם, כדי שירגישו בבית". הרבה פעמים מתחם האירועים הקטן לובש צורה של בית ממש. "בית אוריאלי", שנפתח לפני 10 שנים ברחוב קטן בשכונת פלורנטין, מעוצב כמו בית עתיק עם חללים אינטימיים, קשתות אבן, רצפת עץ עתיקה, גלריה ממנה אפשר להשקיף על המתרחש בבית וחדר מקורה עם בריכת דגים קטנה. "רצינו מקום שיאפשר לנו להגונג עם הקרובים אלינו ולהרגיש בנוח. עם הזמן שמנו לב שיותר ויותר אנשים כמהים לאינטימיות הזו. היום אנשים אפילו עורכים שני אירועים – אחד מצומצם ל-100 חברים וקרובי משפחה, וביום אחר הם עורכים אירוע נוסף גדול יותר למעגל המורחב."

"אנשים רוצים להתלבש חגיגי אבל להרגיש בבית", מוסיפה שרי בר מוילה בר בקיסריה. שרי הפכה את ביתה הפרטי לוויילת אירוח לאירועים קטנים עד 40 איש. העיצוב והריהוט בסגנון פרובנסאלי, וכמו בכל בית יש חללים נפרדים – סלון לאירוח, פינת אוכל עם שולחן אבירים וחדר עם בריכה יפהפיה. שרי מבשלת את כל האוכל בעצמה. המנות שהיא מכינה מתכתבות עם מטבחים ים תיכוניים (בעיקר צרפתי ואיטלקי), והיא מקפידה להשתמש בחומרי גלם עונתיים, לרוב אורגניים. "אם למשל מדובר באירוע משפחתי, ואני יודעת שיהיו גם סבתות וגם ילדים, אני מציעה ללקוחות ארוחה איטלקית שמחה."

ומה לגבי כשרות?

גם באירוע של 40 איש תמיד יש מישהו שאוכל כשר, אבל אם באולמות השמחות הגדולים מתקיים חוק ה"או הכל או כלום" (הנובע מן הצורך לשמור על תעודת הכשרות), בתחום קייטרינג הבוטיק נטול התעודה יש מקום לתמרון. אלומה בליליוס, שפית פרטית לאירועים, מסבירה: "הרבה פעמים אנשים מבקשים שהאוכל יהיה כשר, כלומר כלי פירות ים ובלי לערבב בין בשר לחלב, אבל עדיין מתעקשים על קינוחים חלביים."

ואם בכל זאת רוצים לערוך אירוע בבית?

"אחת הסיבות שאנשים נרתעים מהפקת אירוע בבית היא שאף אחד לא רוצה לעמוד בסוף הערב ולעשות כלים", מספרת השפית אלומה בליליוס. אלומה למדה פסיכולוגיה וניהלה פרויקטים בתחום הדל"ן לפני שהפכה לשפית פרטית, וכשמתכננים אירוע מה יכול להיות טוב יותר מקייטרינג? היא קצת פסיכולוגית וגם אשפית לוגיסטיקה? "הטריק הוא להקשיב ללקוח, היא מסכמת. "אנשים לא תמיד רוצים לקחת על עצמם מפקד אירועים, אבל מצד שני הם גם לא יודעים מאיפה מזמינים כיסאות ואיך דואגים שהאוכל יישאר חם. כאן אני נכנסת לתמונה – איכשהו בין מפקד האירועים לשף הפרטי. במהלך התכנון אני עובדת מאוד צמוד עם הלקוח ותופרת את התפריט ואת כל פרטי האירוע יחד איתו. אם צריך, אני מחברת בינו לבין גורמים נוספים שאני ממליצה עליהם."

ויש פתרונות נוספים לאירוח בבית: חברות קייטרינג שמתמחות באוכל איכותי מוכן ומעוצב. את ארטיסט הקימו עפרה ויניב שבח בינואר האחרון אחרי שניסו למצוא קייטרינג קטן ולא יקר לאירוע שלהם. "כיוון ששינוי מודי, איכות האוכל היתה חשובה לנו, אבל לא רצינו את ההתעסקות וגם לא התחשק לנו להוציא הון ותועפות", מספרת עפרה. בעלה ניב הוא קונדיטור עם רקורד בקונדיטוריות איכותיות כמו "מזרין" ו"ילה בון פטיסרי", וכך נולד הרעיון למגשי אירוח מעוצבים, שכוללים פטיפורים, מיני קישים, סנדוויצ'ים מבצק כריש, פוקצ'ינות וקינוחים. "הלקוח בוחר מבין 31 סוגים של מוצרים, אנחנו מכינים הכל ביום האירוע ומביאים את המגשים המעוצבים כשהאוכל טרי וחמים." לא צריך אפילו סכום או צלחות – את כל האוכל אפשר לאכול בידיים. "פעם לקוח שאל אותי מה הוא צריך לארגן או להכין לקראת האירוע, מספר ניב, אז ענית לו: 'שתי שקיות זבל'."



יצרו מזנון שלם בהשראת "מולן רוז". פטי גאטו



מקומות גדולים שמתנהגים כמו קטנים. "גרינפילד" (מימין) ו"יולה סוקה"

קולינרית מיוחדת במינה. בבית אוריאלי, מחלוצי המתמחים שמתמחים באירועי הבוטיק, מצאו פתרון ביניים: יש לנו מטבח הכנות פנימי, אבל את רוב המנה אנחנו מכינים בחוץ, מספר הבעלים דותן הלברייך. "אנשים נורא אוהבים לראות איך מכינים קדאף – את הליפוף של השערות עם החמאה. לפעמים אנחנו מעמידים שולחן פירות, וטבח צמוד חותך את הפירות בהזמנה. זה נותן לאורחים תחושה שהם מקבלים את האוכל הכי טרי וזה גם סוג של שואו. אחת הדוגמאות הבולטות להדמיה של בישול מול קהל היא דוכני האוכל המעוצבים של קייטרינג לה פמיליה, המתמחה בהקמת דוכני אוכל רחוב חלביים ותפעולם – פיצות, פיש אנד צ'יפס וגולת הכותרת: גלידות איטלקיות בעבודת יד עם תוספות שהאורחים מרכיבים לעצמם. לאירועים מושקעים ממש מביאים עמדות של שוקולטריים ומיני להטטים קולינריים אחרים. הדוכנים האלה יכולים להגיע ללוקיישן לפי בחירתכם, אבל חברת "לה פמיליה" מפעילה גם חלל אירועים כגנעש בשם גרינפילד הממוקם במגרשי הגולף כגנעש ויכול לשמש כאכסניה לכל שיגעון של בעלי האירוע. "גרינפילד" אנחנו יכולים לערוך אירועים עד 350 איש, מסביר הבעלים מתן גל, יאבל העיקרון של האירוע הקטן נשמר בזכות האופי המיוחד של הקייטרינג."