

ארוחת ראש השנה במלון הבוטיק 'בית בגליל'

מנת ביניים של קונסומה ברווזים ועשבי תבלין, לצד מוס אפוי של כבדים משתלב טוב עם ירדן סירה. למנה עיקרית יוגשו עופיונים צלויים ממולאים באורז גלילי, ציר רימונים ותבלינים מתוקים והמלצת היין למנה חגיגית זו יין מרלו ירדן. אחד הקינוחים המעניינים הוא טארט שוקולד מזוגג עם סורבה תפוחים ודבש אקליפטוס מקומי, המנה מומלצת עם ירדן הייסטוויין. המסעדה בבית בגליל, פתוחה גם לאורחים שאינם שוהים באחוזת הסוויטות ורוצים ליהנות מארוחות גורמה איכותיות להזמנות ולפרטים: 04-6808200 או <http://www.bayit-bagalil.co.il>

יוגשו המנות המענגות של כבדי עוף הצלויים בפחמי דובדבן עם מילפיי תפוחים חמצמץ, דבש וחומץ תאנים. המנה תלווה ביין ירדן שרדונה.



מלון הבוטיק **בית בגליל**, מהיפים בארץ, יגיש השנה לאורחיו ממיטב היצירות הקולינאריות של שני השפים, **רועי סופר** ו**דרור דב מרקו**, בארוחת החג המהודרת של ראש השנה.

התפריט בארוחה מתבסס על מתכוני החג הקלאסיים המסורתיים עם נגיעות קולינאריות נועזות, גליליות וייחודית למקום. ארוחת החג כמו כל הארוחות במסעדת הבית בגליל, מלוות בתפריט יינות מומלץ לכל מנה ולכל ארוחה. למנה ראשונה יוגשו קציצות דג ים נא, עם סלק מצופה שומשום וינגרט גזר וחזרת, שאיתו מומלץ לגנום יין סובינון בלאן, ולאחריה

מתנות מתוקות לחג

מיזם חדשני החל את פעילותו בימים אלה, ומציע פתרון למי שמחפש מתנה מתוקה - **Chocolove**, זהו גוף המאגד בתוכו תחת קורת גג אחת שורה של שוקולטטיררים, ובהם גליתא, גבריאלס, שרינה, שוקולדה, עין כרם המתוקה, או שוקולה, קרדינל, מירי זורגר ושוקויה.



היזמית והבעלים, **אתי כהן**: "מצב הרוח הוא של נתינה מתוקה, תוך שימת לב לפרטים הקטנים. מארזי השוקולד ייחודיים, אליהם מצורף על פי בקשת הנותן כרטיס ברכה אישי מתוך 13 אפשרויות שונות. את המארזים ניתן להרכיב לפי סוג האירוע או טעם איש או השוקולטטיר המועדף". השפה התקשורתית של האתר חדשנית ודידותית. שוקולאב מקפידה על טריות המוצרים ומשלוחם ללקוח, באמצעות קירור ותנאים שיבטיחו את הגעתה של המתנה בצורה מושלמת. 1700-50-50-39 www.chocolove.co.il

מטבח אישי

שף **עזרא קדם** מציג 'מטבח אישי' - סדנאות בישול פרטיות וייחודיות במטבח של 'ארקדיה', מסעדת של השף בירושלים. מעתה, ניתן יהיה ללמוד את רזי המטבח המקומי, באופן פרטי, משף עזרא קדם. את הסדנאות ניתן יהיה להזמין מראש דרך המסעדה והן יתרחשו בשעות הבוקר והצהריים. המחיר ישתנה על פי הסדנה. במהלך הסדנה, שתימשך כשלוש שעות, ילמד התלמיד הבשלת את סודות המטבח המקומי, שימוש נכון בחומרי גלם, טכניקות ייחודיות של בישול וטיפים מקצועיים מפי שף קדם. בתום הסדנה, יוכל התלמיד להזמין אורח אחד שיגיע למסעדת 'ארקדיה' ויהנה איתו מארוחת צהריים זוגית ומיוחדת שהרכיב יחד עם שף עזרא קדם. הארוחה תלווה ביינות הבית. טלפון - 02-6249138, מיכל - 054-2020332

