

ארוחה שהיא חווייה

”בראף קייטרינג” הוקם לפני למעלה מ-30 שנה, ומאז ועד היום נקשר שמו עם הקלאסיקה של הקייטרינג בישראל. אתם מוזמנים לחגיגה קוליברית על כל החושים

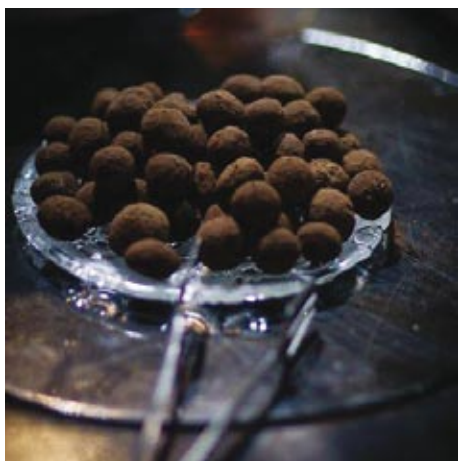


” כמו מנת גורמה מעודנת הנרקחת במסירות בידי שף אומן, כך משתלבים ב”בראף קייטרינג” המרכיבים המבדילים בין ארוחה לחווייה וחוברים למנה גדושה של רוחב לב ואסתטיקה

רקות צבעוניים, צמחי תבלין טריים ורטבים ארומטיים המתמזגים בחום האש המאדימה. זוהי אולי הדרך הטובה ביותר לתאר את הפינוק הקוליברי שמציעים ב”בראף קייטרינג”. זאת לצד כלים מעוצבים, תזמון מוקפד ומגע הידיים המקפלות את כל אלה בהרבה אהבה... כמו מנת גורמה מעודנת הנרקחת במסירות בידי שף אומן, כך משתלבים ב”בראף קייטרינג” המרכיבים המבדילים בין ארוחה לחווייה וחוברים למנה גדושה של רוחב לב, אסתטיקה ושאיפה אמיתית לספק מטעמים של ממש.

”בראף קייטרינג” הוקם לפני למעלה מ-30 שנה, ומאז ועד היום נקשר שמו עם הקלאסיקה של הקייטרינג בישראל. כתבשיל המשתבח לאיטו לצד מאפה מבושם הנפרש מן התנור אל הצלחת ממשיך הקייטרינג להגיש את השילוב שבין ניסיון השנים לבין חדשנות הזמנים. החברה מנוהלת על ידי חברה הולנדית שבעלותה עסקים מגוונים בתחום הנופש והאירוח. השילוב בין הסטנדרטים האירופיים לליטוש המקצועי של צוות הניהול בארץ מאפשר לחברה לשמור על הקו האנין והייחודי שלה, שבא לידי ביטוי בכל המישורים – מהרכב התפריט, דרך ההקפדה על חומרי הגלם המשובחים ועד עיצוב השולחן וההגשה.

מחגיגות אינטימיות ועד למאות מוזמנים, משמחות משפחתיות ועד לאירועים עסקיים, ב”בראף קייטרינג” יצרו עמכם ועבורכם את התפריט העשיר ואת האווירה הקסומה שתהלוך את האירוע שלכם. הצוות הדינמי של החברה ירתום את הידע והניסיון שלו בהפקת אלפי שמחות <





”
השילוב בין
הסטנדרטים האירופיים
לליטוש המקצועי של
צוות הניהול בארץ
מאפשר לחברה לשמור
על הקו האנין והייחודי
שלה, שבא לידי ביטוי
בכל המישורים –
התפריט, חומרי הגלם
ועיצוב השולחן
“



ואירועים בכדי להבטיח שהשמחה שלכם תהיה לא פחות ממושלמת. "משום שעבורנו, קייטרינג הוא הרבה יותר מארוחה נפלאה – הוא גם כל מה שבא לפני, אחרי, ומסביב ליום המאושר: הטעימות, התפריטים, השילובים, הכלים, העיצובים, המלצרים האדיבים, ובעיקר היכולת למזג בין כל אלה לכלל אירוע אחד – יחיד ומיוחד", אומרים בחברה.

השף ג'ראלד פרנגנדס, יליד פריז, הינו שגריר לטעמיה הייחודיים של המורשת הקולינרית והאסתטיקה הצרפתית. כבן למורשת עשירה זאת, הוא מביא בתפריטיו ביטויי תשוקה לאוכל ושמחת החיים משכרת. מאז 2012, השף ג'ראלד הינו השף הקולינרי של "בראף קייטרינג" והוא מטביע את חותמו וטעמו בכל מנה ומנה. בשיתוף פעולה עם השף יניב אורן, השף התפעולי, הם מנצחים על מלאכת המטבח כולה. כשף צעיר התמחה במסעדתו של השף ג'ואל רובושון, מהמובילות בעיר האורות ועטורת כוכבי מישלן.

השף יניב אורן, בוגר בית ספר "תדמור", רכש בילדותו את אהבתו לאוכל משובח, בין סיריה של אמו, הידועה בזכות מאכליה המורכבים במיוחד. לשוקולד התמכר במהלך ביקוריו הרבים במפעלי "עלית", שם עבד אביו. שני מקורות השראה אלה, הביאו אותו להבנה כי המטבח הוא ייעודו האמיתי, והלימודים ב"תדמור" העניקו לו את הכלים המקצועיים למימוש ייעודו. כאי לדעת כי "בראף קייטרינג" נושא תו ISO 9001:2008, ותו HACCP ופועל ברישיון משרד הבריאות.

לפרטים: "בראף קייטרינג",
www.braaf.co.il, 04-6222930