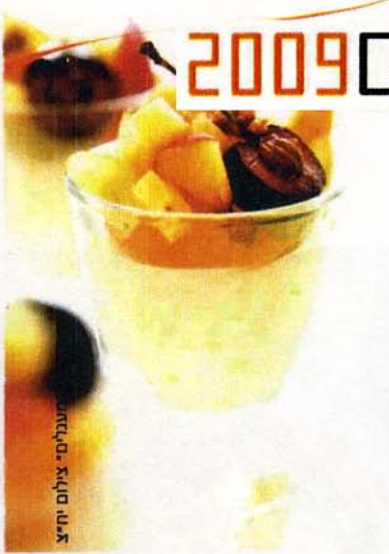


ארועים 2009



מעגלים צילום יחי'צ



מעגלים צילום יחי'צ



מעגלים צילום יחי'צ

קולינאריה באירועים 2009 המגמות החדשות

בשנים האחרונות ניתן לראות התפתחות וחיידושים רבים בתחום הקולינאריה באירועים. הסיבה המרכזית לכך היא ההתחדשות שעבר שוק האוכל המקומי שבא לידי ביטוי בטעמים, ריחות וסגנונות בישול חדשים שהגיעו לארץ והתקבלו בברכה בפופולאריות רבה על ידי הציבור הישראלי

סגנון אירוח זה לקוח מאירופה ובעיקר ספרד שם הקולינאריה נוספת יותר ויותר כמנות ביש מנות אישיות ולא בהאבסה המסובלת במחזוריותנו. הקונספט של מעגלים הוא בעצם מעגלי אירוח כפינות ישיבה המעוצבות ע"פ תרבויות העולם השונות. את פינות הישיבה ניתן למצוא על טרסות באולם עגול בצורת אמפי באופן זה כולם רואים את כולם והנשתי האוכל היא מנות טאפסים מעוצבות שזורמות אל האורחים במהלך כל האירוע. המנות מביעות אל האנשים כך שבכל מקום בו ימצא האורח תונש אלו המנה בין אם זה באזור הפואיה שהינו אזור הקפה, או בכל אחת מפינות הישיבה ואף ברחבת הריקודים, המרוץ אחר המזון וחימושו הוא דיוק הדבר שנמנע בימעגלים". לדוגמא: המרק מגיע בעקביות קטנה שניתן לאחזה כנוחות ובקלות בצרוף של הסכום המתאים לאותה המנה. בימעגלים קיימת מלתחה רחבת ידיים, המאפשרת אחסון של אביזרים שאין זקוקים להם במהלך האירוע. ימעגלים מיישם את מונח הקוקטייל הפארטי, שכוונתו אירוע של צלחת מוזלג ללא סכין, וניתן לאכול את המנות ביד אחת וכך ניתן להנות מחוויה חברתית שלמעשה לשמה נערך האירוע והמקום הוא חברתי.

שלומי לוי - בעלים של מתחם אירועים חדש "מעגלים" ביבנה מציג תפיסה חדשה בהגשת אוכל כמנות קטנות. מנה חדשה, מנות הטאפס המתאפיינות כמנות המיועדות כבודל של 2 בימים עד 4 בימים, עם דגש על עיצוב המנה באופן אסתטי ואלגנטי, במנון רחב של טעמים וסגנונות הלוקחים את הסועד לטיול נסטרונומי. זוהי צורת הגשה מושלמת המציעה שלל מנות אישיות ואיננות, המלוות את האורחים באירוע באופן קליל ועדין ללא עומס ואינ מצריכות אותם לשבת סביב שולחן כדי להנות מהאוכל. נדלן המיוחד של מנות הטאפס מעניק לסועד טעמים לקצה וקשה להגדיר באופן מדויק את הטעם הישראלי המועדף - יש את אלה שרשי להרגיש שבעים אורחים להרגיש את הטעם של הבית והדברים המוכרים לעומתם בקצה השני יש את אלה שמעוניינים לקבל חוויה קולינארית שונה ממה שהם רגילים ביומיום החל ממנות בשריות כמו מולארד (כשר אווז) ועד לקינוחים כמו גלידת סורבה בטעם ווסכי. מתחם "מעגלים", המאמץ את טרנד הטאפסים מעצים את חווית האכילה על-ידי התאמת הטעמים וכן כל מרכיבי המנה בשילוב של הדרך הנוחה והמתאימה ביותר לאכילה.