

Yaara Tor Yerushalmy
Event Producer

מדריך בזק

אוכל, נשמה

5 כללי זהב של הפקה
לבחירת תפריט מנצח
לאירוע



תוכן העניינים:

- 2..... מה במדריך – אוכל, נשמה
- 3..... מבוא – למה החלטתי לכתוב מדריך "אוכל, נשמה"
- 4-5..... רקע - כולם מדברים על האוכל באירוע ומה זה אומר
- 6..... כמה דקות להתארגנות
- 7-13..... 5 אבני דרך לבחירת תפריט מוצלח לאירוע שלכם
- 14-16..... משהו אקסטרא- ואם בא לכם ממש ...
- 17..... הצעד הבא שלכם לאירוע מושלם



מבוא: למה כדאי לכם לקרוא את המדריך (עד הסוף!!!)

כל מי שמתכנן אירוע או עומד רגע לפני הפקת אירוע יודע שהנושא שכולם מדברים עליו הוא האוכל באירוע. ככה זה.. האורחים מטריחים את עצמם ומגיעים, מפנים זמן, מתלבשים ומביאים מתנה יפה. והם מצפים שהאוכל ישלים את החוויה כי האוכל, נוגע בכל החושים. מענג את החך והוא, תרצו או לא תרצו העניין המרכזי בכל אירוע.

לא סתם יש סביב נושא האוכל תעשייה של טעימות, דוכנים נלווים שמהווים גימיק וחיזוק לתפריט הרגיל, מאות סוגים של בר קינוחים/מתוקים/עוגות. לכן הבחירה של התפריט לוקחת הרבה אנרגיה, ויכוחים בין מזמיני האירוע, התלבטויות מה מתאים לאירוע הזה ויש המון זריקת כסף מיותרת.

בגלל שזה נושא כל כך חשוב החלטתי להכין מדריך, שבו תגלו איך לבחור תפריט לאירוע שלכם שיהיה "הרבה יותר קל לאכול אותו", ו"לעכל" את קבלת ההחלטות. במדריך עצות טובות, איך בתקציב נתון להפיק מקסימום תועלת מהתפריט שיהיה מגוון, מרשים, טעים ושכל אורח ימצא משהו לטעמו.

מאחלת לכם קריאה מהנה ואירוע מוצלח.

**יערה תור ירושלמי - מפיקת אירועים
אירועי בוטיק לאנשים עסוקים.**



רקע: כולם מדברים על האוכל באירוע (ומה זה אומר מבחינתכם)

הגשה אישית...מזנונים ומה שביניהם. במשך עשרים שנות עבודתי, גיליתי שיש פער ענק בין התקציב הגדול שמוקצה עבור האוכל באירוע לבין התוצאה הסופית בפועל. ולכן, חשוב לי שתדעו שבכל אירוע בכל תקציב ובכל מקום אפשר בעזרת מחשבה, ידע, דרישה מבעוד מועד, להפוך את התפריט באירוע שלכם לתפריט טוב יותר.

"... בסוף כולם מדברים על האוכל...."

במדריך אני עומדת לגלות לכם טיפים שחשוב שתיקחו בחשבון כשאתם מתחילים לתכנן את התפריט לאירוע שלכם. מה לבדוק, מה לשאול, על מה לחשוב וממה להיזהר... בקיצור טיפים שרוב מפקי האירועים שומרים בבטן... ולא מגלים.... אבל כל כך חשוב שתדעו כדי שתוכלו לקבל תפריט מנצח באירוע שלכם.

בעבר כשדור הסבים והסבתות חגגו, הכול היה פשוט. הלכו לאולם הקרוב לעיר המגורים, סגרו עם בעל האולם תפריט בשרי שכלל בורקס עם רוטב פטריות, דג שלם מטוגן ובמקרה הטוב צלי בקר ברוטב הבית.

מתכנני אירוע מקצוענים יודעים שברוב האירועים תקציב גדול מתקציב האירוע מופנה עבור מקום ואוכל. האירוע הממוצע תקציבו יחולק ל 70%-60% עבור מקום ואוכל, 40%-30% הנותרים מהתקציב יושקעו בסעיפים השונים כגון מוסיקה, צלם, מערכות הגברה תאורה, עיצוב, הזמנות, אישורי הגעה ועוד. לכן חשוב שכל שקל שאתם משלמים עבור סעיף האוכל תקבלו את מירב התמורה. היום בעידן השפע יש בלבול עצום, מה בעצם הכוונה בסוגי ההגשה השונים והתפריטים באירוע. האם התפריט יתאים לאירוע שלי? הכנתי לכם כאן, מקרא שמסביר מהם סוגי התפריטים באירוע, כך תוכלו להבדיל בין האפשרויות הרבות ומיני שיטות ההגשה.

מבחר אפשרויות להגשת התפריט באירוע.

- תפריט בהגשה אישית- כל מנה יוצאת מעוצבת על ידי השף ומוגשת לכל אורח ואורח לפי בחירתו. לפי התפריט שבחר בעל האירוע.
- תפריט במזנונים – אחרי מנות הפתיח בקבלת הפנים, המנות העיקריות מוגשות על גבי מזנונים וכל אורח מתכבד בעצמו מהמזנון.
- תפריט בשרי – משלב בתוכו מנות צמחוניות, דגים, עוף ובשר.
- תפריט חלבי – מבוסס על מנות פסטה, קיש, לזנייה, ירקות ודגים.

מדריך בזק - אוכל, נשמה

- "ארוחה הפוכה" - מתחילת האירוע מוגשים את האוכל העיקרי, כל המנות יוצאות ביחד בפעימה אחת (לא כולל קינוחים).
- "Family style" - הגשת המנות למרכז השולחן.
- קוקטיל - חטיפים קטנים, מתאבנים מוגשים על ידי מלצרים מסתובבים
- בין האורחים.אלו חטיפים בגודל ביס. זו ארוחה ללא צלחות וסכום.
- "צלחת מזלג" - ארוחה של מנות שקל לאכול אותן בעמידה, או בישיבה
- לא סביב שולחנות, ארוחה שאין צורך בסכין על מנת לאכול אותה.
- תפריט שוק - דוכני אוכל מוגשים כמו בשוק מקומי, מקובל להגיש מנות קטנות בכלי במבוק או בשקיות נייר טבעי וכדומה.

שבחרים תפריט לאירוע צריך לחשוב על:

- א. מי יהיו האורחים באירוע שלכם.
- ב. עבור כמה אנשים יהיה האירוע.
- ג. סוג הכשרות.
- ד. צורת ההגשה הנכונה ביותר עבור האירוע.
- ה. והכי חשוב: איך למקסם את התמורה עבור הכסף שלכם.



כמה דקות להתארגנות

אם הגעתם עד לכאן, אני מניחה ומאמינה שאתם כבר מתחילים לחשוב על האירוע הקרוב שלכם, מה ואיך להגיש לאורחים שלכם ... כמו המון לקוחות מקסימים שלי שפגשתי לאורך השנים בעבודתי כמפיקת אירועים, אתם בוודאי נרגשים מאוד. יש המון רעיונות שמתרוצצים בראש ואתם זקוקים לכל העצות הטובות והעזרה שאני יכולה להושיט לכם. לכן מציעה שתקדישו למדריך כשעה של קריאה נינוחה, רגועה ושקטה.

- הכינו לכם כוס קפה או חליטת צמחים מעניינת.
- שבו לכם בנחת בפינה שקטה עם תאורה טובה ובהירה.
- הצטיידו בבלוק כתיבה ועט- כי אני בטוחה שיהיו לכם רעיונות בדרך
- ודברים רבים שתרצו לכתוב לעצמכם, לבירור מעמיק יותר ובדיקה חוזרת.
- אם בן/בת הזוג בעניין או החמות, אולי שווה לזמן גם אותם.
- אם כבר התחלתם ללקט מספר אפשרויות לתפריט, שימו את התפריטים לפניכם.

זה הולך להיות מסע כיפי, מעשיר ומועיל מאוד בדרך לתפריט הנכון לאירוע שלכם, תפריט עם נשמה.

אני מאחלת לכם ולי - מסע נעים, מהנה ומלא תובנות טובות!

יערה תור ירושלמי - אירועי בוטיק לאנשים עסוקים.



מי האורחים באירוע שלכם

כדי שנבחר תפריט מתאים, אנחנו צרכים לברר תחילה עבור מי הוא מיועד.

תפריט לאירוע עם ילדים.

ילדים זו קבוצת אורחים שלרוב צורכת באירוע אוכל אחר. ילדים רבים יעדיפו אוכל פשוט, תפריט שהם מכירים ואוהבים לאכול. רבים מתוכם לא יאכלו מנות מתוחכמות, מנות "שהם לא מזהים". מנות אפשריות עבורם: מזנון ילדים עם מנות כגון: שניצל, צ'יפס, המבורגר, קלחי תירס, פלטת ירקות, פסטה ללא רוטב. אפשרות נוספת להכין עבורם מנות "לאנצ'בוקס" ולהגיש להם באופן פרטי. ילדים מאבדים מהר עניין באוכל, זמן הארוחה שלהם קצר בהרבה מכלל האורחים.



פריט לאירוע עם אורחים טבעונים.

טבעונים. אלו אורחים שלא אוכלים גבינות, בשר, דגים, עוף, ביצים וכל מה שמוגדר עבורם מן החי. כדי לכבד גם אותם, יש לשלב מנות שיהוו מנות עיקריות עבורם. מעבר לסלטים ולתוספות שיש בתפריט הרגיל באירוע. אורחים צמחוניים יוכלו לאכול גם הם מאותם המנות. מנות מתאימות: לצד עמדת המבורגרים בקבלת הפנים, אפשר להוסיף המבורגר טבעוני מפטריות טריות. במידה ובחרנו לאירוע תפריט בהגשה אפשר במנה הראשונה כאופציה נוספת לדג שבדרך כלל מוגש, לתת בחירה נוספת של מנה טבעונית כדוגמת – "מנת קלצונה" - במילוי חצילים קלויים בגריל, צנוברים לצד רוטב טחינה ירוקה. מנות אלו מתאימות גם לאורחים צמחוניים. טעות נפוצה ומאוד אופנתית, להפוך את כל התפריט באירוע לתפריט טבעוני. רבים מהאורחים יצאו מאירוע עם תפריט טבעוני בלבד, מאוכזבים וכלל לא ייהנו מהארוחה.

ירוע לכבוד אדם מבוגר.

אשר חוגגים יום הולדת "עגול", יום הולדת 80 לדוגמא. חשוב לשים לב שהמנות לא יהיו "מאתגרות" מידי, מתובלנות חזק וכבדות. קהל מבוגר מעדיף מנות קלות לעיכול, "מנחמות" ועדינות. מנות מתאימות: תמיד קהל מבוגר ישמח למנת מרק טובה וחמה, או לתפוחי אדמה בתנור שמתובלים בעדינות בלי הרבה שמן.

לכמה אורחים מיועד האירוע

מספר האורחים באירוע הינו פרמטר משמעותי עבור בחירת התפריט. שיש מספר אורחים גדול חשוב לשים לב לצד הלוגיסטי. לוגיסטיקה טובה תשפיע בצורה ישירה על רמת התפריט באירוע, שכן אוכל מצוין שיוגש קר ייתן תוצאה לא טובה. כמובן שהכי חשוב טבח/שף שהכין אוכל טעים ואיכותי. שימו לב שהמנות יצאו חמות, בזמן ולכולם. כמה מלצרים יש באירוע? מה היחס בין כמות האורחים לכמות המלצרים? 1:10 או 1:20 ? או אולי 1:8 ? זה נושא שלם למדריך נוסף לכן לא ארחיב כאן על מפתחות של כוח אדם, מה נכון לאיזה תפריט וכמה. רק אציין שזו פונקציה משלימה להצלחת האוכל באירוע. אם אין מספיק כוח אדם מיומן האוכל לא יוגש ברמה הגבוהה לה אנו מצפים.

פריט לאירוע רב משתתפים.

תפריט לאירוע גדול צריך להיות מורכב ממנות שאפשר להגיש בבת אחת, בצורה אסתטית, שיצאו חמות לכולם ביחד. פעמים רבות נעדיף מנות מעט פשוטות יותר בלבד שיוגשו חמות ובזמן. לדוגמא: באירוע הגשה שרוצים להגיש כמנה עיקרית, סטייק אנטריקוט ופרגית, אפשר להכין צלחת "דואט" עליה מגישים משני מיני הבשרים. כך ההגשה של המנות לאורחים תעשה בצורה אחידה, כל האורחים יקבלו את המנות ביחד ורוב הסיכויים שהמנות תגענה חמות לאורחים.

באירוע עם תפריט הגשה "פרימיום", שבנוי ממנה ראשונה (מעבר לסלטים) מנת ביניים, שמורכבת משני סוגי מנות, מנה עיקרית שיש בה בחירה לאורח מתוך שתי מנות וקינוחים צריך לוודא שהמטבח מסוגל לעמוד באתגר כזה. ברמה הנדרשת. גשו לראות "סרוויס" במקום האירוע, לפני שסגרתם חוזה. כל זאת אחרי שבדקתם שהאוכל טעים לכם.

באירוע ממוצע, רב משתתפים, תמיד עדיף לבחור מנות שהשף מתמחה בהם, ויש לו ניסיון בהוצאתן לכמות אורחים גדולה. לא ממליצה לבחור מנות חדשות מתחכמות שבפועל במקום להרים את רמת התפריט, רק מקשות ומסרבולות את הוצאת המנות.

פריט בוטיק למעט אורחים קרובים.

באירוע קטן על מנת לייצר שפע אפשר להיעזר בעיצוב. אירוע שהאוכל מוגש במזנונים, אפשרי לעצב מזנוני הגשה עם מבחר ירקות ופירות, מכניס צבע והרגשת מלאות למזנון. צמחי תבלין זה מוצר זול שבכמות גדולה נותן את אפקט ה"Wow". ושוב הכי חשוב שהאוכל מיוצר מחומרי גלם טריים ועשוי טוב.

באירוע עם מעט משתתפים כדאי לייצר "נפח" אפשרי - על ידי עמדה פרונטלית" שהשף מכין לעיני הקהל סטייקים טובים או לחילופין עמדת סלט שנחתך במקום לעיני הקהל. באירוע קטן הנושא הלוגיסטי על פי רוב, פשוט יותר ומאפשר לייצר מנות איכותיות ומורכבות שיצאו ברמה גבוהה.

מדריך בזק - אוכל, נשמה

רעיון נוסף "לפנק" את האורחים ולהגיש מתנות מהמטבח/מהבר, כדוגמת שוט מרק מהשף שמוגש לשולחנות. אורחים נהנים מהפתעות קטנות. זה מגוון את התפריט ויעלה חיור אצל האורחים שלכם.

ניתן לעשות ארוחת קונספט. לדוגמא: הפקתי יום הולדת 60 ללקוחה, שבעלה הזמין לאירוע רק חברים קרובים. כול האורחים צרכנים של טיולים במזרח הרחוק. זה התחביב המשותף שלהם. קהל היעד המצומצם, ההיכרות המוקדמת והאישית, עם כל האורחים אפשרה לבנות תפריט שהתבסס על אוכל מהמזרח בלבד.

בנינו תפריט עם כל מיני המאכל מהאזור. מפתאי - אטריות אורז, מוקפצות עם דגים, נבטים, טופו, עוף וביצה ועד סלטים תאילנדיים חמוצים. עמדת "דים סאם", עמדת סושי, לחמניות באן במבחר מילויים ומרק מיסו מעולה. הגשנו את המנות בצלחות מעלי קוקוס, סירות במבוק וכלים מתאימים לקונספט הנבחר. כל אלו ועוד, הוטו בצבעים הנכונים לצד קוקטיילים מפירות טריים. קינחנו את התפריט, עם מנת טפיוקה מעולה, לצד מאפים מתוקים המבוססים על אורז דביק וחלב קוקוס.

דוכני אוכל שמכינים במקום את המנות לעיני האורחים, באירוע עם מעט משתתפים מייצרים עניין וכיף לאורחים.

כל עמדת אוכל בתפריט ניתנת לשכפול ויחד עם זאת, תפריט בסגנון מסוים בלבד, לא יתאים לאירוע רב משתתפים.

מומלץ לקחת בחשבון, כאשר תמהיל הקהל מורכב מאנשים שאתם פחות מכירים אישית את הטעמים של כולם, תפריט חד גוני לא יספק את כלל האורחים.



הכשרות

האם אנחנו מגישים את האוכל לקהל חילוני? דתי? במידה וצריך אוכל כשר איזו כשרות מספקת את אורחי האירוע? רבנות מקומית? בדף? הכי פשוט לקחת ספק מזון עם רמת הכשרות הנדרשת עבור הקהל הדתי ביותר באירוע. קימת אופציה באירוע כשר בהשגחת רבנות להביא מספר מנות בהשגחה גבוהה יותר עבור האורחים שדורשים מנות כאלו. אני פחות ממליצה על שילוב כזה מכיוון שהמנות שמגיעות מקייטרינג חיצוני, יוגשו בצורה אישית, יראו הרבה פחות יפות ועל פי רוב גם הרבה פחות טעימות.

קיימת אפשרות (אם מדובר בכמות לא מבוטלת של אורחים שמבקשים מנות בכשרות גבוהה), לעשות שינויים במטבח המקומי. כמובן בתנאי שלמטבח המקומי, הכשר רבנות אזורית. ניתן להביא משגיח נוסף שיפקח על הנעשה בהכנות לאירוע וביום האירוע, יזמין בשר מספק אחר עם השגחה גבוהה יותר. כך תקבלו תפריט אחיד לכל האורחים, בנראות מצוינת ובהתאמה מלאה לדרישת הכשרות הגבוהה שתתאים גם לאורחים חרדים.

המונח "CUSHER - STYLE" – הכוונה למקומות שפתוחים ועובדים בשבת וכן מגישים תפריט כשר. למה הכוונה? המקום עובד בשבת, לא משלם לרבנות מקומית או לכל גוף עבור תעודת כשרות. המטבח לא מערבב בין חלב לבשר, לא מכניס אליו בשרים לא כשרים או פירות ים. יש קהל דתי שסגנון כזה מספק אותו אז אפשרות טובה, בעיקר במקום שמגיש רק אוכל חלבי. יש קהל גדול ששומר כשרות ולא חייב את תעודת הכשרות.

צורת ההגשה הנכונה ביותר באירוע שלכם

השנה זכיתי להפיק אירוע בר מצווה, שאם החתן באה ממשפחה שעבורם אירוע עם תפריט בהגשה לשולחנות, זו הדרך היחידה שהם נהנים לאכול באירוע. האורחים לא יקומו ויעמדו בתור. בעלה שמגיע מרקע שונה, עבור תפריט במזנונים הוא הטוב ביותר. בתפריט מזנונים יש שפע מנות וכל אורח יכול לבחור מנות שטעימות לו. כל אורח יכול לגשת כמה פעמים למזנון ולקחת כאהבת נפשו. אין צורך לחכות למלצר שיגיע לשולחן. כל אדם ותפוסת עולמו. איך כן אפשרי לגשר על פער כזה, במידה וכל צד מרגיש שרק בדרך שלו האורחים שלו יינה?

ניתן לבנות תפריט לארוחת "שרינג". למה הכוונה?

האוכל יוגש לשולחנות כך שאורחים שלא אוהבים לעמוד בתור, יקבלו את המנות לשולחן. מצד שני המנות תוגשנה למרכז השולחן, מרכז השולחן יהפוך למעין מזנון קטן שיש עליו כמה וכמה סוגי מנות. מתוך המבחר במרכז השולחן, כל אורח יבחר לצלחתו את המנה שטעימה לו.

אפשרות נוספת לשלב בין סגנונות ההגשה: מזנונים פתוחים לאורחים מיד בסיום קבלת הפנים, יש שפע על המזנון ורק את המנה העיקרית מלצרים יגישו לשולחנות. הגשת התפריט בדרך כזו תאפשר גם שפע וגם פינוק. אם אורח לא קם בהתחלת "הסרוויס" מיד כאשר המזנונים פתוחים, הוא יקבל למקומו מנה עיקרית שמוגשת על ידי מלצר.

כיום אופנתי לבנות תפריט שמבוסס על "הגשה מהמזנון", שזו גם הכלאה בין שיטת הגשה במזנון לשיטת הגשה קלאסית לשולחנות. השפים "מצלחתים" צלחות מעוצבות על המזנונים בכמה הרכבים שונים. חלקן עם דגים, חלקן עם בשר וחלקן מנות צמחוניות. המלצרים מגישים את מבחר המנות המעוצבות מהמזנון לשולחנות. בדרך זו האורח מקבל כמה וכמה מנות ויחד עם זאת האורח לא קם לעמוד בתור. גם שיטה זו מאפשרת לכל אורח, לטעום כמה מנות עיקריות.

לשיקולכם: אם החלק הארי של האירוע הוא ארוחה, הגשה אישית קלאסית תייצר חווית ארוחה נעימה ומפנקת כמו במסעדה טובה.

כאשר שלב המסיבה הוא לב האירוע, אירוע עם תפריט שמוגש במזנונים ישרת היטב את המטרה. מזנון מאפשר "פעימה" אחת של הגשת האוכל. מוגשים בבת אחת הסלטים לצד המנות העיקריות והתוספות, אורח ניגש למזנון בין פעם אחת, לפעם וחצי בממוצע, ונשאר הרבה זמן אירוע לריקודים. בדרך הזו, התקליטן/להקה/מנחה, לא יעצור את השמחה כדי להזמין את האורחים למנה הבאה.

כל בחירת תפריט צריכה לקחת בחשבון את כל הצרכים המשתנים של האירוע בכללותו וההחלטה באיזה סוג תפריט והגשה נבחר תושבת על סגנון האירוע, התוכן של האירוע, מה חוגגים ומי קהל האורחים שלנו.

לא ממליצה לערבב 2 שיטות הגשה שונות באירוע אחד. אם החלטנו באירוע בר מצווה לדוגמה, שהתפריט יוגש אישית לשולחנות, תבקשו שיגישו גם את מנת הילדים אישית לכל ילד ולא במזנון.

שילוב בין מזנון ילדים לתפריט הגשה למבוגרים יכול לייצר בלבול.

האורחים לא תמיד יודעים מה אתם, מזמיני האירוע, בחרתם להגיש להם ונסחפים מיד למזנון הילדים. כי זה המקום הראשון שיש בו אוכל זמין.

חבל לשלם ממיטב כספכם עבור ארוחה טובה בהגשה, הכוללת מנות יקרות ושבסופו של יום המבוגרים יאכלו שניצל'ים, כי מזנון הילדים פתוח ונגיש לכולם.



איך למקסם את התמורה עבור הכסף שלכם

כמה טיפים מעולים וחשובים שיעזרו לכם לקבל יותר תמורה בפחות תקציב.

- אולמות אירועים וקייטרינג, מכינים 10% תוספת מעבר לכמות המנות. המוזמנת. תחתמו על מינימום האורחים שבוודאות יגיעו לאירוע. אפשר להגדיל את הכמויות ה עד שבוע לפני יום האירוע. (בכפוף לכללי המקום) בזמן סגירת האירוע אפשר לסגור על 2 רמות מחירים. עד כמות אורחים מסוימת, ומעל כמות זו. ככל שכמות האורחים תגדל מחיר המנה ירד.
- יחד עם זאת, חבל לשלם על מנות עבור אורחים שלא מגיעים. לכן ההמלצה לסגור על מינימום אורחים שבוודאות יגיעו בכל מצב. יש לעדכן את כמות המנות במידת הצורך, סמוך למועד האירוע. אין למתוח את ה"חבל" חזק מידי ואם אכן כמות האורחים גדלה עדכנו בהתאם את ספק המזון. לכמות משתתפים גדולה יותר יש השלכות נוספות על האירוע מעבר לכמויות האוכל. כוח אדם, ציוד, שינוי הסקיצה ועוד.
- כדי לחסוך בעלויות קבעו תאריך פחות מבוקש - יום בתחילת השבוע ולא בסוף השבוע ו/או בחרו מיקום פחות מרכזי בארץ. שינוי המועד, לא יפגע בתפריט האירוע וברמה הכללית, אך יוזיל משמעותית בעלויות.
- באירוע בר מצווה ברור שיש עלויות מוזלות לתפריט של "בני המצווה", שימו לב שגם באירוע חתונה, שבחרתם להגיש תפריט שונה עבור ילדים, תמחרו לכם מנות אלו בעלויות נמוכות יותר.

מדריך בזק - אוכל, נשמה

- איש המכירות שיושב מולכם יכול לתת הנחה עד גבול מסוים, גם אם אינו יכול יותר להוריד את עלות המנה, הוא יכול לשדרג את סוג היין, למשל. שדרוג כזה שווה לכם הרבה כסף, והוא מעלה את הרמה הכלכלית של הארוחה.
- אם לאירוע שלכם יש 2 שלבים – השתדלו לחגוג את שניהם במקום אחד, עם תפריט אחד.



באירוע בר מצווה רפורמית למשל, הזמינו את האורחים כשעה לפני הזמן המתוכנן לתחילת האירוע. מראש תוודאו שניתן לייצר בחלל נפרד של האולם מעין "בית כנסת", שם תקיימו את הטקס, ובסיומו תעברו לאירוע המרכזי. על ידי איחוד 2 החגיגות לאירוע אחד, בו תוגש ארוחה אחת, תחסכו כסף רב. חשוב לבחור בתפריט "מתגלגל", ולדייק את זמני הגשת האוכל בהתאם לתוכנית שבניתם.



צ'קליסט לבניית תפריט מנצח

להוריד ולשמור לאירוע הקרוב או הבא.

- בקבלת הפנים בחרתם מנות נוחות לאכילה בעמידה.
- דאגתם שבקבלת הפנים יש מספיק מפיות נייר על כל מזנון.
- התאמתם את סוג התפריט לכמות האורחים באירוע.
- מנות ילדים.
- כמה ילדים / מתוך הכמות הכללית של האורחים ? או מנות ילדים בנוסף.
- מנות לאורחים שלא אוכלים גלוטן.
- מנות לאורחים צמחונים וטבעונים.
- מנות לאורחים אלרגיים לבוטנים.
- התאמת רמת הכשרות לקהל האורחים.
- מנות עם רמת כשרות גבוהה (לנדאו, מחפוד וכו).
- מים ולימונדה על כל שולחן.
- שתייה קלה בבקבוקים אישים על כל שולחן.
- בקיץ : קערית עם קרח ומלקחיים על כל שולחן/בר.
- מה סוג היין שמגישים באירוע.
- יין על כל שולחן.
- מלצרים ימזגו יין ויסתובבו עם בקבוקי יין בין האורחים/היין מזוג לכוסות.
- קפאתם משקאות חריפים שדורשים הקפאה מראש?**
- דאגתם לבקש שפינת הקפה תכלול: קפה ללא קופאין, אספרסו בר מלא, חלב סויה, נענע טרייה, לימונית...**
- התאמתם את צורת ההגשה והתפריט לסגנון הכללי של האירוע.**
- התאמתם את צורת ההגשה והתפריט לסגנון הכללי של האירוע.**

דברים נוספים שחשוב לכם לזכור מהמדריך:

תפריט אקסטרה: ואם בא לכם ממש ...

לפעמים, מתחשק לכם משהו מעל ומעבר לתפריט הממוצע, שיעשה WOW.

שפים מוכרים מבשלים לכם אירוע.

בתקופה בה תוכניות האוכל בטלוויזיה בשיא פריחתן, מאוד אופנתי לקחת שף או כמה שפים, שאתם אוהבים ולהביא אותם לאירוע שלכם. יש אפשרות לקחת קייטרינג מלא מהמקום, והשף שהזמנתם יבשל "מנת שף".

מנה זו היא חלק מהתפריט באירוע.

אפשרות נוספת להביא שף שאחראי על כל האוכל באירוע, משלב בניית התפריט, הבישול והגשת האוכל באירוע. במקרים כאלו, ייתכן שהלקוח או ההפקה תצטרך לספק לו מזנונים, כלי הגשה, כלי אוכל וכוח אדם. כל שף וסגנון העבודה שלו. קיימת אפשרות שהשף שאתם אוהבים, יעץ לטבחים המקומיים לגבי בניית התפריט ובפועל הטבחים של האולם יבשלו את המנות.



בר מולקולרי.

זו אטרקציה באירוע. בר מסוג זה מוסיף עניין, צבע ומשדרג לכם את התפריט באירוע. בר מולקולרי מגיש משקאות, קוקטיילים עם אלכוהול, קוקטיילים ללא אלכוהול, קוקטיילים קפואים, חטיפי חנקן ועוד. כל משקה מוגש בצורה שונה ובטקסטורות שונות. זו חוויה חושית שמשלבת השפעות שונות על סוגי המזון, צורת הכנתו והיחס אליו. המשקאות מבוססים על שינוי מצבי הצבירה של חומרי הגלם שמוגשים פעם על כפות, פעם ב"שטים", בצורת קצף, במבחנות ובכלי ענק עם קשים ארוכים. משקאות נרקחים במרקמים וטעמים מגוונים תוך שימוש בתהליכים כימיים חדשניים. הבר פעיל משלב קבלת הפנים, גם במהלך הארוחה וכמובן בזמן הריקודים.

מותגי מזון באירוע שלכם.

אורחים באירוע שלכם אוהבים מותגים כמו כולם. כל מותג מכניס פאן יוקרתי לאירוע. יש אפשרות להוסיף לאירוע מותג אוכל מוכר, להביא איתו את כל האריזה" שלו שכוללת את הדוכן המקורי, הכלים שלו, העובדים עם התלבושות המקוריות ולשלב אותם בתוך האירוע שלכם. זו אטרקציה זהה דוכן שהאורחים לא ציפו לו, מושרך את תשומת הלב של כולם ועל פי רוב טעים במיוחד ומשדרג כל תפריט שבחרתם.

וכנים מהשוק המקומי.

בשווקים ברחבי הארץ יש אוכל בשפע, מוגש בצורה צבעונית ואוטנטית. בין אם מדובר באוכל רחוב שלנו או אוכל מארצות זרות, יש לו ניחוח נוסף. "גוזרים" מהשוק לדוגמא, את דוכן "הסנדוויץ' הטוניסאי", ומקימים אותו אחד לאחד עם כל הריהוט, הצבעים הוויטרנה של הסלטים והכלים המקורים מהשוק. כמובן כאשר הדוכן הוא חלק מאירוע קונספט מלא, עם מוסיקה, עיצוב, הופעה באותה הרוח הדוכן הפשוט מקבל "הצגה" שלמה.

ציור קינוחים ענק באירוע שלכם.

בשלב הגשת הקינוחים שף קונדיטור מעמיד שולחן ענק ומאחריו או מצידו יש מבחר פטיפורים, מרנגים, פירות חתוכים, מיני שוקולדים, עוגיות יבשות, פחזניות ועוד. בנוסף יש לו מגוון רחב של רטבים מתוקים. הוא מתחיל לצייר על השולחן הענק ציור מופשט כמו צייר, השף מצויר עם הרטבים והקינוחים. הוא מעמיד את כל המתוקים כחלק מהציור הענק שנבנה שלב אחר שלב לעיני האורחים. מתקבלת יצירת אומנות צבעונית מאוד, עם מבחר גבהים וטקסטורות שכולה עולם מתוקים מפנק.

זו אטרקציה שמתאימה לכלל האורחים. מבוגרים אוהבים קינוחים, ילדים נהנים משפע שוקולדים, טבעונים נהנים מהפירות. יש אפשרות לתת לחתן השמחה לצייר את שולחן הקינוחים, שכן כל המנות שמרכיבות את תפריט המתוקים מוכנות מראש. זה כבר תלוי בכם.



הצעד הבא שלכם לאירוע מוצלח



**שלום, שמי יערה תור ירושלמי.
צברתי את הידע והניסיון שלי ב- 20
שנה בתחום האירועים, ואני מפיקה
כיום אירועי בוטיק לאנשים עסוקים.**

שנים של עבודה מול לקוחות והקשבה
לחלומות ולתשוקות שלהם, לימדו אותי
לתת מענה מדויק ומיידי לכל חלום,
ולמצוא את הרעיונות המושלמים עבור
האירוע שלכם.

ופרת ומתאימה לכם את האירוע
המדויק שלכם. מורידה מימכם המון
לחץ, ריצות, התלבטויות ומתחים
שקיימים סביב הפקת אירוע שמורכב
מאלפי פרטים גדולים וקטנים.

מתכננת איתכם ובשביילכם אירועים משלב הרעיון ועד ההפקה בפועל.
אני הופכת עולמות בשביל הלקוחות שלי. מכניסה לכול פרויקט הרבה רגישות,
תשומת לב לפרטים הקטנים, איכויות ואנרגיות טובות.

אשמח להפיק עבורכם את האירוע המרגש שלכם, ולפנות אתכם להיות רגועים
במהלך כל תקופת ההכנות וביום האירוע. אתם פנויים לארח, לשמוח להיות
עסוקים ברגעים הבלתי נשכחים של החיים. אני והצוות שלי מאחורי הקלעים
מנהלים עבורכם את כל הספקים.

**לשיחה שתהפוך את החלום שלכם לאירוע מושלם,
אשמח לחזור אליכם בהקדם.**



www.yaaraty.com



050-544-4185

**אני אתכם ביום הזה שמחכים לו כל החיים...
תמיד מוודאת שזה יהיה מושלם!
ותמיד באהבה!**

יערה

