



המקום משרה חמימות אינטימית בחורף



מקיימים גם אירועים. רוני וכפיר גליקו

גורמה בלב היער

מסעדת "שלו ביער" בקרית טבעון מציעה מנות משובחות מהמטבח הצרפתי המותאמות לגמרי לחך הישראלי ● אחרי ארוחה טובה, אתם מוזמנים בהחלט לבקר באתרים היסטוריים סמוכים ולשאוף לריאות את הנוף היפהפה של עמק יזרעאל < עידן חן > צילומים: עידן חן

של השף: נקניקיות טלה מבושלות בציר ירקות על פירה ירוק וביצת עין עם שומן טלה צרוב; פירות ים עם פטריות פורטובלו, שום קונפי, עגבניות טריות, לימון כבוש ותרד. כל אלה מוגשים על ניאוקי בזיליקום; פטה כבד עוף עטוף שוקולד לבן בליווי צ'אטני מנגו ובצל סגול; שרימפס צלויים בגריל במרינדת לימון, מרווה וגרניום על שום קונפי עם טחינה ופלפלים קלויים; בורקס שלו ביער במילוי סלט סרטנים בליווי איולי בצל ורוטב צלפים; כרעיים מעושנות ברוטב פירות יער וציר בקר על בטטה אפויה בבטרסקוטש ועוד.

אם אתם מגיעים מרחוק וגם אם לא, באזור ישנם אתרי ביקור מעניינים כגון: סירורים בקברי השומרים, פסלו של זייד, גן העתיקות "בית שערים" ואף עמדת תצפית שמשקיפה לעבר עמק יזרעאל היפהפה.

משפחתיות, כנסים מקצועיים ואירועים אחרים מכל הסוגים, עד 200 אורחים בקיץ (בגן) ו-120 בחורף (באולם). התפריט העשיר, המיקום המושלם בלב הטבע, השירות הלבבי והמקצועי, האח שדולקת בימי החורף ומשרה חמימות אינטימית, הגן הירוק והמבלבל שמקיף את המסעדה, ציוד המולטימדיה המתקדם, העיצוב היוקרתי שמשלב שפע עץ עם תאורה מסוגנת, מפות צחורות וכלי הגשה מהודרים - כל אלה הופכים כל אירוע לחוויה בלתי נשכחת. ניתן גם להזמין במקום חבילת אירועים שלמה, הכוללת צלם, די ג'יי קייטרינג ועוד. רוני: "אנחנו יושבים עם הלקוח, מבינים מה הוא בדיוק רוצה ומתאימים עבורו את מאבחן תפריטים המציעים פתרון לכל אירוע".

המסעדה מציעה גם עסקיות צהריים. כפיר: "זה דבר די חדש באזורנו. ניתן לאכול מנה מלאה ב-69 שקלים בלבד לסועד. התפריט הייחודי בנוי ממבחר לחמים ומזטים ומנות עיקריות, שבמרכזן בקר, עוף או דג. אנחנו נותנים יופי של אופציה למפגשים עסקיים - ארוחה טובה וזולה. ממש בימים אלה אנחנו נערכים לתפריט החורף. אצלנו, התפריט משתנה בהתאם לעונות השנה". בין המנות המשובחות היוצאות ממטבח

לב יער, בקרית טבעון, שוכנת לה "שלו ביער" - מסעדה אותנטית המתמחה בייצור עצמי. הכל נעשה בה בעבודת יד - החל מהלחם וכלה בקינוחים. התפריט הוא אירופי אך כזה המותאם לחך הישראלי. הוא כולל מנות מהמטבח הצרפתי העילי, בניחוח כפרי מקומי של בשר המיושן במקום ועשבי תבלין הגדלים בגינת המסעדה.

המסעדה שוכנת במבנה עתיק ומרשים, שבעברו שיכן את אגודת השומרים, ומאחוריו היסטוריה מרתקת. כמחווה לתקופה מציגה "שלו ביער", הממוקמת מרחק הליכה מפסלו המפורסם של גיבור העלייה השנייה אלכסנדר זייד, ספרים ותמונות מאותם הימים.

בעלי המסעדה הם בני הזוג כפיר ורוני גליקו, הורים לנועם ועומר. רוני החלה את דרכה במסעדה כמלצרית ובהמשך ניהלה אותה. לפני שש שנים, כשנקרתה בדרכה ההזדמנות, המסעדה עברה לבעלותה. כפיר, שעבד עד אז עם נוער בסיכון, חבר אליה בניהול העסק.

מי הלקוחות שלכם?

רוני: "יש לנו מאגר לקוחות שיועד שאנחנו כאן ומגיע לסועד אצלנו זה שנים. כמובן שכל הזמן יש גם לקוחות חדשים". שלו ביער היא אופציה אידיאלית לחגיגות

"שלו ביער", שיכון אלה 2, פינת השומרים, קרית טבעון.
שעות פעילות: ב' - 12:00-16:00 (עסקיות צהריים), 18:00-אחרון הסועדים (עסקיות ערב); **שבת, 12:00-18:00; יום א' - סגור**
"מכיוון שאנחנו עובדים עם מוצרים טריים ובראשון זה בלתי אפשרי, אז לקחנו חופש, כמו בחו"ל"