



claro;

קבוצת שמואלי, בראשותו של השף רן שמואלי, מקבוצות האירוח והקולינריה הבולטות בארץ, מובילה מיזמים קולינריים חדשניים מזה 30 שנים.

שף רן שמואלי הינו יזם ואיש חזון חדשני ויצירתי, חלוץ אמיתי בענף הקולינריה בישראל.

הקבוצה כוללת את בית Claro; המאכלס את מסעדת הפארם-טו-טייבל קלארו וחלל האירועים CLARO LEMATA, המעניקים חוויה המגלמת בתוכה את כל הידע והניסיון של הקבוצה באירוח והפקות.

המסעדה רחבת הידיים נמצאת במבנה טמפלרי עם רקע היסטורי מוכבד.

תפריט המסעדה מבוסס על חומרי גלם עונתיים ממיטב התוצרת החקלאית המקומית

ועבודה עם יצרנים קטנים ואיכותיים ומתעדכן מדי יום בהתאם לזמינות התוצרת החקלאית.

את המסעדה מובילים השף התפעולי טל פייגנבאום, מהשפים הבולטים בארץ והיא מנוהלת ע"י

איתי בוקסנבאום, מנהל בכיר ומנוסה הפעיל בתחום ניהול ומסעדות מזה 15 שנים.

מאחורי הקבוצה עומדים השף רן שמואלי, זהר מרון שמואלי ועירית קולבר.

כחלק מהקונספט שלנו המדגיש עונתיות ומקומיות, בחודש יולי הקרוב המסעדה תשיק תפריט

ספיישל למשך חודש שכולו יהיה מבוסס על מנות מתוצרת רמת הגולן

כדי לספק את מיטב התוצרת המקומית נשמח מאוד להיענות ושיתוף פעולה איתכם, חקלאים,

מגדלים, ייננים ויצרנים

חקלאי הגולן המעוניינים לקחת חלק במיזם

טל פייגנבאום : 050-6484902

מוזמנים להירשם כאן

מייל: shani@clarotlv.com

*** האחריות על ההתקשרות המסחרית על
כל המשתמע מכך- באחריות החקלאי
בלבד**



רחוב הארבעה 23 פימת דוד אלעזר תל אביב טלפון 03-6017777 <http://clarotlv.com>