

"تايم للفنادق" تعلن عن تحديث قوائم المأكولات والمشروبات في مطعمين جديدين بالتزامن مع العام الجديد 2019

- الشيف المتألق آدم شور يقدم مجموعة من الأطباق الجديدة والكلاسيكية بالاعتماد على المنتجات المحلية والطازجة في مطعمي "برانزو" و"ماغز أند مانش" في فندق وأجنحة تايم أوك

أعلنت مجموعة ["تايم للفنادق"](#) عن تحديث قوائم المأكولات والمشروبات لاثنتين من أبرز المطاعم لديها "برانزو" و"ماغز أند مانش" بالتزامن مع انطلاقة العام الجديد 2019، حيث تضم مجموعة مختارة من الأطباق التي يتم تحضيرها بالاعتماد على المنتجات المحلية والطازجة.

تُستوحى الأطباق التي تقدم في مطعمي ["برانزو"](#) و"ماغز أند مانش" ضمن [فندق وأجنحة تايم أوك](#) من منطقة البحر الأبيض المتوسط، وتضم مجموعة من المأكولات الكلاسيكية اللذيذة التي توفر تجربة تذوق لا تُنسى لرواد المطاعم.

يتم تقديم هذه الأطباق الشهية التي تركز بشكلٍ أساسي على المأكولات البحرية ولحم الضأن والدجاج والأطباق النباتية بالإضافة إلى البيتزا التي يتم تحضيرها بشكل مباشر في الفرن داخل مطعم برانزو بنظام البوفيه المفتوح طوال اليوم كما تتوفر ضمن القائمة الجديدة الانتقائية.

ومن أشهر الأطباق والمأكولات طبق "بوراتا مع بريسالو" ويُقدم مع سلطة الجرجير الأخضر المحلي والطماطم الكرزية المشوية وصلصة خل البلمسيك مع مربى التين، وهناك طبق "بان سيباس" المؤلف من خضار مشوية طازجة مع سلطة الفينيل والزيتون مع رذاذ من التوابل المختلطة، بالإضافة إلى ذلك، يقدم مطعم برانزو سلطة البنجر المحمص مع جينة الريكوتا والصنوبر وصلصة الثوم والعسل المحلي.

ومن الأطباق الأخرى المتميزة في القائمة الجديدة، الطبق المكون من قطع لحم الضأن المشوي مع فطر الروزوتو، أسباراغوس مع سالسا فيردي، وأخيراً "لانجويني فروتي دي ماري" والذي يتألف من الروبيان والإسكالوب وبلح البحر مع الطماطم والكاليماري والفلفل الحار والثوم والريحان.

وتعليقاً على إطلاق القائمة الجديدة لمطعم برانزو، قال [الشيف آدم شور](#): "حرصنا من خلال هذه القائمة على اختيار الأطباق المستوحاة من مطبخ البحر الأبيض المتوسط بعناية، وهدفنا هو تقديم مأكولات شهية وطازجة بالاعتماد على المنتجات المحلية بما يتناسب مع مفهوم الطعام المتميز لدينا.

من أشهر الأطباق المفضلة بالنسبة لي طبق "بان سيباس" وهو الذي ساهم في انضمامي إلى مجموعة تايم للفنادق، كما أن "لانجويني فروتي دي ماري" هو أول طبق تعلمت تحضيره من قبل سيدة إيطالية عندما كنت في السابعة عشر من عمري وهو مصدر إلهامي في الطهي منذ ذلك الوقت".

وتشمل القائمة الجديدة لمقهى "[ماغز آند مانش](#)" الذي يوجد في الصالة الرئيسية لفندق وأجنحة تايم أوك، مجموعة متنوعة من الأطباق الصحية والسندويش الطازج والمعجنات اللذيذة بالإضافة إلى قائمة واسعة من أصناف الشاي والقهوة والكوكيتيلات والمشروبات الغازية الباردة.

وأضاف الشيف آدم قائلاً: "إن الفكرة من وراء تحديث قوائم الأطعمة والمشروبات هي تقديم أطباق طازجة ولذيذة لأولئك الذين لا يريدون المساومة على الذوق العالي في المأكولات، ولكنهم في الوقت ذاته يبحثون عن الطعام الصحي. بعض من أطبائنا المفضلة في القائمة تشمل سلطة الكينوا الحمراء مع طماطم الهيرلوم والأفوكادو وزيت الزيتون وصلصة خل البلمسيك، بالإضافة إلى ذلك طبق الجمبري المشوي الذي يتم تقديمه مع سلطة الجرجير العربية وزيتون كالاماتا وطماطم الروما والأعشاب الطازجة مع خبز طازج يتم تحضيره في الفرن".

يعد "ماغز آند مانش" مكاناً مثالياً وملاً هادئاً لأولئك الذين يبحثون عن تناول فنجان من القهوة مع بعض الوجبات الخفيفة رفقة الأصدقاء أو شركاء الأعمال.

من جهته قال [غوزمان موبيلا](#) المدير العام لفندق وأجنحة تايم أوك: "إن تحديث قوائم الأطعمة والمشروبات من شأنه أن يقدم خيارات إضافية للزبائن، مع التركيز على المنتجات والمواد المحلية والطازجة، وهو أمر مهم للغاية بالنسبة لنا. كما أننا نتطلع إلى تقديم المزيد من عروض المأكولات والمشروبات في فندق وأجنحة تايم أوك. نحن واثقون من أن الخيارات المتنوعة التي تضمها الأطباق الجديدة التي يقدمها الشيف آدم، فضلاً عن تركيزه الشخصي على الأطباق الكلاسيكية سيفوق توقعات ضيوفنا وسينال إعجابهم".

-انتهى-

لمزيد من المعلومات، يرجى زيارة الموقع الإلكتروني: <http://www.timehotels.ae/>

جهة الاتصال الإعلامية:

ساهر صوقار

مدير علاقات عامة



برج أركان للمكاتب - مدينة دبي للإعلام

دبي - الإمارات العربية المتحدة

هاتف المكتب: +971 4 3652711

الهاتف المتحرك: +971 55 26 7474 2

البريد الإلكتروني: saher.soukar@shamalcomms.com

الموقع الإلكتروني: www.shamalcomms.com

عضو في وورلد وايز بي آر أفيليايتز

www.worldwisepr.com

يرجى متابعة مجموعة شمال على:

