

OUT FOOD 4

NR. 2/2010



EXEMPLAR GRATUIT

S-A DESCHIS GRĂDINA HANULUI

Cu voie bună și bucate alese



Hanu' Berarilor Interbelic, deschis în fosta Casa Bucur în data de 8.10.2009, devine cel de-al 14-lea membru al grupului City Grill, ce beneficiază de o experiență de management Horeca de peste 10 ani, alăturându-se celor 8 restaurante și cafenele City Grill/City Café, 2 restaurante Trattoria

Buongiorno, Caru' cu Bere, Bundetot, Cantina Sport Bar.

Ca orice berărie care se respectă are în meniu celebrul ciolan de porc la cuptor cu varză caldă, cârnați „kasekainer” autentici, scărnică la cuptor, carne la garnită, frigărui de berbecuț, pulpe de rață rumenite

TRATTORIA BUONGIORNO VICTORIEI

Must see! Must eat!



Echipa Trattoria Buongiorno și-a pregătit o nouă surpriză: pregătește friptură așa cum vrei tu!

Începând din iunie 2010, la Trattoria Buongiorno poți să-ți frigi carnea așa cum îți dorești și să o condimentezi cu sare și piper fresh, exact cât îți dorești!

Unii spun că modul de pregătire aparține cowboyilor americani, alții că vine din munții Tirol, alții spun că este specific Ardealului (încă se mai practică azi). Nu știm care este adevărul, dar vă putem spune că aveți ocazia să mâncați cea mai sănătoasă și apetisantă carne de vâcuță. Mușchiul de vâcuță îl veți primi la masă direct pe piatră încălzită, unsă cu ulei de măsline. Mai departe, va trebui să presarați sare și piper, după voința dumneavoastră și să vă tăiați felii fragede. Mușchiul de vâcuță este recomandat unui tratament

la cuptor sau cocoșel de munte preparat fără cusur.

Bucătarul casei ne îndeamnă să nu ratăm Borșul Pungașului, făcut din cocoș cu legume proaspete și borș autentic.

Puteți savura diverse sortimente de bere printre care berea casei și berea nefiltrată.

Meniul este o veritabilă colecție de rețete vechi românești și este presărat cu poante, zicături și povestiri pentru a reinvia atmosfera de altădată.

Privește în meniul Hanului și vei avea poftă de viață!

În grădina Hanului, una dintre cele mai frumoase terase, cu o capacitate de 500 de locuri, vei găsi ciolanul la proțap, ofertă unică în București, care nu va putea fi împlânzită decât cu o bere la metru.

Dacă tot ai ajuns aici, vizitează și interiorul acestei frumoase case și vei descoperi un loc perfect pentru a sărbători evenimentele din viața ta. Restaurantul are 300 de locuri, cu un meniu format atât din produse cu specific românesc cât și specifice cunoscutelor berării din Europa: Augustiner, Hofbrauhaus și Caru' cu Bere.

termic foarte scăzut. Se consumă de regulă mediu fript.

Antricotul de vâcuță este în general frumos marmorat cu puncte de grăsime, nemaifiind necesară ungerea cu ulei de măsline. Procedura de frigere este similară cu cea a mușchiului de vâcuță. Antricotul de vâcuță este carnea cea mai apreciată de către adevărații carnivori.

Vrăbioara de vâcuță, este echivalentul mușchiului file de porc. Orice măcelar sincer și experimentat vă va spune că vrăbioara este cea mai fragedă carne de vâcuță și că merge cel mai bine la grătar. Încercați vrăbioara pe piatră bine încălzită. Carnea de vâcuță apreciază compania rafinată. Vă recomandăm să o asociați cu un vin roșu sec, cu buchet și personalitate (Merlot).

6 ANI CITY GRILL

În luna mai, CITY GRILL a împlinit 6 ani de activitate pe piața restaurantelor din România.

Echipa City Grill, alături de partenerii de business, furnizori, prieteni și familie au retrăit amintiri din cei 6 ani de încercări, ezitări, succese și obiective atinse.

Aționarii au premiat membrii fondatori ai grupului și au trecut în revistă obiectivele atinse pentru anul ce a trecut: grupul City Grill a reușit să-și păstreze poziția de lider pe piață și a mai adăugat portofoliului său 3 branduri noi (Hanu' Berarilor – fosta Casa Bucur, Cantina Sport Bar, Bundetot food express) și au schițat și planurile viitorului apropiat: lansarea primei brutării germane de tip discount BackWerk în România și dezvoltarea în regim de franciză.

Și clienții grupului au sărbătorit alături de echipa City Grill fiind așteptați în restaurante cu șampanie și bucate alese. În semn de recunoștință, fiecare client a primit un voucher (în valoare de 20 RON) și invitația de a reveni în restaurantele grupului.

La Mulți Ani City Grill!

„Pentru noi, 6 ani de istorie de restaurante City Grill reprezintă 6 ani de multă trudă, de experiențe și căutări, presărate cu multe momente de satisfacție și succes, dar și cu dificultăți și nereușite. Când tragem linia, 6 ani de creștere pe piața de restaurante de oriunde din lume, dar mai ales în România, reprezintă o realizare de care sunt foarte mândru. Acest succes se datorează, evident, celor peste 600 de membri ai echipei City Grill, lor le mulțumesc, în primul rând.

Alături de ei, furnizorii, partenerii noștri, francizații și toți ceilalți colaboratori, ne dau puterea de a fi ajuns astăzi cel mai important jucător de pe segmentul de restaurante de tip convenience.

Alocăm toate resursele disponibile deoarece clientul nostru este cu adevărat stăpânul nostru și cred că din acest motiv peste 8.000 de clienți ne trec pragul astăzi” – Dragoș Petrescu, fondator City Grill.

DOMENICA BRUNCH

Această contopire între mic dejun și prânz a apărut în Marea Britanie la sfârșitul secolului 19 fiind foarte ușor preluată în SUA și restul Europei.

Brunch-ul este dedicat celor care doresc să petreacă împreună cu familia și prietenii un prânz de duminică prelungit. Partea frumoasă este că nu trebuie să te trezești devreme și îl poți prelungi cât vrei după prânz, fiind o modalitate plăcută de socializare și de a petrece timpul cu cei dragi.

„Domenica brunch” cum este denumit

brunch-ul Buongiorno este o incursiune printre cele mai rafinate și alese bucate, într-o atmosferă relaxantă, cu șampanie la discreție, fiind accesibil și cu muzică live.

Echipa Buongiorno vă așteaptă în fiecare duminică între 11.00 și 16.00 pentru un spectacol de culori, arome și tot felul de combinații.

GarantiBank
+bonus card

Orice cumperi, primești bonus!

Achită nota de plată cu Bonus Card și primești **5% bonus!**



Promoție valabilă până la 30 august 2010.

www.bonuscard.ro
Alte Garanții: 0800 72 324, +40 21 200 94 94

Caru' cu bere
g city café
g city art

Trattoria Buongiorno

Un spectacol Caru' cu bere



Așa cum ne-a obișnuit, echipa Caru' cu bere are noi surprize pentru cei care le sunt oaspeți.

Pe lângă programul artistic variat deja consacrat cu dansatori și muzică live, am mai găsit două lucruri noi de curând: o paradă a angajaților ce se realizează în zilele de luni și sâmbătă, seara și tot în aceleași zile, începând cu orele 22:00, afară

pe terasa restaurantului se poate admira prepararea unui flambé delicios ce poate încanta papilele gustative ale celor mai pretențioși oaspeți.

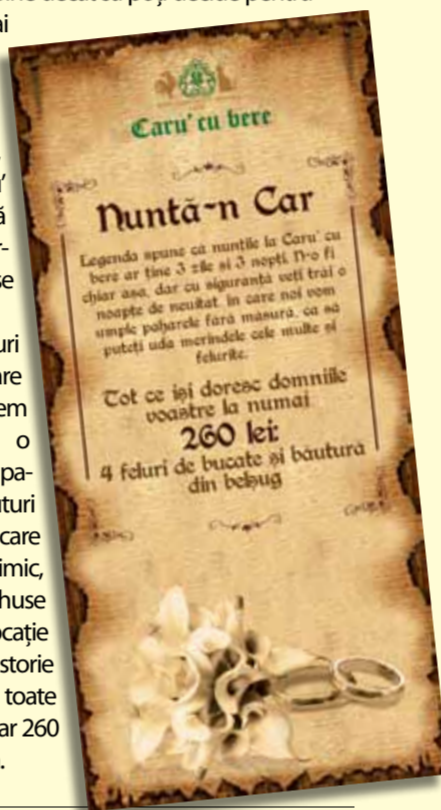
Echipa Caru' cu bere te așteaptă să încerci clătitele flambate servite cu înghețată sau frigăruile de fructe flambate, atât de potrivite pentru sezonul în care ne aflăm.

Sfatul nostru: atenție dacă sunteți cu mașina, lichiorul de cireșe din flambé vă poate vrăji mai mult decât este permis.

Pentru nunta de vis... la Caru' cu bere! Totul la doar 260 lei / persoană

Echipa Caru' cu bere vă dă șansa să fiți propriul bucătar șef la nunta dumneavoastră. Astfel, vă puteți alcătui meniul așa cum vă doriți, din ceea ce vi se pare cel mai potrivit, atât pentru dumneavoastră cât și pentru invitații dumneavoastră. Și ce este cel mai bine decât să poți decide pentru tine la cel mai important eveniment din viața ta? Iar noi, echipa Caru' cu bere vă garantăm servicii și produse excelente.

Cele 4 feluri de mâncare cu care suntem obișnuiți la o nuntă, un pachet de băuturi complet din care nu lipsește nimic, mis en place, huse și funde, o locație cu multă istorie și tradiție... toate acestea la doar 260 lei / persoană.



Cina la City Grill 20 lei

Finalul reușit al fiecărei zile

Meniu Cină 1

Ceafă de porc
Cartofi prăjiți românești
Salată de varză albă
Din partea noastră:
Băutură răcoritoare / vin / bere

Meniu Cină 2

Păstrăv românesc la grătar
Sos de lămâie
Mămăliguță
Din partea noastră:
Băutură răcoritoare / vin / bere

Meniu Cină 3

Pulpe de pui dezosate
Cartofi prăjiți românești
Salată de varză albă
Din partea noastră:
Băutură răcoritoare / vin / bere

Meniu Cină 4

Ficăței de pui la tigaie stropiți cu vin
Piure de cartofi
Salată de varză albă
Din partea noastră:
Băutură răcoritoare / vin / bere

Meniu Cină 5

Ficăței și piept de pui în sos de bere
Piure de cartofi
Salată de varză albă
Din partea noastră:
Băutură răcoritoare / vin / bere

Meniu Cină 6

Mititei la grătar (3 buc)
Cartofi prăjiți românești
Salată de varză murată
Din partea noastră:
Băutură răcoritoare / vin / bere

Alfredo
alla City Grill



Fettuccine, penne sau ravioli, trei rețete originale acum și la City Grill. Începând cu luna mai poți găsi la City Grill ravioli cu brânză, fettuccine Alfredo și penne cu pui în sos tomat.

Cele mai bune ingrediente: pui, șuncă de Praga, smântână dulce, parmezan și ulei de măsline sunt contopite în gustul irezistibil al pastelor.

Putem spune că Alfredo a venit și la City Grill!

Interviu cu bucătarul de la Hanu' Berarilor

Probabil Tudor Tonescu, bucătar șef la Hanu' Berarilor, a fost inspirat de-a lungul vieții sale de George Bernard Show care spunea că „Nu există dragoste mai mare decât dragostea pentru mâncare”.

L-am invitat pe Tudor la o discuție deschisă despre mâncare și dragostea pentru mâncare.

La Hanu' Berarilor, Tudor lucrează încă de la deschidere și este responsabil cu răsfățul tuturor clienților Hanului, în fiecare zi. Experiența lui în domeniu este de apreciat: Tudor vine cu peste 17 ani de activitate, din care 6 ani petrecuți în afara granițelor țării.



Cum te inspiră locația Hanului în activitatea de zi cu zi?

T. Tudor: Hanu' Berarilor ne aduce aminte de perioada interbelică nu doar prin construcția din acea perioadă, ci și prin atmosfera pe care o creăm sau prin preparatele culinare.

Cum reușești să răsfăți clienții Hanului în fiecare zi?

T. Tudor: Meniul este cheia. De fiecare dată, aducem clientului preparate noi, unele inspirate din gustul perioadei interbelice.

Am adus în zilele noastre preparate culese și din cartea „Dictatura Gastronomică - 1501 de feluri de mâncare” de către stimabilul Constantin Bacalbașa - un renumit ziarist, memorialist, om politic dar nu în ultimul rând gurmand al perioadei.

Ne poți recomanda un fel principal de mâncare din epocă?

T. Tudor: Mâncarea Berarului poate fi un exemplu - pulpe de rață cu varză acru călătit, iar la desert, vă recomand Desertul Domniței. Cele două produse intră în categoria celor mai căutate și vândute produse la noi la Han.

Cum reușește Hanul să satisfacă toate preferințele clienților?

T. Tudor: Preparatele culinare sunt destul de diversificate și ca gust și ca preț. Am introdus în oferta noastră meniul zilei - un meniu pe care clienții noștri și-l pot face singuri, alegându-și produsele pe care și le doresc la un preț avantajos.

Ce ne mai recomanzi la Han?

T. Tudor: Vă recomand să veniți în Grădina Hanului unde veți găsi una din cele mai frumoase terase din București.

De asemenea, vă puteți răcori în Crama Hanului care a fost refăcută și redeschisă în ianuarie acest an și este la fel de spectaculoasă ca și restul restaurantului.

Ne dai una din rețetele de la Hanu' Berarilor?

T. Tudor: Sigur, Desertul Domniței. O rețetă pentru opt persoane: se alege opt mere Golden, se curăță de coajă și cotor fără a se tăia pe jumătate, se glazurează cu zahăr și scorțișoară apoi se coc la cuptor cam 15 minute.

Luăm o foaie mare de foietaj pe care o împărțim în opt (câte un pătrat pentru fiecare măr copt).

Se pune câte un măr în mijlocul fiecărei foi porționate, se ridică marginile peste măr și se presează cu degetele pentru a se lipi.

Se ung foietajele cu un ou bătut pentru a avea luciu după coacere.

Merele astfel împachetate în aluat se mai coc la cuptor la 160 de grade timp de 25 de minute într-o tavă tapetată cu unt și făină.

Se ornează în farfurie cu fructe de pădure, cu miere, topping de ciocolată sau orice altceva vă face plăcere.



Poffă bună!

Îți poți permite și tu!

BUONGIORNO TE INVITĂ LA CINA ÎN ORAȘI!

Trattoria Buongiorno

Încearcă meniul preferat cu doar 19,9 lei

Meniu Torino cotețel cu sos chili legume la grătar pui vit/bere draghi /produs Pepsi	Meniu Palermo omlet la grătar carotă murat pui vit/bere draghi /produs Pepsi
Meniu Napoli pastă de berbec măslăgăla la grătar pui vit/bere draghi /produs Pepsi	Meniu Sicilia pui Sicilian carotă prăjită pui vit/bere draghi /produs Pepsi
Meniu Verona pește cu fructe de mare parfait cu fructe de pădure pui vit/bere draghi /produs Pepsi	Meniu Capri piept de pui cu sos prosciutto legume la grătar pui vit/bere draghi /produs Pepsi

Ofertă valabilă de Luni până Duminică începând cu ora 18:00.

Trattoria Buongiorno vă invită la lunch și dinner cu cea mai bună ofertă din oraș. Avantajul amplasării (vis-à-vis de sediul Orange din P-ța Victoriei), monument istoric bine renovat și cu un farmec aparte ce îmbină noul cu vechiul, este întregit de un meniu cuprinzător, în stil italian, dar și cu inserții de meniu românesc.

La prânz sau la cină Buongiorno te așteaptă cu oferte de neegalat, meniuri de doar 19,9 lei.

BUONGIORNO TE AȘTEAPTĂ LA PRÂNZ CU MASA PUSĂ!

Trattoria Buongiorno

Alege meniul preferat cu doar 19,9 lei

Meniu Roma cotețel de legume pui vit/bere pui vit/bere salată asortată de vară	Meniu Milano cotețel de legume pui vit/bere pui vit/bere salată de roșii
Meniu Colosium cotețel de legume pui Sicilian carotă prăjită salată asortată de vară	Meniu Firenze cotețel de legume pui vit/bere carotă murat salată verde
Meniu Venezia cotețel de legume pui vit/bere pui vit/bere salată asortată de vară	Meniu Genova cotețel de legume pui vit/bere pui vit/bere salată de vară albă

Ofertă valabilă de Luni până Duminică între orele 12:00 - 18:00.

Poți avea și surpriza să asculți un concert live la pian pe terasa restaurantului, recent renovată și reamenajată, care poate găzdui clienții atât pe timp de iarnă cât și pe timp de vară.



Bundetot food express

Dacă ești grăbit sau dacă ești în trecere cu mașina și nu ai timp să te oprești la un restaurant atunci încearcă Bundetot food express. Vei găsi aici shaorma, pizza și produse pregătite la rotisor sau piesa de rezistență pentru această vară, shaorma fresh pe care poți s-o faci așa cum vrei! Numai cu ingredientele proaspete, însă trebuie să fii atenți, shaorma creează dependență.

SHAORMA FRESH

Mică 9 lei
Mare 13 lei

Și pentru că este vară, ne-am gândit să vă oferim și un deliciu de sezon, rece și la îndemână, înghețată la cornet.

BRRRRRRIIIII

Înghețată

cornet 3 pte 3 lei
3 pte 4 lei
3 pte 6 lei

5 Bunde

Raiffeisen BANK
Reușim împreună.

Programul MultiShop

Plătește cu cardul Raiffeisen Bank la City Grill și primești puncte de loialitate în valoare de 5% din suma plătită.



www.raiffeisen.ro

backWERK mai proaspăt

Grupul City Grill va deschide prima locație BackWerk în capitală, la începutul lunii iulie în Piața Universității.

Lațul de brutării BackWerk deține în prezent peste 275 de locații în toată Europa și comercializează produse de panificație, patiserie, sandwich-uri,

snacks-uri și produse de cofetărie. BackWerk este prima brutărie de tip discount din România. În locațiile Backwerk veți putea găsi pâine și produse de patiserie, coapte chiar în fața clientului!

Calitatea și prospețimea produselor, împreună cu prețurile competitive, con-

stituie cele trei elemente principale cu care BackWerk va veni pe piața din România.

Te așteptăm din Iulie în B-dul I.C. Brătianu nr. 6 (Piața Universității vis-a-vis de Spitalul Colțea) pentru a degusta din pâinea proaspătă, atent coaptă.

City Grill - proiect franciză



Proiectul de franciză a fost lansat oficial de către acționarii grupului, odată cu participarea la conferința „Antreprenor 2010 - Show me the Business”.

Pentru perioada imediat următoare, grupul vizează extinderea lanțului de restaurante și cafenele reunite sub marca City Grill / City Café, prin intermediul francizei, în toate marile orașe ale țării.

Toți partenerii interesați să investească 250.000 euro într-o afacere „la cheie”, pot accesa proiectul de franciză City Grill până în anul 2011 și vor beneficia de programul „Suport Financiar Special al Francizorului”. Astfel, pot opera propria lor afacere City Grill, pornind cu un capital propriu de doar 50.000 euro.

Ideea de afacere City Grill: Healthy food (salate, grill din carne proaspătă, mâncăruri gătite etc.). Savuros - produse proaspete, mâncare tradițională și internațională. Prețuri competitive.

Clienții target City Grill - clienții metropolitan care obișnuiește să își petreacă timpul liber în

oraș și să își stabilească întâlnirile de business la o cafea. Unitatea francizată - minim 150 mp (locații stradale și/sau centre comerciale).

Pentru viitorul partener City Grill, franciza înseamnă: acces la cea mai mare rețea de pe piața din domeniul restaurantelor; o rețetă de business consolidată cu istoric și tradiție; experiența francizorului în administrarea afacerii în regim de franciză; full suport în alegerea locației potrivite; întocmire business plan în conformitate cu specificul pieței locale; asistență permanentă a francizorului pe parcursul contractului de franciză.

„Dacă un antreprenor decide să înceapă o afacere în domeniu, primii pași sunt: procedura de recrutare, training intensiv în restaurantele noastre, apoi business plan, găsirea locației și execuția proiectului de franciză” Dragoș Petrescu, fondator City Grill

Pentru mai multe detalii, toți partenerii interesați pot accesa site-ul companiei www.citygrill.ro, secțiunea „Franciză”.

Prieteni City Grill

Interviu Gabriela Szabo

Gabriela, ești o atletă de talie mondială, care a făcut cinste României prin rezultatele de excepție obținute.

Ai strâns 21 de medalii de aur și 12 de argint și ești una dintre primele atlete din lume care a cucerit toate titlurile absolute ale campionatelor europene, mondiale sau olimpice.

Aceste rezultate nu se pot obține decât cu un program strict și o alimentație sănătoasă.

Ce loc ocupă alimentația în viața ta și în general în viața unui sportiv?

Există o vorbă cum că „Nu trăim pentru a mânca” și totuși alimentația este foarte importantă pentru noi și pentru calitatea vieții. Legătura dintre ceea ce mâncăm și sănătate este directă, la fel ca și legătura dintre fizic și mental.

De aceea, încerc să mănânc cât mai sanatos: multe legume și fructe, mult pește, pui, foarte puține grăsimi și beau multă apă. Foarte multă. Cred ca e un element important al unui stil de viață sănătos.

Care a fost experiența gastronomică cea mai interesantă pe care ai întâlnit-o?

Acum câțiva ani am avut ocazia să particip la un eveniment foarte

privat și toată seara să fim răsfățați de un maestru bucătar cu 3 stele, Michelin. A fost o seară de vis, pe care nu o voi uita prea curând.

Când ești activă competițional cât de dură este dieta pe care trebuie să o urmezi? Ce alegi, mâncarea gustoasă sau mâncarea sănătoasă?

„O viață echilibrată nu înseamnă să trăiești după calendar sau după ceas”, spune Dr. Daniel Menrath, dar un sportiv din punctul meu de vedere trebuie să fie foarte atent la cât și cum mănâncă. Ghidul fiecăruia prin viață ar trebui să fie în primul rând simplitatea și măsura, pentru că viața, în esența ei, este simplă. Din acest motiv, prefer mâncarea sănătoasă...

Ieși des la restaurant în oraș? Care este restaurantul tău preferat din grupul City Grill?

În general, ieșim destul de des la restaurant, și mai ales, îmi place foarte mult ca după orele de fitness de la clubul Atlantis Spa, să merg la Cantina Sport Bar.

Un mesaj pentru echipa City Grill?

Gânduri bune tuturor și faceți sport pentru viață!



Cantina Sport Bar

Probably the best sport bar in town



Vino să vezi Centrul Istoric al Bucureștiului!

Pizzaiolo Cantina Sport Bar te așteaptă cu piadina și înghețată servită în diferite formule.

Aluat proaspăt de pizza atent întins umplut cu ingrediente proaspete și bine rumenit în cuptor. Vara aceasta vă așteptam cu piadina cu mozzarella și șuncă și piadina cu ton.

Echipa de la Cantina Sport Bar recomandă împreună cu piadina și o bere foarte rece!

Nu rata la Cantina Sport Bar înghețată de 15 feluri, servită în diferite formule: cu fructe proaspete sau în clătite.



Adresele locațiilor din programul Out4Food

City Grill Primăverii
B-dul Primăverii, nr. 3
0726.62.62.62, 021 233.98.18

City Grill Centrul Istoric
Str. Lipscani, nr. 12
(colț cu Calea Victoriei)
0729.62.62.62, 021 314.24.89

City Grill America House
Șoseaua Nicolae Titulescu, nr. 4-8
0729.64.26.42, 021 311.74.50

City Grill Feeria Shopping Center
Șoseaua București - Ploiești, nr. 44A
0721 FEERIA, 021 310.69.79

City Grill Orhideea Shopping Center
Splaiul Independenței, nr. 210 - 210B
0727.62.62.62, 021 318.87.18

City Café Oracle Tower
Calea Floreasca, nr. 175
(colț cu Șos. Pipera)
0727.54.33.33

City Café Charles de Gaulle
Piața Charles de Gaulle, nr. 15
0720.62.62.62

Trattoria Buongiorno
P-ța Victoriei, vis-a-vis de
sediul Orange
0722.44.67.66, 021 317.43.63

Trattoria Buongiorno
Băneasa Shopping City, Etaj 1
0727.41.78.79

BackWerk
I.C. Brătianu, nr. 6
(Piața Universității vis-a-vis
de Spitalul Colțea)

Caru' cu Bere
Centrul Istoric
Strada Stavropoleos, nr. 5
0726.28.23.73, 021 313.75.60

Hanu' Berarilor
(In fosta Casa Bucur)
Str. Poenaru Bordea, nr. 2,
Tel: 021 336.80.09, 0729 400 800

Cantina Sport Bar
Str. Franceză, nr. 52,
(colț cu Str. Șelari și Splaiul Independenței)
0733.110.464

BUNDETOT - Food express
Str. Franceză, nr. 52,
(colț cu Splaiul Independenței)
Tel: 0733.110.464

www.citygrill.ro

HoReCa concepts beyond
the Opening Day

www.smite.ro

