



أشهر الأطباق في مطعم طريق الحرير



مدير عام «الريجنسي» أوريليو جيروودو مع سفير بروناي وجرمه

«الريجنسي» يستضيف سفراء آسيا والإعلاميين في ليلة من ليالي ماليزيا الساحرة



فريق عمل «الريجنسي» مع السفير الماليزي

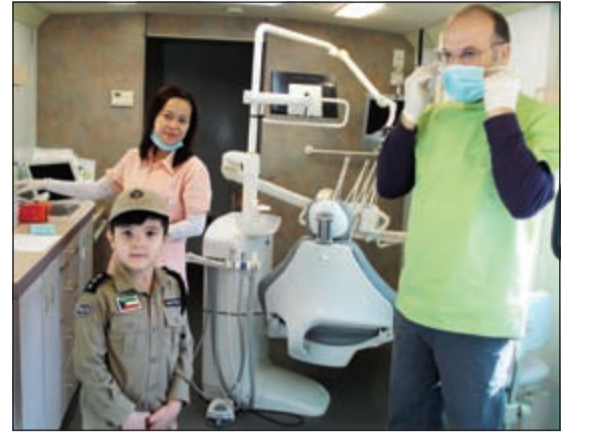
كعادة فندق الريجنسي في السعي لتقديم أقصى حدود التميز والمذاق الأفضل لرواده، فقد أقام الفندق ليلة خاصة للمأكولات الماليزية المذهلة دعا فيها عددا من سفراء دول آسيا ولغيف من الإعلاميين كجزء من مهرجان المأكولات الماليزية المستمر في مطعم طريق الحرير حتى نهاية الشهر الجاري، والذي يسلط فيه الفندق الضوء على أفضل فنون الطهي الماليزي المهيبر والتشكيلية الرائعة من المأكولات الماليزية ذات المذاق الخاص.

وفي هذه الأهمية الدافئة حرص المدير العام للفندق، أوريليو جيروودو وفريق الطهاة العالميين، على الترحيب بالسفراء والإعلاميين بحرارة، وتقديم شكره الخاص لتلبيتهم الدعوة ودعمهم المتواصل للفندق وإدارته. ومن ناحيتهم فقد عبر الحضور عن سعادتهم الغامرة بالترحيب الحار من مدير عام الفندق والخدمة الراقية والأجواء الفخمة، وقد أشادوا جميعا بالمذاق المميز للمأكولات التي قدمت في هذه الأمسية.

إنما كنتم نتحدثون عن المكان الذي يقدم أكثر المأكولات تنوعا وأطيبها مذاقا، بالتأكيد سيكون اختياركم الأول هو مطعم طريق الحرير الأنيق بفندق الريجنسي.



لقطة تذكارية لفريق عمل «الريجنسي»



عيادة الميدان في زيارة خاصة لمدرسة القبس الأهلية

حيث قدم د.حسن بسام، أخصائي طب أسنان الأطفال من عيادة الميدان فرع حولي، محاضرة توعوية بأسلوب سلس وممتع، يتناسب مع القدرات الذهنية للأطفال. تمحورت المحاضرة حول كيفية العناية بالصحة عموما، بالإضافة إلى كيفية المحافظة على صحة الفم والأسنان، بالإضافة إلى الطعام الصحي المتبع، هذا وقد استعان د.حسن ببعض وسائل الإيضاح وبعض الجسومات لتعليم الطلبة الطريقة السليمة لتفريش الأسنان. هذا وقد قام د.رامي خطاب من فرع حولي أيضا بمساعدة د.حسن على تشييك أسنان كافة الطلبة وتوزيع الشهادات على الأطفال ذوي الأسنان

التي حققته حملة العودة إلى المدارس التي نظمتها عيادة الميدان هذا العام، استمرت عيادة الميدان على نهجها المعتاد حيث أطلقت العيادة برنامجا خاصا في التوعية الصحية لطلاب المدارس والجامعات، تحت شعار «صحة أسنان أطفالكم مسؤوليتنا».

انطلقت هذه الحملة ابتداء من شهر سبتمبر العام الماضي وكان لمدرسة القبس الأهلية نصيب من هذه الزيارات. حيث زارت عيادة الأسنان المتكاملة المدرسة وذلك يومي الثلاثاء والأربعاء الموافق 15 و16 الجاري، للاطمئنان على صحة أسنان جميع أطفال في مراحل الروضة والتمهيدي والصف الأول.

«سفير الفنتاس» يحيي حفله السنوي للموظفين



لقطة تذكارية لموظفي فندق وريجنسي سفير الفنتاس أثناء الحفل

استمتع بها الحضور ويث روح الحماس بين الحضور مثل عروض المواهب، منافسة الكاريوكي وسحب الجوائز والعديد من الألعاب وبرنامج ترفيهي للأطفال، بالإضافة إلى تكريم عدد من الموظفين المتميزين، وقد جاء الاحتفال تنويجا لإنجازات المديرين والموظفين على مستوى

أقام فندق وريجنسي سفير الفنتاس حفله السنوي تكريما لموظفيه ومكافأتهم على جهودهم الدؤوبة المبذولة خلال العام المنصرم 2012، وبحضور جميع الموظفين وأسرة أقيم الاحتفال بقاعة السيف والذي استقبله المدير العام سيف الدين محمد بكلمة أعرب فيها عن شكره وامتنانه للموظفين الذين ساهمت جهودهم مجتمعة في الارتقاء بأداء الإدارة وتحقيق أهدافها بالإضافة إلى قدرتهم على الوفاء بالتزاماتها وتقديم أفضل الخدمات إلى ضيوف الفندق، وقد دشّن أيضا شعار الفندق للعام الجديد 2013 «الارتقاء نحو الريادة»، كرسالة للجميع لاستمرار في تقديم خدمات ذات جودة عالية وتحقيق أعلى درجات الرضا للزلاء. وقد شهد الحفل العديد من الفقرات والفعاليات المشوقة التي

مطاعم «تال» تطلق قائمة مأكولاتها الجديدة



(متمين غوزال)

فريق عمل مطاعم «تال» وترحيب بالضيوف

حين يتذوقها، فهي تحتفظ بالأطباق التقليدية مثل طبق الدجاج الغائن بالزبدة وأطباق الريباني والكتاب الهندي فضلا عن الأطباق الشهيرة مثل كباب بوتلي وروبيان مالي إضافة إلى الأطباق الجديدة التي تشمل (سرطان البحر المشوي وبابتيان مشوي وغيرهما من الأطباق التي تصنف لمسة رائعة للمطبخ الهندي المعاصر).

كما تتضمن القائمة الجديدة مجموعة متنوعة من المشروبات الرائعة والمثيرة خاصة للذين يحافظون ويراقبون أوزانهم وهي مستوحاة من مدير تسويق وضيافة تال كبري سكاني

أطلقت مطاعم تال الشهيرة قائمتها الجديدة (الأكار تيه) أو القائمة الانتقائية فضلا عن المشروبات الجديدة وقائمة الحلوى، وبذلك تقدم مجموعة واسعة من النكهات المندية اللذيذة والتي تم تحضيرها على يد كبير حكام الطهاة الشيف كونال كابور وهو شيف مشهور عالميا قام بتصميم وتحضير القائمة مع عرض مجموعة واسعة من أفضل المأكولات البحرية واللحوم والأرز وجميعها مطبوخة بشكل كامل وليس له مثيل. وأشار مدير التسويق نيكيتا كوهلي خلال افتتاح القائمة الجديدة لطعم تال في الكويت إلى أن فريق تال المهرة برئاسة الطاهي التنفيذي سومان ساركار وهو الشيف الرئيسي سيقدمون مجموعة متنوعة ورائعة من المأكولات الشهيرة لربائز المطعم ومحبي المأكولات الهندية.

وجدير بالذكر أن الشيف كونال كابور هو أحد أكثر الوجوه الشهيرة في المطبخ الهندي، وهو طاه فوق العادة ومقدم برامج طهي تلفزيونية وحائز على جوائز عدة في الطهي. وأضاف أن قائمة الطعام الجديدة ستتمتع الزبائن تجربة فريدة وجديدة

أذ بيتزا باجود المكونات وأحلى رانش على الإطلاق

خدمة التوصيل DELIVERY SERVICE

182 72 72

3 بيتزا حجم كبير +1 pepsi (2.25 ltr) **9,050** **5,750**

3 بيتزا رقيقة (9 انش) +1 pepsi (2.25 ltr) +Chicken BBQ wings (10pcs) +3 garlic sauce +3 seasoning packets **12,750** **6,500**

3 بيتزا حجم وسط +1 pepsi (2.25 ltr) **10,300** **5,500**



أطباق هندية مميزة



نيكيتا كوهلي