

«زافران» يقدم بوفيه إفطار شهوي في رمضان المبارك

4,5 و دنائير للصغار بما يشمل أطباق كباب التندور المشوية، والتكا، وأصناف الشات المتنوعة، والكاري، وأطباق البرياني بالزعفران والأرز البسمتي، كما يحتوي البوفيه على تشكيلة من الصلصات الحلوة والحارة والمخللات الشهية، ويمكن للضيوف اختيار وجباتهم من ضمن قائمة الطعام الخاصة بالمطعم، والتي ستكون متوافرة طيلة أيام شهر رمضان المبارك. ويشتهر «زافران» بتقديم النكهات الهندية الأصلية باستخدام تقنيات تقليدية في الطهي وإضافة لمسة عصرية ومكونات عالمية. وتوفر الأطباق الخاصة الموجودة في قائمة الطعام نكهات جريئة وبسيطة في آن معا ابتكرها الطهاة بإضافة لمسة مستهم الخاصة إلى الأطباق الهندية الكلاسيكية.

يقع مطعم «زافران» في شارع سالم المبارك بالسالمية، ويتميز بأجواءه الفريدة والعصرية لقضاء تجربة لا مثيل لها مع العائلة والأصدقاء الراغبين في الاسترخاء والتلذذ بمجموعة متنوعة من الأطباق والمأكولات عالية الجودة وبأسعار مقبولة، كما يوفر مطعم «زافران» خدمة توصيل وجباته الشهية إلى منازلكم عند موعد الأذان طيلة أيام شهر رمضان المبارك. ويفتح المطعم الذي يتسع لـ 180 شخصا أبوابه للزوار منذ أذان المغرب حتى الساعة العيلا.

يرحب بكم «زافران»، المطعم الهندي العصري الحائز على الجوائز، خلال شهر رمضان المبارك لمشاركة تجربة بوفيه الإفطار الكبير التقليدي العريقة احتفالاً بحلول الشهر الفضيل. ويضم البوفيه تشكيلة واسعة من أشهى الأطباق الهندية التي يحلو الاستمتاع بها مع الأهل والأصدقاء خلال الشهر الكريم. يبدأ طهاة «زافران» الماهرون بتحضير أشهى الأطباق منذ أول أيام شهر رمضان المبارك ليوفروا للزوار إفطاراً شهياً. ويمكن بدء وجبة الإفطار بطريقة صحية عبر تناول كوب من اللبن لترطيب جسمكم ومنحه الطاقة، وبعدها تناول بضع حبات من التمر والصلصات الطازجة، كما يتوافر طيف واسع من أطباق الحساء، والمقبلات الباردة والساخنة مثل الفتوش، الحمص، وغيرها من الأطباق المحلية الشهيرة. وبعد صيام يوم كامل، يمكنك الاستمتاع بالأطباق الرئيسية الفاخرة التي يشتهر بها المطعم مثل «الجاج بالزبدة، وبرياني الجاج، وكباب مالاي النجاج، والروبيان بالتندوري، ودال بخاري، وغيرها الكثير». وبعدها يمكنك التلذذ بباقه من أشهى الحلويات وتشكيلة من المصاير الرضائية المرطبة والشاي والقهوة. ويمكن الاستمتاع بالأطباق المحضرة بعناية لتناسب الذوق المحلي ضمن مائة بوفيه الإفطار مقابل 7,5 دنائير للكبار.

أطباق رملانية شبيهة من المطبخ الهندي

أعلن مطعم وكافيه «دين & ديلوكا»، الاسم الرائد في توفير أشهى المأكولات والمنتجات، عن إطلاق مجموعة مميزة من الأطباق والمأكولات الشهية لاستقبال شهر رمضان المبارك. إذ بإمكان الضيوف، بعد ساعات الصوم الطويلة، الاستمتاع بقائمة الطعام المحددة لدى «دين & ديلوكا» والمخصصة لأربعة أشخاص كحد أدنى، ما يجعل مشاركة العائلة والأصدقاء وجبة الإفطار متعة حقيقية يمكنهم من خلالها الاختيار من أصناف الشورية اللذيذة، والمقبلات الشهية، بالإضافة إلى اختيارهم من بين ثلاثة أصناف من الأطباق الرئيسية، وطبق من الحلوى العربية الطازجة التي يتم تحضيرها على طريقة «دين & ديلوكا»، وكل ذلك بقيمة 9,950 دنائير. وجديد «دين & ديلوكا» لشهر رمضان هذا العام، قائمة إفطار خاصة خلال الساعة الأولى من وقت الإفطار تتضمن مجموعة من الأطباق الرضائية التقليدية إلى جانب مأكولات «دين & ديلوكا» الكلاسيكية كالفتاير والشاورما وغيرها من أطباق المشويات. وبعد ساعة الإفطار الأولى، تصبح قائمة المقهى التقليدية متوافرة للجميع. كما يمكن للضيوف الاستمتاع خلال الشهر المبارك بأشهى الأطباق مثل فريكة اللحم والمنسف الذي يتم تحضيره من الأرز والبهارات والنكهات العربية على طريقة «دين & ديلوكا»، ويقدم مع اللبن والخيار. وتشمل القائمة أيضاً طبق جباليا الكاجون الشهى المحضر من المأكولات البحرية الذي يمتاز بنكهات استثنائية تضم الشبت والكرم والطماطم والأرز بنكهة الزعفران ويقدم مع الدقوس. أما طبق الفوزي فمتوافر ليستمع الضيف الضيف الرضائية، تليه مجموعة من الحلويات اللذيذة مثل كنافه بين نارين أو قفايف عصافيري لينتهي اللقاء بين الأحاب وهم يستمتعون بأجلى الأوقات. وقام «دين & ديلوكا» بزيادة أصناف المنتجات التقليدية لهذا العام، حيث أصبحت تشمل أكثر من 30 صنفاً من أجود



افتتاح فندق ومركز مؤتمرات ميلينيوم الكويت بقيادة داني صالح المدير العام ومدير المنطقة

افتتحت سلسلة فنادق ميلينيوم وكويتون في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا حديثاً وبنجاح فندق ومركز مؤتمرات ميلينيوم الكويت بإدارة داني صالح الذي أشرف بدوره على الافتتاح كونه المسؤول عن إدارة وتسيير جميع الشؤون التشغيلية لمختلف مرافق العلامة التجارية في سوق الكويت، بما فيها فندق ومنتج كويتون الجبراء، جامعا بين القيادة الحازمة والشغف الدائم بالتميز والفهم العميق لمتطلبات السوق المحلي، ويلعب صالح دوراً رئيسياً محدداً تائيراً إيجابياً على سوق المعارض والمؤتمرات المتنامي في الكويت، وكذلك جذب المسافرين من رجال الأعمال ومحبي الترفيه. ويتمركز الفندق ذو الخمسة نجوم بموقعه الاستراتيجي في قلب منطقة السالمية بميدنة الكويت شامخاً ليقدّم 295 غرفة مريحة أكبر مراكز المؤتمرات في البلاد وهو مجهز لاستضافة المؤتمرات الوطنية والدولية الكبرى والمعارض التجارية والمنااسبات وحفلات الزفاف.

وتدعم هذا الصرح الكبير خبرة تزيد على 17 عاماً من الإنجازات والنجاحات والتي يختصرها داني صالح بسجله المهني المشرف في إدارة الفنادق وتحديد العمل مع علامات تجارية متعددة الجنسيات ورائدة في قطاع الضيافة. وقد ابتدأ السيد صالح حياته المهنية

في العام 1997 في فندق شيراتون الكويت حيث عمل فيه لما يقرب من 10 سنوات انتقل بعدها في العام 2006 للعمل في فندق راديسون بلو البحرين كمدير لإدارة الغرف فريقت العمل في سلسلة فنادق ومنتجعات ميلينيوم أند كويتون ليشغل منصب مدير عام فندق ومنتج كويتون الجبراء لمدة 5 سنوات متتالية قبل ترقيته إلى منصب مدير عام فنادق ومنتجعات ميلينيوم أند كويتون في الكويت والمنطقة، حيث لعب صالح دوراً رئيسياً في تعزيز ريادة العلامة التجارية في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا للعام 2014، خلال الحفل السنوي العاشر لتوزيع جوائز السفر العالمية في الشرق الأوسط وشمال أفريقيا. كما حصد صالح أيضاً جائزة «أفضل مدير عام» في حفل توزيع جوائز ميلينيوم وكويتون للعام 2013.

عطرًا GOOD GIRL GONE BAD للنساء STRAIGHT TO HEAVEN للرجال

تميز وانتعاش



أضاف Kilian Hennessy خصيصاً لتكريم الصيف عنصراً مرنيا وعنصراً تعاونياً آخر اصداارته وأكثرها حيوية منذ تأسس عطوره المتميزة والساحرة في عام 2007. رحيل حقيقي من مجموعته القصصية السوداء والبيضاء القائمة إلى هذه الزجاجات الملونة من الكمال المعطر التي هي نتيجة شراكة بين فنانين فريدين: Kilian Hennessy، حفيد مؤسس مجموعة LVMH وSophie Matisse، وفنانة عالمية معاصرة وحفيدة Henri Matisse. يقول Kilian: «أردت أن أقدم لزيائتي تفسيراً أعذب لثلاثين من عطوري الأكثر مبيعا: عطر GOOD GIRL GONE BAD للنساء، وعطر STRAIGHT TO HEAVEN للرجال، وكذلك أردت إعادة تغليف عطري الوحيد برائحة الليمون BAMBHO HARMONY». ويكمل: «هذه هي أيضا قطع فنية. فمن المهم أن تكون قادريين على تفسير كلمة «انتعاش» بطريقة فريدة في صناعتنا». مع ميل للتصميم واتجاه نحو البذخ، غالبا ما يتعدى Kilian الحدود الفنية من

خلال مزج خبرات حاسة الشم مع المفاهيم البصرية بطريقة سلسة. ومثل التحول الرائع للعطر، فإن الثنائي الذي تم ابتكاره حديثاً هو عبارة عن اصداار أخف لنفس العطور. «كل تصميم معاصر وملون هو تصميم مستوحى من العطور المعبأة في الزجاجات مع المحافظة على النظارة»، يضيف Kilian. «لقد نجحت Sophie بالنقاط الحركة والحرية التي أنجزت من خلال الألوان المتألقة والأشكال الحيوية». عمل الاثنان معا عام 2008 عندما أطلقا 50 اصداارا محددا من عطور Kilian، عبارة عن زجاجات عطر متعددة الألوان ومرسومة باليد وموقعة ومرقمة. ولأن التعاون الأول كان ناجحا جدا والطلب على الزجاجات كان عاليا، اتحد الثنائي مرة أخرى لإطلاق ثلاثة من العطور الأكثر مبيعا أنما بشكل جديد وتفسير حديث. يسدل الفريق الستار عن ابتكار جديد، نقي ومنعش وخفيف. من خلال ذلك، تعكس هذه الزجاجات نعومة الصيف وتجذب بصريا محبي haute parfumerie والأشياء الفنية الجميلة على حد سواء.

متعة المشاركة تحلو في رمضان مع «دين & ديلوكا»

التمور التي تم انتقاؤها بعناية من بعض أقدم أشجار النخيل في منطقة الخليج وحشوها بأفضل المكونات، ما يجعلها الخيار المثلى للتمتع بالحلويات التقليدية، هذا بالإضافة إلى مجموعة متنوعة من الهدايا المميزة التي تتضمن الحلويات اللذيذة المحضرة يدويا من قبل أفضل صانعي الحلويات في الكويت.

ويتمكن الضيف أيضا التمتع بما لذ وطاب من المنتجات ذات الجودة العالية، بدءا من العسل الطبيعي الصافي من أفضل مربى نحل بالكويت «Just Bee Raw»، مروراً بالقهوة الفاخرة المعدة من مزيج غني من حبوب البن المستوردة من أرقى المزارع في العالم والمحمصة في الكويت، وانتهاءً بخلطات السلطات اللذيذة بنكهاتها الرائعة مع الصلصة والتتبيلة المحضرة على الطريقة المنزلية من أجود المكونات وبدون أي إضافات صناعية على طريقة «دين & ديلوكا».

ولإضفاء نكهة استثنائية على الجلسات العائلية أو اختيار هدية مميزة، تتوافر لدى «دين & ديلوكا» خيارات رائعة تناسب أصحاب الذوق الرفيع وهي تمرية ترافلز وتمر الشوكولاتة. فعندما تلتقي ثقافة الشرق بالغرب في ابتكار حصري لا مثيل له، تكون النتيجة مجموعة مميزة من أجود التمور الفريدة والمحشية بالمكسرات والفواكه المجففة والمغلطة بطبقة رقيقة من الشوكولاتة البيضاء أو الداكنة أو شوكولاته الحليب. استمتع بشهر رمضان المبارك هذا العام، شهر الضيافة والكرم وطيب المشاركة، سواء في المنزل أو في كافيه «دين & ديلوكا» في سكند أفتنيو في مجمع الأفتيون.

أعلن مطعم وكافيه «دين & ديلوكا»، الاسم الرائد في توفير أشهى المأكولات والمنتجات، عن إطلاق مجموعة مميزة من الأطباق والمأكولات الشهية لاستقبال شهر رمضان المبارك. إذ بإمكان الضيوف، بعد ساعات الصوم الطويلة، الاستمتاع بقائمة الطعام المحددة لدى «دين & ديلوكا» والمخصصة لأربعة أشخاص كحد أدنى، ما يجعل مشاركة العائلة والأصدقاء وجبة الإفطار متعة حقيقية يمكنهم من خلالها الاختيار من أصناف الشورية اللذيذة، والمقبلات الشهية، بالإضافة إلى اختيارهم من بين ثلاثة أصناف من الأطباق الرئيسية، وطبق من الحلوى العربية الطازجة التي يتم تحضيرها على طريقة «دين & ديلوكا»، وكل ذلك بقيمة 9,950 دنائير. وجديد «دين & ديلوكا» لشهر رمضان هذا العام، قائمة إفطار خاصة خلال الساعة الأولى من وقت الإفطار تتضمن مجموعة من الأطباق الرضائية التقليدية إلى جانب مأكولات «دين & ديلوكا» الكلاسيكية كالفتاير والشاورما وغيرها من أطباق المشويات. وبعد ساعة الإفطار الأولى، تصبح قائمة المقهى التقليدية متوافرة للجميع. كما يمكن للضيوف الاستمتاع خلال الشهر المبارك بأشهى الأطباق مثل فريكة اللحم والمنسف الذي يتم تحضيره من الأرز والبهارات والنكهات العربية على طريقة «دين & ديلوكا»، ويقدم مع اللبن والخيار. وتشمل القائمة أيضاً طبق جباليا الكاجون الشهى المحضر من المأكولات البحرية الذي يمتاز بنكهات استثنائية تضم الشبت والكرم والطماطم والأرز بنكهة الزعفران ويقدم مع الدقوس. أما طبق الفوزي فمتوافر ليستمع الضيف الضيف الرضائية، تليه مجموعة من الحلويات اللذيذة مثل كنافه بين نارين أو قفايف عصافيري لينتهي اللقاء بين الأحاب وهم يستمتعون بأجلى الأوقات. وقام «دين & ديلوكا» بزيادة أصناف المنتجات التقليدية لهذا العام، حيث أصبحت تشمل أكثر من 30 صنفاً من أجود

«بومبرغ» تقدم ساعة بولت 68 فالكون



مثل المخلب، لتتحول إلى تحفة فنية حقيقية مشغولة بحرفية عالية. زودت الساعة بنواصير ومحركات سويسرية تعبر عن خلاصة تجربة صناعة الساعات، وهي محدودة إلى 250 قطعة فقط حول العالم. وبإيجاز، مجموعة «بولت 68 فالكون» تقليدي لإحدى أقوى العلامات التجارية الفريدة: بومبرغ.

أو مطلية باللون الأسود بطريقة الترسيب البخاري (PSV)، تتألق ساعة «بولت 68 فالكون» مع برغي التحكم على شكل رمانة، لتكتسب ناعقتها بحزام جلدي أسود أو رملي اللون. ومع هذا التصميم الأخاذ، نقلتنا «بولت 68 فالكون» مباشرة إلى وهج وتوقد الصحراء. وتأتي هذه الساعة المميزة مع ميدالية وسلسلة مصممة مع تفاصيل خاصة باللون، الصقر،

الإمبراطورية المنغولية. لقد قامت «بومبرغ» بتصميم ساعة «بولت 68 فالكون»، وهي تضع شيئاً واحداً في اعتبارها: الصيد وبخلاف غيرها من الساعات، فإن «بولت 68 فالكون» جريئة وجذورها ضاربة في أعماق التاريخ. مع أرقام هندية مؤطرة بالذهب، وعلبة من الستانلس ستيل (الفولاذ المقاوم للصدأ).

فالكون، أو الصقر باللغة العربية، هو من الطيور الجارحة حيث يشتهر بأجنحته القوية والطويلة التي يستخدمها ليطير بسرعة ورشاقة. عبر التاريخ الطويل، كان الصيد بالصقور رياضة معروفة، ترمز إلى الحكمة النبيلة في عدة مناطق بالعالم، سواء في الشرق الأوسط وتحديداً في الخليج، أو في أوروبا خلال القرون الوسطى وأيضاً في

«موفنيك مكة» يحتفل بالإعلاميين وشركات السياحة بالكويت

بعد خطوات من المسجد الحرام والكعبة المشرفة، الخيار الأمثل للعائلات بغرفه الأجهزة بتصاميم أنيقة وعصرية بألوان دافئة، مع إطلالات مميزة على ساحات الحرم المكي الشريف والمجهزة بنظام صوتيات متصلاً بمئاتن الحرم الشريف لنقل الصلوات. وبمطاعمه الخمسة العالمية والتي تسعى للمحافظة على أجواء المائدة الرضائية من خلال تقديم افطار متنوع من كل الأطباق العالمية المعروفة والمأكولات الرضائية الشهية. كما يوفر الفندق مركز رجال الأعمال المتكامل والمجهز بأحدث التقنيات من الانترنت والفاكس وخدمات السكرتارية لراحة ضيوفنا من رجال الأعمال، هذا إضافة للعديد من الخدمات الأخرى التي تم تصميمها بناء على حاجة ضيوف الرحمن.



لتعزير وتقوية هذه الشراكة التي تؤمن بأهميتها وبدورها البناء في استمرارية عجلة النجاح ونقل صورة إيجابية عن مكة المكرمة والتطورات الهائلة التي تشهدها المدينة لتلبية احتياجات ضيوف الرحمن. ويعتبر فندق وريزيدنسس موفنيك برج هاجر مكة والذي يقع ضمن مجموعة أبراج البيت وعلى

المنصرم، والتحضيرات الخاصة بالشهر الفضيل. وتقدم فندق وريزيدنسس موفنيك برج هاجر مكة متمثلاً بأحمد رفعت مدير إدارة المبيعات والتسويق وعمر بدوي مدير مبيعات الجوهرة منور ثالثة مدير الاتصالات التسويقية بشكر الإعلاميين والصحافيين وشركات السفر والسياحة لتبليغهم للخدمة، حيث تسعى إدارة الفندق

أقام فندق وريزيدنسس موفنيك برج هاجر مكة حفل العشاء السنوي الذي يقام في فندق موفنيك البدع الكويت كل عام، على شرف مجموعة من الإعلاميين والصحافيين البارزين في الكويت، والعديد من شركات السفر والسياحة المتخصصة بالحج والعمرة. وتطور الحفل حول تعريف الضيوف بالخدمات الحديثة التي تم تطويرها ملامسة لحاجة زوار بيت الله الحرام عبر عرض قدمه أحمد رفعت مدير إدارة المبيعات والتسويق كتجهيز ناد للأطفال بمساحة واسعة تحت رعاية متخصصين بالعباية بالأطفال على مدار اليوم، كما أعلن الفندق عن إطلاقه لخدمة تدليك القدمين للرجال والتي صممت لراحة العمترمين وزوار بيت الله الحرام، وتخلل العرض إبرز نجاحات الفندق في العام



تتمتع هذه الساعة بوجود كل الرموز الجمالية والمحتوى الساعاتي الذي تتميز به مجموعة ديوميتر، تؤكد ساعة «ديوميتر يونيك ترافل تايم» الجديدة من جيجر-لوكلتر على شخصيتها من خلال اعتمادها تقنية تزيين وزخرفة جديدة. يجسد هذا الموديل من خلال الميناء المنقوش بدقة، إتاحة المهارة الحرفية اليدوية الرائعة. إن السفر مع وجود هذا الابتكار الرائع على المعصم يرتقي بفن العيش الأصلي ويخلق به. حرفة نادرة (Métier Rare) على وجه الساعة: اخترت جيجر-لوكلتر أن تمنح هذا الابتكار الجديد ميناء منقوش بدقة عالية باستخدام أداة الحفر (الإزميل)، يمثل الميناء المشغول بمهارة وبراعة، تفريدا و«لمسة من الجنون» تميز ساعة «ديوميتر يونيك ترافل تايم»، فكل نسوة أو انخفاض في منتهى الصغر يحمل بصمة وطابع المعلم الحرفي الذي جسد براعته بكل سخاء من أجل تشكيله وابتكاره. إن هذه التقنية المتميزة هي جزء من فن النقش اليدوي، حيث تقتضي إزالة المادة من خلال أداء حركات في كافة الاتجاهات