



ترحيب من إدارة «بركات فودز» بضيوفهم في مطعم ميس الغانم (انور الكندري)

شركة بركات فودز تحتفي بالأسرة الإعلامية بحفل عشاء في مطعم ميس الغانم



مقبلات شهية



من الحضور

العظمى بتتبيلة المطبخ التركي العريق. وطبق البليك المشوي حيث قطع سمك الهامور المتبل على طريقة المطبخ البوسفوري اللذيذ والمميز. إلى جانب هذه المجموعة المميزة يقدم ميس الغانم تحلية ولا لذ من أجود ما قدمه المطبخ التركي من الحلويات، حيث حلوى البقلاوة التركية الشهيرة والمقرمشة مع كريمة التين والفسنق الحلبي، وحلوى المهلبية التركية بجوز الهند واللوز. مجموعة مطاعم ميس الغانم الرائدة في مجال خدمات الضيافة وتقديم أجود المأكولات بقيمة تنافسية وطعم لا ينسى اعتادت على تقديم مجموعة من العروض المبتكرة من حين لآخر، والجدير بالذكر أن هذه التشكيلة تتوفر في صالات مطاعم ميس الغانم في الفرع الأول في الشرق «شارع الخليج العربي» وفي الفرع الثاني في المهبولة على الطريق الساحلي في مجمع سبوينز، وغير متوفرة في خدمة السفري أو التوصيل.

تركش كرال مع تشكيلة مختارة ومميزة من الأطباق العثمانية والشهية واللذيذة وذلك في صالات مطعها في الشرق والمهبولة مانحا زبائنه فرصة تجربة فريدة وجديدة كليا، ويتضمن العرض قائمة من المقبلات والأطباق الرئيسية التركية حيث تحتوي على مجموعة من المقبلات الساخنة والباردة من المطبخ التركي الغني، بالإضافة إلى الأطباق الرئيسية الشهية التي عمل طهسة (ميس الغانم) على اختيارها بعناية لتلائم جميع الأذواق، فمن الكهكات الشهية التي تحتويها سلطة البانانجان المزروجة بمكونات مختلفة وبطعم لا يتكرر، ومسخن البانانجان الغني بالكهكات، وطبق غنوج باشا المعد على الطريقة التركية التقليدية. أما قائمة الأطباق الرئيسية التركية فتحتوي على طبق كباب أورفا بمذاقه الشهير، وطبق تركش غزل مع البرغل الأحمر المميز بالطعم الفريد أيضا طبق كارموز طاووق

تجربة مميزة لقائمة «تركش كرال» الجديدة مع الحلويات التركية الشهيرة في مطاعم ميس الغانم



جانب من الحضور



كباب



لذة وطعم رائع

«حدائق الشتاء» مجموعة سواروفسكي للخريف والشتاء



من العارضات أحد التصاميم الخمسة الجانبية للمرأة العصرية المتعددة المظاهر، ألا وهي: بانغل مانبا Bangle Mania، وهي موضة ارتداء العديد من الأساور بشكل متلاقق. رينغ مي أب Ring Me Up، وهو ارتداء الكثير من الخواتم على عدة أصابع وعلى مستويات مختلفة ضمن الأصبع الواحد. بلاي باي Play by ear، وهو المظهر الأبرز بينها، فهي عبارة عن قرط شبيه بالترنبا قائم بذاته. وقد شاركت روان المرزوق الضيوف ناصحتها المتعلقة بالتصاميم حول كيفية التعبير عن

أطلقت سواروفسكي مجموعة خريف وشتاء 2015 / 2016 بعنوان «اكتشف مجموعة حدائق الشتاء» Take a Walk through our Winter Gardens Collection من خلال فعالية «اكتشف أسلوبك Discover your Style» التي استضافتها مصممة الأزياء الكويتية روان المرزوق في معرض ريهام. وقد حضر لهذا الحدث كبار الشخصيات والعملاء الأوفياء ووسائل الإعلام المحلية. وشكل عرض مجموعة حدائق شتاء سواروفسكي فرصة للجمهور للتعرف إلى أحدث صيحات الموضة ومعرفة المزيد عن ناصح سواروفسكي التصميمية لمجموعة الخريف/الشتاء، وعرفت روان المرزوق، وهي مدونة معروفة، الضيوف إلى 5 عارضات جميلات تزين بالمجوهرات والاكسسوارات ومستحضرات المكياج Make up Forever. ومثلت كل عارضة

تحت ضوء النجوم، واختبار الضيافة المتميز الذي يشتهر به فندق «مارينا الكويت». حيث نقدم لضيوفنا مختلف أنواع المشاوي والمأكولات البحرية وتشيكلات من السلطانات والأطباق المميزة، ونحرص باستمرار على تقديم كل ما يغني هذه الأمسيات كل أرباء بدءا من الساعة 7:30 مساءً، استمتع بوليمة رائعة ترضي الحواس، مع مختارات من أطباق مشوية طازجة من الدجاج، والمأكولات البحرية والضان وتشكيلة واسعة

الأسلوب الشخصي لكل امرأة وحول كيفية ارتداء مجوهرات سواروفسكي في مناسبات مختلفة. ثم دعى الضيوف لارتداء قطع المجوهرات المفضلة لديهم والتي تطابق شخصيتهم الخاصة ضمن أماكن التصميم المخصصة لهم، وقد استمتع الحضور بالتقاط الصور وعرضها على لوحة سواروفسكي. وانتشرت الصور والأخبار التي تم التقاطها مباشرة خلال الحدث بسرعة عبر وسائل التواصل الاجتماعي من خلال هاشتاج #SwarovskiStyleME.



لقطة تذكارية لعدد من المشاركات في مطعم «لادوريه» الفاخر

«إنفينيتي الباطين» دعت عميلاتها لدورة في إعداد الحلويات لدى مطعم «لادوريه» الفاخر



إبداع



إعداد الحلويات

الرضا لدى العملاء خصوصا في خدمة ما بعد البيع، لأن «إنفينيتي الباطين» تؤمن بأن دورها لا يقتصر فقط على البيع بل يتعداه إلى ما بعده.

وايمانها الكبير بدور المرأة في المجتمع كما تحرص شركة عبدالمحسن عبدالعزيز الباطين دائما على إطلاق أفضل العروض لتحقيق أعلى درجات

لسبب عدد من عميلات «إنفينيتي الباطين» الدعوة الخاصة الموجهة من شركة عبدالمحسن عبدالعزيز الباطين الوكيل الحصري لسيارات إنفينيتي في الكويت، لحضور دورة في إعداد الحلويات لدى مطعم «لادوريه» الفاخر - في برستيج - الأقيوز، على يد نخبة من المتخصصين. ولا شك في أن السيدات المدعوات، وهن من زبائن «إنفينيتي الباطين»، استمتعن جدا بتجربة نقلتهن إلى عالم التميز الذي يليق بهن. وتمثل ماركة «إنفينيتي» بالنسبة إلى السيدة العصرية عنوان تميز بالظنر إلى ما تنطوي عليه سياراتها بمختلف فئاتها، من أناقة وفخامة وراحة وخصوصية وتصميم «مخضرم»، وصولا إلى الشخصية الوانقة. ولطالما عكست «إنفينيتي» هوية مالكةا، وهذا ما نتجت عنه المرأة التي تتخذ القرار بشراء إحدى سيارات هذه الماركة المميزة، ويأتي هذا الحدث انطلاقا من دور الشركة الرائد



جانب من دورة في إعداد الحلويات لعميلات «إنفينيتي الباطين»

«مارينا» يطلق أمسيات الباركيو المميزة كل أرباء

لميس بلال



نبيل حمود

بعد طول انتظار، يبدأ موسم الباركيو مجددا في فندق «مارينا الكويت»، ترحيبا بقدم الفصول الباردة، لفضاء أهل الأوقات مع العائلة والأصدقاء، وتذوق أشهى أطباق المشويات الطازجة كل أرباء. ويحضر وسائل الإعلام وكبار المديرين، أطلق فندق «مارينا الكويت» أمسيات الباركيو على أطراف حوض السباحة، متهددا لضيوفه باختبار تجربة فريدة، وكان في استقبال ممثلي وسائل الإعلام لدى وصولهم إلى الفندق المدير العام نبيل حمود برفاقه فريق الإدارة. وتمت دعوة الضيوف لقضاء أمسية دافئة مريحة تملؤها الموسيقى الشرقية الحية، ونكهة الشيشة العريقة، مع جلسة باطلالة خلابة على مياه الخليج العربي. وقال حمود: «نطلق أمسيات الباركيو خلال هذه الفترة من كل عام للأفراد الراغبين بقضاء أوقات مميزة هادئة، وليست هناك تجربة أفضل من الاستمتاع بالجو الجميل وتناول العشاء

تحت ضوء النجوم، واختبار الضيافة المتميز الذي يشتهر به فندق «مارينا الكويت». حيث نقدم لضيوفنا مختلف أنواع المشاوي والمأكولات البحرية وتشيكلات من السلطانات والأطباق المميزة، ونحرص باستمرار على تقديم كل ما يغني هذه الأمسيات كل أرباء بدءا من الساعة 7:30 مساءً، استمتع بوليمة رائعة ترضي الحواس، مع مختارات من أطباق مشوية طازجة من الدجاج، والمأكولات البحرية والضان وتشكيلة واسعة



(محمد هاشم)

نبيل حمود متوسطا فريق «مارينا الكويت»



إبداع في العمل



نبيل حمود مع فريق طهسة «مارينا الكويت»