



(قاسم باشا)

صورة جماعية للعاملين في المطعم



(احمد علي)

طاقم العمل في المطعم

«شيك شاك الشرق الأوسط» يطرح قائمة الطعام الجديدة لموسم العطلات

الجديد لشيك شاك الكائن في الطابق الثاني بمجمع السدرة على طريق المهبولة الساحلي. وقد استمتع الضيوف بالأجواء المميزة والأطباق اللذيذة من قائمة الشتاء الجديدة.

ويشتهر مطعم شيك شاك بتقديم أشهى الوجبات العصرية السريعة من البرغر اللذيذ والهوت دوغ والبطاطا المحمرة والكاسترد المثلج وغيرها الكثير. يعد شيك شاك مكاناً رائعاً للتجمع والتلاقي حيث تتوافر الأجواء المريحة والمأكولات الشهية والمكونات الطازجة البسيطة بأفضل الأسعار وبجودة عالية.



خدمة مميزة

شيك شاك أمسية خاصة للصحافيين العاملين في الصحف المحلية ليكونوا أول من يستمتع بالمذاق الرائع للمأكولات التي تتضمنها القائمة الجديدة في الفرع

ندي ابونصر

أطلق «شيك شاك» قائمة الطعام الجديدة واللذيذة المخصصة لموسم العطلات، والتي يستتوفّر لفترة محدودة من 1 ديسمبر وحتى 16 يناير في جميع فروع شيك شاك بالكويت. وتضم القائمة الجديدة لموسم العطلات خيارات متنوعة من المأكولات الشهية مثل هوت هوت بيبر شاك (برغر لحم أنجوس بقري بعلوه الكراث المقرمش والهالابينو والفلفل الكرزي وصلصة شاك)، وممبل ديجون هوت دوغ (هوت دوغ اللحم البقري بعلوه خردل ديجون بالبقيب والكراث المقرمش) وكذلك بطاطا كريبنكل (بطاطا مقلية مقرمشة تعلوها جبنة شيدر شاك وصلصة الجبنة الأميركية والفلفل الكرزي المقطع). ولاستمتاع باجواء الشتاء، يقدم لكم شيك شاك جينجرسناب كونكريت (الكاسترد المثلج بنكهة القانيل مزوج مع كوكيز جينجرسناب وصلصة كراميل بشراب اللوز) وشيك الشوكولاته والفول السوداني المثلج، وبمناسبة هذا الإصدار الجديد لقائمة الطعام المميزة، نظم

الماضي والحاضر. وفي هذه المناسبة، قال مدير عام فندق وريزيدنس سفير الكويت - الفنطاس سيف الدين محمد «إن مطعم الروشنة للمأكولات الكويتية التقليدية يأتي بنكهة تراثية كويتية أصيلة ترضي أصعب الأذواق يعتبر المطعم الكويتي الوحيد في فنادق الـ 5 نجوم والمكان المثالي لضيوف الكويت وزوارها للاستمتاع بتناول أشهى المأكولات وأكثرها غنى والتنعم بآرقي الأجواء وأكثرها فخامة».

وقد عبر المدير العام للفندق عن سعادته بتلبية الأسرة الصحافية والإعلامية لدعوتها لهذه الأمسية، وأضاف «ستبقى ذكريات هذه الليلة الساحرة واللحظات الاستثنائية التي قضيناها برفقتكم دائماً محط تقديرونا وامتناننا للأثر الجميل الذي تخلفوه وراءكم في كل مناسبة تتواجدون بها».



وسيم مهدي



سيف الدين محمد

والإعلام لمساندة وتغطية كل أنشطة وفعاليات الفندق. وقد قام طاقم الإدارة في الفندق باستقبال ممثلي الصحافة والإعلام حيث رحبوا بهم في مطعم الروشنة لما يمتاز به من الأطباق الكويتية الأصيلة ذات المذاق المميز في أجواء ساحرة وديكورات مبهره على أنغام الموسيقى الشرقية الكويتية التي تعكس التراث الكويتي بمزيج من

بدعوة من إدارة فندق وريزيدنس سفير الكويت - الفنطاس، اجتمعت الأسرة الصحافية والإعلامية الشهر الماضي في مطعم الروشنة للمأكولات الكويتية التقليدية، يليها الاستمتاع بجلسة الخيمة الملكية المكيفة في حديقة الشاطئ التي تحيط بها مساحات خضراء واسعة ممتدة على الرمال الذهبية للخليج العربي حيث يوفر لأفراد الأسرة الصحافية والإعلامية فرصة الاسترخاء والتلذذ بنفحات الشبشة التقليدية المفضلة لديهم في قلب المناظر الطبيعية مما يتيح لضيوفنا الكرام التمتع والترفيه عن أنفسهم في بيئة مريحة وفاخرة. وجاءت الدعوة تقديراً وامتناناً من إدارة الفندق للصور الداعم والفعال الذي تلعبه الصحافة



جودة عالية وأفضل الأسعار



اصناف جديدة من شيك شاك



الكاسترد المثلج



من الأطباق المقدمة



بقية متنوع

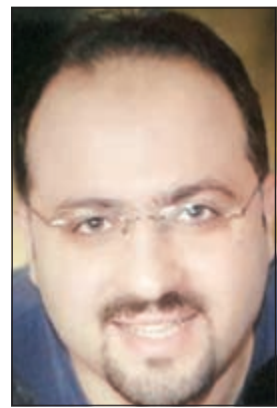
اختتم فعالياته في «الأفنيوز» بحضور حاشد من الزوار والمتخصصين أحمد: معرض «الصحة والتجميل» قدم حلولاً مبتكرة من كبرى الشركات والمراكز الطبية المتخصصة

الخاص في المجالين الصحي والتجميلي. وبين أن المعرض شهد حضوراً مميزاً أيضاً لأصحاب الخبرة الواسعة في العديد من المجالات الطبية ضمن الأجنحة مغلقة عن المراكز والشركات وهم على قدر عالٍ من المعرفة العلمية والإطلاع الواسع على التقنيات والأبحاث الحديثة، حيث قاموا بفحوصات مجانية للضغط والسكري والأسنان ووفروا إرشادات خاصة بصحة الأم والحامل وتعزيز اللياقة البدنية، والتخلص من السمّة، والتوعية بأهمية الكشف المبكر على الأمراض، وتوفير تخفيضات على سواك التجميل والأجهزة الطبية وفحص توازن الأقدام للأطفال، مع توافر أحدث طبية صحية.

وأشار إلى أن تواجد الشركات والمراكز واهتمام وزارة الصحة من خلال حضور الوكيل المساعد للشؤون القانونية وشهادته المميزة في التنظيم جعلنا أمام مسؤولية كبرى في تطوير مختلف الجوانب وتوسعة العمل بشكل أكبر، والافتتاح على جميع الجهات والقضايا التي تهم المواطنين والمقيمين لتبليغها وتوفرها مستقبلاً، مشيداً بالوكيل المساعد وبحضوره وتوجهه في أرجاء المعرض وثمناه على الجهود المبذولة وما يقدمه القطاع

وإضافة أحمد أن الإقبال كان مميزاً حيث شهد حضور أعداد كبيرة قامت بزيارة المعرض خلال الأيام الثلاثة، اللواتي يبحثون عن الحلول الصحية المتخصص للتحلّص من مشكلات البشرة وتساقط الشعر، بالإضافة إلى حضور أصحاب الاختصاص أيضاً للاطلاع على كل ما هو جديد في طب الأسنان.

وأشار إلى أن تواجد الشركات والمراكز واهتمام وزارة الصحة من خلال حضور الوكيل المساعد للشؤون القانونية وشهادته المميزة في التنظيم جعلنا أمام مسؤولية كبرى في تطوير مختلف الجوانب وتوسعة العمل بشكل أكبر، والافتتاح على جميع الجهات والقضايا التي تهم المواطنين والمقيمين لتبليغها وتوفرها مستقبلاً، مشيداً بالوكيل المساعد وبحضوره وتوجهه في أرجاء المعرض وثمناه على الجهود المبذولة وما يقدمه القطاع



عمرو أحمد

وبهذه المناسبة قال مدير إدارة المشاريع في شركة النماذج الفرنسية المنظمة للمعرض عمرو أحمد: إن المعرض حقق أهدافه في تقديم جميع الشرائح المجتمعية وتوفير حلول مبتكرة في عالم التجميل والحياة الصحية، وقدم جملة من المعلومات التوعوية الصحية الصحيحة لهم من خلال المشاركة المميزة لعدد من السوكالات العالمية والمحلية والمراكز الطبية ذات المصداقية العالية والخبرة الواسعة.



الصحة للزوار

«علي عبد الوهاب المطوع التجارية» تقدم مفهوماً جديداً لمطابخ عصرية بتجهيزات رائدة من «نولتي نيو»



جانب من تجهيزات المطبخ الجديدة من «نولتي نيو»

الطبخ وتتيح للمستهلكين حرية الاختيار، كما تلبي جميع احتياجاتهم بدءاً من الخزائن المطبخية وصولاً إلى أفران الطبخ.

وتماشياً مع هذه المتطلبات فإن التصميم لهذه المطابخ الجديدة قد اشتمل على وحدات أثاث من مساحات معيشية أخرى بالإضافة إلى احتوائه على وحدات المطبخ الكلاسيكية كالفوق والخزانات والمواقف وغيرها. هذه العناصر يمكن أن تكون متكاملة بشكل فردي في كل بيئة وذلك فإنها تخلق انتقالاً سلساً إلى غرفة الطعام والمعيشة. وبالتالي فإنه تصور جديد يفتح نافذة واسعة من الحياة إلى المطبخ.

وقال المدير العام في شركة علي عبد الوهاب المطوع التجارية، علي فيصل المطوع: «إننا في شركة علي عبد الوهاب المطوع التجارية، وكنتيجة، ومضافة، بالإضافة إلى قاعدة ليست عناصر تقليدية يجب تواجدها في المطبخ، ولكنها فكرة رائدة لا سابق لها. وقد أوضح المدير الفني والمصمم، مايك ميري: «لم يعد المطبخ مكاناً مخصصاً للطهي فقط. فحينما تعمل في المطبخ فإنك ترحب بضيوفك وتقدم لهم طعاماً شهياً. مطبخ اليوم هو أكثر من كونه مكاناً مخصصاً للطبخ أو غرفة للطعام، إنه حيث تجد كل احتياجاتك الأساسية، مطبخك هو كل حياتك».

تشتمل الوحدات الجديدة التي تقدمها «نولتي نيو» على مجموعة متنوعة تتراوح بين أرفف معدنية للتخزين، وخزانة عرض، ومكتبة، ومدفأة، بالإضافة إلى قاعدة خاصة للتحف الفنية. إنها ليست عناصر تقليدية يجب تواجدها في المطبخ، ولكنها فكرة رائدة لا سابق لها. وقد أوضح المدير الفني والمصمم، مايك ميري: «لم يعد المطبخ مكاناً مخصصاً للطهي فقط. فحينما تعمل في المطبخ فإنك ترحب بضيوفك وتقدم لهم طعاماً شهياً. مطبخ اليوم هو أكثر من كونه مكاناً مخصصاً للطبخ أو غرفة للطعام، إنه حيث تجد كل احتياجاتك الأساسية، مطبخك هو كل حياتك».



جانب من معرض الصحة والتجميل