



„Усещане за вкус“ в столичния ресторант „КООП Клуб“

На 17 януари 2014 г. ресторант "КООП Клуб" и Централен кооперативен съюз бяха домакини на официалното представяне на гурме книгата "Усещане за вкус", в която Chef Борис Петров е събрали любовта си към храната в отбранни рецепти. Първата от поредицата книги започва тематично с рецепти за зимния сезон. Специален гост на събитието бе Гергана Стоянова, водещ на телевизионното предаване "Усещане за жена" по TV7, в което Chef Петров всеки ден въвежда и напътства зрителите в чудния свят на кулинарията.

Посрещнати с чаша бяло вино, гости-те бяха изключително развлечени и впечатленi от представянето. С неподправено и великолепно чувство за хумор, Гергана Стоянова сподели с тях "пикантни истории" от кухнята на предаването.

В приятната атмосфера на ресторантa, използвайки и продукти с марката КООП, Chef Петров приготви един от известните си специалитети - пълнени пъдпъдъци, използвайки и продукти с марката КООП.



Chef Петров приготви един от известните си специалитети - пълнени пъдпъдъци, използвайки и продукти с марката КООП

пред посетителите в тивния ресторант да състоят още интересни събития. Смятам, че ще привличаме все повече клиенти, които в уютна обстановка ще се наслаждават на вкусната храна и доброто обслужване на достъпни цени", разкрива

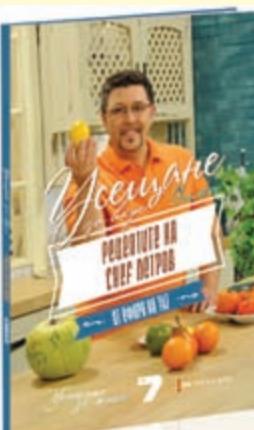
бъдещите си намерения Николай Острев. "Ресторантът предлага разнообразно и здравословно обедно меню, като интересът към него се увеличава с всеки изминал ден. За притежателите на клиентска карта КООП предлагаме атрактивна отстъпка - 20% от обедното меню. Погрижили сме се и за по-ангажираните ни клиенти и тези, за които кулина-

рията не е стихия - те могат да си закупят с 10 процента отстъпка готова храна за върши", завършва управителят на ресторантa.

Ресторант "КООП Клуб" се намира на "Г. С. Раковски" 97 и е подходящ както за срещи с приятели, така и за лични, семейни и фирмени тържества. Той предлага на своите гости уютна обстановка, превъходна храна, добро обслужване и достъпни цени.

Разполага с 2 зали - основна зала със 120 места и барбекю с 40 места. Резервации може да направите на тел. 0895675807.

Дирекция "КООП реклама", ЦКС



„10 начина да бъдеш по-щастлив в кухнята“

1. Мечтай - това ще ти помогне да изградиш едно уникално настояще, да създадеш бъдеще без граници, защото този, който мечтае - живее, а този, който живее - се развива.

2. Бъди иноватор - защото само с нови, дори абсурдни идеи, ще намериш необходимите съставки, които ще балансират творбите ти до съвършенство.

3. Учи се - от грешките и паденията си; по този начин ще се опознаеш и оцениш.

4. Освободи се - но без да излизаш от реалността; само свободен ще достигнеш до най-доброто за теб и околните.

5. Бори се - защитавай идеите си; само така другите ще научат за твоята сила.

6. Визуализирай - опитай да сътвориш с ръцете си всичко, което видиш с ума си.

7. Анализирай - наблюдавай внимателно всичко около теб; най-малките детайли маркират разликата между провала и успеха.

8. Забавлявай се - с всичко хубаво и намери полза от всичко лошо, което се случва в кухнята; забавлявай се искрски при всяка възможност, във всяка секунда, защото само така ще изгониш стреса.

9. Смей се - винаги и по всяко време; укрепва живота, енергизира тялото, освежава мозъка, прави те по-куриозни, по-изобретателни и по-щастливи какво правиш и за кого го правиш.

10. Обичай - защото животът е плод на любовта; храната е чиста любов, която се изразява чрез нашите ръце.

Chef Петров



Гостите следиха с интерес представянето на Chef Петров