

CaféBar

www.cafebarnetwork.rs

HoReCa | network

april – maj 2015.

Tema: Kako posluju izletišta
u okolini Beograda

U trendu: Kafeterije

Istraživanje
Kako odabrati
pravi softver?

Jovica Jovičić
Ja sam kuvar i
šmeker

HOTELI | GASTRONOMIJA | VINA | BAR

ISSN 2217-9054



SVEČANO OTVOREN RADISSON BLU OLD MILL

SJAJ STAROG MLINA

U prisustvu više od hiljadu zvanica svečano je otvoren Hotel Radisson Blu Old Mill.

Radisson Blu Old Mill okupio je ugledne goste iz zemlje i inostranstva, među kojima i brojne ličnosti iz javnog života, državne zvaničnike i poslovne ljude. Na glamuroznom otvaranju posetioci su uživali u kulinarskim čarolijama glavnih kuvara hotela Vanje Puškara i Fabrizia Bigija, i poslasticama pripremljenim pod palicom glavnog slastičara Milana Lekića.

Poseban utisak ostavila je neobična priča koja prikazuje istoriju i tradiciju na svakom koraku ovog hotela. Izvorni kulinar-ski koncept Hotela Radisson Blu Old Mill, mešavina tradicionalne i modernističke kuhinje, lepo se uklapa u ambijent zdanja Starog mlina koji spaja autentičnu baštinu i moderan enterijer industrijskog stila. Hotelski restoran i bar, OMB Larder + Lounge, promovišu srpsku kulinarsku tradiciju, nudeći na svom bogatom meniju sveže namirnice lokalnih proizvođača.

Na Beogradskom sajmu predstavljena vina Croatia

Promocija hrvatskih vina na tržištu Republike Srbije održana je na VI Beo Wine sajmu, gde su predstavljene vinarije iz četiri regije.

U Slavoniji i hrvatskom Podunavlju proizvođači se ponose najboljom graševinom, tramincom i frankovkom. Iz Istre i Kvarnera stiže malvazija istarska, muškati i žlahtina. Dalmacija ljubitelje vina daruje najboljim plavcem malim, pošipom i babičem. Bregovita Hrvatska daje rajnski rizling, škrlet i sauvignon.

Nastavak promocije vina Croatia najavljen je za septembar, u šoping-centru u Beogradu.

