

# Получите незабываемое удовольствие от фестиваля еды «Союз Специй» в The Ritz-Carlton, Бали

NUSA DUA, BALI, INDONESIA,  
November 20, 2019 /  
EINPresswire.com/ -- [The Ritz-Carlton Бали](#) рад объявить о трех эксклюзивных событиях для гурманов, которые станут кульминацией месячной кулинарной одиссеи «[Союз Специй с Петти Эллиот](#)». Восхитительный летний обед на свежем воздухе будет организован 20 ноября, а вдохновляющий Урок кулинарии «Сад к Столу» будет проведен 21 ноября, после чего состоится винный ужин из 5 блюд «Вкусы Архипелага».



Spice Connection

Фестиваль еды «Союз Специй», организованный в [Индонезийском ресторане Bejana](#) на этом пляжном курорте, чествует легендарную кухню архипелага, делая акцент на неповторимые местные ароматы огромного островного государства, представляя в течение ноября несколько специальных меню a la carte и

“

ы рады отметить это замечательное наследие во время нашего кулинарного фестиваля с уважаемым Петти Эллиотом и с нетерпением ждем возможности принять гостей”

*Karim Tayach*

разнообразные тематические фуршеты. Во всех мероприятиях участвует знаменитый кулинарный писатель, автор и приглашенный шеф-повар Петти Эллиот, сотрудничающий с Балийским Директором Кулинарии в The Ritz-Carlton Бали Раймондом Зиком. Петти Эллиот является автором книги «Jakarta Bites» и книги «Papaaya Flower», которая специализируется на кухне его родного северного Сулавеси

Долгожданный Летний Ланч будет включать в себя обед на открытом воздухе в цветущем курортном саду шеф-повара. Приглашаем гостей присоединиться к Петти и Раймонду, чтобы узнать историю о специях, а

также насладиться изысканными блюдами из меню для гурманов: свежий «Ikan Gohu» - тунец из провинции Малуку, «Nasi Uduk» - ароматное блюдо из Джакарты с кокосовым рисом, с жареной курицей и острой тушеной говядиной, и блюдо «Klaapertaart» из города Манадо - нежный ароматный пирог из молодого кокоса с ванильным кремом.

Вдохновляющая демонстрация приготовления блюд по теме «Сад к столу» будет проходить в атмосферной кулинарной пещере и даст гостям возможность узнать о богатстве специй, используемых в повседневной кулинарии в Индонезии. В меню- блюда: «Ikan Gohu» - севиче из тунца, «Pasta Udang Woku» - спагетти с креветками и «Charred

Pineapple» с соусом из пальмового сахара и кокосовым мороженым.

Винный Ужин из 5 блюд также проходит в кулинарной пещере, расположенной в отмеченном наградами ресторане Vejana. Во время этого памятного вечера индонезийские деликатесы будут представлены на фоне премиальных Золотых и Серых этикеток от знаменитой австралийской винодельни Wolf Blass. Акцентами вечера будут блюда: изумительный «Archipelago Seviche», «3 стили», сенсационный «Barramundi», с зеленым перцем чили, молодой гвоздикой и листьями мускатного ореха, и аппетитный десерт «Tart Nenas» - ананасовый пирог с шоколадным трюфелем, мускатным орехом и подпиткой из лайма.

Говоря о серии событий, которые будут проходить на курорте во время Фестиваля еды «Союз Специй», генеральный директор The Ritz-Carlton Бали Карим Таяч отмечает, что "Арабские и индийские торговцы сначала приплыли на Острова Пряностей в Индонезии и возвращались оттуда с кораблями, груженными мускатным орехом, гвоздикой, корицей и черным перцем. Позже пришли португальцы и голландцы, точно так же соблазненные этими опьяняющими специями. В наши дни ароматические индонезийские специи составляют основу бесчисленных рецептов и кухонь по всему миру, сохраняя связь специй. Мы очень рады отметить это замечательное наследие с уважаемым Петти Эллиотом во время нашего кулинарного фестиваля еды и с нетерпением ждем возможности принять гостей на этих тщательно организованных кулинарных мероприятиях, которые обещают быть богатыми на вкус и истории».

Для получения более подробной информации о предстоящих мероприятиях «Союз Специй» и других кулинарных мероприятиях в The Ritz-Carlton Бали, пожалуйста, свяжитесь с [rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com](mailto:rc.dpssw.restaurant.reservation@ritzcarlton.com) или позвоните по телефону + (62) 361 849 8988.

###



Шеф-повар Сад



Кулинарная пещера

## Об отеле The Ritz-Carlton, Bali

Уникальность роскошного пляжного курорта The Ritz-Carlton, Bali, раскинувшегося вдоль побережья Индийского океана на южной оконечности острова – в сочетании белоснежного песка на берегу океана и возвышающегося утеса, на котором он находится.

Захватывающие виды на голубую лагуну и 279 изысканно обставленных номеров и 34 просторные виллы отеля делают его идеальным местом как для романтического путешествия, так и для семейных каникул или деловых встреч. На территории курорта –

клубный лаунж, шесть элегантных ресторанов, огромный Спа-центр с экзотическими процедурами и Детский клуб со множеством развлечений. Очаровательная свадебная часовня на пляже создает волшебную атмосферу для свадьбы, а площадки на открытом воздухе прекрасно подходят для проведения праздничных мероприятий и свадебного банкета на Бали. Технически оснащенные конференц-залы, помещения для встреч, специальные предложения для проживания и опытные организаторы помогут создать идеальное MICE мероприятие на Бали. Все это наполняет отдых в отеле The Ritz-Carlton, Bali воспоминаниями, которые останутся навсегда. Подписывайтесь на нас в Facebook, Instagram, Twitter, Youtube, LinkedIn, Wechatid: ritzcarlton.com.



Бежана индонезийский ресторан

Prhativi Dyah  
The Ritz-Carlton, Bali  
+62 361 8498988

[email us here](#)

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[LinkedIn](#)

This press release can be viewed online at: <http://www.einpresswire.com>

Disclaimer: If you have any questions regarding information in this press release please contact the company listed in the press release. Please do not contact EIN Presswire. We will be unable to assist you with your inquiry. EIN Presswire disclaims any content contained in these releases. © 1995-2019 IPD Group, Inc. All Right Reserved.