

12ª edição da BH Restaurant Week vai oferecer menu kids

Em parceria com Tang, o maior festival gastronômico terá pela primeira vez cardápio especial para crianças

A Restaurante Week, um dos mais aguardados e tradicionais festivais de gastronomia no Brasil, vai desembarcar na capital mineira no próximo dia 11 de abril e trará uma novidade. Além dos cardápios elaborados e diversificados das casas participantes, o evento vai oferecer também opções de cardápios especialmente criados para as crianças: os menus kids, com o oferecimento de Tang, o parceiro das refeições. Com **tema "Pratos clássicos com toques brasileiros"** que compõem as principais especiarias e ingredientes da gastronomia brasileira, os restaurantes participantes tiveram a opção de elaborar também cardápios com porções menores que contemplam prato principal e sobremesa, no valor de R\$24,90 para crianças de 6 a 11 anos, possibilitando agora uma refeição em família. "De fato temos grande expectativa em relação a esta novidade, uma vez que percebemos que cada vez mais cedo as crianças têm despertado a curiosidade e também o interesse pela boa gastronomia", afirma Fernando Reis, realizador da Restaurant Week Brasil.

O restaurante Quinto do Ouro é uma das casas que aposta no menu kids. A menina poderá escolher entre os pratos principais panqueca de frango com creme de espinafre e farofinha crocante ou estrogonofe de filé com batata chips. E para a sobremesa, as opções serão seleção de brigadeiros e mini churros de doce de leite! No restaurante Satoore Lourdes, a minada terá que escolher entre três opções de pratos principais: escalope de filé grelhado com arroz à grega; medalhão de frango grelhado com penne aos quatro queijos e ainda a lasanha à bolonhesa. De sobremesa, as crianças terão a difícil missão de escolher entre sorvete de creme e cheesecake.

Sobre a 12ª edição da Restaurante Week

Após o sucesso das duas últimas edições do festival gastronômico Restaurante Week em Belo Horizonte no ano passado, o evento, que já é esperado por grande parte dos mineiros, anuncia a chegada da 12ª edição. Neste primeiro semestre, o encontro já tem data marcada, terá início em 11 de abril e segue até o dia 1º de maio. O tema desta temporada será "Clássicos com toques brasileiros". Nesta edição, a organização propõe que as casas reinventem grandes clássicos, mas acrescentando e destacando ingredientes brasileiros. "Com a definição do tema, pretendemos incentivar a valorização dos insumos nacionais, favorecendo produtores locais e, com isso, apresentar receitas clássicas, de maneira sustentável, com a economia local", destaca Reis.

O evento contará com a participação de alguns dos melhores restaurantes de BH, reunidos em prol da democratização da boa gastronomia. O festival também cumpre seu papel social, sugerindo aos clientes uma contribuição de R\$ 1 em cada refeição, cujo destino será a Associação Mineira de Reabilitação (AMR). A refeição com entrada, prato principal e sobremesa custará R\$ 39,90 + R\$ 1 da doação – total de R\$ 40,90 no almoço, e R\$ 51,90 + R\$ 1 da doação – total de R\$ 52,90 no jantar.

Belo Horizonte Restaurant Week 2016

Data: de 11 de abril a 1º de maio

Outras informações: www.restaurantweek.com.br

Sobre Tang - Líder absoluto no mercado de bebida em pó, Tang é hoje a referência na categoria chegando a mais de 44% de participação no mercado brasileiro (Fonte: Nielsen FEV'16). É a marca protagonista no crescimento anual do setor, que em 2014 chegou a 6%, sendo que Tang representou 79% desse montante (Fonte: Nielsen). É hoje também a 4ª marca mais presente nos lares brasileiros, entre todos os produtos de bens de consumo (Fonte: Kantar Brand Footprint 2015).



Maria Thereza Casale

Link Comunicação Empresarial

Comunicadora Corporativa

maria.thereza@linkcomunicacao.com.br

(31) 2126-8054 - 99797-9651

