

WARTA BALI

Jendela Pulau Dewata



KHAS INDIA. Bali memang tak pernah sepi investasi. Kemajuan pariwisata Bali, terus dibarengi dengan makin tingginya minat investor untuk meramaikan pariwisata Bali. Seperti warga India bernama Punel Malhotra ini. Dengan Queen Tandor India Cuisine-nya ia ingin

Libatkan 246 Negara

Pameran Makanan Terbesar di Bali

Sebanyak 274 perusahaan, dari 246 negara akan ikut serta dalam sebuah pameran makanan perhotelan terbesar di Bali tahun ini. Pameran bertajuk Food & Hotel Bali 2008 direncanakan akan berlangsung 28 Februari - 1 Maret di Bali Convention Centre, Nusa Dua.

NUSA DUA -Selama tiga hari pameran yang khusus dibuka untuk kalangan pembisnis dari industri makan, perhotelan, rumah makan dan catering ini, rencananya akan dibuka langsung oleh Menteri Budaya dan Pariwisata, Ir Jero Wacik. Berbagai negara seperti Amerika Serikat, Italia, Peru dan Taiwan akan ikut berpartisipasi berdampingan dengan para distributor dan agen terkemuka Indonesia.

"Kompetisi tahun ini, untuk pertama kalinya akan mengikutsertakan jaringan seleksi nasional acara Bocuse D'or di Indonesia dan pemenang akan ikut berkompetisi di Shanghai, yang selanjutnya yang menjadi pemenang akan berlaga di putaran final di Prancis," kata Pemimpin Salon Culinare Marcus Krikelberg, dalam release yang diterima WARTA BALI Minggu (17/2) kemarin.

Acara Salon Culinare yang memang telah terkenal digelar di Bali, untuk memberikan kesempatan kepada para juru masak muda berbakat di Bali. Yaitu untuk bertanding di kategori yang berbeda mulai dari makan malam sampai ukir es batu, buah dan sayur-sayuran.

Selain menampilkan profil pameran makanan juga mengikutsertakan pameran retail Indonesia yaitu pameran kelima untuk teknologi eceran. Seperti peralatan, teknik peragaan dan penyimpanan produk dari berbagai perusahaan terkemuka. Diantaranya, Bostinco, Majumandiri Utama, Porkha Indonesia, Raptor dan Unilever. Mereka ikut dalam pameran ini adalah melihat peluang retail yang berkembang didukung dengan pertumbuhan pesat pasar swalayan dan pengecer raksasa.

Kendati diikuti dari berbagai negara, pameran yang digelar di Nusa Dua ini, juga dimotivasi dengan bangkitnya industri makanan dan pariwisata Bali. Yang juga turut serta mengkampanyekan Visit Indonesia Year 2008, demi menggaet wisatawan lebih banyak ke Bali. (sur)

WARTA BALI

Jendela Pulau Dewata

Senin 18 Februari 2008 Edisi 1454 V

Libatkan 246

Pameran Makanan Terbesar di Bali

Khas India - Bali memang tak pernah sepi investasi. Kemajuan Pariwisata Bali terus dibarengi dengan makin tingginya minat investor untuk meramaikan pariwisata Bali. Seperti warga India bernama Puneet Malholatarini. Dengan Queen's Tandoor India cuisinanya ia ingin meramaikan pariwisata kuliner Bali. Restoran yang menyajikan masakan khas India ini hadir di Seminyak sejak 3 tahun lalu.

Sebanyak 274 perusahaan dari 246 negara akan ikut serta dalam sebuah pameran makanan Perhotelan terbesar di Bali tahun ini. Pameran bertajuk Food & Hotel Bali 2008 direncanakan akan berlangsung 28 Februari – 1 maret di Bali Convention Centre, Nusa Dua.

NUSA DUA – Selama tiga hari pameran yang khusus dibuka untuk kalangan pebisnis dari industry makanan, perhotelan, rumah makan dan katering ini, direncanakan akan dibuka langsung oleh Menteri Budaya dan Pariwisata, Ir.Jero Wacik. Berbagai Negara seperti Amerika Serikat, Italia, Peru dan Taiwan akan ikut berpartisipasi berdampingan dengan para distributor dan agen terkemuka di Indonesia.

“Kompetisi tahun ini, untuk pertama kalinya akan mengikutsertakan jaringan seleksi nasional acara Bocuse D'or di Indonesia dan pemenang akan ikut berkompetisi di Shanghai, yang selanjutnya yang jadi pemenang akan berlaga di putaran final di Prancis” Kata pemimpin salon culinary Markus Krikelberg, dalam release yang diterima WARTA BALI Minggu (17/2) kemarin.

Acara Salon Culinary yang memang telah terkenal digelar di Bali, untuk memberikan kesempatan kepada para juru masak muda berbakat di Bali. Yaitu untuk bertanding dikategori yang berbeda mulai dari makan malam sampai ukir es batu, buah dan sayur-sayuran.

Selain menampilkan profil pameran makanan juga mengikutsertakan pameran retail di Indonesia yaitu pameran kelima untuk teknologi eceran, seperti peralatan, teknik peragaan dan penyimpanan produk dari berbagai perusahaan terkemuka. Diantaranya Bostinco, Maju Mandiri Utama, Porkha Indonesia dan Unilever. Mereka ikut dalam pameran ini adalah melihat peluang retail yang berkembang didukung dengan pertumbuhan pesat pasar swalayan dan pengecer raksasa.

Kendati diikuti dari berbagai Negara, pameran yang digelar di Nusa Dua ini, juga dimotivasi dengan bangkitnya industri makanan dan Pariwisata Bali. Yang juga turut serta mengkampanyekan Visit Indonesia Year 2008, demi menggaet wisatawan lebih banyak ke Bali.



WARTA BALI

SENIN 11 AGUSTUS 2008 Edisi | 1585 | V

Jendela Pulau Dewata

Harga

Wisata Kuliner Ala Queen's Tandoor

SANUR - Wisata kuliner memang lagi tren. Racikan makanan yang kreatif, enak, sedap dengan tampilan yang menarik semakin diburu orang. Queen's Tandoor misalnya dengan menampilkan Jungle Team dalam ajang Sanur Village Festival (SVF), ikut meramaikan wisata kuliner yang dikemas dalam food Festival & Bazar.

Dengan berpakaian ala Tarzan, restoran yang menyajikan masakan India ini menarik perhatian pengunjung festival. Restoran yang telah ada di Indonesia sejak tahun 80an ini ingin menampilkan restoran bertema universal.

"Kami datang dari Kuta ikut berpromosi di Sanur. Kita

memperkenalkan masakan India di Bali, apalagi Bali sebagai kawasan wisata terkenal," ujar Owner Queen's Tandoor Punnet Malhotra, Minggu (10/8) kemarin.

Keikutsertaannya kali ini merupakan kali kedua dengan konsep Jungle, jika tahun lalu konsep yang diusung Queen's Tandoor Taj Mahal maka tahun ini gaya yang ditampilkan yaitu suasana hutan.

Konsep ini tentu sangat pas dengan tema SVF ke-3 yang mengusung isu lingkungan 'Going Green'. "Kita ingin pengunjung bisa merasakan suasana hutan yang sangat unik sambil menikmati nikmatnya masakan India," imbuhnya. Mulai dari rakaian pelayan hingga



GAYA INDIA. Juru masak ala India, sedang demo mengolah dan memperapakan salah satu masakan di depan pengunjung.

boot kita benar-benar seperti hutan di India.

Sejumlah menu special dan khas Queen's Tandoor menarik pengunjung yang berkunjung ke SVF. Aneka jenis Martabak mulai berbahan sayur, telur hingga ayam bisa dipilih oleh pengunjung. Butter chicken with roomali roti menjadi menu yang unik, bagaimana tidak dengan makanan yang terbuat dari tepung, digiling dan diputar serta diletakkan ke udara hingga 2 meter. Atraksi memasak ini menarik perhatian pengunjung untuk menonton. Dengan harga sekitar Rp 20.000 semua orang memiliki kesempatan mencoba menu special restoran. (sur)

WARTA BALI

SENIN 11 AGUSTUS 2008/ EDISI 1585 /V

Wisata Kuliner Ala Queen's Tandoor

Sanur - Wisata kuliner memang lagi trend. Racikan makanan yang kreatif, enak, sedap dengan tampilan yang menarik semakin diburu orang. Queen's Tandoor misalnya dengan menampilkan "Jungle Team" dalam

ajang Sanur Village Festival (SFV) ikutmeramaikan wisata kuliner yang dikemas dalam Food Festival & Bazaar.

Dengan berpakaian ala Tarzan,restoran yang menyajikan masakan India ini menarik perhatian pengunjung festival.Restoran yang telah ada sejak tahun 1980 ini ingin menampilkan restoran bercita rasa universal.

"Kami datang dari Kuta ikut berpromosi di Sanur.Kita memperkenalkan masakan Indian di Bali, apalagi Bali sebagai kawasan wisata terkenal."ujar Owner Queen's Tandar Punet Malholtra. Minggu (10/8) kemarin.

Keikutsertaannya kali ini merupakan kali kedua dengan konsep jungle.Jika tahun lalu konsep yang diusung Queeen'sTandar, Taz Mahal, maka maka tahun ini gaya yang ditampilkan yaitu suasana hutan.

Konsep ini tentu sangat pas dengan tema SFV ke-3 yang mengusung isu lingkungan "Going Green".Kita ingin pengunjung merasakan suasana hutan yang sangat unik sambil menikmati nikmatnya masakan India, " imbuhnya.Mulai daro pakian pelayan hingga boot kita benar-benar seperti hutan di India.

Sejumlah menu special khas Queen's Tandar menarik pengunjung yang ke SPV.Aneka jenis martabak mulai berbahan sayur, telur hingga ayam.bisa dipilih oleh pengunjung.Butter chicken with Roomali Roti menjadi menu yang unik,bagaimana tidak dengan makanan yang terbuat dari tepung digiling dan diputar. Hingga dilempar ke udara hingga 2 meter.Atraksi memasak ini menarik perhatian pengunjung untuk menonton.Dengan harga sekitar Rp 20.000 semua orang memiliki kesempatan mencoba menu special restoran.