

PRESS RELEASE

Kontak Media:

RETNO WULANDARI
Director of Marketing Communications
Tel : +62 271 731312
Fax : +62 271 738677
e-mail : pr@thesunanhotelsolo.com

IMPERIAL TASTE FOOD TESTING RALLY DIGELAR DI THE SUNAN HOTEL SOLO

The Sunan Hotel Solo menggelar program “ Imperial Taste Food Testing Rally “ Rabu, 16 September 2015 mulai pukul 14.00 wib bertempat di Imperial Taste Modern Oriental Cuisine . Program ini merupakan yang pertama kalinya dilakukan dimana para tamu yang hadir selain mencicipi hidangan yang disajikan juga akan memberikan masukan terhadap menu yang dihidangkan. Tak hanya menikmati hidangan secara cuma-cuma para tamu juga akan dihibur dengan sajian musik akustik.

Director of Marketing Communications The Sunan Hotel Solo Retno Wulandari menyampaikan “ selama ini banyak konsumen yang masih ragu terhadap produk masakan dari hotel, terutama jika akan menyelenggarakan acara pernikahan, sehingga melalui program food testing ini kami akan mengundang konsumen secara langsung untuk merasakan menu-menu ataupun ragam masakan chinese yang dimiliki hasil kreasi Chinese Chef Eko Edi Priyanto,” tuturnya. Program Food Testing Rally ini juga dimaksudkan untuk meningkatkan penjualan Paket Pernikahan yang digenjut oleh The Sunan Hotel Solo.

General Manager The Sunan Hotel Solo Mustafa Rahmatono menyampaikan “ selain menyajikan produk makanan terhadap pelanggan ataupun tamu, pada kesempatan tersebut kami juga mendengar suara konsumen secara langsung. Sebagaimana diketahui The Sunan Hotel Solo merupakan satu - satunya hotel di Solo yang memiliki Chinese restoran. Hidangan yang kami sajikan semuanya halal tambahnya “

Imperial Taste Food Testing Rally sebagaimana temanya menghadirkan beragam menu Imperial secara maraton mulai dari hidangan pembuka hingga penutup. Sebanyak 33 menu dihidangkan kepada undangan. Untuk hidangan pembuka jagung telur asin, jamur inoki dan lumpia buah dan soup ikan gurame. Aneka dimsum seperti Lobak XO, siomay, hakau, lumpia ngohyong dan wotiek. Hidangan utama terdiri dari sirloin mantau, sapo buntut sapi, iga wayiem, barbeque platter, kailan 2 rasa, ceucus garlic, tahu sutra goreng, sapi champaign, cumi kriuk sauce madu, cakue isi ayam madu mayo, ayam bawang putih pedes, gurame tauco, gurame jimbaran, gurame chessnut, sate tulang lunak, tahu bakar rujak, ayam cereal dan hot plate seafood skewer. Tidak ketinggalan hidangan penutup yang menggoyang lidah seperti onde-onde ubi ungu, onde-onde pisang keju, sago mango, mochi secang dan pao layer.