

Wracamy do gry - ciekawe pomysły i ponowne otwarcie restauracji!



Tym razem trzynastka wydaje się być szczęśliwa. To właśnie 13 maja do restauratorów dotarła informacja, że od kolejnego poniedziałku będzie można podejmować gości. W dodatku nie tylko w ogródkach. Od 18 maja ma być możliwe spotkanie wewnątrz restauracji, [co wpisano w kolejny etap odmrażania gospodarki](#). Nadchodzące zmiany to rozwinięcie szerokiego wachlarza usług, dostępnego obecnie w Poznaniu mimo obowiązywania obostrzeń. Na szczegóły związane z obsługą gości w lokalu trzeba będzie pewnie chwilę poczekać. Mimo zrozumiałych ograniczeń jest to wiadomość, na którą wszyscy czekaliśmy. Restauratorów odsyłamy na stronę [poznańskiego ZDM](#), który czytelnie wyjaśnia jak ubiegać się o możliwość prowadzenia działalności w tej właśnie formie oraz proponuje wiele udogodnień w tym zakresie.

Trzymamy rękę na pulsie i na bieżąco będziemy informować o lokalach, które wznowiają działalność po przymusowej przerwie. Przypominamy jednocześnie o długiej liście lokali, które oferują swoje [usługi na wynos i z dowozem do klienta](#). Wśród nich znajdziecie takie, które nie zaprzestały działalności w okresie spowolnienia wywołanego kwarantanną i cały czas pozostawały w kontakcie ze swoimi gośćmi.



Szymon Sławiński - szef kuchni i właściciel restauracji Modra Kuchnia.

Szukając pomysłów na kontakt ze swoimi klientami restauracje wypracowały kilka ciekawych pomysłów, z którymi mieliśmy okazję się zetknąć i przetestować. Warto wspomnieć chociażby o gotowych potrawach do odgrzania w domu oferowanych przez restaurację [Modra Kuchnia](#). Tu produkcja została przestawiona z gotowych dań serwowanych na gorąco, na dania dostępne na zimno do późniejszego odgrzania. Zupy w słoikach, próżniowo pakowane zestawy obiadowe oraz pasztety i smarowidła w niewielkich szklanych opakowaniach to pomysł na smaczny posiłek i miły prezent dla bliskich. Dania musimy jedynie odgrzać, więc jesteśmy zupełnie niezależni czasowo. Przydatność niektórych potraw to nawet kilka dni od zakupu. Polecamy wegetariańską zupełną szparagową (jest boska!) oraz pasztet z wątróbek. Ten ostatni, serwowany na grzance z kieliszkiem wina, pozwoli oderwać się od ziemi.



Modra Kuchnia na wynos - dania gotowe do odgrzania, zupy, pasztety i domowe zaprawy

Niezwykłe przypadł nam do gustu pomysł gotowania wspólnie z właścicielką i szefową kuchni restauracji Pinco Pallino w Poznaniu. Poza daniami dostępnymi na wynos możemy zamówić tu trzydaniowy posiłek, który następnie ugotujemy we własnym domu pod okiem Margherity Kardaś. Specjalnie przygotowane, obrane i odważone produkty przyjadą pod nasze drzwi. Otrzymamy również dane dostępowe do filmu, w którym szefowa kuchni poprowadzi nas za rękę i pomoże z dostarczonych składników przygotować wyśmienitą włoską kolację. Jak to zrobić? Wchodząc na stronę www wybieramy jeden z trzech pakietów. Podstawowy to trzydaniowy posiłek dla dwóch osób oraz wspomniany film instruktażowy. W droższych pakietach znajdziemy dodatkowo butelkę prosecco oraz możliwość kontaktu z Margheritą Kardaś na żywo. Podczas rozmowy możemy podzielić się wrażeniami, dopytać o sekrety włoskiej kuchni, a przede wszystkim spędzić czas z żywiołową, serdeczną i zawsze uśmiechniętą właścicielką restauracji Pinco Pallino. To genialne doświadczenie i równie świetny pomysł na prezent lub wieczór ze znajomymi. Wspólna zabawa w gotowanie sprawi Wam wiele radości.

Pinco Pallino z dowozem do domu czyli wirtualne gotowanie z Margheritą Kardaś

W oczekiwaniu na ogródki i otwarte restauracje możecie wynająć... pokój, w którym wyserujecie sobie posiłek. Dlaczego sami macie go sobie serwować? By zachować obecnie wymagany reżim sanitarny. Zdezynfekowany pokój trafia w ręce gości za symboliczną złotówkę. Jedzenie zamówione w hotelowej restauracji to nic innego niż catering, który zamiast na drugi koniec miasta jedzie do Waszego pokoju. Świeży posiłek odebrany w drzwiach od obsługi należy sobie wyserwować ciesząc się aromatem i smakiem, od których odcięci byliśmy przez wiele tygodni. To rozwiązanie oferowane przez Hotel Moderno przy ulicy Kolejowej w Poznaniu. Poza stałym menu dostępna jest obecnie rewelacyjna sezonowa karta szparagowa! Do tego menu dziecięce, menu na wynos oraz specjalne menu grillowe czyli zestawy do wykorzystania podczas domowego grillowania. Jest w czym wybierać! Jeśli nie macie planów na weekend to łapcie za telefon i rezerwujcie jeden z pokoi restauracyjnych.



Restauracja w pokoju w hotelu Moderno. Od 18 maja dostępna będzie sala restauracyjna i ogródek.

Jak widzicie, pomysłów na smaczne popołudnie jest co najmniej kilka. Zastanawiając się nad skorzystaniem z oferty restauracji pamiętajmy również o tym, że każde zamówienie zwiększa szanse na to, że restauracja przetrwa trudny okres i że będzie można do niej wrócić.

Lista restauracji oferujących swoje usługi po 18 maja będzie dostępna na naszym portalu już za kilka dni!

Smacznego!