



P R E F I N I T E
C O M M U N I C A T I O N S

SIARAN PERS

**MARCHING INTO MARCH
AT SUDESTADA JAKARTA**

Jakarta, 4 March 2020 – Bulan Maret ini, Sudestada Jakarta telah mempersiapkan program favorit untuk para amigos yang bersemangat untuk kembali pulang ke rumah!

S
SUDESTADA
- GRILL - BAR - CAFE -

BACK BY POPULAR DEMAND

Asado De Domingo

== SUNDAY ASADO GRILL ==
8 MARCH 2020 | 11AM - 3PM

HOUSE FAVORITE GRILLED MEATS & MORE!

Menu

EMPANADAS PLATTER
CHORIZO SAUSAGES
MATAMBRE
STRIPLOIN
SHORT RIBS
PICAÑA
ARGENTINIAN DESSERTS

IDR 550,000++ /PER PAX
(INCLUSIVE OF 2H FREE FLOW ICED TEA)

**T&C applies*

RSVP +6221-392-8944 | +62-813-3126-5567 | sudestadagrill.com

ASADO DE DOMINGO, SUNDAY ASADO ALL YOU CAN GRILL
Minggu, 8 Maret 2020, 11 AM – 3 PM

Sunday Grill di Sudestada Jakarta kembali atas permintaan populer! Sebuah kilas balik ke pembukaan kami pada Maret 2019, Sudestada kembali membawakan Argentinian Asado Brunch! Pada hari Minggu, 8 Maret, api pada panggangan open-fire Asado kami akan dinyalakan, dan executive chef Victor akan berada di outdoor grill selagi tim kami melayani anda dengan suguhan favorit dari

Sudestada, seperti Empanadas, sosis Chorizo, Matambre, Striploin, Short ribs, Picaña, dan berbagai pilihan makanan pencuci mulut khas Argentina. Harga sudah termasuk free flow ice tea selama dua jam, dan anak-anak umur 4 sampai 12 tahun dapat menikmati penawaran separuh harga.

Rp 550,000++ per pax

Termasuk free flow Iced Tea selama 2 jam.

Reservasi diwajibkan.



NICE TO MEAT YOU
Again

MONDAY TO FRIDAY
11 AM - 3 PM

**BUY 1
GET 1
MEAT**




Available in 500 gr or 1kg

*T&C applies | Subject to availability | Prior Reservations is a must
RSVP +6221-392-8944 | +62-813-3126-5567 | sudestadagrill.com

NICE TO MEAT YOU AGAIN – BUY ONE GET ONE T-BONE STEAK

Atas antusiasme pelanggan atas program Nice To Meat You bulan lalu, kami mengundang amigos untuk kembali menikmati program Buy 1 Get1 T-bone steak pada program Nice To Meat You Again! Dikenal sebagai potongan premium yang disukai untuk berbagai kesempatan spesial di Argentina, Bife de Chorizo Con Huesco atau T-Bone berasal dari bagian depan pinggang sapi (short loin), dan mengandung sebagian top loin dan juga potongan tenderloin.

Tersedia dalam ukuran 500gr dan 1kg, ukurannya yang besar memungkinkan kami memberikan lapisan luar yang menakjubkan pada dagingnya. Untuk memastikan kuantitas dan kualitas steak, reservasi lebih awal diwajibkan untuk program Nice To Meat You.

SENIN SAMPAI JUMAT

11.00-15.00 WIB

Buy 1 get 1, T Bone steak ukuran 500gr atau 1kg.

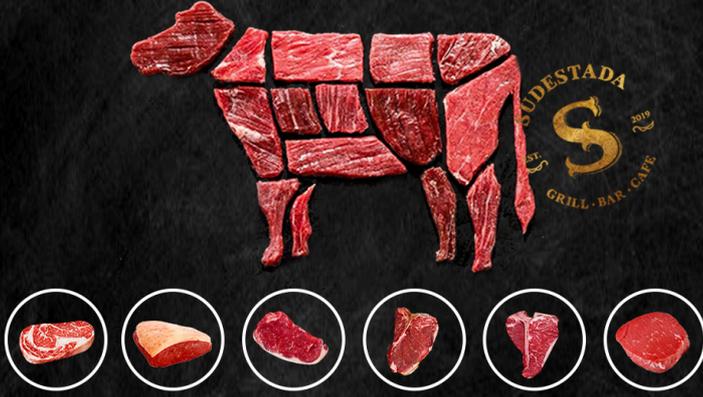
Reservasi terlebih dahulu diwajibkan.

Syarat dan ketentuan berlaku.

S

The Dry-Aged Menu

Dry aging is a time-honored concept of meat maturing to produce an extraordinary tender and intensive flavor, in which beef reaches the highest possible grade.
 The pleasure of eating dry-aged beef is different to eating an ordinary steak.
 The texture is incomparable making it recognized by foodies as “king of meats” on the menu.
 We use the Tallow process of aging wherein the beef is dipped in fat until it forms a hard shell.
 The meat is then aged, sealing in moisture and flavor before being broken down and cooked.



Rib Eye	Picaña	Striploin	T-bone	Porter House	Tenderloin
250	200	230	200	220	230
/100gr	/100gr	/100gr	/100gr	/100gr	/100gr

*All price are in thousand rupiah and subject to government tax and service charge

RSVP +6221-392-8944 | +62-813-3126-5567 | sudestadagrill.com

SUDESTADA DRY AGED MENU

Memperkenalkan menu baru dari Sudestada Jakarta – Dry Aged menu. Dry aging adalah konsep yang mengutamakan waktu dalam proses meat maturing, untuk menghasilkan citarasa yang luar biasa lembut dan intensif pada dagingnya, sekaligus mencapai grade yang paling tinggi.

Pengalaman menikmati dry aged beef adalah sesuatu yang berbeda dari mengkonsumsi steak biasa. Teksturnya yang sangat istimewa membuatnya dikenal sebagai ‘king of meats’ di antara penggemar steak.

Di Sudestada, kami menggunakan proses Tallow di mana daging dicelupkan ke dalam lemak, sampai ia membentuk sebuah lapisan keras. Kemudian, daging dibiarkan selama 30 hari untuk menyimpan kelembaban dan citarasa, sebelum akhirnya dibuka untuk dimasak. Jenis daging yang ditawarkan adalah Rib eye, Picaña, Striploin, T-bone, Porterhouse, dan Tenderloin.

Untuk kenyamanan preferensi pelanggan, Sudestada menyediakan kesempatan untuk berdiskusi dengan tim kami.

Reservasi diwajibkan
Telepon: +6221-392-8944
Whatsapp: +62-813-3126-5567
Email: Booking@sudestadagrill.com
<https://www.sudestadagrill.com/reservation/>

~ END ~

Untuk informasi media, silahkan kontak:

Mega Limantara
Account Manager
PREFINITE Communications
E-mail: mega@prefinite.id
Mobile: +62878 7552 3803

ABOUT SUDESTADA JAKARTA

Berlokasi di kawasan Menteng, jantung kota Jakarta, Sudestada Jakarta menawarkan menu khas Latin yang berbeda. Dengan hadirnya area panggangan “Asado” atau panggangan di luar khas Argentina pertama di Jakarta, Sudestada Jakarta membenamkan para tamunya pada nuansa budaya and gaya hidup Argentina yang kental dengan pengalaman makan yang otentik dimulai dari aneka menu yang ditawarkan dan juga tampilan desain dan konsepnya yang bergaya neoklasikal kontemporer.

Nama Sudestada berasal bahasa Spanyol berarti “angin kencang”, lebih tepatnya angin sebelum badai besar. Dalam budaya negeri Tango, nama ini dianggap memmbawa keberuntungan. Dinaungi oleh chef dan juga pemilik asli dari Argentina, Victor Taborda, rasa Latin yang otentik dapat ditemukan dalam tiga konsep dari restoran ini, di grill, bar dan juga café. “Sharing menu” menu makan bersama, ditawarkan di restoran dan dirancang khusus untuk menyatukan orang-orang atas makanan, sama seperti dengan “Asado” atau acara berkumpul dengan keluarga untuk memanggang daging di panggangan luar yang menjadi kebiasaan masyarakat Argentina.

Gedung berlantai dua yang menyerupai rumah Argentina ini menyapa tamu setiap harinya mulai dari saat sarapan sampai larut, di dominasi dinding bata merah, dengan konsep klasik modern yang dipenuhi tanaman-tanaman dan berbagai ornament industrial rustic seakan membawa tamu untuk merasakan suasana di Buenos Aires, ibukota Argentina. Di Sudestada Jakarta, tamu dapat menikmati suasana makan yang lapang, santai dan nyaman di area makan indoor maupun outdoor, tidak hanya menyajikan menu makanan dengan rasa jujur dan otentik tapi juga pelayanan yang ramah benar-benar mencerminkan gaya hidup dan budaya Argentina yang ikonis.

You may come as a guest, but leave as El Amigo!