



@meatSmith.id
www.meatSmith.co.id

Jl. Gunawarman No. 17, Selong
Kebayoran Baru, Jakarta 12110

Siaran Pers

Untuk Segera ditayangkan

Ciptakan Momen Kebersamaan di Meatsmith Selama Ramadan

Rayakan momen buka puasa dengan berbagai menu spesial Ramadan pilihan Jeje Soekarno.



Jakarta, Maret 2023 — Meatsmith menyambut bulan suci Ramadan dengan suka cita. Tahun ini, tim kuliner Meatsmith, dipimpin oleh Sebbie Kenyon sebagai Direktur Kuliner, berkolaborasi dengan tokoh gaya hidup Jeje Soekarno. Jeje adalah *content creator* gaya hidup yang memiliki hobi jalan-jalan dan makan. Salah satu kuliner yang menjadi favoritnya adalah kuliner khas Timur Tengah. Untuk menghadirkan menu buka puasa



@meatSmith.id
www.meatSmith.co.id

Jl. Gunawarman No. 17, Selong
Kebayoran Baru, Jakarta 12110

yang inspiratif hasil kolaborasi bersama Jeje, Meatsmith menghadirkan dua pilihan Ramadan Special Platter.

Menu Kolaborasi Spesial Ramadan Bersama Jeje Soekarno

Untuk merayakan Ramadan, Meatsmith mengundang para tamu untuk menikmati pengalaman makan berkesan penuh dengan hidangan-hidangan istimewa pilihan Jeje Soekarno. Sejak kecil, Jeje telah melanglang buana ke berbagai belahan dunia serta mencicipi tawaran-tawaran kulinernya. Dalam perjalanannya ke Singapura beberapa tahun lalu, Jeje mencicipi Date Toffee dan Roasted Lamb Leg untuk pertama kalinya. Pengalaman menggiurkan tersebut meninggalkan kesan mendalam serta memupuk kecintaannya terhadap makanan, terutama hidangan khas Timur Tengah.

Berkaca pada pengalaman tersebut, Jeje selalu berharap untuk dapat kembali merasakan pengalaman santap yang serupa, terutama di kota tempat ia tinggal: Jakarta. Dua menu Ramadan Special Platter Meatsmith dapat dinikmati oleh 4-6 orang dengan pilihan Whole Roasted Lamb Leg ala Timur Tengah yang disajikan dengan Couscous, Smoked Yogurt, dan Chilli Harissa; atau Whole Roasted Chicken ala Timur Tengah. Masing-masing menu *platter* ditawarkan seharga Rp1.600.000++ untuk sajian daging kambing dan Rp900.000++ untuk hidangan daging ayam.

Sebagai tambahan, setiap *set menu* di atas termasuk:

- **Saus:** Saus delima dengan kenari dan lada, saus buah bit asap, dan yogurt *mint* dengan sari buah lemon.
- **Hidangan Pembuka:** Hummus kacang polong dengan acar sayuran dan aneka pilihan *flat bread*.
- **Sajian penutup:** Kue kurma dengan kacang pistachio dan beragam pilihan donat ala Timur Tengah dengan *toffee* kacang dan saus jeruk karamel.



@meatSmith.id
www.meatSmith.co.id

Jl. Gunawarman No. 17, Selong
Kebayoran Baru, Jakarta 12110

Kedua Ramadan Special Platter tersedia setiap hari dari 23 Maret hingga 21 April 2023 dari pukul 11 pagi hingga 10 malam. Meatsmith merupakan tempat yang tepat untuk merayakan sesi buka puasa bersama ditemani aneka hidangan daging bakar dan barbeku serta menu spesial Ramadan.

Meatsmith

Jl. Gunawarman No.17, South Jakarta.

Senin hingga Minggu, 11:00 - 22:00

Telepon/WhatsApp: +62 811-9760-2000

Instagram: @meatSmith.id

Situs web: www.meatSmith.co.id

-SELESAI-

Tentang Meatsmith

Dari tim di belakang restoran berbintang Michelin dan bagian dari daftar elite 50Best, Burnt Ends Hospitality Group, di Singapura, lahir restoran steak dan *smokehouse* khas Amerika dengan pemanggang berbahan bakar kayu yang dibuat khusus terinspirasi oleh para pemanggang Southern Pride di kawasan selatan Amerika Serikat..

Meatsmith adalah restoran *smokehouse* dengan fokus barbeku dari semua aspek, mulai dari ideologi, budaya, hingga rasa yang melahirkan hidangan steak dan barbeku khas kualitas terbaik yang dimasak menggunakan kayu bakar. Makanan di Meatsmith mencerminkan gaya makan yang kaya rasa dan ramah keluarga. Beberapa makanan yang akan Anda temukan di menu, seperti *meat platter* untuk keluarga, *dry-aged* Porterhouse dan Tomahawk Steaks, Smoked Beef Brisket yang diasapi selama 14 jam, ayam asap hingga steak salmon dengan tomat panggang asap, serta sederetan makanan pendamping yang lezat, semuanya dirancang dengan sempurna untuk semua pertemuan.

Program minuman yang dikurasi dengan daftar wine artisanal, bir kriya, koktail khas, dan koleksi minuman alkohol terbaik yang fokus pada wiski dan bourbon, melengkapi gaya masakan Meatsmith.



@meatSmith.id
www.meatSmith.co.id

Jl. Gunawarman No. 17, Selong
Kebayoran Baru, Jakarta 12110

Dikombinasikan dengan layanan yang ramah dengan keahlian profesional, Meatsmith menciptakan lingkungan dan pengalaman makan dan minum yang dinamis, membuat tamu ingin kembali lagi.

Tentang Ateria

Misi Ateria adalah untuk memperkaya khasanah kuliner Indonesia dengan menghadirkan merek global yang diseleksi secara ketat. Sebagai operator F&B yang berbasis teknologi dan terintegrasi pada kecerdasan artifisial, tim Ateria yang berisi sosok-sosok profesional berkomitmen untuk melayani konsumen dengan pengalaman makan yang berkesan menggunakan teknologi terbaru. Ateria menaungi SaladStop!, % Arabica, Meatsmith, Meatsmith Xpress, Grains of Glory, Revive Smoothies di Indonesia dengan lebih dari 150 lokasi di akhir 2022.

Tentang Burnt Ends Hospitality Group

Burnt Ends Hospitality adalah grup dengan bintang Michelin dan penghargaan 50 Best yang menaungi berbagai restoran di Singapura dan skala internasional, di bawah sang chef penemu dan pemilik, Dave Pynt.

Seluruh restoran berfokus pada teknik memasak dengan kayu bakar serta menawarkan atmosfer yang tenang di mana para pengunjung dapat datang bersama teman-teman atau keluarga untuk menikmati hidangan lezat yang disiapkan dengan cermat menggunakan teknik dan produk terbaik yang ada.

Restoran andalannya adalah restoran berbintang satu Michelin, yang berada di dalam daftar Worlds and Asia 50 Best, Burnt Ends. Sebuah restoran *wood fire* modern di daerah Dempsey di Singapura yang menyajikan barbeku modern dan beragam minuman seperti wine pilihan dan minuman alkohol artisanal dalam atmosfer yang santai namun seru. Di dalam restoran barbeku modern ini terdapat sebuah dapur berkonsep terbuka dengan *custom four-tonne*, oven dua rongga, dan empat *elevation grills*.

Merek internasional lainnya adalah The Ledge oleh Dave Pynt yang membawa gaya khas barbeku modern ala Burnt Ends ke pantai di Maladewa, serta tambahan terbaru dalam grup, Meatsmith Steakhouse di Jakarta, Indonesia.



@meatSmith.id
www.meatSmith.co.id

Jl. Gunawarman No. 17, Selong
Kebayoran Baru, Jakarta 12110

Informasi lebih lanjut dan keperluan foto, silakan hubungi:

Alma Dita Rizmuna Adean
Marketing Manager, Meatsmith
m. +62 878 7759 3844
e. dita.rizmuna@ateria.co.id

Sonia Febriany
Senior Account Manager



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

m. +62 878 9000 1994
e: sonia@prefinite.id