

SIARAN PERS

Untuk diterbitkan segera

SUDESTADA MERAYAKAN PENCAPAIAN DAN KOLABORASI SEPTEMBER INI

Sudestada mengukir tahun bersejarah dengan prestasi gemilang Chef Victor Tabora, menghadirkan peluang baru untuk inovasi kuliner dan kolaborasi global.



Jakarta, 1 September 2024 — Sungguh tahun yang luar biasa di Sudestada! Tak lama berselang setelah merayakan ulang tahun yang kelima dengan gegap gempita, kami dengan gembira mengumumkan momen yang luar biasa, yakni ditunjuknya Chef Victor Tabora sebagai Lamb Ambassador (Lambassador) oleh Meat and Livestock Australia. Prestasi bergengsi ini menandai langkah monumental dalam perjalanan kuliner Sudestada dan kami tak sabar untuk menyambut peluang-peluang menarik di masa depan.

Penunjukan ini tidak hanya menunjukkan kekayaan gizi dan daya tarik daging domba Australia. Ini merupakan sebuah kesempatan langka dan menarik bagi para koki di seluruh dunia—termasuk di Indonesia—untuk belajar dari mereka yang terbaik di bidangnya. Program ini tentang menghadirkan teknik mutakhir, perspektif baru, dan cara inovatif untuk meningkatkan pengalaman menikmati daging domba Australia ke tingkat yang lebih tinggi bagi para penggemar kuliner di Indonesia.

Sebagai bagian dari program Meat and Livestock Australia tahun ini, Chef Victor akan memulai perjalanan kuliner yang inspiratif ke Melbourne dari 27 Oktober hingga 2 November 2024, di mana ia akan bergabung dengan para koki ternama lainnya dari seluruh dunia untuk mengenal lebih dalam dunia daging domba Australia.

Untuk merayakan pencapaian tersebut, Sudestada meluncurkan program spesial **Fiesta del Cordero**, sebuah program kolaborasi yang digelar pada 4 September 2024, bersama Chef Stefu Santoso, Executive Chef APRZ Catering by AMUZ Group. Untuk kolaborasi istimewa ini, masing-masing koki akan menghadirkan tiga hidangan kreasi daging domba yang menggugah selera. Dan, untuk membuat selebrasi ini semakin spesial, menu khusus tersebut akan tersedia di Sudestada hingga 31 Oktober 2024.

Bersiaplah untuk menikmati pengalaman menyantap lezatnya daging domba Australia selama periode selebrasi ini! Menu khusus tersebut mencakup, **Kofta Tacos, Mafaldine Lamb Ragu, Lamb Skewer, Lamb Shank, Kambing Guling Style**, dan **Sudestada Lamb Chop**.

Negroni Week

Sudestada dengan senang hati akan bergabung di Negrone Week mulai 16-22 September, merayakan koktail ikonik dengan sentuhan istimewa. Nikmati Aged Negroni kami, yang dibuat dengan gin, vermouth manis, dan *orange bitters*, yang dimatangkan dengan sempurna selama 30 hari. Tersedia dengan harga Rp160.000++, ini adalah minuman yang wajib dicoba bagi para penggemar Negroni. Bergabunglah dengan kami untuk bersulang demi minuman klasik yang tak lekang oleh waktu ini!

Life is Wine-derful

Bulan ini, promo *wine* bulanan Sudestada, **Life is Wine-derful**, menyuguhkan beberapa pilihan menarik dari produsen wine Feline. Manjakan diri Anda dengan Feline Verdeca Puglia, Feline Anarkos Puglia Rosso, Feline Sum Salento Susumaniello, dan Feline Giravolta Primitivo di Manduria—yang semuanya ditawarkan dengan harga spesial mulai dari Rp600.000++ per botol.

“Brew-tastic” with Guinness



Berkat tingginya antusias tamu, kami juga memperpanjang masa promosi **Brew-tastic** hingga akhir September. Nikmati cita rasa Guinness dingin yang dituang sempurna dengan harga khusus Rp100.000++ untuk gelas 500ml (harga asli Rp130.000++).

SUDESTADA Jakarta

Daily, 11 AM - 10 PM

For order and availability, WhatsApp to 0811 9126 556

Dine in, delivery, and takeaway available.

@SudestadaJakarta

www.sudestadagrill.com

—SELESAI—

TENTANG 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 dan gaya hidup Argentina yang kental dengan pengalaman makan yang otentik dimulai dari aneka menu yang ditawarkan dan juga tampilan desain dan konsepnya yang bergaya neo klasik kontemporer.

Nama Sudestada berasal bahasa Spanyol yang memiliki arti “angin kencang”, lebih tepatnya angin sebelum badai besar. Dalam budaya negeri Tango, nama ini dianggap membawa 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 untuk bersantap bersama, layaknya “Asado” 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. Didominasi dengan dinding bata merah, konsep klasik modern interiornya yang dilengkapi dengan tanaman-tanaman hijau, dan berbagai ornament industrial rustic seakan membawa tamu untuk merasakan suasana layaknya 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!

Untuk keperluan media, silakan hubungi:



Andrea Nathania
Senior Account Executive



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

E-mail: andrea@prefinite.id
Mobile: +62 851 7529 0601