



MJM
GROUP SA



MJM GROUP SA

Firma powstała w 2011 roku. Z pasji do podróży i odkrywania kulinarnych smaków, zrodziła się chęć wystartowania na polskim rynku z nowymi brandami restauracyjnymi.

Od początku MJM działał jako firma rodzinna, a naszym wyróżnikiem było stawianie w centrum zainteresowań drugiego człowieka oraz jego oczekiwań. Dostrzegamy rolę międzyludzkich relacji i otwartość na współdziałanie, dlatego naszą główną inspiracją są ludzie. Widać to w każdym z naszych firmowych lokali.

Dziś Broaster Chicken, Efez, Road, Choice i Yogo by Choice oraz Benvenuti in Italia to 21 restauracji, znajdujących się w galeriach handlowych w 8 miastach Polski.

W październiku 2014 dołączy do nich 5 lokali na terenie nowej galerii w Pile. Oferując przekrój smaków niemal z całego świata menu spod znaku MJM wyróżnia najlepszą jakość potraw i dbałość o najmniejsze szczegóły, a przede wszystkim o satysfakcję klientów.

Małgorzata Mrocza
Prezes Zarządu MJM GROUP SA



MJM Group SA
ul. Złotoryjska 63
59-220 Legnica

tel. +48 76 721 33 11
sekretariat@mjm-group.pl



MJM GROUP SA

The company was set up in 2011. Our passion for travelling and discovering the world's cuisines turned into an idea of establishing a new brand of restaurants on the Polish market.

Since its beginnings, MJM has been a family business, distinguished by its focus on people and their expectations. We understand the importance of relations between people and the need to be open to cooperation. That is why our inspiration are the people – a fact clearly reflected in every restaurant we run.

Today, Broaster Chicken, Efez, Road, Choice i Yogo by Choice and Benvenuti in Italia comprise 21 restaurants located in shopping centres of 8 Polish cities.

In October 2014, the Group's portfolio will grow by another 5 restaurant to be launched in the new shopping centre in Piła. The MJM's menu, offering a range of tastes and cuisines from nearly all over the world, stands out for the top quality of dishes and the attention we pay to details. Most of all, though, MJM is all about the satisfaction of its customers.

Małgorzata Mrocza
President of the Management
Board MJM GROUP SA





Marka

Broaster Chicken to amerykańska sieć restauracji, powstałych z pasji tworzenia wyjątkowego smaku. Podstawą sukcesu Broaster Chicken jest soczyste, aromatyczne i delikatne mięso drobiowe podawane w chrupiącej, firmowej panierce. Oryginalne przepisy i receptury marynat, które nadają kurczakowi niepowtarzalny smak, są zastrzeżone i ściśle chronione. Broaster Chicken to nie tylko znakomite walory smakowe i unikatowy styl jedzenia kurczaka, ale przede wszystkim opatentowany sposób przygotowywania potraw, dzięki zastosowaniu smażenia ciśnieniowego.

Firma Broaster powstała w 1954 roku w USA z inicjatywy Toma Payne, Waltera Blakely, Jerolda Spates i Jacka Vos. Nowo powstała spółka rozpoczęła sprzedaż i dystrybucję specjalistycznego sprzętu technologicznego, akcesoriów i składników Broaster do restauracji w całym kraju. Jednocześnie zastrzegła nazwy „Broaster” i „Broasted Foods”, które od tego momentu mogą być używane wyłącznie przez firmę Broaster, jej dystrybutorów i licencjonowanych restauratorów.

Głównym sekretem niezwykłego smaku potraw Broaster Chicken jest smażenie ciśnieniowe. To rodzaj obróbki żywności stosowany przez najlepsze restauracje, sklepy typu convenience, delikatesy, supermarkety, szkoły, szpitale oraz inne placówki i instytucje zajmujące się przygotowaniem wysokojakościowych posiłków. Ten rodzaj smażenia różni się od tradycyjnego tym, że żywność poddawana jest obróbce w kontrolowanym ciśnieniu wewnątrz szczelnie zamkniętego naczynia. Dzięki temu posiłki przyrządzone w smażalnicy ciśnieniowej Broaster są bardziej jędrne, soczyste i smaczniejsze – w porównaniu do potraw przygotowanych w konwencjonalny sposób. Widoczna jest ogromna różnica w zapachu, konsystencji i smaku. Ponadto przy zastosowaniu smażenia ciśnieniowego żywność znacznie rzadziej ulega kurczeniu, ponieważ wilgotność oraz naturalne soki są zatrzymywane wewnątrz produktów.

Broaster Chicken to ponad 10 000 lokali w USA i na całym świecie. Aktualnie sieć dynamicznie rozwija się w Polsce.



Brand

Broaster Chicken is an American chain of restaurants that was founded out of a passion to create exceptional taste. The basis for Broaster Chicken's success is juicy, aromatic and delicate poultry meat served in our own crunchy coating. Original marinade recipes, which give the chicken its exceptional taste are reserved and well protected. Broaster Chicken is not just about great taste, value, and the unique style of its chicken dishes, but also their patented way of preparing meals by pressure frying.

The Broaster Company was founded in USA on the initiative of Tom Payne, Walter Blakely, Jerold Spates and Jack Vos. The newly founded company started with sales and distribution of specialized technological equipment, accessories and Broaster ingredients for restaurants throughout the country. At the same time, the company registered the names "Broaster" and "Broasted Foods" which may only be used by the Broaster company, its distributors and licensed restaurant-keepers.

The secret behind the exceptional taste of Broaster Chicken dishes is pressure frying. This process is used by the best restaurants, convenience stores, gourmet chains, supermarkets, schools, hospitals and other institutions that prepare high quality meals. This type of frying differs from the traditional method in that food is processed under controlled pressure inside of a tightly closed dish. As a result the meals prepared in a Broaster pressure fryer are more firm, juicy and tasty – in comparison to dishes prepared using a traditional method. When pressure frying there is a noticeable difference in the aroma, consistency and taste of food. Another benefit of this method is that the food rarely shrinks, allowing the moisture and natural juices to remain inside the products.

Broaster Chicken has over 10 000 restaurants in the USA and throughout the world. At present, the chain is dynamically developing in Poland.

Produkt

Do przygotowania potraw Broaster Chicken stosowane jest najwyższej jakości mięso drobiowe, marynowane i panierowane przy użyciu specjalnej mieszanki składników firmy Broaster. Odpowiednio przygotowana porcja kurczaka umieszczana jest wewnątrz smażalnicy ciśnieniowej Broaster, która pozwala zachować mięsu naturalne soki, zredukować wchłanianie oleju, dokładnie przeniknąć marynacie, a także stworzyć wspaniałą, złocistą i chrupiącą panierkę. W rezultacie powstaje przepyszny posiłek Broaster Chicken, a żaden inny proces czy zastosowanie innych składników nie podrobi znanego na całym świecie smaku i tekstury potraw firmy Broaster.

Menu restauracji oferuje bogaty wybór dań z kurczakiem – od Only Chicken Broaster (kawałki kurczaka, polędwiczki lub

skrzydełka w panierce), przez wyśmienite kanapki i smakowite sałatki, po przeróżne zestawy z frytkami i colą. Natomiast dla miłośników jedzenia w większym gronie proponowana jest seria zestawów Broaster To Go. Uzupełnieniem karty dań są pyszne desery, dodatki oraz zimne i ciepłe napoje.

Broaster Chicken cały czas unowocześnia zarówno swój specjalistyczny sprzęt jak i receptury, aby wciąż zaskakiwać klientów najwyższą jakością jedzenia i niepowtarzalnym smakiem. Dbając także o portfel swoich klientów BC regularnie wprowadza atrakcyjne promocje, a dla stałych bywalców restauracji proponuje karty rabatowe.

Więcej szczegółów:
www.broaster.pl

Product

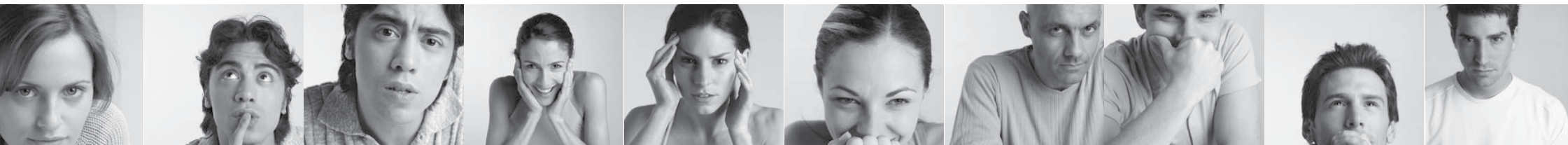
In the preparation of Broaster Chicken dishes we use the best quality poultry meat, which is marinated and coated with a special mixture of Broaster ingredients. After the chicken is carefully prepared it is placed in a Broaster pressure fryer, which preserves the natural juice inside the meat, reduces oil absorption, helps the marinade absorb and creates a crispy gold coating. The end result is a delicious Broaster Chicken meal and no other process or using other ingredients can replicate the taste and texture of Broaster meals known worldwide.

The restaurant's menu offers a wide selection of chicken dishes – starting with Only Chicken Broaster (pieces of chicken, coated loin or wings), delicious sandwiches

and salads and ending with a variety of meals that include French fries and coke. For people that love eating in a bigger group, we recommend Broaster To Go sets. The menu is complemented with tasty desserts as well as cold and hot drinks.

Broaster Chicken regularly updates its specialized equipment and recipes in order to impress its customers with the highest quality food and unique flavors. Keeping in mind the wallets of its customers, BC runs attractive promotions and for regular customers it offers discount cards.

For more information visit:
www.broaster.pl





Broaster Chicken drive – zwycięzca w kategorii „Fast Food”
Broaster Chicken drive – “Fast Food” category winner



Restauracje Broaster Chicken w Polsce występują w 3 wariantach.

Restauracje typu foodcourt stanowią integralną część pasażu i element strefy gastronomicznej. Klient galerii jest tym samym potencjalnym klientem restauracji.

Restauracja Broaster Chicken Drive jest odpowiedzią na zapotrzebowanie kierowców. Pozwala zarówno na swobodny zakup produktu bez wysiadania z samochodu, jak i komfortowe spożycie posiłku w przestronnym lokalu.

Restauracje Express są nowością pośród gastronomii opartej na systemie sieciowym. Mobilny kontener nie posiadając stałej lokalizacji, pozwala na dostosowanie jej do popytu wśród klientów i realizacji podażowej przedsiębiorcy.

There are three types of Broaster Chicken restaurants in Poland.

Foodcourt type of restaurant is a section of the mall end element of gastronomic zone. Mall's customer is also potential guest of the restaurant.

Broaster Chicken Drive Restaurant is the answer to driver's demands. Consumer can as freely buy the product without getting out of the vehicle, as eat in roomy space of restaurant.

Express type of restaurant is the new beside franchisor companies. The mobile box doesn't have a stationary localization, can be well suited to the consumer demand and supply.



Marka

Efez to sieć restauracji serwujących dania oryginalnej kuchni tureckiej, oparte na tradycyjnych recepturach i przysmakach. Kuchnia turecka uznawana jest za jedną z najsmaczniejszych i jednocześnie najbarwniejszych kuchni świata. Charakteryzuje się niespotykaną potęgą doznań smakowych, wizualnych i zapachowych. Pełna koloru, wonnych przypraw i wyrazistych smaków przyciąga coraz większe rzesze amatorów dobrego jedzenia. Sekret kuchni Efez tkwi w najlepszej jakości surowcach, z których przyrządzane są potrawy: świeże warzywa, oryginalne tureckie przyprawy oraz sprawdzeni i certyfikowani dostawcy mięsa. Personel restauracji Efez szkolony

jest przez tureckich mistrzów kuchni, co pozwala na zgłębienie tajemnic specjałów z Turcji i serwowanie gościom dań, inspirowanych doświadczeniami prawdziwych znawców tematu. Restauracje Efez posiadają półotwartą kuchnię, dzięki czemu goście mogą przyglądać się, jak szykowane są dla nich potrawy. The secret behind Efez cuisine is the high quality ingredients used in the dishes. These include fresh vegetables supplied by local farmers, original Turkish spices, and meat from proven and certified suppliers. Efez restaurants' staff is trained by Turkish

Brand

Efez is a chain of restaurants serving original Turkish dishes based on traditional recipes and delicacies. Turkish cuisine is considered to be one of the tastiest and most colorful cuisines in the world. It is known for its exceptional taste, visual and aromatic experience. Full of color, fragrant spices and expressive flavors Turkish cuisine draws more and more good food lovers. The secret behind Efez cuisine is the high quality ingredients used in the dishes. These include fresh vegetables supplied by local farmers, original Turkish spices, and meat from proven and certified suppliers. Efez restaurants' staff is trained by Turkish

chefs. This experience with real experts allows the staff to fathom the secrets of delicacies from Turkey and prepares them to serve our signature dishes. Some Efez restaurants are food court style with a semi-open kitchen, allowing guests to watch how their dishes are prepared. Turkish cuisine places a big emphasis on celebrating each meal, which is a feast for all the senses. For this reason Efez restaurants take their guests into the amazing atmosphere of the Orient with decorations, music and ambience. It is a great place for social meetings and meals with family.



Produkt

W menu restauracji Efez znajdują się tradycyjne dania kuchni orientalnej. Specjalnie wyselekcjonowane produkty i unikalna receptura przypraw sprawiają, że potrawy serwowane w Efezie charakteryzuje oryginalny i wyjątkowy smak. Wśród dań głównych królują zestawy na bazie mięsa i warzyw: Adana Kebab, Shoarma, Kofte Kasarli czy Sac Kebab podawane są z turecką kaszą bulgur, ryżem, frytkami lub pieczonymi łódeczkami ziemniaczanymi. Do każdego dania głównego serwujemy tradycyjne tureckie pieczywo, dwa sosy oraz

prawdziwą, aromatyczną turecką herbatę. Duże uznanie Klientów zyskały nasze własne wypieki. Na szczególną uwagę zasługuje pide, czyli turecka pizza. Podawana w wielu odsłonach stanowi, obok sałatek i tortilli, doskonałą potrawę lunchtime. Nasze restauracje oferują jedzenie na wynos, atrakcyjne promocje, a dla stałych Klientów karty rabatowe.

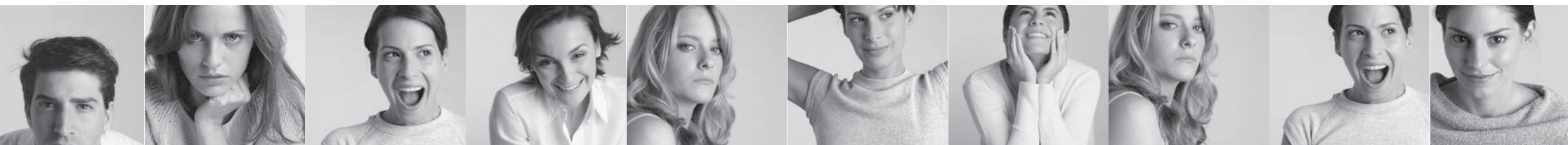
Więcej szczegółów:
www.efezpolska.pl

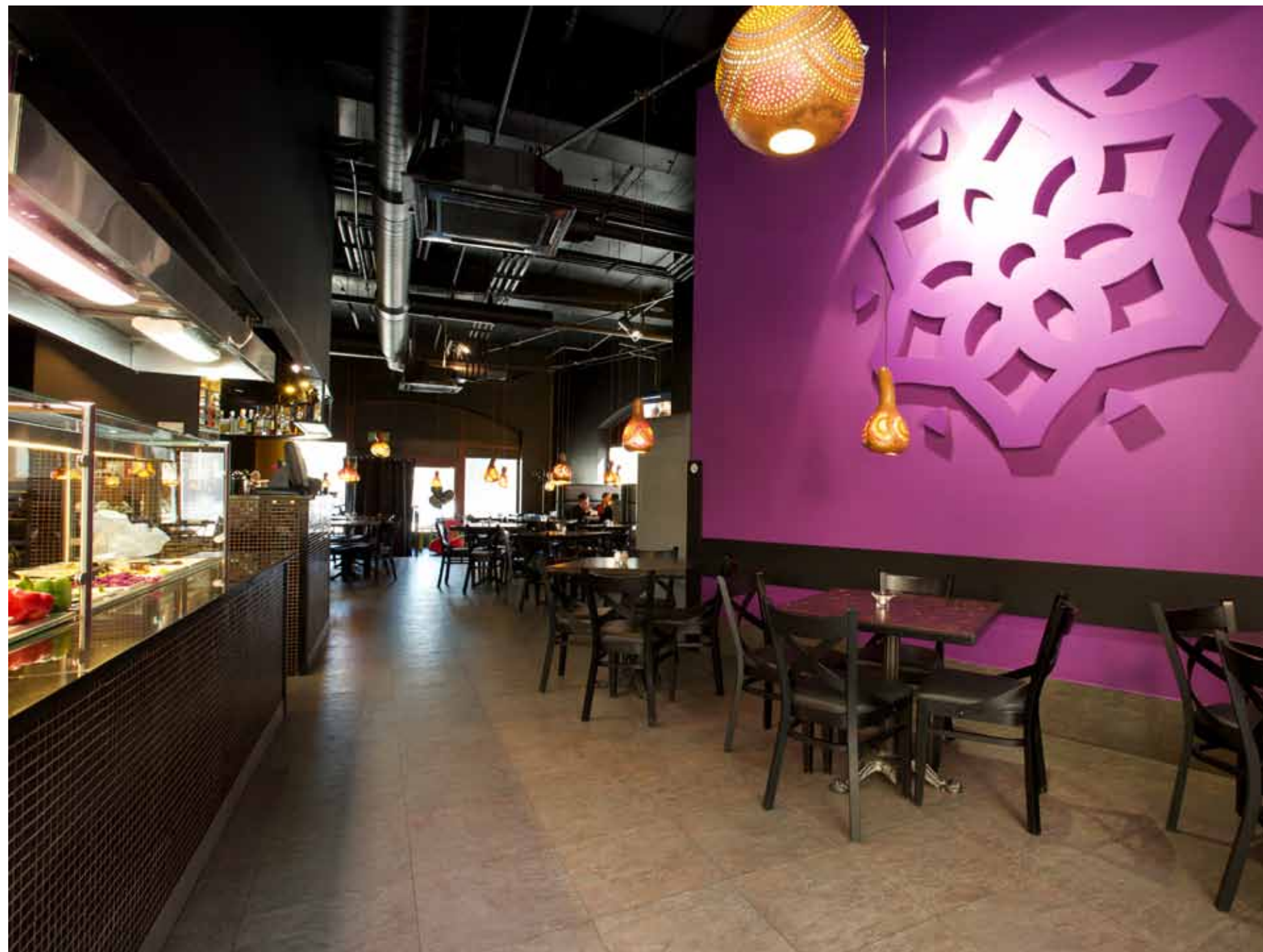
Product

The menu at Efez includes traditional oriental dishes. Specially selected products and unique recipes give the dishes served at Efez their original and exceptional taste. Meals based on meat and vegetables reign as the main courses: Adana Kebab, Shoarma, Kofte Kasarli or Sac Kebab are served with original bulgar wheat, rice, French fries or roasted potatoe boates. Each meal is accompanied by a Turkish bun, two types of sauce, and original Turkish tee. Traditional Turkish starters and delicious

pide in different versions offer an exotic holiday taste. Our own baking products: konefe cookies and bazalma buns received wide recognition from customers. Efez also serves light lunchtime meals, such as salads and tortillas as well as take away food. Efez restaurants offer attractive promotions and discount cards for regular customers.

For more information visit:
www.efezpolska.pl





EFEZ



Restauracje Efez występują w dwóch wariantach. Przestronny odrębny lokal, z klimatycznym wystrojem orientalnym oraz restauracja foodcourtowa z przestrzenią na stoliki.



There are two types of Efez Restaurants. Roomy, separate lounge with climatically, oriental decor, and foodcourt type of restaurant with the eating space.





Marka

ROAD American Restaurant to wyjątkowa restauracja, która powstała z zamiłowania do kulinarnych podróży po Stanach Zjednoczonych. W doskonale zaprojektowanych wnętrzach, nawiązujących do podróży legendarną Route 66, czy nowojorskich alei na Manhattanie, podawane są dania kuchni amerykańskiej: steki z najlepszej wołowiny, domowe burgery, sałatki. Tylko w ROAD American Restaurant można rozpocząć dzień od śniadania w Nowym Jorku, zjeść lunch w San Francisco, przegryźć coś w Idaho, a na kolację wpaść do Kalifornii. Goście restauracji mają niepowtarzalną okazję, by poczuć klimat prawdziwej Ameryki. Kuchnia amerykańska kojarzona jest

zwykle z fast foodami, mało wyszukany smakiem i szybką konsumpcją. ROAD American Restaurant jest tego całkowitym zaprzeczeniem. W karcie znaleźć można wykwintne dania o wysublimowanym smaku. Wystrój lokalu sprawia, iż jest to doskonałe miejsce na spotkania biznesowe, towarzyskie, uroczystości rodzinne. W ROAD American Restaurant celebrowana jest większość tradycyjnych amerykańskich świąt, przez co polskim gościom kultura amerykańska staje się bliższa. Szef kuchni opracowuje menu sezonowe, w zależności od pory roku królują szparagi, kurki czy dynia. Restauracja posiada także specjalną ofertę Express Business Lunch. Pierwsza restauracja ROAD American Restaurant została otwarta w 2012 roku w Sky Tower we Wrocławiu.

Brand

ROAD American Restaurant is an exceptional restaurant which was founded as a result of culinary travels around the United States. American cuisine dishes such as beef steaks, home style burgers, and salads are served in perfectly designed interiors inspired by travelling the legendary Route 66 or New York avenues in Manhattan. Only at ROAD American Restaurant are you able to start the day with breakfast in New York, eat your lunch in San Francisco, grab a snack in Idaho and go to California for dinner. The restaurant's guests have a unique opportunity to feel the climate of the real America. American cuisine is usually associated with

fast food, unsophisticated taste and quick consumption. ROAD American Restaurant negates the above completely. In the menu, you will find exquisite dishes of sublime taste. The restaurant decor makes it a perfect place for business or social meetings and family gatherings. At ROAD American Restaurant, we celebrate most of the traditional American holidays, bringing American culture closer to our Polish guests. The chef works out a seasonal menu and depending on the time of year our menu may include asparagus, chanterelles or pumpkin. The restaurant has also a special Express Business Lunch offer. The first ROAD American Restaurant was opened in 2012 in Sky Tower in Wrocław.



Produkt

ROAD American Restaurant to przede wszystkim miejsce, w którym można zjeść prawdziwe steki z najlepszej wołowiny. Ich wybór zaspokoi najbardziej wymagających klientów. Serwowanie potrawy to prawdziwy rytuał. Wybrany przez gościa stek podawany jest na rozgrzanym granicie, dzięki czemu klient sam decyduje, czy będzie on średnio czy dobrze wypieczony. Ważne są także dodatki. Steki podajemy z frytkami stekowymi, sałatką ze świeżych pomidorów, czerwonej cebuli oraz owocem granatu. Całość uzupełnia szeroki wybór sosów. Modne obecnie burgery są jedną z naszych sztandarowych potraw. Przygotowujemy je z najlepszej wołowiny, według własnej receptury. Kolejnym symbolem amerykańskiej kuchni

są żeberka. Szef kuchni ROAD poleca szeroko cięte żeberka, marynowane i wędzone w specjalnej wędzarni ciśnieniowej. Podajemy je z sosem BBQ lub miodowo-musztardowym, z kolbą kukurydzy i sałatką ziemniaczaną. Dużą popularnością cieszą się także skrzydełka – wędzone lub pieczone. Prawdziwym rarytasem, który znajduje się w menu restauracji są świeże mule, serwowane w wybrane dni tygodnia. Podawane są w garnku z białym winem, szalotką, czosnkiem oraz natką pietruszki. Różnorodność Ameryki doskonale widoczna jest w menu restauracji.

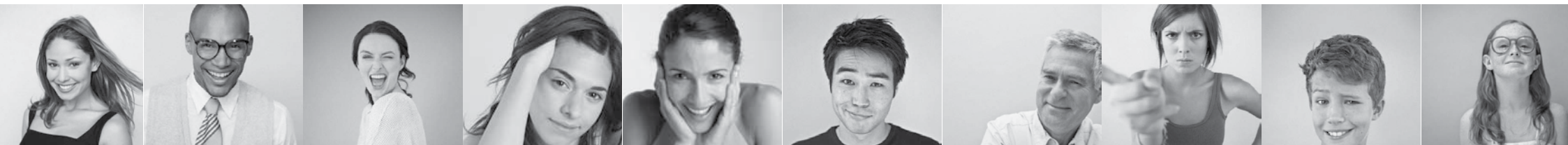
Więcej szczegółów:
www.roadamerican.pl

Product

At ROAD American Restaurant you can eat an authentic steak made of the best beef. Serving steaks is a real ritual. A steak selected by the guest is served on heated granite stone, so that the guest may decide himself if the steak will be medium or well done. The additions are also important. Our steaks are served with steak fries, fresh tomato salad, red onion and pomegranate. Everything is topped with a wide variety of sauces. Ribs are another staple of American cuisine. The ROAD chef recommends ribs, wide cut, marinated and smoked in special

pressure smokers. They are served with BBQ or honey mustard sauce, potato salad and corn. Wings are also a very popular choice at our restaurants. A real delicacy, which may be found in the restaurant's menu, are fresh mussels offered only on selected days of the week. They are served in a pot with white wine, shallot, garlic and parsley. The diversity of America is perfectly reflected in the restaurant's menu.

For more information visit:
www.roadamerican.pl





Road American Restaurant – zwycięzca w kategorii „Debiut konceptu gastronomicznego”
Road American Restaurant – “Gastronomic idea debut” category winner



Road występuje jako niezależna przestrzenna restauracja, a jej niepowtarzalny klimat wystroju nawiązuje do podróżowania po Stanach Zjednoczonych.

Road appears as independent, spacious restaurant and it's unrepeatable style of decof refers to travelling across USA.





Marka

Doskonałe połączenie czekolady i lodów. To wybór dla tych, którzy cenią sobie wysublimowaną przyjemność. Podstawą są naturalne produkty najwyższej jakości: prawdziwe mleko, śmietana, czekolada i dodatki. Bez emulgatorów, sztucznych barwników i aromatów. Marka Choice ma już grono wiernych klientów, miłośników takich smaków lodów jak nektar bogów, czekolada czy tiramisu. Dużą popularnością cieszą się także sorbety, produkowane wyłącznie na naturalnych owocach i świeżo wyciśniętym soku. W ofercie kawiarni znajduje się także doskonałej jakości,

aromatyczna portugalska kawa. Niezwykle istotny jest klimat kawiarni. Wystrój wnętrza sprzyja towarzyskim spotkaniom w gronie najbliższych. Choice tworzony jest z pasją. Wierzymy, iż w czekoladzie jest magia, która oczarowuje i zmienia sposób patrzenia na świat.

Pierwszy lokal otwarty został 3 grudnia 2011 r. w Legnicy, drugi rozpoczął pracę tydzień później w Kaliszu. Wiosna 2012 roku przyniosła kolejne kawiarnie marki Choice: w Zamościu, Jeleniej Górze, Świdnicy oraz w Sky Tower we Wrocławiu.

Brand

A perfect mix of chocolate and ice cream. This is the choice for those who value sublime pleasure. The base consists of the highest quality natural ingredients: real milk, cream, chocolate and additions without emulsifiers, artificial food coloring or aromas. Choice already has a base of loyal customers that love ice cream flavors such as nectar of the gods, chocolate or tiramisu. Sorbets have also gained popularity. They are made from natural fruit and freshly squeezed juice. The café also offers high quality, aromatic, Portuguese coffee.

The cafe's atmosphere is of great importance. The interior design makes it an ideal meeting place for friends and family. Choice was created with passion and a belief that there is magic in chocolate, which can enchant and change the way of perceiving the world.

The first location opened December 3, 2011 in Legnica, with the second following a week later in Kalisz. In Spring 2012 additional Choice cafes were established in Zamość, Jelenia Góra, Świdnica and in Wrocław's Sky Tower.

Produkt

Wszystkie praliny Choice robione są ręcznie z najlepszej na świecie belgijskiej czekolady i starannie wyselekcjonowanych dodatków. Wielu gości pokochało zaskakujące smaki łączące delikatną słodycz z ostrym chili albo gorzkimi migdałami. W ofercie kawiarni znajduje się także czekolada w tabliczkach – gianduja z dodatkiem owoców, prażynki lub biskoptu. Niezwykle eleganckie opakowanie sprawia, że to doskonały prezent na każdą okazję. Lody Choice powstają według tradycyjnej rzemieślniczej receptury. Ich produkcja odbywa się na oczach klienta. Najwyższa jakość i wspaniały smak to efekt

wyjątkowej receptury bazującej na świeżych, naturalnych produktach. Najnowszym produktem tej marki są lody w słoikach. To nie tylko niestandardowe opakowanie wpłynęło na wielki sukces produktu, ale przede wszystkim zaskakujące smaki: gorgonzola z orzechami włoskimi i karmelizowaną figą, wanilia z Madagaskaru z czerwonym pieprzem czy karmel z różową solą himalajską i orzechami pecan. Choice uwodzi zmysły najbardziej wymagających gości.

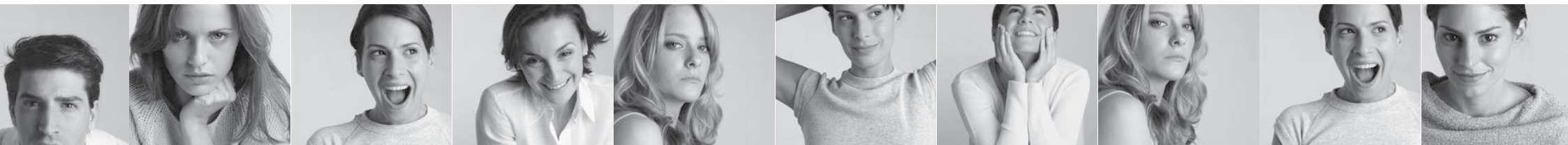
Więcej szczegółów:
www.choice.pl

Product

All Choice pralines are handmade of the world's best Belgian chocolate and carefully selected additions. Guests fall in love with the surprising tastes, which combine delicate sweetness with hot chili or bitter almonds. The café also offers chocolate bars in a variety of unique flavors including - gianduja with fruit, crisps or sponge cake. The elegant packaging makes these a great gift idea. Choice ice cream is made according a traditional recipe. Its high quality and wonderful taste are the result of an exceptional recipe based on fresh, natural products.

The newest product of the brand is ice cream in jars. The great success of this product can be attributed to the non standard packaging and surprising flavors like gorgonzola with walnuts and caramelized figs, vanilla from Madagascar with red pepper or caramel with pink Himalayan salt and pecans. Choice will seduce the senses of the most demanding guests.

For more information visit:
www.choice.pl





Choice
chocolate & ice cream



Choice to kawiarnie, które cechuje zaciszny klimat. Istotnym elementem jest ogródek kawiarni, uruchamiany w okresie wiosenno-letnim. Całość wystroju zachowana jest w konwencji ciepłych barw w odcieniach kawy i czekolady.

Choice is a snuggerly cafe. Important element of cafe is a coffee garden, active in summer-spring season. Whole design is warm and coffee-chocolate painted.





Marka

Marka Yogo by Choice jest odpowiedzią na ogólnoswiatowy trend zdrowego stylu życia. Jogurt to jeden z najzdrowszych mlecznych produktów. Jego pozytywne działanie na organizm ludzki jest znane od setek lat. Jest naturalnie zdrowy i odżywczy. Dlatego też stał się podstawą naszego menu. Koncept Yogo by Choice polega na możliwości stworzenia własnej kompozycji

na bazie mrożonego jogurtu. Klient wybiera swój ulubiony smak, dodaje owoce, a na koniec chrupiące dodatki lub polewy. Uzupełnieniem menu są świeżo wyciskane soki warzywne i owocowe.

Yogo by Choice to smak zdrowego stylu życia.

Produkt

Podstawą oferty Yogo by Choice jest jogurt naturalny. 100 gram jogurtu zawiera tylko 68 kcal. Dla porównania: 100 ml świeżego soku z marchwi zawiera 38 kcal. Sekret niskiej kaloryczności nowego jogurtu tkwi w stewii – południowoamerykańskiej roślinie o niezwykle słodkich liściach. Pozyskuje się z niej naturalny słodzik, kilkaset razy słodszy od cukru. Słodzik ten nie powoduje próchnicy i – co najważniejsze – w ogóle nie zawiera kalorii! Rewelacyjne właściwości stewii jako naturalnego słodziku zostały docenione

na całym świecie przez osoby dbające o zdrowie, sylwetkę i samopoczucie. W ofercie posiadamy również bogatą w błonnik granolę – doskonałą na śniadanie. Zdrową i niskokaloryczną przekąską są świeże warzywa z dipem jogurtowym. Uzupełnieniem menu są także ciasteczka owsiane własnego wypieku z dodatkiem ziaren słonecznika lub dyni.

Więcej szczegółów:
www.yogobychoice.pl



Brand

Yogo by Choice brand is an answer to the worldwide trend of healthy living. Yoghurt is one of the healthiest dairy products. Its positive impact on the human body has been known for hundreds of years. It is naturally healthy and nutrient rich and for this reason it has become the basis of our menu. The concept of Yogo by Choice is focused around the possibility of creating a unique

frozen yoghurt based composition. The customer chooses his favorite flavor, adds fruit, and finishes it off with some crispy extras or toppings. The menu is complemented by freshly squeezed fruit and vegetable juices.

Yogo by Choice offers a taste of a healthy life style.

Product

The basis of the Yogo by Choice offer is natural yoghurt. 100g of yoghurt has only 68kcal. For comparison: 100g of fresh carrot juice has 38kcal. The secret behind the low calorific value of this new yoghurt is stevia – a South American plant with very sweet leaves. This natural sweetener is obtained from the plant and is a few hundred times sweeter than sugar. Stevia does not cause dental decay and most importantly is calorie-free! The sensational characteristics of stevia as a natural sweetener have been

appreciated throughout the world by health and figure conscious women. Our menu also includes granola, which is rich in fiber and a great choice for breakfast as well as fresh vegetables with yoghurt dip which is a healthy and low caloric snack. The menu is complemented by oat cookies with sunflower and pumpkin seeds baked in house.

For more information visit:
www.yogobychoice.pl



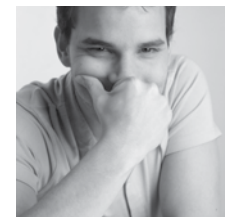
Benvenuti in Italia



Marka

Benvenuti in Italia – Witamy we Włoszech. Włoskie restauracje słyną w świecie z bardzo dobrej i prostej kuchni, której podstawę stanowią świeże potrawy, przyrządzane według oryginalnych przepisów z najwyższej jakości produktów regionalnych.

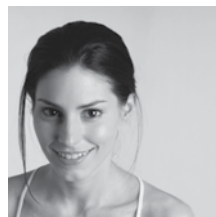
Nasza restauracja wprowadzi Państwa w tradycyjny świat włoskiej kuchni i jej lokalnych przysmaków, a zapach ziół przywoła cudowne wspomnienia ze słonecznych wakacji.



Brand

Benvenuti in Italia – Welcome to Italy! All over the world, Italian restaurants are famous for a fabulous, simple cuisine based on fresh dishes, made according to original recipes from top-quality, regionally grown ingredients.

Our restaurant will introduce you to the world of traditional Italian cuisine and its local delicacies. The scent of herbs will surely bring back lovely memories from your sunny holidays.



Produkt

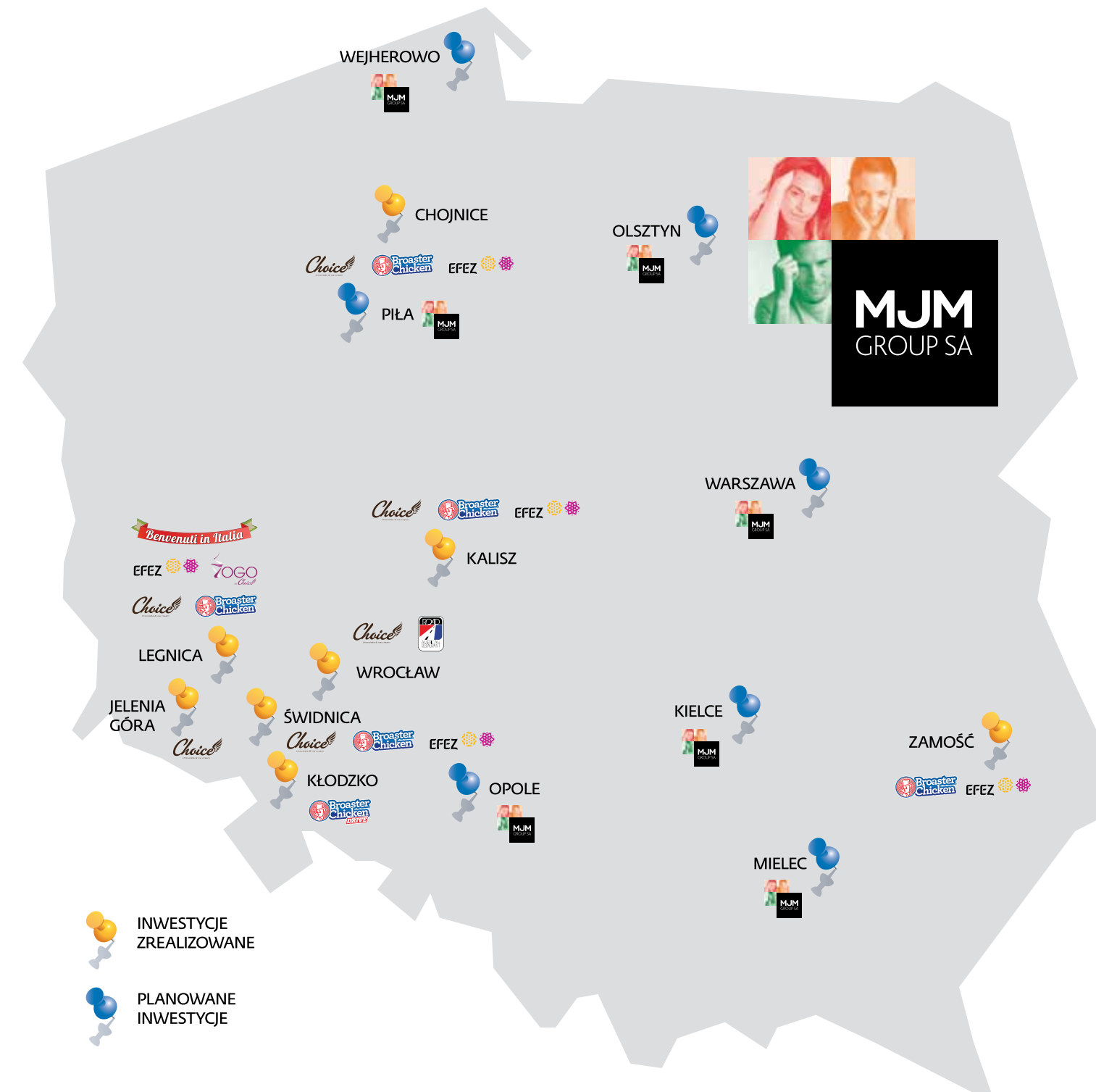
W Benvenuti in Italia można spróbować ręcznie wyrabianych makaronów w nowej odsłonie, np. spaghetti z mulami i pomidorami, ravioli z ricottą i szpinakiem. Prawdziwym rarytasem jest carpaccio z ośmiornicy i risotto ze świeżymi owocami morza. Serwujemy również grillowane mięsa (np. jagnięciny, wołowiny), wyborną szynkę prosciutto i włoską pizzę na cienkim cieście. Swoją niepowtarzalny smak pizza zawdzięcza najwyższej jakości składnikom i wyszukany, dobrze skomponowany dodatkom, a także wypiekaniu w tradycyjnym piecu. Od czwartku do niedzieli restauracja zaprasza na świeże ryby i owoce morza. Do wyboru m.in. łosoś, okoń morski, pstrąg, dorada, flądra i jesiotr. Przepyszna włoska kuchnia nie byłaby tak kusząca bez obłędnych w smaku deserów: panna cotta z musem malinowym, klasycznego tiramisu lub słodkiego tortu z ricottą. Do dań podajemy też oryginalne włoskie, białe i czerwone wina.

Więcej szczegółów:
www.benvenuti.com.pl

Product

In Benvenuti in Italia, you can taste home-made pastas in some new incarnations – for example, spaghetti with mussels and tomatoes, or ricotta & spinach ravioli. Our favourite delicacies are octopus carpaccio and risotto with fresh seafood. We also serve grilled meat (for instance lamb and beef), a lovely prosciutto and a true, thin Italian pizza. Its unique taste comes from a sophisticated choice of top-quality ingredients and, of course, the traditional stone oven. From Thursdays to Sundays, we invite you for a meal of fresh fish (salmon, perch, trout, gild-head bream, flounder and sturgeon) and seafood. Last but not least, the Italian cuisine would not be so enticing without its fabulous desserts: panna cotta with raspberry mousse, a typical tiramisu or a ricotta cake. You can enrich your meal with a selection of original red and white Italian wines.

For more details, go to:
www.benvenuti.com.pl





INSPIRUJĄ NAS LUDZIE