



ALMOÇOS TEMÁTICOS NO GIRASSOL

O restaurante do Hotel Girassol do Grupo Visabeira tem primado por uma cozinha virada para o consumidor externo, sem esquecer os seus próprios hóspedes. Aliás, esta decisão acertada também tem sido aplicada em outras unidades hoteleiras, nomeadamente no Girassol de Nampula que se tomou o melhor restaurante da cidade.

O que vem distinguindo o restaurante do Hotel Girassol em Maputo são os seus “almoços temáticos”. Começou com o “almoço de bacalhau” às quartas-feiras, para a escolha acabar por crescer para um “buffet do mar” às sextas e um “rico buffet internacional” aos domingos, que vai da matapa à comida lusitana.

Nesta página mostramos o ambiente de uma quarta-feira de bacalhau que reúne muitos saudosos do “fiel amigo” com novos admiradores do “demo-lhado da Noruega”. Uma tertúlia aberta até a quem não sabia que adorava bacalhau...

Os estilos confeccionados são diversos: cozido com batatas e couves, à Brás, à Gomes Sá, com natas, à lagareiro, à Zé do Pipo. Uma mesa de sobremesas não é de desperdiçar...

A vocação da Visabeira para a restauração está a aumentar. O clássico Rodízio Real vai passar a dispor de um espaço onde, ao fim da tarde, se poderão degustar uns queijos acompanhados de vinhos de qualidade servidos ao copo. Mais modernidade para a Julius Nyerere.



THEME LUNCHES AT THE GIRASSOL

The restaurant of the Visabeira Group's Hotel Girassol has made a success with cuisine geared to the external consumer and not just its own guests. In fact, such precise decision has been applied in other hotels, namely the Nampula Girassol which has become the city's best restaurant.

What makes the restaurant of the Hotel Girassol in Maputo so distinct are its “theme lunches”. It all began with a “salt cod lunch” on Wednesdays, and then expanded to a “seafood buffet” on Fridays and a “rich international buffet” on Sundays, ranging from *matapa* to Portuguese food.

The pictures show the atmosphere at a salt cod Wednesday that brings together many aficionados of their so called “old friend”, with new fans. A club that is open even to those who didn't realise that they would love codfish...

Various recipes are on offer: *bacalhau cozido* with potatoes and vegetables, *bacalhau à Brás*, *à Gomes Sá*, *à lagareiro*, or *à Zé do Pipo*. Then comes a sweets table that is not to be missed...

Visabeira's vocation for catering is on the increase. The classic Rodízio Real will soon have a space where cheeses can be enjoyed in the late afternoons, accompanied by fine wines served by the glass. These are modern trends for the Julius Nyerere Avenue.

