

# ASPIRASI WARGA

## Executive Chef HARRIS Hotel Batam Center “Reza Permana” Berkolaborasi dengan Chef Theo, Pemenang Penghargaan dan Penulis Buku

Zulfahmi - [BATAM.ASPIRASIWARGA.COM](http://BATAM.ASPIRASIWARGA.COM)

Aug 2, 2023 - 16:48



Batam 2 Agustus 2023.

Dalam rangka merayakan kemerdekaan Republik Indonesia, HARRIS Hotel

Batam Center mengumumkan kolaborasi eksklusif antara Executive Chef mereka, Reza Permana, dan Chef Theo, yang dikenal sebagai Chef Pemenang Penghargaan dan Penulis Buku Memasak terkemuka, untuk sebuah acara kuliner selama dua hari pada tanggal 18 dan 19 Agustus 2023.

Acara ini akan mempersembahkan konsep prasmanan eksklusif menyajikan lebih dari 20 jenis hidangan lezat khas Indonesia. Dengan semangat untuk meningkatkan pengalaman kuliner dan mempromosikan kekayaan rasa dari masakan Indonesia, Executive Chef Reza Permana dan Chef Theo bergabung untuk menciptakan prasmanan istimewa yang akan memikat selera dan mengajak para tamu dalam perjalanan akan kekayaan kuliner otentik Indonesia.

Tidak hanya otentik, para tamu akan dapat menikmati perpaduan menarik dari hidangan Indonesia yang klasik dan kontemporer, menampilkan beragam rasa, tekstur, dan aroma yang mencerminkan kekayaan warisan kuliner negara ini dengan hiburan, musik serta dekorasi khas Nusantara.

Beberapa menu andalan yang telah dipersiapkan oleh Chef Theo seperti Krokot Bebek Lado dan Yuyu Mekules yang akan dihidangkan secara langsung oleh Chef Theo yang telah menulis buku "Indonesian Modern Food" yang menyajikan menu-menu Indonesia dengan sentuhan re-plating sehingga menjadi lebih cantik di dalam bukunya tersebut.

Menu-menu lainnya yang akan disajikan di 2 hari tersebut seperti sajian Sop Tunjang, Kare Kambing, Ayam Bakar Taliwang, Oseng Jantung Pisang dan Ayam Nyat-Nyat.

Selain dari Chef Theo, Chef Reza Permana dari HARRIS Hotel Batam Center akan menyajikan menu-menu andalan yang dipersiapkan untuk menggugah selera tamu-tamu. Menu Sop Kambing Deli, Selada Ayam Muda, dan menu istimewa Ikan Bakar Bumbu Arsik.

"Ini merupakan kali ke-2 di tahun ini HARRIS Hotel Batam Center mengundang chef ternama yang sebelumnya berlangsung di bulan Maret lalu. Hal ini dilakukan untuk memberikan pengalaman yang berbeda dan istimewa kepada tamu" ujar Harum Hendra Winata selaku General Manager HARRIS Hotel Batam Center.

**\*Tentang Executive Chef Reza Permana\***

Reza Permana adalah seorang ahli kuliner yang dikenal mendalami pengetahuan ilmu memasak yang inovatif terhadap masakan yang diolah, terutama dalam hal hidangan modern Indonesia mengedepankan cita rasa yang khas Nusantara dengan sentuhan kreatif dan inovasi yang modern. Dengan perjalanan kuliner yang panjang selama lebih dari satu dekade, Chef Reza telah mengasah keterampilannya di berbagai hotel. Sebagai Executive Chef di HARRIS Hotel Batam Center, ia terus mengesankan para tamu dengan hidangan spesial dan istimewanya yang menggambarkan keunggulan setiap olahan kuliner yang dibuatnya.

**\*Tentang Chef Theo\***

Lahir dengan nama asli Theodorus Setyo dan dikenal dengan Chef Theo adalah

seorang chef profesional yang telah bekerja di berbagai kota di Indonesia seperti Jakarta, Bandung, Bali, Bintan dan Batam, juga telah melalang buana ke negara Dubai, China dan United Kingdom.

Pernah juga menjadi bagian dari tim Indonesian food promotion untuk negara Jerman dan Paris. Sosok terkenal di dunia kuliner, dihormati karena keahliannya dalam masakan Indonesia. Sebagai Chef Pemenang Penghargaan dan Penulis Buku Masak terkemuka, Chef Theo telah berhasil menyajikan tampilan menarik untuk menu-menu Indonesia dengan tampilan yang lebih menarik dan modern sehingga meningkatkan nilai dari kuliner Indonesia tersebut.

**\*Rincian Acara Kuliner\***

Tanggal: 18 & 19 Agustus 2023

Waktu: 19.00 - 21.00 WIB

Harga: Rp. 280.000 nett / orang

Tempat: HARRIS Cafe, Lantai Ground HARRIS Hotel Batam Center

Untuk reservasi dan informasi lebih lanjut, hubungi instagram

@harrisbatamcenter, telepon dan whatsapp ke +627787499999.

Jangan lewatkan kolaborasi kuliner eksklusif yang memperingati kelezatan masakan Indonesia dan tradisi kuliner.