



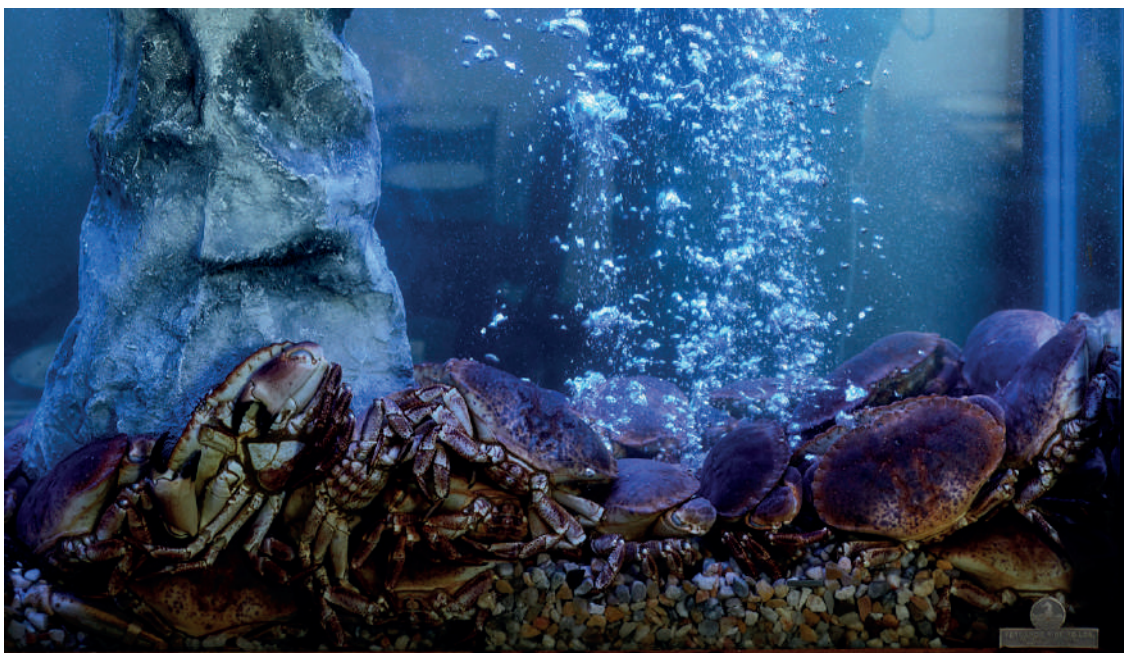
NOTA DE IMPRENSA

CHEF AT HOME - ALGARVE COM SERVIÇOS EXCLUSIVOS

- **“CHEF AT HOME” é um produto promovido pelo Grupo E (equepec.pt) e disponibiliza um serviço que leva até à habitação, escritório, veleiro, casa de férias ou evento, os serviços de um CHEF profissional que prepara a comida no local.**

-

A ideia surgiu após as restrições impostas pela pandemia Covid 19 e contempla todas as medidas de segurança. Com menus a partir dos 450€ permite permanecer em total conforto e comunidade um grupo até 6 pessoas. Um ambiente de convívio entre amigos, familiares ou colegas de profissão e com a garantia de qualidade e serviço dos Chefs da Marisqueira LODO, dos pratos típicos de partilha do APERITIVO, ou a cozinha Asiática do ADÃO. Existe, até a possibilidade de ter o melhor das 3 cozinhas na mesma experiência.



O Grupo E (eqepec.pt) surge neste conceito com uma oferta, que oferece aos seus clientes um serviço 'chave na mão' de confecção de pratos, através dos seus chefs de cozinha profissionais que se deslocam até ao local indicado. Seja no mar ou em terra na própria habitação, casa de férias, veleiro, para relaxar, celebrar ou surpreender alguém especial e com todas as medidas de segurança.

Com diferentes menus disponíveis a partir dos 450€, o serviço é destinado a grupos de até seis pessoas e tem a duração de cerca de duas horas no local. A lista de oferta inclui produtos frescos e típicos da região do Algarve, como Ostras ao Natural, Ceviche de Corvina, Amêijoas, Lingueirão, Poké de Atum, Polvo ou Gamba entre outros, também sugerimos a nossa bandeira o Famoso "Xarém de Carabineiros", nas sobremesas pode também escolher os populares Churros de Alfarrofa com chocolate e morangos ou o clássico Banoffee, personalizamos os menus ao gosto do cliente. As crianças também têm a opção de cocktails sem álcool, com gomas ou marshmallows e os vegetarianos ficam surpreendidos com os nossos noodles de vegetais salteados.

"A ideia do Chef em casa surgiu após o confinamento e restrições impostas pelo governo. É como se fosse um presente para os nossos clientes que de repente se viram privados de frequentar os restaurantes favoritos e assim podem saborear uma espécie de 3 em 1 (LODO, APERITIVO, ADÃO) a seleção do melhor das três cozinhas, ainda mais interessante pela forma que estavam acostumados", explica assim Miguel Gião, o Diretor Executivo do Grupo E (eqepec.pt). "O objetivo é estar sempre do lado do progresso e não do protesto. Temos de nos adaptar aos novos modelos de negócio e arranjar soluções para satisfazer as necessidades dos nossos clientes, sempre ao seu lado apoiando relações felizes e duradouras".

RESERVAS:

969 286 222

MENU:

<https://www.eqepec.pt/pdf/menutakeaway.pdf>



NOTA DE IMPRENSA
Faro, 20 de Janeiro de 2021