Wiener Haus: biliardo, calcio balilla e giochi di società gratuiti

wh-evid-11458d5e

WH int 2Cigierre - Compagnia Generale Ristorazione SpA, punto di riferimento italiano nello sviluppo di locali multietnici diretti o in franchising, riorganizza spazi e arredi interni delle birrerie-trattorie di Wiener Haus, la catena ispirata alla tradizione della cucina mitteleuropea, riservando specifiche aree con tavoli da biliardo e calcio balilla, gratuitamente a disposizione degli ospiti.

Chi invece preferisce rimanere comodo, può scegliere tra diciassette giochi di società, tra i più amati di sempre come Monopoli, Risiko e Trivial Pursuit, e illustrati in uno speciale menu in stile Wiener Haus.

Intanto, i nuovi ristoranti Wiener Haus di Brescia, Como e Villorba (Treviso) - ma l'iniziativa promette di coinvolgere presto anche altri locali - hanno arricchito i propri menu che - accanto alle specialità tipiche come la Wienerschitzel, ai wurstel, ai panini farciti o alla torta Sacher - propongono anche WH int hamburger con macinato fresco di primissima scelta. A questi si aggiunge un doppio menu per il pranzo: primi piatti a base di Pasta di Gragnano oppure i cosiddetti Kaiser Tris, ricchi piatti unici per un pasto completo. Alla sera, invece,l'offerta propone focacce farcite e cucina vegetariana.

Nata a Udine nel 1995, Cigierre - Compagnia Generale Ristorazione Spa - è riconosciuta oggi come indiscusso punto di riferimento nel casual dining e nello sviluppo di ristoranti multietnici diretti o in franchising. L'azienda è proprietaria dei brand Old Wild West, Wiener Haus, Arabian Kebab, e Kukkuma. Fiore all'occhiello di Cigierre è Old Wild West, la steak house nota su tutto il territorio nazionale per la ricca offerta di hamburger, specialità Tex-Mex e piatti di carne argentina e irlandese alla griglia. La riconoscibilità del marchio è dovuta anche all'accurato studio e alla scelta degli arredi in perfetto stile western, capaci di trasmettere emozioni ai propri clienti.L'impegno di Cigierre è rivolto alla costante ricerca di materie prime di qualità - selezionate direttamente dall'azienda - e nell'utilizzo di attrezzature che rispondano ad alti standard di efficienza e sicurezza per la preparazione ed il servizio delle pietanze. A questo si affianca una continua attenzione alla formazione del personale,

attraverso la quale il know-how acquisito in quasi vent’anni di attività viene trasferito agli operatori di sala e di cucina. L’azienda è caratterizzata da una forte politica di espansione sul territorio che prevede l’apertura di circa 20 punti vendita all’anno.