

Rayakan Momen Spesial Anda dengan Nuansa Basque di Txoko Jakarta

Jakarta, 10 Oktober 2019 – Industri *event* (penyelenggaraan acara-acara) selalu berubah dimana terjadi peningkatan permintaan untuk mengadakan acara-acara yang lebih *private* atau eksklusif, intim dan disesuaikan dengan keinginan. Tren ini menunjukkan semakin banyak alasan mengapa orang ingin merayakan momen spesial mereka secara eksklusif – mulai dari acara makan malam Dewan Direksi yang tertutup, makan malam pertemuan regional, mentraktir klien dari luar negeri untuk makan malam, mengadakan *gathering* perusahaan, mengadakan jamuan makan malam di akhir tahun untuk kantor, dan untuk acara yang lebih personal seperti mengadakan perayaan ulang tahun seorang kolega, mengadakan pesta pertunangan, hingga pesta pernikahan yang sekarang umumnya diadakan di sebuah restoran unik karena suasana dan eksklusivitasnya, biasanya diadakan di tempat eksklusif tetapi juga mudah dijangkau.

Di era digital ini, media sosial berperan penting dalam membantu kita mengekspresikan diri kita sendiri terutama melalui *platform* Instagram yang saat ini sangat populer. Penyelenggara acara atau tuan rumah perlu memastikan jika memungkinkan bahwa setiap sudut restoran itu Instagramable sehingga tamu dapat berfoto untuk mengabadikan momen-momen berharga dan berkesan itu.

Perayaan acara spesial ini layak mendapatkan pelayanan yang bagus dan pengaturan yang tepat; dari F&B hingga tata letak interior; sedangkan memilih lokasi restoran yang strategis juga sama pentingnya.

Txoko (diucapkan: cho-ko dan secara harfiah “sudut yang nyaman”) adalah restoran Spanyol yang menyajikan masakan khas Basque Country, berlokasi secara strategis di Jl. Suryo No. 6, di daerah Senopati, Jakarta Selatan. Restoran ini memiliki fasilitas untuk mengakomodir acara dengan kebutuhan ruangan ukuran sedang hingga yang berukuran lebih kecil; restoran ini dapat menampung hingga 110 tamu, dengan ruangnya yang besar sehingga ideal untuk menyelenggarakan acara-acara *private* yang didukung dengan tema tradisional Basque Country yang unik.

Saat memasuki Txoko, para tamu disambut dengan nuansa Mediterania yang cerah dan ceria. Di sisi kiri pintu masuk, ada dapur terbuka dengan ubin biru, dimana makanan lezat disiapkan di sana. Yang lebih seru lagi adalah dinding-dindingnya yang berwarna-warni yang dihiasi dengan mural dengan penekanan warna-warna yang cerah, serta dengan sentuhan kaca di sekelilingnya. Tuan rumah tidak perlu dekorasi berlebihan karena tempatnya sendiri sudah indah.

Berbagai makanan yang ditawarkan akan memuaskan selera tamu dengan pilihan hidangan menakjubkan yang disiapkan oleh Chef Oskar Urzelai sebagai Executive Chef, ia mewujudkan cintanya pada dunia kuliner dalam menu yang dibuat untuk Txoko Jakarta. Untuk acara-acara spesial, ada set

menu yang dibuat khusus dan disesuaikan dengan acara; restoran ini menggunakan bahan-bahan lokal dan impor berkualitas tinggi untuk menyajikan makanan yang lezat.

“Saya senang melihat banyak tamu kami merasa Txoko adalah tempat yang cocok untuk mengadakan pertemuan bisnis secara tertutup, pesta perpisahan, acara *wine tasting*, pesta ulang tahun, dan lainnya. Biasanya, para tamu ini adalah perwakilan dari perusahaan besar seperti dari bank, perusahaan asuransi, perusahaan multi-nasional, perusahaan nasional atau internasional, serta perorangan. Mereka juga datang kesini tidak hanya untuk menikmati makanan tetapi juga untuk menikmati suasana dalam momen-momen penting, ” komentar Executive Chef Txoko Jakarta, Oskar Urzelai.

Chef Oskar menambahkan: “Kami memahami sebagian besar kebutuhan tamu kami, seperti mereka menginginkan privasi tetapi pada saat yang sama juga menginginkan pelayanan personal dari pihak kami. Dan kami dapat memenuhi kebutuhan ini tanpa masalah sama sekali. Faktor lain adalah bahwa kami tidak mengenakan biaya kepada mereka untuk menggunakan *private room* di lantai 2 (untuk 8 hingga 20 orang) atau menutup seluruh lantai 2 (untuk 40 hingga 60 orang) untuk acara tertutup, mereka hanya perlu memesan makanan dan minuman dari menu kami.”

Untuk acara acara tertutup ini, Txoko merekomendasikan set menu yang disediakan untuk grup mulai dari 8 hingga 60 orang, sedangkan harga dimulai dari Rp220.000 ++/ orang pada hari kerja, atau IDR350.000 ++/ orang pada akhir pekan.

Set menu yang dibuat khusus dapat mencakup *coffee break*, yang disediakan untuk pertemuan bisnis. Sedangkan untuk makanannya, Txoko memastikan kesegaran makanan yang akan disajikan kepada para tamu, khususnya kesegaran ikan, makanan laut dan sayuran. Jadi apa yang ada di menu akan tergantung pada hasil tangkapan hari itu, dan pada apa yang tersedia di pasar setiap hari.

Tentang Txoko Jakarta

Dibuka pada bulan Maret 2019, Txoko Jakarta adalah restoran Spanyol yang menyajikan masakan Basque dengan produk dan bahan berkualitas terbaik, terletak di kawasan Senopati, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan. Dengan konsep segar, cerah, dan luas, Txoko dikelola oleh Chef Oskar Urzelai, seorang koki berkebangsaan Spanyol, yang memiliki spesialisasi masakan tradisional Spanyol.

Txoko Jakarta menghadirkan bagian kecil dari Basque Country di Indonesia, tempat santai di mana seorang teman bisa memasak untuk temannya, menyatukan tradisi kuliner Basque dengan teknik dan presentasi modern baru.

Txoko Jakarta tersedia untuk pesta tertutup. Ruang makannya dapat menampung hingga 110 tamu dan tersedia untuk berbagai acara seperti private party, *workshop*, pertemuan. Ruangan private-nya dapat menampung hingga 18 tamu, dan tersedia TV dengan koneksi HDMI untuk presentasi perusahaan / bisnis.

Untuk informasi lebih lanjut, silakan hubungi:

Ida Bayuni

Snr. PR Consultant - bw communications

Email: ida@bwcomms.com

Tel.: +62 816 780 725

Hana Hoed

Communications Expertise

Email: hanah2cx@gmail.com

Tel.: +62 811 834018