



Înscrie cea mai bună rețetă a restaurantului tău în cartea
100 de rețete de la 100 de restaurante din România!

100 DE REȚETE

de la 100 de restaurante din România

Restograf începe căutarea celor mai bune **100 de rețete** din România, în ceea ce urmează să devină cea mai populară carte de bucate de la Sanda Marin încoace!

Cartea va ilustra rețetele și povestea celor mai cunoscute 100 de restaurante din România, și va servi ca o viziune de ansamblu asupra industriei ospitalității și trendurilor culinare.

Vrem să arătăm poveștile restaurantelor care au scris și scriu istoria horeca. Toate înscrierile vor fi analizate de un board specializat, iar lista finală și TOP 100 de rețete se vor baza pe nivelul de originalitate, inovație, complexitate și atingerea aceluși "factor wow".

Înscrie-ți restaurantul în cea mai mare compilație de rețete și concepte din Romania!

DESPRE CARTE

Titlu: 100 de rețete

Subtitlu: de la 100 de restaurante

Data apariție Decembrie 2023

Limba Română

Dimensiuni 230 x 295 mm

Coperta Cartonată

Pagini 400

Exemplare 5000

Distribuție Librării / Online

PARTICIPARE

Cartea **100 de rețete de la 100 de restaurante din România** va afișa destinații din întreaga țară. Poți înscrie restaurantul tău în 3 tipuri de formate: 2 / 4 / 6 pagini, în funcție de dimensiunea restaurantului, precum și de calitatea rețetelor și a imaginilor furnizate.

Fiecare rețetă va fi prezentată în format text + listă de ingrediente și gramaje + pași necesari pentru realizarea ei. Cartea va fi împărțită în capitole, în funcție de specificul restaurantelor. Editorialele și interviurile cu personalități ale industriei vor explica conceptul și metodologia demersului.

Un index cu toate restaurantele prezente, scurtă descriere, adresele lor și datele de contact va fi prezent la finalul cărții. Înainte de publicare, un PDF cu toate detaliile va fi trimis pentru aprobare fiecărui participant.

PARTICIPARE

Rețetele transmise trebuie să facă sau să fii făcut parte din meniul restaurantului în anii 2022 sau 2023

Imaginile trimise trebuie să respecte legea drepturilor de autor. Dimensiunea este de de 297 x 210mm, 300dpi

Un maxim de 3 rețete poate fi publicat pentru fiecare restaurant.

Formularul de participare trebuie completat și semnat. Serviciile se achită integral în avans.

COSTURI

OPȚIUNEA A

2 pagini de articol: descriere rețetă + poze

Cost: 199 EUR + TVA

Include:

1. Transmiterea unui exemplar gratuit
2. Discount 40% la comenzi ulterioare

OPȚIUNEA B

4 pagini de articol: descriere rețetă + poze, descriere restaurant + poze

Cost: 350 EUR + TVA

Include:

1. Transmiterea unui exemplar gratuit
2. Discount 40% la comenzi ulterioare

OPȚIUNEA C

6 pagini de articol: descriere rețetă + poze, descriere restaurant + poze, interviu chef

Cost: 500 EUR + TVA

Include:

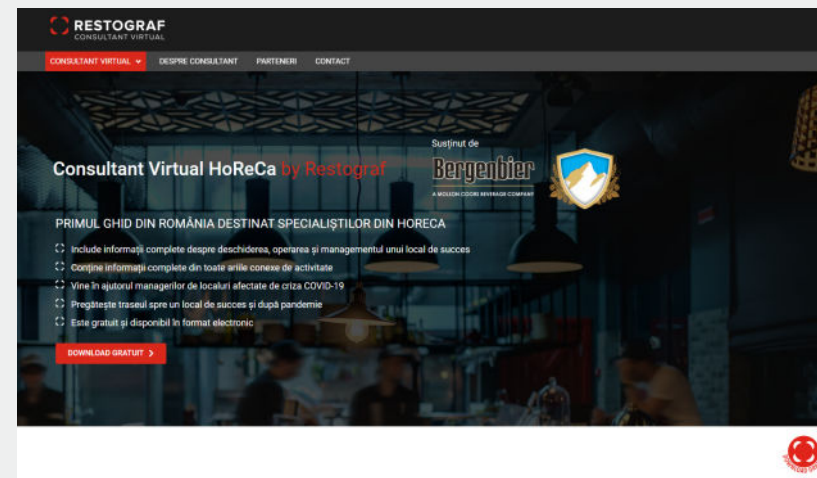
1. Transmiterea unui exemplar gratuit
2. Discount 40% la comenzi ulterioare

DESPRE RESTOGRAF

Fondat în 2008, Restograf este primul blog culinar din România, și astăzi este cel mai mare website destinat pasionaților de gastronomie.

Pe restograf.ro găsești informații despre restaurante, evenimente, nutriție sănătoasă, interviuri, idei pentru destinații culinare din țară și din lume.

Restograf.ro atrage peste 300.000 de vizitatori unici lunar, foodies, pasionați de gastronomie și evenimente, dar și specialiști ai industriei Horeca.



În 2021 am lansat **Consultantul Virtual Restograf**, primul ghid complet pentru deschiderea, operarea și managementul de succes al oricărui tip de local.

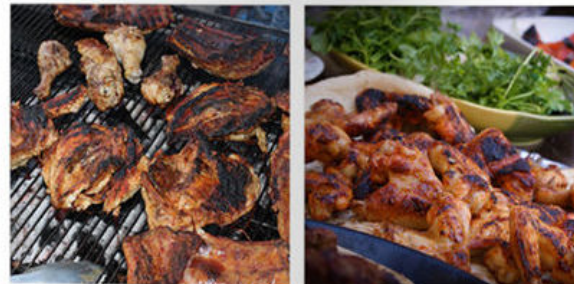
Disponibil gratuit pe consultant.restograf.ro

OPTIUNEA A

Reteta ta in 2 pagini

199 EUR + 1 CARTE CADOU

P.1+2



PAGE
9

Chicken Pram

Cea inis re doluptat fuglandis vent quia id qui secto illiqui simolor alique alissim qui acearum es siti dolupta ectatur? Eleserum atur, torum auteatur am re, cus. Ut delendi ilit porerum velibusam aut idenis cus re se nes dolorum rest etudantium laccum qui berumque ium il ilorro viduci culoritate perita nonsequam qui coraeratur,

Ingredients

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 01 Itibus accuaptam aut pa nus | 06 Itibus accuaptam aut pa nus |
| 02 Itibus accuaptam aut pa nus | 07 Itibus accuaptam aut pa nus |
| 03 Itibus accuaptam aut pa nus | 08 Itibus accuaptam aut pa nus |
| 04 Itibus accuaptam aut pa nus | 09 Itibus accuaptam aut pa nus |
| 05 Itibus accuaptam aut pa nus | 10 Itibus accuaptam aut pa nus |

Direction

- | | |
|---|---|
| ● Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit eiument harum quam | ● Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit eiument harum quam |
| ● Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit eiument harum quam | ● Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit eiument harum quam |
| ● Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit eiument harum quam | ● Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit eiument harum quam |
| ● Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit eiument harum quam | ● Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit eiument harum quam |

PAGE
10

OPTIUNEA B




Reteta + prezentare restaurant in 4 pagini

350 EUR + 1 CARTE CADOU

SECRET RECIPE

French Toast

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Donec sit amet nibh non punus eleifend vestibulum. Nullam ac ullamcorper augue. Curabitur consequat magna massa, laculis placerat enim porta nec. Ut molestie luctus euismod. Aenean ac libero ultrices, rutrum turpis sed, sollicitudin nulla. Duis maximus commodo est in tristique. Etiam ac magna ac mi pulvinar ultricies quis quis nulla.

 Preparation Time 30 Min	 Served For 4 Person	 Service Type Medium Hot
---	---	---

Ingredients

01 Itibus accuaptam aut pa nus	06 Itibus accuaptam aut pa nus
02 Itibus accuaptam aut pa nus	07 Itibus accuaptam aut pa nus
03 Itibus accuaptam aut pa nus	08 Itibus accuaptam aut pa nus
04 Itibus accuaptam aut pa nus	09 Itibus accuaptam aut pa nus
05 Itibus accuaptam aut pa nus	10 Itibus accuaptam aut pa nus


Direction

- Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit elument harum quam
- Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit elument harum quam
- Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit elument harum quam
- Repe ne pra diation sequaemat autemol uptat. Rerspit elument harum quam

PAGE
15





BARCELONA - Nihilc eoribus et ea erat quarendis experientie sui... (Text continues in columns)



omunal spaces
connectivity and exchange

Night Fever 6

The Student Hotel Marina Campus

Maipetzaco

013

OPTIUNEA C




Reteta + prezentare restaurant + interviu Head Chef in 6 pagini

500 EUR + 1 CARTE CADOU

SECRET RECIPE

French Toast

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Donec sit amet nibh non punis eleifend vestibulum. Nullam ac ullamcorper augue. Curabitur consequat magna massa, laculla placerat enim porta nec. Ut molestie luctus euismod. Aenean ac libero ultricies, rutrum turpis sed, sollicitudin nulla. Duis maximus commodo est in tristique. Etiam ac magna ac mi pulvinar ultricies quis quis nulla.

 Preparation Time 30 Min	 Served For 4 Person	 Service Type Medium Hot
---	---	---

Ingredients

01 Iribus accuaptam aut pa nus	06 Iribus accuaptam aut pa nus
02 Iribus accuaptam aut pa nus	07 Iribus accuaptam aut pa nus
03 Iribus accuaptam aut pa nus	08 Iribus accuaptam aut pa nus
04 Iribus accuaptam aut pa nus	09 Iribus accuaptam aut pa nus
05 Iribus accuaptam aut pa nus	10 Iribus accuaptam aut pa nus


Direction

- Repe ne pra ditation sequaemat autemol uptat. Rersipit elument harum quam
- Repe ne pra ditation sequaemat autemol uptat. Rersipit elument harum quam
- Repe ne pra ditation sequaemat autemol uptat. Rersipit elument harum quam
- Repe ne pra ditation sequaemat autemol uptat. Rersipit elument harum quam

PAGE
15




BARCELONA - Nihilc eoribus et ea erat quarenda experientie sui... (Text continues in columns)



omunal spaces
connectivity and exchange

Night Fever 6




The Student Hotel Maria Campus

Mappezzio

O13

P. 3+4



RACHEL MCADAMS

"My secret love story... (Text continues in columns)

P. 5+6

P. 1+2



Înscrie cea mai bună rețetă a restaurantului tău în cartea
100 de rețete de la 100 de restaurante din România!

DISTRIBUȚIE

Unde vei găsi cartea **100 de rețete de la 100 de restaurante din România** și informații despre ea.

MEDII DE DISTRIBUȚIE

PRINT

- Tiraj print: 3000 de exemplare (cu posibilitatea de suplimentare tiraj)
- distribuție în rețelele de librării Cărturești, Humanitas, Diverta
- Distribuție în magazinele online: Emag, Cărturești, Elefant.ro

DIGITAL

- Comunicat de presă la lansarea proiectului
- În cadrul parteneriatelor media
- Promovarea printr-o serie de articole online pe Restograf.ro - 200.000 montly views
- Video prezentare proiect
- Postari in Social Media pe canalele Restograf (Facebook 35.000 / Instagram 4.000) / TikTok 1.000 / Newsletter - 50.000)

Contact:
restaurante@restograf.ro