Un restaurante internacional : Savarin Snack

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **- (1975)**

Heft 11

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-910827

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

un restaurante internacional SAVARIN SNACK

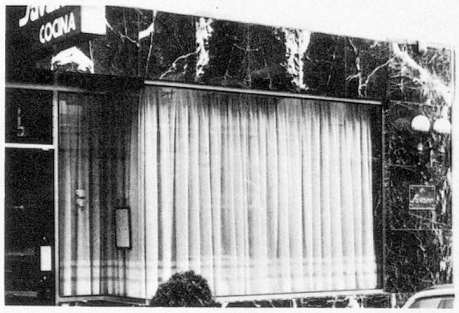
Casi todo el mundo está de acuerdo en que los meses de verano son los más indicados para viajar y hacer turismo. España, país turístico por excelencia, se ve durante estos meses inundado por una auténtica avalancha de turistas, que llegan hasta los más recónditos lugares de la Península.

Viajar lleva consigo a veces pequeños inconvenientes. Uno de ellos es el que se refiere al cambio de comidas. Nuestro estómago, acostumbrado a unos hábitos determinados, se encuentra en estas fechas ante la aventura de entrar en un restaurante nuevo, con la consiguiente inseguridad que entraña lo desconocido.

Un restaurante que hace honor a su nombre

Nosotros aconsejaríamos a todos los que gustan de viajar por el Norte de España, y especialmente por la provincia de Asturias, que no dejen de visitar el Restaurante Snack Savarin, en la calle de Asturias, dentro del casco urbano de Oviedo. Allí encontrarán la seguridad que les falta cuando se deciden a entrar en un restaurante que les es desconocido.

Savarin Snack tiene para todo aquel que se acerque a su establecimiento una carta completa, y con un elevado grado de calidad. Allí se puede disfrutar auténticamente del noble arte de la cocina. Todo ello rodeado de un ambiente muy agradable, donde cada cosa está en su sitio.



Bajo la inefable inspiración del libro «divino» de Brillat Savarin (una auténtica fisiología del buen gusto), se nos ofrecen los más variados y apetitosos menús. Siendo de destacar, además, el especial cuidado de la casa en lo que se refiere a la buena comida internacional, lo que hará que el turista extranjero pueda disfrutar de sus platos favoritos a muchos kilómetros de su lugar habitual.

Tradicional cocina asturiana

El recuerdo de todos los que han pasado por Savarin Snack se encuentra colmado por la tradicional cordialidad asturiana, que tiene en este establecimiento uno de sus más importantes representantes.

Tras el inevitable peregrinar turístico, resulta sumamente reconfortante para el cansado viajero el que establecimientos de la categoría de Snack Savarin deleiten su merecido descanso.

Cocina

Postre de peras

INGREDIENTES: Frutas variadas (del tiempo o de conserva), 100 gr. de nata batida con una cucharada de azúcar.

PREPARACION: Se hace una mezcla con la nata y las frutas perfectamente troceadas, dejando que la capa de encima sea únicamente de nata para poderla adornar con pequeños trozos de piña o con cerezas confitadas. Verdaderamente rápido y fácil de preparar, además de ser muy indicado para estas fechas.

Macedonia blanca

INGREDIENTES: Salsa de chocolate, 150 gr. de azúcar, 4 yemas de huevo, una punta de vainilla, 500 gr. de nata batida y 6 peras.

PREPARACION: Las yemas se baten con la punta de vainilla. Las yemas y el azúcar se le añaden a la nata, y todo ello se pone en un recipiente de cristal, procurando que sea de forma cóncava. Se colocan encima las 6 peras al natural, y se cubre todo con salsa de chocolate. Para hacer esta salsa se emplean 100 gr. de chocolate con una taza de leche (la taza de tamaño café), y se hierve en un recipiente. Aunque aquí la cocina entra en funciones, el plato es sencillo de preparar y el resultado merece la pena.

Hero Qualité Lenzbourg

Los beneficios de una gran marca

- Confituras
- Jaleas de zumo natural
- Frutas en almibar
- Zumos
- Hortalizas
- Encurtidos agridulces
- Platos precocinados
- Patés y Foie-gras

Permítase Hero y quedará satisfecho

INTERFISCAL S. L.

Ofrece asesoramientos fiscales internacionales para empresas y particulares en conjunto con profesionales en varias ciudades del extranjero.

c/ Félix Boix 18, 1º, Madrid 16
Tel. 457.39.52/53, 457.49.60:
Sr. Chapatte.