

Miskolcra járnak palacsintázni a sztárok

Sajtóközlemény – 2018.09.19./PResston PR

Sztárok, köztük énekesek, költők, humoristák, de még közismert sportolók is bőven akadnak a híres Creppy PalacsintaHáz törzsvendégei között. Minőség, kreativitás és igényesség jellemezi a különleges helyet, ahol a palacsinta körül forog minden.

Oszlanczi Réka a Creppy brand alapítója elárulta, hogy a Creppy PalacsintaHáz vendégei között gyakran megfordulnak az országhatáron túlról, de hírességekkel is gyakran összefuthatnak a helyiek. Igazi sztárlistával büszkélkedhet a **12 éves magyar családi vállalkozás**, hiszen vendégük volt már többek között a Tankcsapda, Aranyosi Péter, Müller Péter Sziámi, Csernus Imre, Vadon Jani, Sipos F. Tamás, Katus Attila, és a DVTK több játékosa is. A Kozmix is járt már a (Palacsinta)Házban, és az énekes Pál Dénes is itt ünnepelte a születésnapját.



„Büszkék vagyunk arra, hogy gyönyörű városunk és mesés szép környezete már nem csak a kocsonyába rekedt béka pislogásáról, a barlangfürdő gyógyító termál vizéről, vagy a leghosszabb sétáló utcájáról jut az emberek eszébe, hanem a palacsintás élményeknek köszönhetően is egyre nagyobb vonzerőt jelent a térségben. Úgy érzem, az elmúlt évek munkája meghozta gyümölcsét.” – árulta el Oszlanczi Réka brandalapító és étteremtulajdonos.

Pedig nem volt ez mindig így. A Miskolc szívében található Avasi pincevilág a kétezres évek derekán hullámvölgyben volt. Kihalt utcácskáin sok romos pince árválkodott. A Creppy PalacsintaHáz fejlődésével együtt hozta vissza az életet ebbe a zezzugos világába.

Aki még nem járt itt, feltehetően el sem tudja képzelni, hogy mit lehet kihozni egy „egyszerű” palacsintából.

A Creppy filozófiája szerint a palacsinta az egyik legjobban variálható köret, melyhez különleges ragukat, feltéteket párosítva szenzációs fogásokat lehet elkészíteni. Ilyen például a juhtúrós tejföllel locsolt zöldséges palacsinta tekerccsel kínált vörösboros marhapörkölt, amely szalonnatepertővel megbolondítva igazán megindítja az ember fantáziáját. A mandulás kéregben kirántott palacsinta batyukba rejtett mézes málnaszemek is elvarázsolják az embert.

A több mint 80 féle minőségi étel között a gluténérzékenyek és a vegetáriánusok is találnak kedvükre való sós vagy édes ízvilágú fogásokat.

A Creppy megálmodóinak természetesen az a legfontosabb, hogy a vendégek mindig boldogan és jó szájízzel hagyják el a PalacsintaHáz különleges, építészeti szempontból is trendi és hangulatos falait.



„Nagyon szépen köszönöm a kellemes ételt, a szuper hangulatot és kiszolgálást. **Ügyesen oldották meg még a vegán és gluténmentes palacsinta kihívást is!** – olvashatjuk Fenyő Ivántól az étterem vendégkönyvében.

Garantált a kulináris élmény:

A Creppy már 12 éve nap mint nap különlegességekkel kápráztatja el vendégeit. Valódi **kulináris élményközpontként** említik sokan a helyet, ahol az egyedülálló fogások különleges atmoszféréval és családi kiszolgálással párosulnak. A Creppy palacsintamámorra szomjazóknak érdemes akár napokkal előre foglalni, ha át akarják élni azt, amihez foghatót máshol biztosan nem tapasztalhatnak.

A jövő még csak most kezdődik el:

Óriási dolgokra számíthatunk a Creppy Palacsintázóban, hiszen a fiatal cégvezetőnek nagy álmai vannak a jövőre nézve. Még az év végéig tervezik megnyitni a legmodernebb technikával felszerelt, egyedülálló gasztronómiai központot, a **Creppy Centert**, mely multifunkciós konyhai, oktató és rendezvény központként fog funkcionálni, bázisaként a Creppy franchise terjeszkedésének.

A Creppy PalacsintaHázról röviden:

A magyar franchise márka és az étterem alapító tulajdonosa, Oszlanczi Réka, aki 2014-ben munkásságával kiérdemelte az év **fiatal vállalkozója** díjat, melyet követően számos előadást tartott országszerte. **Társelnöke lett a FIVOSZ gasztro bizottságának**, valamint az **Amerikai Egyesült Államokban képviselte hazánkat 2016-ban, mint Magyarország sikeres fiatal vállalkozója**.

2006 óta a Creppy alapja és referenciaétterme a Creppy PalacsintaHáz, amely egyedi gasztronómiai forradalmát Miskolc belvárosából, az Avasi pincevilág szívéből irányítja. Az étterem számos országos és nemzetközi elismerés büszke tulajdonosa.

Elismert, egyedi palacsintás fogásai speciális kiszolgálással és páratlan atmoszféréval társulva nyújtják a vendégeknek az egyedülálló **Creppy élményt**.

Fotó kredit: *Creppy PalacsintaHáz és Oszlanczi Réka Facebook oldalak.*

További információ és interjúegyeztetés:

Károly Róbert | PR asszisztens | PReston PR | Csatárka Irodaház |
 1025 Budapest | Csatárka út 82-84. | T + 36 1 325 94 88 | F +36 1 325 94 89 |
 M +36 30 610 06 96 | robert.karoly@presstonpr.hu | www.presstonpr.hu