

คาปูชิโน่...หอม อร่อย กลมกล่อม ณ เกลีนบาร์

ตลอดเดือนกันยายน 2556 ตั้งแต่เวลา 8.00 น. – 20.00 น. เกลีนบาร์ โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ ขอแนะนำเครื่องดื่มใหม่สำหรับผู้รักกาแฟและชื่นชอบความอร่อยของคาปูชิโน่ ด้วยการผสมผสานระหว่างคาราเมลและน้ำเชื่อม ตกท้ายด้วยวิปป์ครีมเนื้อเนียนนุ่มด้านบน ราคา 220 บาท / แก้ว



คุณเองก็สามารถทำได้ง่ายๆ

กาแฟ	2	โด้ส
นมสดเย็น	10	เซนติลิตร
น้ำเชื่อมโมแนงด์	2	เซนติลิตร
ค็อกกีคั้งซัน		
วิปป์ครีม		

วิธีทำ

1. ตกแต่งแก้วด้านใน โดยใช้ซอสชอกโกแลต วาดเป็นเกลียว
2. ใส่กาแฟ นมสดเย็น น้ำเชื่อมโมแนงด์ และ ค็อกกีแล้วคนให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำแข็งแล้วคนให้เข้ากัน เป็นเวลาประมาณ 1 นาที
4. เทลงในแก้วกาแฟ ตกท้ายด้วยวิปป์ครีมเพื่อความสวยงาม

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม หรือ สำรองที่นั่งได้ที่หมายเลข 02 680 9999

www.pullmanbangkokkingpower.com