

ติ่มดำนกับไวน์อิตาลีชั้นเลิศ ณ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟ ส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



ติ่มดำนกับไวน์อิตาลีชั้นเลิศพิเศษไปกับไวน์อิตาลีอันเลื่องชื่อ เคียงคู่กับอาหารมื้อค่ำ 5 คอร์ส แสนอร่อย ณ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ บนชั้น 36 ของโรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ในค่ำคืนวันศุกร์ที่ 26 พฤษภาคม 2560 ตั้งแต่เวลา 18.30 – 21.30 น.

ลิ้มรสอาหารรสเลิศ 5 คอร์ส เตรียมโดย เชฟแอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่ของโรงแรมฯ จับคู่กับไวน์ระดับโลก จากประเทศอิตาลี ณ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ บนชั้น 36 เริ่มต้นด้วยเมนูคานาเป่ ปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟพร้อมเฟต้าชีส บีทรูท ชัทเน่ และ ดับไก่ พาร์เฟ้ท เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังผสมเครื่องเทศอบกรอบ ทานคู่กับไวน์โปรเซคโก สปูแมนเต้ เอ็กซ์ตรา เดย์ นอกจากนี้ยังมีเมนูอื่นๆ ดังนี้

คอร์สที่ 1

- ปลากระพงขาวหมักเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมสลัดถั่วเลนทิล และสลัดซัลซ่า แดงโม ทานคู่กับไวน์ขาว เซนซี ซา รีดอนเน่ คอลเลกชันโอเน่ ทอสคาน่า ปี 2015

คอร์สที่ 2

- เกี้ยวอิตาเลียน สอดไส้ด้วยกุ้งล็อบสเตอร์ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดหอยเชลล์วิโนเกรท ทานคู่กับไวน์ขาว เซนซี ฟินีท กริจิโอ คอลเลกชันโอเน่ ทอสคาน่า ปี 2015

คอร์สที่ 3

- นกพิราบและดับห่าน ห่อกล้วยี่ เสิร์ฟพร้อมกับกระเทียมอบ, เบคอน และ หอมใหญ่ ทานคู่กับไวน์แดง เซนซี ไอ จีที เทสทาร์โต้ โซวียอง-คาร์เบอร์เน็ท ทอสคาน่า ปี 2011

คอร์สที่ 4

- เนื้อวัว 3 สไตล์ ได้แก่ เนื้อวัว ซอร์ท ริป ตุ่น, แก้มวัวตุ่น และเนื้อสันในทอด ทานคู่กับไวน์แดง อมาโรเน่ คลาสซิโก ซูพีเรีย วิลล่า คอร์นาโร เวเนโต้ ปี 2012

คอร์สที่ 5

- ทาร์ทช็อกโกแลต นูเทลล่า ราดซอสคาราเมล เสิร์ฟพร้อมกับ คูกิกี้อิตาเลียน และเชอร์เบ็ท รสส้ม ทานคู่กับไวน์หวาน รีโพซั่ม – ราโบโซ เดล วิเนโต้ ไอจีที พาสซิโต้ เวเนโต้ เอ็นวี

อิมพอร์ตกับอาหารและไวน์ ในบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยามค่ำคืนที่สวยงาม ราคาเพียงท่านละ 1,800 บาท สุ

ททิ และพิเศษสุดสำหรับสมาชิกบัตรชาเตรียมพรีวิลเลจ เพียง 1,600 บาท สุทธิ เท่านั้น

สำรองที่นั่งได้ที่ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมชาเตรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2 307 8888 ต่อ 1948
หรือ 0 2307 8888 ต่อ 1914 และ อีเมล privilegecard.chrb@chatrium.com