

บาวาร์ชิ ซิดลม เฉลิมฉลอง “โฮลี” เทศกาลแห่งสีสัน ด้วยเมนูอาหารพิเศษ “Creative Cocktails & Curries”



“เติมเต็มความสุขแห่งเทศกาลด้วยเมนูอาหารอินเดียขนานแท้ใจกลางมหานครกรุงเทพฯ”

กรุงเทพฯ – บาวาร์ชิ ซิดลม ห้องอาหารอินเดียระดับสูงชั้นนำใจกลางกรุงเทพฯ ขอเชิญนักชิมร่วมเฉลิมฉลองกับ “เทศกาลโฮลี” ซึ่งเป็นเทศกาลแห่งสีสันของอินเดียที่โด่งดังไปทั่วโลก พร้อมเติมเต็มความสุขด้วยเมนูอาหารสูตรต้นตำรับจากแดนภารตะในรายการ “Creative Cocktails & Curries” นำเสนอเมนูแกงกะหรี่รสชาติเข้มข้นและค็อกเทลรสเยี่ยม ที่จะมอบประสบการณ์แห่งรสชาติอาหารอินเดียระดับสูงเพื่อการเฉลิมฉลองในเทศกาลแห่งฤดูใบไม้ผลิครั้งนี้!

เทศกาลโฮลี เป็นเทศกาลประจำปีซึ่งจัดขึ้นเพื่อส่งท้ายฤดูหนาวและต้อนรับการมาเยือนของฤดูใบไม้ผลิ โดยมีการสืบทอดกันมาในหมู่ชาวฮินดูทั่วโลก โดยในช่วงเทศกาล ผู้คนจะมารวมตัวกันที่จัตุรัสของเมืองและบนท้องถนนของอินเดีย เพื่อร่วมจัดงานเฉลิมฉลองการมาถึงของฤดูแห่งความสุขโดยไม่มีการแบ่งชนชั้นวรรณะหรือช่วงอายุ ทุกคนจะพากันสาดผงสีใส่กันอย่างสนุกสนานพร้อมกับการบรรเลงเพลงที่มีท่วงทำนองรื่นเริง ซึ่งทำให้เทศกาลโฮลีแตกต่างจากวันหยุดทางศาสนาอื่น ๆ และมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลก

ห้องอาหารบาวาร์ชิ นำกลิ่นอายของเทศกาลครั้งสำคัญนี้มานำเสนอในรูปแบบประสบการณ์อาหารมือพิเศษ เพื่อสื่อถึงจิตวิญญาณแบบอินเดีย ประเทศต้นกำเนิดโฮลีที่เปี่ยมด้วยสีสันและรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร ด้วยรายการอาหาร “Creative Cocktails & Curries” เสิร์ฟคู่กับค็อกเทลสูตรพิเศษที่รังสรรค์ให้เข้ากับรสชาติอาหารของดินแดนชมพูทวีปแห่งนี้

รายการอาหารชุดพิเศษนี้ประกอบด้วยแกงเผ็ดกึ่ง Tawa Jhinga Masala ให้คุณอิมเมอร์สกับกุ้งย่างชุ่มฉ่ำรสชาติเข้มข้น เสิร์ฟคู่กับค็อกเทล Nri Ice Tea ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากสูตรเครื่องดื่ม Long Island Ice Tea นอกจากนี้ยังมีเมนู Hyderabad Biryani ลิ้มรสเนื้อลูกแกะสีเหลืองอร่ามในข้าวมัสมั่นอบหญาฝักรั้วหอมกรุบปรุ้งในหม้อ “ดัม” ซึ่งเป็นหม้อทองเหลืองแบบโบราณของอินเดีย เสิร์ฟคู่กับค็อกเทล Masala Chai Martini ซึ่งใช้ชา Chai Tea ผสมกับวิสกี้ Baileys Irish Cream, วอดก้า, จันท์เทศ และเพิ่มความหอมละมุนด้วยแท่งอบเชย

“เทศกาลโฮลี ถือเป็นช่วงเวลาพิเศษแห่งปีซึ่งผู้คนจากพื้นเพที่แตกต่างกันจะมาร่วมกันเฉลิมฉลองการมาเยือนของ

ฤดูใบไม้ผลิและชัยชนะของความตึงเครียดและความชั่วร้าย นับเป็นช่วงวันหยุดที่ผู้คนต่างแบ่งปันความรื่นเริง ความสุข และแน่นอน อาหารและเครื่องดื่มชั้นดีให้แกกัน หากสิ่งที่ดีที่สุดของเทศกาลนี้คือทุกคนสามารถสนุกสนานร่วมกันได้ไม่ว่าจะมีความเชื่อแบบใดก็ตาม เราได้นำจิตวิญญาณนี้มาแบ่งปันร่วมกันที่ห้องอาหารบาวาร์ชิ ผ่านการนำเสนอเมนูอาหารแสนอร่อยภายใต้บรรยากาศที่อบอุ่นเป็นกันเองของเรา” มร.วินัย เชาวลา รองประธานกรรมการ บาวาร์ชิ อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล กรุ๊ป กล่าว

#

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ:

คาริน โลहितนาวิ

บริษัท มิตัส คอมมิวนิเคชั่น อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล จำกัด

อีเมล: karin@midas-pr.com

โทรศัพท์: +66 86 044 2145

เว็บไซต์: www.midas-pr.com

เกี่ยวกับ บาวาร์ชิ

บาวาร์ชิคือเครือผู้บริหารร้านอาหารอินเดียระดับสูงและภัตตาคารรูปแบบใหม่ที่ดียิ่งที่สุดของกรุงเทพฯ เชี่ยวชาญด้านอาหารสไตล์โมกัลยาและอินเดียตอนเหนือ ซึ่งเกิดจากการผสมผสานวัตถุดิบที่สดใหม่ ร่วมกับการใช้ตำหรับการปรุงแบบดั้งเดิม เพื่อการสร้างสรรค์เมนูอาหารระดับชิคเนเจอร์ที่มอบความพึงพอใจแก่นักชิมทั่วโลกผ่านเครือข่ายร้านอาหารทั้งในอินเดีย ไทย และเมียนมาร์ และด้วยการบริหารทั้งร้านอาหารระดับสูงและภัตตาคารรูปแบบใหม่ ทำให้บาวาร์ชินำเสนอทางเลือกของบริการอาหารที่หลากหลายสำหรับทุกโอกาสและงบประมาณของนักชิม