

# บุฟเฟต์มือกลางวัน ที่ บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์

## อาหารจากฟาร์มในท้องถิ่น สู โต้ะอาหาร ใน

### บรรยากาศโรงแรม 5 ดาว



ตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม เป็นต้นไป บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์ ขอเสนอบุฟเฟต์มือกลางวัน ที่นำเอาวัตถุดิบสดๆตามฤดูกาลจากฟาร์มในท้องถิ่นมาปรุงเป็นอาหารหลากหลายชนิดเพื่อให้ทุกท่านได้ลิ้มลองกัน

พบการสร้างสรรบุฟเฟต์แนวใหม่ที่ บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์ ทีมเชฟที่ บาร์เบต จะนำผลิตภัณฑ์คุณภาพเยี่ยมหลากหลายชนิดจากฟาร์มในท้องถิ่นไปรังสรรค์เป็นอาหารกลางวันหลากหลายเมนู ภายใต้คอนเซ็ป “East meets West” โดยในคราวนี้ทีมเชฟจะทำการปรับเปลี่ยนเมนูอาหารเพื่อนำเสนอแก่ท่านในทุกๆวัน นี้จะทำให้อาหารมือกลางวันของท่านน่าตื่นตื้นเต้นกว่าที่เคย

มือกลางวันแสนอร่อยของท่านจะเริ่มด้วยการนำผักสดๆพร้อมด้วยน้ำสลัดหลากหลายชนิด ตามด้วยอาหารเรียกน้ำย่อยอย่าง โคลคัท, ซีส, ชุกกินีย่าง, สลัดบีทรูทกับเฟต้าชีส และมุมอาหารเรียกน้ำย่อยในแบบไทย อย่าง ส้มตำ, ยำวุ้นเส้น และยำหมูย่าง ตามมาด้วยซูปมะเขือเทศ, ซุปไก่สไตล์ฝรั่งเศส, ต้มแซ่บซี่โครงหมู และอื่นๆอีกมากมาย

อาหารจากหลักจะเป็นปลากะพงขาวนำไปย่างในสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน, ขาแกะตุ๋น, อกเบ็ดในซอสส้ม, กุ้งกระเทียม ส่วนที่เป็นไฮไลท์ของบุฟเฟต์นี้คือ คาร์ปว้าง สเตชัน ไม่ว่าจะเป็น ซี่โครงหมู, บาร์บีคิวท้องหมู, ไก่อบ, เนื้อสันนอก ย่างในแบบไทย, แซลมอนย่างทั้งตัว หมักกับผักชีฝรั่งและครีมชีส จะถูกสับเปลี่ยนหมุนเวียนมาเสิร์ฟในทุกกลางวัน ปิดท้ายมื้ออาหารของท่านด้วย พานาคอตต้า, ซ็อกโกแลตมูส, ไอศกรีม และข้าวเหนียวมะม่วง

บุฟเฟต์มือกลางวัน ที่บาร์เบต เดอะ สเต็กเฮ้าส์ คือทางเลือกที่เหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับการรับประทานอาหารหลังจากคุณธุรกิจกับคู่ค้าหรือวางแผนงานกับเพื่อนร่วมงานในบรรยากาศที่เป็นกันเอง สำหรับท่านใดที่มารับประทานเป็นหมู่คณะตั้งแต่ 6 – 8 ท่าน อาจจะกังวลเรื่องเสียงและต้องการความเป็นส่วนตัว เรามีห้องไพรเวทให้บริการแบบไม่มีค่าใช้จ่าย

บุฟเฟต์มือกลางวันที่มาพร้อมกับการบริการระดับ 5 ดาว ราคา 550 บาทต่อท่าน ราคานี้รวมซอฟอร์ดริ่งและชา กาแฟ (รวมภาษีและค่าบริการแล้ว)

บาร์เบต เดอะ สเต็ก เฮ้าส์เปิดให้บริการมือกลางวัน ตั้งแต่เวลา 12.00 น. – 14.30 น. และเปิดให้บริการอาหารมือค่ำ ตั้งแต่เวลา 18.00 น. – 22.30 น.

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งล่วงหน้า โทร. 02 630 4000 ต่อ 4201 หรือเยี่ยมชมเว็บไซต์ได้ที่ [www.hotelmusebangkok.com](http://www.hotelmusebangkok.com)

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก หลังสวน

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก การันตีด้วยหลากหลายรางวัลชนะเลิศโรงแรมหรูระดับห้าดาว หนึ่งในโรงแรมภายใต้แบรนด์เอ็มแกลเลอร์ี่โดยการบริหารงานของแอกคอร์ด ซึ่งเป็นการรวบรวมโรงแรมหรูที่มีวิสัยทัศน์อันโดดเด่นและมุ่งเน้นในเรื่องของการออกแบบ ประวัติเรื่องราวความเป็นมาและสถานที่ตั้งของโรงแรม โรงแรมสไตล์บูติกหรูที่ตั้งอยู่ในมหานครกรุงเทพแห่งนี้พร้อมบริการแขกทุกท่านให้ได้สัมผัสกับกลิ่นไอการตกแต่งในสไตล์ย้อนยุคอันยิ่งใหญ่ในยุคศตวรรษที่ผ่านมาที่ผสมผสานกันได้อย่างลงตัวกับการตกแต่งในสไตล์ร่วมสมัย ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก ประกอบไปด้วยห้องพักหรูและห้องสวีทจำนวน 174 ห้อง ที่ผสมผสานการตกแต่งภายในสไตล์ยุโรปให้เข้ากับการตกแต่งภายในสไตล์เอเชียได้อย่างลงตัว แยกห้องพักทุกท่านจะได้มีโอกาสไปรับประทานอาหารเช้าเลิศรสพร้อมเพลิดเพลินไปกับการจิบน้ำชายามบ่ายได้ที่ เลอ ซาลอน อีกทั้งยังสามารถอิมเมอร์ไปยังอาหารอิตาเลียนเลิศรสที่ เดอะเมดิชี คิทเช่น แอนด์ บาร์ ดื่มด่ำไปกับไวน์ชั้นเลิศได้ที่ เดอะ สเปกอิชี บาร์ที่ตั้งอยู่บนชั้นสูงสุดของโรงแรมฯ นอกจากนี้ยังมีห้องอาหาร บาร์เบต | เดอะ สเต็กเฮ้าส์ แแบ็งคอก ที่พร้อมเปิดให้บริการสเต็กชั้นเยี่ยมนำเข้านานาชนิดให้กับแขกทุกท่านที่ชื่นชอบการรับประทานสเต็ก อีกด้วย

[mgallery.com](http://mgallery.com) | [accorhotels.com](http://accorhotels.com)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

ไปรยา ปันจี้

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก หลังสวน

อีเมลล์: [H7174-SL7@accor.com](mailto:H7174-SL7@accor.com)

ไฮเทล มิวส์ แวงค็อก หลังสวน

55/555 ถ.หลังสวน ลุมพินี

ปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

โทร: +66 (0) 2 630 4000

แฟกซ์: +66 (0) 630 4100