

บุฟเฟต์มือค้ำกับเมนูจานเด่นประจำวัน ให้คุณได้อิ่ม อร่อยทุกวัน ณ ห้องอาหารบราสเซอร์รี่ ยูโรป้า โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ

กรุงเทพฯ 20 มีนาคม 2560 – ห้องอาหารบราสเซอร์รี่ ยูโรป้า ณ โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ ขอแนะนำบุฟเฟต์นานาชาติมือค้ำรูปแบบใหม่ที่รวบรวมหลากหลายเมนูความอร่อยปรุงสดใหม่ทุกวันจากวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยมเสิร์ฟเพื่อเอาใจลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ โดยจะเปิดให้บริการทุกค่ำคืนตั้งแต่เวลา 18:30 น. ถึง 22:30 น. เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2560นี้เป็นต้นไป

“การที่เราปรับให้ห้องอาหารบราสเซอร์รี่ ยูโรป้าเป็นห้องอาหารที่เสิร์ฟอาหารค่ำในรูปแบบบุฟเฟต์นานาชาตินั้นทางทีมห้องอาหารของเรามั่นใจว่าจะสามารถสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าที่มารับประทานอาหารกับทางโรงแรมฯ เป็นประจำได้มากขึ้น นอกจากนี้ผมมองว่ายังเป็นการดึงดูดลูกค้าท่านอื่นๆที่กำลังมองหาห้องอาหารบุฟเฟต์นานาชาติที่ให้ความสำคัญทั้งในเรื่องของคุณภาพวัตถุดิบและความหลากหลายของเมนู” เจมส์ นอร์แมน พ่อครัวใหญ่กล่าว “เรามีความประสงค์ที่จะตอบสนองกับความต้องการของลูกค้าสืบเนื่องจากการที่ได้พูดคุยและสอบถามความคิดเห็นกับลูกค้าที่เข้ามารับประทานอาหารเช้าพบว่าลูกค้ามี

ความต้องการที่จะให้ทางโรงแรมฯ มีบริการอาหารค่ำในรูปแบบบุฟเฟต์นานาชาติและนี่ถือเป็นโอกาสที่เหมาะสมที่เราจะทำตามคำแนะนำและความต้องการของลูกค้า อีกทั้งเราทราบดีว่าอาหารในสไตล์บุฟเฟต์ได้รับความนิยมในกลุ่มลูกค้าหนุ่มๆมาก”

“ความแตกต่างของบุฟเฟต์นานาชาติมือค้ำที่ห้องอาหารบราสเซอร์รี่ ยูโรป้าก็คือเมนูจานเด่นประจำวันที่เราคัดสรรวัตถุดิบจากทั้งพื้นดิน(earth)และวัตถุดิบจากท้องทะเล(sea)คุณภาพเยี่ยมปรุงสดใหม่และเสิร์ฟให้กับลูกค้าถึงโต๊ะอาหาร วัตถุดิบจากเมนูเด่นประจำวันจะถูกสลับสับเปลี่ยนทุกวันเพื่อให้มั่นใจในเรื่องของความหลากหลาย โดยที่ทุกวันในแต่ละอาทิตย์เราจะนำเสนอเมนูจากวัตถุดิบประจำวันเพื่อให้ลูกค้าสามารถจดจำเมนูจานเด่นประจำวันนั้นๆได้ และแน่นอนว่าการบริการที่ลูกค้าจะได้รับเมื่อมารับประทานอาหารที่ห้องอาหารบราสเซอร์รี่ ยูโรป้า ก็คือบริการในระดับห้าดาวในบรรยากาศที่แสนอบอุ่นและเป็นกันเอง” เจมส์ นอร์แมน พ่อครัวใหญ่ กล่าวเพิ่มเติม

อิ่มเอมไปกับบุฟเฟต์นานาชาติมือค้ำที่ประกอบไปด้วย อาหารทะเลสดใหม่ นานาชนิด เสิร์ฟบนน้ำแข็งซูชิ ซาชิมิ อีกทั้งพบกับเมนูอาหารที่มีให้เลือกสรรหลากหลายสไตล์ทั้งในแบบเอเชียและยุโรป เริ่มตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2560 เป็นต้นไปลูกค้าทุกท่านสามารถเพลิดเพลินไปกับการแสดงฝีมือการปรุงอาหารอันเชี่ยวชาญในสไตล์ยุโรปดั้งเดิม ณ

เคาน์เตอร์ครัวที่เปิดโล่ง(open kitchen)ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์พิเศษของห้องอาหารบราสเซอร์รี่ ยูโรป้า ที่แสดงให้เห็นถึงความพิถีพิถันในการเสิร์ฟทุกเมนูความอร่อยจากวัตถุดิบสดใหม่คุณภาพเยี่ยม พร้อมให้ทุกท่านได้อิ่มอร่อยในทุกวัน โดยวัตถุดิบจากพื้นดิน(earth)ประกอบด้วย เนื้อสันในนำเข้าจากประเทศอาร์เจนตินา (เสิร์ฟทุกคืนวันจันทร์)เนื้อแกะคุณภาพเยี่ยมจากประเทศออสเตรเลีย(เสิร์ฟทุกคืนวันพฤหัสบดี)เนื้อวากิว (เสิร์ฟทุกคืนวันศุกร์) และดับห่านแสนหอมสดพิเศษที่จะเสิร์ฟความอร่อยในทุกคืนวันอาทิตย์ สำหรับเมนูพิเศษในส่วนของผู้ที่ชื่นชอบวัตถุดิบที่มาจากท้องทะเล(sea)ประกอบไปด้วยปลาแซลมอนย่าง (เสิร์ฟทุกคืนวันอังคาร)หอยเชลล์ย่าง (เสิร์ฟทุกคืนวันพฤหัสบดี) ในทุกคืนวันเสาร์อิมเมไปกับล็อบสเตอร์เทอร์มิดอร์ที่นำเข้าจากมหาสมุทรแอตแลนติกเหนือปิดท้ายความอร่อยทุกคืนวันอาทิตย์สุดสัปดาห์ด้วยปูอลาสก้าแสนอร่อย

ห้องอาหารบราสเซอร์รี่ ยูโรป้า เปิดให้บริการทุกวันสำหรับมื้อกลางวันตั้งแต่เวลา 12:00น. ถึง 15:00น. และมีมื้อค่ำตั้งแต่เวลา 18:30น. ถึง 22:30น. พบกับบุฟเฟต์นานาชาติมีคำรูปแบบใหม่ที่รวบรวมหลากหลายเมนูจานเด่นประจำวันที่ปรุงจากวัตถุดิบคุณภาพเยี่ยม พร้อมเมนูอื่น ๆ อีกมากมายให้ทุกท่านได้เลือกสรรและลิ้มลองความอร่อยตั้งแต่วันที่ 1 เมษายน 2560นี้เป็นต้นไปในราคาเพียง 1,800บาท++ต่อท่าน และ 900บาท++ สำหรับเด็กอายุระหว่าง 6 ถึง 12 ปี

*ทั้งนี้ราคาดังกล่าวเป็นราคาต่อท่าน ยังไม่รวมอัตราภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าบริการ
สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม และติดต่อสำรองที่นั่ง โทร 02-162 9000หรืออีเมล
brasserie.siambangkok@kempinski.com

#####

ข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับสื่อมวลชน โปรดติดต่อ:

ปริญิตร เทพหัสดิน ณ อยุธยา ผู้อำนวยการฝ่ายประชาสัมพันธ์ ธันย์ชนก บุญแสง เจ้าหน้าที่ฝ่ายประชาสัมพันธ์
parichat.devahastin@kempinski.com tanchanok.boonsang@kempinski.com

โรงแรมสยามเคมปินสกี กรุงเทพฯ

991/9 ถนน พระรามที่ 1เขตปทุมวันกรุงเทพฯ 10330

โทร: 02-162-9000แฟกซ์: 02-162-9009

kempinski.com/bangkok