

ร้านอาหาร ซาเวลเบิร์ก ประเทศไทย ขอเชิญชวนคุณ ผลิตเพลินไปกับเมนูสุดพิเศษในฤดูกาลของหน่อไม้ ฝรั่งขาว



กรุงเทพ, เมษายน 2559 – ห้องอาหารซาเวลเบิร์กขอเชิญทุกท่านผู้ชื่นชอบมื้อค่ำสุดแสนพิเศษ ร่วมพบกับสิ่งที่เราต่างตั้งตารอคอยกับ “หน่อไม้ฝรั่งขาว” พืชพรรณที่หากินได้ยาก สวยงามและเป็นที่ยปรารถนาประหนึ่งทองคำขาว มีรสสัมผัสที่นุ่มนวล น่าลิ้มลอง และสดใหม่กว่าหน่อไม้ฝรั่งทั่วไป จนได้ชื่อว่าเป็น “ราชาแห่งพืชพรรณ” ด้วยคุณประโยชน์และสารอาหารมากมาย รวมถึงด้านรสชาติที่มีความชัดเจนเกินบรรยาย โดยหน่อไม้ฝรั่งขาวนี้ได้รับการดูแลเป็นอย่างดีในช่วงเวลาจำกัดต่อปีเท่านั้น พร้อมให้คุณได้ลิ้มลองแล้วที่นี่

ฤดูกาลของหน่อไม้ฝรั่งขาวจะมีเพียง 2 เดือนเท่านั้น โดยเชฟมิชลินสตาร์ “แองค์ ซาเวลเบิร์ก” เชฟมากความสามารถสัญชาติเนเธอร์แลนด์ ผู้มีความใส่ใจในการเลือกสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากเมือง Limburg ในพื้นที่เพาะปลูกที่อุดมสมบูรณ์ที่สุด มารังสรรค์เมนูพิเศษให้คุณได้ชื่นชมและลิ้มลองที่ห้องอาหารซาเวลเบิร์ก ผลิตเพลินไปกับ Amused of Poached quail egg with asparagus foam, แซลมอนรมควัน, เสาวรสและเม็ดเสาวรสบ ก่อนจะเริ่มเมนูแรกด้วย หน่อไม้ฝรั่งขาวเสิร์ฟพร้อมมะเขือเทศ, พาร์เมซานชีส ในซอส Beurre blanc (ราคา 900 บาท) ตามด้วยเมนูจานหลักอย่าง Poached North Sea turbot with white asparagus, เสิร์ฟพร้อมไขปลาคาเวียร์และผักโขม ราคด้วยซอสไวน์ขาว (2,400 บาท) ; Grilled North Sea turbot with baked white asparagus, smoked milk และ lemon vinaigrette (2,050 บาท); Lobster with artichoke, white asparagus, duck liver, peanuts & lobster sauce (2,400 บาท); หรือจะเป็น Roasted Dutch veal with duck liver, white asparagus & truffle sauce (1,900 บาท) ก็ได้เช่นกัน

โปรโมชั่นของฤดูกาลหน่อไม้ฝรั่งขาวนี้ จะเริ่มเสิร์ฟให้คุณได้ลิ้มลองกันได้ตั้งแต่วันที่ 18 เมษายน – 24 มิถุนายน 2559 โดยสามารถสั่งแบบ A la carte หรือแบบ 4 คอร์สในราคา 3,000 บาท, 6 คอร์สในราคา 3,700 บาท และ 8 คอร์สในราคา 4,500 บาท พร้อมกันนี้ เชฟแองค์ ซาเวลเบิร์ก ยังได้เลือกสรรไวน์ชั้นเลิศที่รสชาติเข้ากันดีกับเมนูเหล่านี้เพื่อทำให้อาหารของคุณเป็นมื้อที่พิเศษยิ่งขึ้น ด้วย Pinot Grigio, Tiefenbrunner, Alto Adige, ปี 2014 จากประเทศอิตาลี ในราคาพิเศษเพียงแก้วละ 400 บาทเท่านั้น

*ราคานี้ไม่รวมค่าบริการ 10 % และภาษี 7%

สำรองที่นั่งหรือสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมโทร: 02 252 8001

ร้านอาหาร ซาเวลเบิร์ก (โอเรียนทอล เรสซิเดนซ์ กรุงเทพฯ)

110 ถ.วิทยุ แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร 10330

เปิดทุกวัน จันทร์-เสาร์

หยุดวันอาทิตย์

มือกลางวัน 12.00-14.30 น

มือเย็น 18.00-22.00 น

ติดต่อข้อมูลในการทำข่าว:

ปิยะหทัย อัญญาวัฒน์ – ที่ปรึกษาด้านประชาสัมพันธ์

ann@themarcompro.co.th 66 81 421 2212

<https://www.facebook.com/savelbergth>