

# ร้านอาหาร ซาเวลเบิร์ก ประเทศไทย ขอเชิญชวนคุณ ผลิตเพลินไปกับเมนูสุดพิเศษในฤดูกาลของหน่อไม้ ฝรั่งขาว



กรุงเทพ, เมษายน 2559 – ห้องอาหารซาเวลเบิร์กขอเชิญทุกท่านผู้ชื่นชอบมื้อค่ำสุดแสนพิเศษ ร่วมพบกับสิ่งที่เราต่างตั้งตารอคอยกับ “หน่อไม้ฝรั่งขาว” พืชพรรณที่หากินได้ยาก สวยงามและเป็นที่ยอมรับว่าประหนึ่งทองคำขาว 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>