

ลิ้มลองไวน์จากประเทศชิลี ณ ห้องอาหารซิลเวอร์ เวฟส์ โรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ



ประเทศชิลี คือ อีกหนึ่งประเทศในทวีปอเมริกาใต้ ที่มีชื่อเสียงในเรื่องการผลิตไวน์รสเลิศเป็นที่นิยมสำหรับนักดื่มทั่วไป ซึ่งโรงแรมชาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ ได้นำไวน์ชิลีชั้นดี มาเคียงคู่กับอาหารมื้อค่ำ 5 คอร์ส ฝีมือการปรุงโดยเชฟแอนดรูว์ บราวน์ เชฟใหญ่ของโรงแรมฯ ณ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ บนชั้น 36 ในค่ำคืนวันที่ 26 พฤษภาคม 2559 ตั้งแต่เวลา 18.30 น.

เริ่มด้วยเมนูคานาเป่ ขนมปังอบสอดไส้หมู สไตล์ชิลี เสิร์ฟพร้อมซอสแอดิส และเบคอนรมควัน สอดไส้เนื้อพรุณ ทานคู่กับไวน์ขาว อิวโก้ คาซาโนวา อันตาโน รีเซฟ ชูวियอง บล๊องค์ ปี 2014

คอร์สที่ 1

• สลัดเนื้อปลากะพงแดง เสิร์ฟพร้อมมอโวกาโต้ ทานคู่กับไวน์ขาว อิวโก้ คาซาโนวา รีเซอว์วา ชาร์ดอนเนย์ ปี 2014

คอร์สที่ 2

• เนื้อปลากะพงขาวทอด เสิร์ฟพร้อมซอสมะม่วงซัลซา ทานคู่กับไวน์แดง อิวโก้ คาซาโนวา อันตาโน รีเซฟ คาร์เมเนลเร่ ปี 2012

คอร์สที่ 3

• เนื้อไก่ต้ม เสิร์ฟพร้อมผักโขม ข้าวโพด พริกชี้ฟ้า ราชชอสโมเล. ทานคู่กับไวน์แดง อิวโก้ คาซาโนวา รีเซอว์วา คาเบอร์เน็ท ชูวियอง ปี 2014

คอร์สที่ 4

• หมูสามชั้นตุ๋น เสิร์ฟพร้อมควินัวและซอสเต้าซี่ ทานคู่กับไวน์แดง อิวโก้ คาซาโนวา ดอน อัลโต้ เบลน พรีเมียม ปี 2010

คอร์สที่ 5

• เมอแรงพืชเค้ก เสิร์ฟพร้อมคูกี้อัลฟาโจ สไตล์อาเจนตินา ทานคู่กับไวน์ อิวโก้ คาซาโนวา อันตาโน รีเซฟ โรเซ่ ปี 2014

เพลิดเพลินกับอาหารและไวน์ชิลี ในราคาเพียงท่านละ 1,500++ บาท และพิเศษสุดสำหรับสมาชิกบัตรชาเทรียมพรีเมียมเพียง 1,300++ บาท เท่านั้น

ขอเชิญทุกท่านลิ้มลองความอร่อยกับเมนูอาหารและไวน์ชั้นดี ในค่ำคืนสุดพิเศษ ณ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ บนชั้น

36 ของโรงแรมฯ พร้อมสัมปัสบรรยากาศริมแม่น้ำเจ้าพระยาอั้งดงาม

สำรองที่นั้งได้ที่ ห้องอาหารซิลเวอร์เวฟส์ โรงแรมซาเทรียม ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ โทร 0 2 307 8888 ต่อ 1948
หรือ 0 2307 8888 ต่อ 1914 และ อีเมล privilegecard.chrb@chatrium.com