

เคทีซี – ครีวการบินไทย ชวนสมาชิกบัตร KTC- ROP เข้าคอร์สทำเบเกอรี่สูตรลับความอร่อยจากเชฟ ระดับอินเตอร์



นางพิทยา วรปัญญาสกุล รองประธานเจ้าหน้าที่บริหาร สายงาน Synergy Business

“เคทีซี” หรือ บริษัท บัตรกรุงไทย จำกัด (มหาชน) ร่วมกับ นางวรางคณา ลีโอจน์วงศ์ ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาการตลาดและการปฏิบัติการ ฝ่ายครีวการบินไทย และ นางสาวจิตติมา อุตัยเฉลิม ผู้จัดการสายการตลาด รอยัล ออร์คิด พลัส บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) เปิดครีวการบินไทยมอบสิทธิพิเศษให้สมาชิกบัตรเครดิต KTC - ROP ที่รักการทำขนม ร่วมเวิร์คชอปทำขนมอบนานาชาติแสนอร่อย สูตรเฉพาะของการบินไทย “Fresh THAI Bake with THAI Chef” ซึ่งเป็นกิจกรรมภายใต้โครงการ “KTC World Lifestyle Workshop” ซึ่งจัดอย่างต่อเนื่องเป็นครั้งที่ 231 – 234 โดยสมาชิกสามารถใช้คะแนนสะสม Forever Rewards 23,000 คะแนน จากปกติ 38,000 คะแนน หรือชำระผ่านบัตรเครดิต KTC - ROP ได้ในราคาพิเศษเพียง 3,420 บาท จากปกติ 3,800 บาทต่อคอร์ส ซึ่งมีให้สมาชิกเลือกอบรมถึง 4 คอร์ส โดยการทำ บองซูร์ มาการอง (Bonjour Macaron) ขนมฝรั่งเศสยอดฮิตสีแสนสดใส จะเปิดคอร์สในวันที่ 20 กรกฎาคม 2556 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้รับอาหารว่าง อาหารกลางวัน ชุดอุปกรณ์และวัตถุดิบในการประกอบอาหาร อาหารกลับบ้าน และของที่ระลึกทุกท่าน ส่วนอีก 3 คอร์ส ได้แก่ คูกี้ ชอคโกแลตและนิวยอร์ก ชีสเค้ก (Chocolate Cookie & New York Cheese Cake) จะเปิดคอร์สในวันที่ 1 มิถุนายน 2556 แชมเปญ แพนนา คอตต้าและพายบานอฟฟี (Champagnes Panna Cotta & Banoffee Pie) ในวันที่ 15 มิถุนายน 2556 และ ครีบบรูลและคาราเมลคัสตาร์ดเค้ก (Crème Brule & Caramel Custard Cake) ในวันที่ 6 กรกฎาคม 2556

ผู้สนใจสามารถสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ THAI Catering โทรศัพท์ 0-2697-1122 หรือ 0-2697-1000 กด 2