

Lampe Berger Paris จัดปาร์ตี้ Ladies Night

หอมกรุ่นกลิ่นรัญจวนใจ ลิ้มรสสุนทรียะเครื่องดื่ม

อาหารสุดพิเศษ

Lampe Berger Paris จัดปาร์ตี้ Ladies Night หอมกรุ่นกลิ่นรัญจวนใจ ลิ้มรสสุนทรียะเครื่องดื่มอาหารสุดพิเศษ เป็นธรรมเนียมปฏิบัติไปแล้วสำหรับสาวกเครื่องดื่มชั้นเลิศและอาหารสุดอร่อยว่าต้องไม่พลาดมาร่วมเป็นส่วนหนึ่งของงานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลก (World Gourmet Festival) ซึ่งจัดขึ้นทุกปีโดยโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ โดยเฉพาะโอกาสพิเศษสุดที่แบรนด์ ลอมป์ เบอรัชเย่ ปารีส (Lampe Berger Paris) ได้จัดงาน “Ladies Night” ภายใต้ธีม Lampe Berger Cocktail Discovery เพื่อรังสรรค์รสชาติค็อกเทลและ CANAPE ทั้ง 5 เมนู โดยได้รับแรงบันดาลใจจากกลิ่นน้ำหอมถึง 5 กลิ่น จาก ICONIC EXPLORATION DREAM COLLECTION สร้างสรรค์ผ่านมิกซ์โซโลจิสต์ระดับเวิลด์คลาส ร่วมมือกับ Anantara Executive Chef พร้อมออกแบบให้มือค้ำอันแสนวิเศษนี้ตราตรึงใจหนุ่มสาวสังคมที่มีสไตล์ เซเลบริตี้และผู้ร่วมงานได้สัมผัสประสบการณ์หรูหรา อบอุ่น และสนุกสนานในสไตล์ Paris Chic

เรียกได้ว่าทุกพื้นที่ในโรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ เต็มไปด้วยกลุ่มนักชิมจากไทยและนานาชาติที่เดินทางมาร่วมงานเทศกาลอาหารและไวน์ระดับโลก (World Gourmet Festival) ซึ่งในปีนี้อัดแน่นเป็นครั้งที่ 19 เพื่อลิ้มรสเมนูอาหารและเครื่องดื่มสุดพิเศษ และเมื่อเดินไปยัง The Aqua ก็พบการจัดงานที่น่าตื่นตาตื่นใจจากเจ้าภาพอย่าง บริษัท เบอรัชเย่ โพรดัคส์ (ประเทศไทย) จำกัด ร่วมกับ บริษัท Produits Berger SAS บริษัทผู้ผลิตและต้นกำเนิดตะเกียงน้ำหอมแบรนด์ ลอมป์ เบอรัชเย่ ปารีส (Lampe Berger Paris) ประเทศฝรั่งเศส ออกโอเดียจัดงาน “Ladies Night” ภายใต้ธีม Lampe Berger Cocktail Discovery ให้ความรู้สึกพิเศษและแปลกใหม่ทุกฤดู เหมือนอยู่ในงานสังสรรค์สุดชิคของชาวปารีสยิ่ง

สำหรับเมนูค็อกเทลและคานาเป้ (CANAPE) มือค้ำภายในงานปาร์ตี้ครั้งนี้ ยังคงผสมผสานความร่วมมือของนักผสมเครื่องดื่ม หรือ มิกซ์โซโลจิสต์ (Mixologist) และอนันตรา เอ็กเซคิวทีฟ เชฟ (Anantara Executive Chef) ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากกลิ่นน้ำหอมลอมป์ เบอรัชเย่ ปารีส ในตระกูล ICONIC EXPLORATION DREAMS ที่มีกลิ่นหอมรัญจวนใจ ช่วยเติมเต็มความสุข และบันทึกประสบการณ์นักดื่มให้สมบูรณ์แบบ สร้างสุนทรียรสแห่งความเรียวหวานซึ่ง นุ่มละมุนได้อย่างน่าอัศจรรย์

เมื่อแขกเหรื่อมากร่วมพร้อมแล้ว เครื่องดื่มต้อนรับเพื่อกระตุ้นต่อมรับรสทั่วลิ้นเรียกความสดชื่นก็เริ่มถูกจัดแจงเสิร์ฟ

ไว้ตรงหน้า คือกเทลแก้วแรกคือ Seasons Change เครื่องดื่มสีส้มตั้งดูตาจาก JW Gold ผสมชาพีช ลิ้นจี่ มะนาว อ้อย ซึ่งได้แรงบันดาลใจจากกลิ่น Fresh Mint at The Riad ให้กลิ่นตั้งต้นของมะนาว กระวานเทศ ตามด้วยใบ มินต์ ชาเขียว และมะลิ ไม้รัมควัน ช่วยให้จิตใจสงบ แต่กระตือรือร้นอยู่ในที่ และกระตุ้นการทำงานของระบบทางเดินอาหาร มา

พร้อมกับคานาเป้ พาร์มาแฮม เฟต้าชีส มินต์แกรโมลาตา ครอสตินี่ ขนมปังทาหน้าด้วยปลาแองโชวี ตับบด มะกอก บด ซึ่งถูกจัดแจงอยู่บนภาชนะไอเดียเลิศที่นำรัมกระดาชจับคว่ำลงแล้วจัดดอกไม้หลากหลายสายพันธุ์โทนชมพู อย่างกล้วยไม้ กุหลาบ วางไว้ภายในปิดด้วยกระจกใส สร้างความตื่นตาตื่นใจให้กับหนุ่มสาวสังคมที่มีสไตล์ เซเลบริตี้และผู้ร่วมงานหลากหลายแวดวงสังคมอย่างที่สุด

เมนูที่สองสร้างความเซอร์ไพรส์ด้วยการปรุงขณะเสิร์ฟ กลายเป็น 7th Heaven คือกเทลจาก Tres Maguays น้ำมะม่วงสด น้ำมะนาว น้ำเชื่อม เซเว่นอัพ แก้วมังกร ซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากกลิ่น Water Fruit รู้สึกถึงกลิ่นผลไม้ต่างประเทศ ลูกแพร์ แก้วมังกร บัว วานิลลา ไวท์มัสมิง ช่วยให้การหายใจดีขึ้น และมีส่วนช่วยย่อยอาหาร รับประทานคู่กับซาลซ่าแก้วมังกร เมื่อรับประทานคู่กันแล้วรู้สึกเหมือนได้ขึ้นสวรรค์ชั้นเจ็ดจริงๆ เพราะมีทั้งความนุ่มชุ่มคอและหวานหอมปิดท้ายด้วยความสดชื่น ไม่รอช้าก็มาถึงเมนูที่สามซึ่งถูกโหวตให้เป็นขวัญใจนักชิม นั่นคือ Call Up คือกเทลที่พีรเซ็นต์อย่างแปลกใหม่ นำขวดคว่ำลงในแก้ว Absolut Vodka เป็นภาชนะรองรับการรังสรรค์ คือกเทลสีชมพูหวาน ที่มีส่วนผสมจาก Bombay Gin น้ำลิ้นจี่ น้ำมะนาว น้ำเชื่อมกุหลาบ น้ำมะนาวกุหลาบ โดยแรงบันดาลใจจากกลิ่น Paris Chic กลิ่นน้ำหอมยอดเยี่ยมที่ได้จากเบอร์กามอท น้ำค้ำยามเช้า นุ่มนวล ละมุนด้วยออริส กุหลาบ ไวโอเล็ต ตามด้วยมะลิ ลิ้นจี่ มัสกัฟลาวเดอร์ แสดงออกซึ่งความรัก ช่วยให้จิตใจเบิกบานแจ่มใส ไร้ซึมเศร้า เข้ากันได้ดีกับ Finger Food เป็ดรมควัน ปรุงจากเปิดกวงพีซอสเซอร์วีร์ มัสตาร์ดแบบเมลิ็ด และหัวไชเท้าดอง

อิมิน่าสำรวจกับเมนูของคาวกันแล้วก็มาถึงกลุ่มของหวาน ซึ่งมีความเท่เก๋ไก๋สุดๆ ด้วยการจัดสรรเครื่องดื่มและคานาเป้สำหรับสุขภาพบุรุษและสุขภาพสตรีให้มีความแตกต่างกัน สำหรับคุณผู้ชายนั้น เสิร์ฟด้วยเมนู Old Fashion คือกเทลรสแรงเข้มข้นจาก Maker's Mark น้ำตาลทรายแดง แองโกสตูราบิตเตอร์ สารสกัดจากส้ม ได้แรงบันดาลใจจากกลิ่น Orange Blossom สดชื่นด้วยกลิ่นส้ม เนโรลีหรือดอกจากต้นส้ม และมะลิ รับประทานคู่กับมูสส้มไวท์ ช็อกโกแลต กลิ่นดอกส้ม พร้อมเสิร์ฟด้วยเม็ดกาแฟด้านล้าง กินไปสูดกลิ่นกาแฟไปด้วย ช่วยบรรเทาความรู้สึกเหนื่อยล้า ผ่อนคลายความเครียดได้เป็นอย่างดี ส่วนคุณผู้หญิงนั้น มีโอกาสได้ลิ้มรสเมนู Maracuja Del Basil คือกเทลจาก Ketel One vodka ฟรานเจลิโค น้ำสับปะรด โหระพา เสาวรส น้ำเชื่อมมะพร้าว คัดค้านจากกลิ่น Lemon Bubble สดชื่นเต็มพิกัดกับมะนาว ส้ม ส้มโอ ชา ดอกฟรีเซีย น้ำตาลวานิลลา ไวท์มัสมิง รับประทานคู่กับ ช็อกโกแลตที่มีรสชาติเหมือนไวน์ ราสเบอร์รี่ ให้รสชาติเหมือนลูกกวาด

หลังจากได้ลิ้มชิมรสอาหารและเครื่องดื่มทั้ง 5 เมนูแล้ว ต้องยอมรับและชื่นชมในความสร้างสรรค์ที่ดัดแปลงกลิ่นหอมจากแบรนด์น้ำหอมชื่อดังระดับโลกให้เป็นแรงบันดาลใจคิดค้นเมนูคือกเทลแสนวิเศษ เสมือนเป็นศิลปะการดื่มที่

ลงตัว ยากจะหารับประทานได้ง่ายๆ รวมทั้งเมนูคานาเป้ที่เข้ากันได้ดีกับแต่ละเมนูเหลือเกิน ตลอดงานธีมงานครั้งนี้ก็แปลกและแตกต่างทำให้งาน “Ladies Night” ภายใต้อัฒิ Lampe Berger Cocktail Discovery เดิมเต็มความสุขและรอยยิ้มมากกว่าครั้งไหนๆ