

Neues Restaurant 'R-HAAN' eröffnet in Bangkok, erweckt die kulinarische Tradition der thailändischen Küche zum Leben

Bangkok (ots/PRNewswire) - Feinschmecker erwartet im neu eröffneten R-HAAN ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art. Serviert wird authentische thailändische Küche in einem exquisiten thailändischen Ambiente im Herzen des trendigen Bangkokker Bezirks Thong Lor.

R-HAAN legt großen Wert auf Authentizität und findet Inspiration in dem alten thailändischen Sprichwort "Nai nam mee pla, nai na mee khao" in Anlehnung an Thailands Reichtum an Lebensmitteln. Es feiert die Beliebtheit der thailändischen Küche auf der ganzen Welt und die Schönheit der thailändischen Kunst und Kultur.

R-HAAN hat sich der kulinarischen Tradition der echten thailändischen Küche verpflichtet und pflegt die große Kunst des Abschmeckens mit den gleichen Gewürzen und Zutaten, die in den ursprünglichen Rezepten verwendet wurden. Im vollen Geschmack und Aroma der thailändischen Speisen ist das kulturelle Erbe Thailands regelrecht zu kosten.

"Bei R-HAAN werden alle Zutaten in Thailand eingekauft. Wir verarbeiten nur die frischesten und edelsten Zutaten aus verschiedenen Regionen Thailands. Beispielsweise stammt der Seebarsch aus dem Fluss Bang Pakong und wir verarbeiten Jasminreis der Sorte Khao Hom aus Chiangrai and Ubon Ratchathani", sagte Chumpol Jangprai, Koch und Geschäftsführer.

Koch Chumpol, ein bekannter Botschafter der thailändischen Küche, führt das Restaurant zusammen mit Piti Bhirombhakdi, selbst Koch und Feinschmecker, dessen Familie die Boon Rawd Brewery besitzt (bekannt durch das Singha-Bier).

Die Gäste im R-HAAN können in bester thailändischer Tradition mindestens 18 Spezialgerichte verkosten und teilen, serviert auf edlem traditionellen Porzellan. Auf der Speisekarte des Restaurants finden sich drei traditionelle thailändische Menüoptionen: Royal Thai SAMRUB EAK - Gerichte, die sich durch einen milden Geschmack auszeichnen; Royal Thai SAMRUB THO - Gerichte, deren Aroma an geröstete Gewürze erinnern; und Royal Thai SAMRUB TRI für Fans thailändischer Gerichte. Die Speisekarte ist ein Spiegelbild der Jahreszeit.

Die "Tradition der thailändischen Küche" ist das Motto bei der Speisenzubereitung auf Basis von fünf Grundgedanken: regionale Zutaten, die Kunst des Abschmeckens, Erhitzen (um die Zutaten und Würze in perfekter Harmonie zu vereinen), Ausgewogenheit der vielen Zutaten in jedem Gericht und Leidenschaft.

Die Adresse von R-HAAN ist 131 Soi Sukhumvit 53, Bangkok.
Öffnungszeiten sind 18.00 bis 23.00 Uhr.

~

Rückfragehinweis:

R-HAAN, 131 Soi Sukhumvit 53 (Paidee-Madee) Klongtun Nua Wattana, Bangkok 10110
Thailand

Tel.: +66 (0)2-059-0433

www.r-haan.com/

www.facebook.com/RHAANThai/

Foto - mma.prnewswire.com/media/754873/THAI_SAMRUB_AKE__Royal_Thai_Cuisine.jpg

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/PR132344/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0078 2018-10-09/10:25

091025 Okt 18

Link zur Aussendung:

https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20181009_OTS0078