

Centara Reserve Samui, Thailand

Thai-Tapas, Popcorn-Whiskey und bühnenhaftes Dinner-Erlebnis



Lokale Inspiration mit persönlicher Fünf-Sterne-Gastfreundschaft: Das erste Haus der Marke Centara Reserve auf der thailändischen Insel Koh Samui hat es sich zur Aufgabe gemacht, dass Gäste Gerichte nicht nur verzehren, sondern erleben. Mit gleich vier außergewöhnlichen Restaurants unter Leitung des australischen Spitzenkochs Christopher John Patzold ist im Centara Reserve Samui für jeden Geschmack etwas dabei. Bei Livemusik, Meeresbrise und Strandaussicht

wird im **Salt Society** vor allem frisches Seafood kredenzt. Zum Sundowner gibt's überraschende Cocktails wie den „Lavender Pearl“ mit zarter lila Blüte und Grapefruit, den „Honey Hemp“ mit Hanf-Rum oder Whiskey mit Popcorn-Geschmack. Während **The Terrace** zum Lunch an die Hotel-Piazza lockt, bekommen saisonale Zutaten und zeitgenössische Küche beim Dinner im Upscale-Restaurant **Act 5** ihren großen Auftritt. Jeder Gang wird bühnenhaft inszeniert, so sorgen Geschmack und Darbietung noch lange für Gesprächsstoff. Besonderes Highlight des Resorts ist das Konzept des **Sa-Nga**, wo Authentizität und Innovation aufeinander treffen. Kulinariker erwartet ein modernes thailändisches Tapas-Konzept. Leichte, avantgardistische Gerichte fusionieren mit den berühmten Aromen des Königreichs und zeigen eine lokale Küche, die vor Ort ihresgleichen sucht – nach dem Motto: auffallend und einfallsreich. www.centarahotelsresorts.com

Foto (download): Das moderne thailändische Tapas-Konzept des Sa-Nga Restaurants im Centara Reserve Samui auf der Insel Koh Samui umfasst neue Interpretationen der klassischen Landesküche.

© Centara Hotels & Resorts

Pressekontakt

Janina Reich
+49 8807 21490-21
janina.reich@hermann-meier.de

Tom Carlos Kupfer
+49 8807 21490-14
tc.kupfer@hermann-meier.de

AHM Kommunikation
Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de
www.hermann-meier.de

