

ESSEN & GENIESSEN

Gourmet-Qualität zum Mitnehmen

Food To Go für Kenner asiatischer Küche

ThaiAway im Bahnhof Küssnacht verblüfft durch authentische Küche, ungewöhnliche Qualität zu höchst moderaten Preisen, Menues in variantenreicher Abwechslung und pffiffige Ideen wie dem Menupass für Jugendliche.

Küssnacht/12.12.06/hs. Bereits während ihrer Schulzeit unterhielt Bamrung Sutcliffe in Thailand eine Garküche. Zur Weiterbildung in die Schweiz gekommen war sie unter anderem auch als Sous-Chef im Stadtcasino Baden tätig. Begeisterung und Können widerspiegeln sich auch im Gaumen: ThaiAway überzeugt selbst Gourmets mit den täglich wechselnden Fleisch-, Fisch- und Vegi-Menues.

Verwendet werden nur erstklassige Rohstoffe, wie z.B. Schweizer Poulet, aufgezogen ohne Antibiotika und Wachstumsförderer, und die thailändischen Spezialitäten werden zweimal wöchentlich eingeflogen. Entsprechend ist der Anspruch «The Very Best Of

Thai Kitchen» voll erfüllt, was auch GeniesserInnen im Party-Service zu schätzen wissen – auch gut zu wissen für die bevorstehenden Festtage.

Ungewöhnlich ist der Menupass, den Eltern für Jugendliche in Ausbildung abonnieren

können und damit gewiss sind, dass sich diese regelmässig gesund ernähren, vollwertig, reichhaltig aber auch leicht und entsprechend leistungsfördernd, ab Fr. 7.50 pro Tag. Ein solcher Menupass ergibt auch ein äusserst sinnvolles Weihnachtsgeschenk!

Details sowie die stets aktuellen Menues finden Sie unter



www.thaiaway.ch
oder direkt bei

ThaiAway

Bahnhofstrasse 1
8700 Küssnacht
Tel. 044 912 33 33.