

INTERNATIONAL BUFFET MENU I

THB 1,500.- net per person

ASSORTED BREAD & BUTTER IS INCLUDED

SALADS :

Salad Bar with Assorted Dressings
Pasta with Ham Salad
Smoked Chicken Salad in Pineapple

สลัดผักสดพร้อมน้ำสลัดนานาชนิด
สลัดพาสต้ากับแฮม
สลัดไก่รมควันในลูกสับปะรด

APPETIZERS :

Salami Cornet with Horseradish Cream
Cheese Stick
Assorted Maki Rolls

ไส้กรอกซาลามีกับครีมหัวสราติช
ชีสท่อนึ่งทอดกับซอส
มากิไส้ต่างๆ

SOUPS :

Sweet Corn Chowder Soup
Spicy Chicken Soup in Coconut Milk

ซูปข้าวโพด
ต้มข่าไก่

HOT DISHES :

Roasted Pork Loin served with German Sauerkraut
Pan-Fried Seabass Medallions
Stir-Fried Chicken with Hot Basil Leaves and Chili
Fish Ball in Green Curry with Round Eggplants
Chinese Braised Chicken with Chinese Herb
Steamed Jasmine Rice

หมูสันนอกอบเสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีดอง
ปลาทะเลทอดราดซอสมะนาวและเครื่องเทศ
ไก่ผัดพริกใบกระเพรา
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย
ไก่ตุ๋นยาจีน
ข้าวหอมมะลิ

DESSERTS & FRESH FRUITS :

Sago in Young Coconut Black Bean
Blueberry Tart
Lemon Tart
Assortment of Fresh Seasonal Sliced Fruits

สาเก้้วดำมะพร้าวอ่อน
บลูเบอร์รี่ทาร์ท
เลมอนทาร์ท
ผลไม้ตามฤดูกาล

INCLUSIVE OF COFFEE AND SOFT DRINKS



INTERNATIONAL BUFFET MENU II

THB 1,700.- net per person

ASSORTED BREAD & BUTTER IS INCLUDED

SALADS :

Salad Bar with Assorted Dressings
Caesar Salad, Anchovy Vinaigrette, Aged Pecorino
Garlic Crouton, Chicken and Salmon Grilled Tuna
Nicoise Salad, Egg Olive, Lettuce

สลัดผักสดพร้อมน้ำสลัดนานาชนิด
ซีซาร์สลัด (ไก่และแซลมอน)
สลัดนิเซอว์ปลาภูเขาอย่าง

APPETIZERS :

Grilled Chicken Breast Spinach Stuffed,
Carrot Puree, Charred Onion
Smoked Mackerel and Saba with Capers
Assorted Maki Rolls

อกไก่ย่างสอดไส้ผักโขม

ปลารมควันเสิร์ฟพร้อมหัวหอมและเมล็ดเคปเปอร์
มาทังี่สไตล์ต่างๆ

SOUPS :

Mushroom Cream Soup
Spicy Seafood Soup (Tom Yum Seafood)

ซุปรูขี้ด
ต้มยำทะเล

HOT DISHES :

Roasted Beef Tenderloin in Red Wine Sauce
Pork Medallion in a Green Peppercorn Sauce
Seafood Souffle
Stir-Fried Squid with Salted Egg
Duck Red Curry with Pineapple and Cherry Tomato
Steamed Jasmine Rice

เนื้ออบไวน์แดง
สเต็กหมูเสิร์ฟด้วยซอสพริกไทยสด
ห่อหมกทะเล
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
แกงเผ็ดเปิดอย่าง
ข้าวหอมมะลิ

DESSERTS & FRESH FRUITS :

Fruits Tart
Red Bean Gingko
Banoffee
Assortment of Fresh Seasonal Sliced Fruits

ทาร์ตผลไม้
ถั่วแดงแปะก๊วย
บานอฟfee
ผลไม้ตามฤดูกาล

INCLUSIVE OF COFFEE AND SOFT DRINKS



INTERNATIONAL BUFFET MENU III

THB 1,850.- net per person

ASSORTED BREAD & BUTTER IS INCLUDED

SALADS :

Salad Bar with Assorted Dressings

Thinly Sliced Pork Loin in Tuna Fish Sauce

Hawaiian Style Cold Roasted Chicken

สลัดผักสดพร้อมน้ำสลัดนานาชาติ

หมูสันนอกราดซอสปลาทูน่า

ไก้อบสไตล์ฮาวาย

APPETIZERS :

Smoked Salmon Platter

Shrimp Cocktail with Sauce

Assorted Maki Rolls

แซลมอนอบรมควันกับเครื่องเคียง

กุ้งค็อกเทล

มาคีส้มต่างๆ

SOUPS:

Chinese Sweet Corn Soup with White Egg
and Crap Meat

Prawn Soup with Lemongrass

ซุ้บข้าวโพดกับเนื้อปู

ต้มยำกุ้ง

HOT DISHES :

Braised Cherry Duck Breast in Orange Sauce

Sauteed Chicken Breast in Red Wine Sauce

Fillet of Seabass in Capsicum Sauce

Pan-Fried Salmon with Red Curry and Coconut Milk

Fried Rice with Chinese Sausages, Hams and Eggs

Roasted Pork Loin with Mushroom Cream Sauce

Steamed Jasmine Rice

เป็็ดอนซอสส้ม

ไก่ผัดเหล้าจูนแดง

ปลากระพงทอดราดซอสพริกหวาน

ดู๋ดี้นื้อปลาแซลมอน

ข้าวผัดกุนเชียง,แฮม,ไข่

หมูอบราดซอสครีมเห็ด

ข้าวหอมมะลิ

DESSERTS & FRESH FRUITS :

Cherry Cheesecake

Mixed Nuts Cake

Hot Gingko with Coconut Milk

Black Forest Cake

Assortment of Fresh Seasonal Sliced Fruits

ชีสเค้กเชอร์รี่

เค้กถั่วหลายรส

แปะก๊วยนมสดร้อน

เค้กแบล็คฟอเรสต์

ผลไม้ตามฤดูกาล

INCLUSIVE OF COFFEE AND SOFT DRINKS

