

MENU SELECTION
INTERNATIONAL BUFFET DINNER I

AT THB 1,100-NET PER PERSON

STARTERS

STEAMED BUNS WITH RED PORK

หมูแดงเสิร์ฟพร้อมหมั่นโถ

COLD SMOKED SALMON ON BROWN BREAD, HORSE
RADISH AND MAYONNAISE

แซลมอนรมควันบนขนมปังบราวน์เบรดและมายองเนสกลิ่น
ฮอสราดิช

SPICY SALSA QUICHE

ซัลซารสเผ็ดสไลด์ฝรั่งเศส

TORTILLA ESPAÑOLA,

TRADITIONAL SPANISH POTATO AND ONION

OMELETTE

PATATAS BRAVAS

แป้งทอดทิลล่า มันฝรั่งทอดคอลลูกซอสแบบสเปน และไข่ผัดไส้
หอมใหญ่

SALADS

SPICY TUNA SALAD

สลัดปลาทูน่ารสเผ็ด

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

ชีซาสลัดไก่ย่าง

GREEK SALAD

TOMATO AND GREEN PEPPER SALAD WITH FETA

CHEESE

กรีกสลัดประกอบด้วย มะเขือเทศ พริกยักษ์เขียว และ เฟต้าชีส

GERMAN POTATO SALAD

สลัดมันฝรั่งสไลด์เยอรมัน

SALAD BAR:

LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, ONION,

BELL PEPPER, CARROTS AND RAISINS

SALAD DRESSINGS: ITALIAN VINAIGRETTE, CAESAR,
THOUSAND ISLAND

CONDIMENTS: CROUTONS, CRISPY BACON,

PARMESAN, SESAME CASHEW NUTS

GRISSINI STICKS, SOFT ROLLS AND BAGUETTE

ผักสลัด, มะเขือเทศ, แดงกวาง, หัวหอม, พริกหยวก,

แครอท, ลูกเกด

น้ำสลัด: สไลด์อิตาเลียน, ซีซ่า, เทาซัลไอแลนด์ และเครื่องเคียง
ได้แก่ ขนมปังกรอบ เบคอนกรอบ พาเมซานชีส ถั่วลิสงคั่ว
ขนมปังขาไก่ ขนมปังซอโฟโรลและขนมปังฝรั่งเศส

SOUP

CREAMY CAULIFLOWER SOUP

ซูปครีมดอกกะหล่ำ

HOT DISH

TIGER PRAWNS “PIRI PIRI” BELL PEPPERS

กุ้งลายเสือ “พิริ พิริ”

BAKED SALMON WITH MUSHROOM SAUCE

แซลมอนอบราดซอสเห็ด

DUCK CONFIT WITH RED WINE SAUCE

เป็ดตุ๋นในน้ำมันสไลด์ฝรั่งเศสราดซอสไวน์แดง

STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

BEEF MEDALLIONS WITH CABERNET REDUCTION

สเต็กเนื้อหั่นกลมราดซอสไวน์คาบิเนทแบบเข้มข้น

LAMB STEW WITH MASHED POTATOES

สตูว์เนื้อแกะเสิร์ฟพร้อมมันบด

GARDEN VEGETABLES IN BUTTER AND FRESH HERBS

ผักรวมผัดเนยและเครื่องเทศ

GRATIN DAUPHINOISE

มันฝรั่งอบชีส

STEAMED RICE

ข้าวสวย

DESSERTS

FRESH FRUITS TART

ทาร์ตผลไม้

MANGO CAKE

เค้กมะม่วง

BANANA COFFEE WALNUT CAKE

เค้กกล้วยกาแฟและถั่ววอลนัท

CARAMEL CHOCOLATE TART

ทาร์ตคาราเมลและช็อกโกแลต

MANGO CRÈME BRÛLÉE

ครีมบุเล่มะม่วง

MEDITERRANEAN APPLE TART

แอปเปิ้ลทาร์ต

COFFEE AND TEA

ชาและกาแฟ

MENU SELECTION

INTERNATIONAL BUFFET DINNER II

AT THB 1,200-NET PER PERSON

STARTERS

COUNTRY TERRINE

เทอร์รีน

ROASTED POTATOES, SOUR CREAM AND CAVIAR

มันอบพร้อมครีมรสเปรี้ยวและไข่ปลาเคเวียร์

SMOKED SALMON TARTLETS WITH QUAIL EGG

AND CAVIAR

ทาร์ตแซลมอนรมควันกับไข่นกกระทาและไข่ปลาเคเวียร์

MUHAMMARA WITH ARABIC BREAD

มุฮัมมาราและขนมปังแบบอาราบิก

SALADS

CHICKEN AND AVOCADO, CHIPOTLE

MAYONNAISE DRESSING

สลัดไก่และอะโวคาโดในมายองเนสแบบเม็กซิกัน

SHRIMP AND MANGO, CORIANDER VINAIGRETTE

สลัดกุ้งและมะม่วงในน้ำสลัดผักชีรสเปรี้ยว

TOMATO AND MOZZARELLA, BASIL VINAIGRETTE

มะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า ซอสโหระพารสเปรี้ยว

EGYPTIAN CHICK PEA SALAD

สลัดถั่วลูกไก่สโตร์อิยิปต์

SALAD BAR:

LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, ONION, BELL

PEPPER, CARROTS AND RAISINS

SALAD DRESSINGS: ITALIAN VINAIGRETTE,

CAESAR, THOUSAND ISLAND

CONDIMENTS: CROUTONS, CRISPY BACON,

PARMESAN, SESAME CASHEW NUTS

GRISSINI STICKS, SOFT ROLLS AND BAGUETTE

ผักสลัด มะเขือเทศ แดงกว่า หัวหอม พริกหยวก แครอท

ลูกเกด

น้ำสลัด: อิตาลีเลียนเดอร์สซิ่ง ซิซาร์และเทาซัน ไอร์แลนด์

เครื่องเคียง: ขนมปังกรอบ เบคอนทอด พาร์เมซานชีส เม็ด

มะม่วงหิมพานต์คลุกงา ขนมปังขาไก่ ขนมปังซอฟท์โรล

ขนมปังฝรั่งเศส

SOUP

TOM YUM KUNG

ต้มยำกุ้ง

FRENCH ONION SOUP

ซूपหัวหอม

HOT DISH

SALMON, CREAMY TOMATO SAUCE

แซลมอนซอสครีมมะเขือเทศ

SWEET & SOUR SEA BASS

ปลากระพงผัดเปรี้ยวหวาน

DEEP-FRIED PORK, GREEN CURRY SAUCE

แกงเขียวหวานหมูทอด

BEEF CHEEKS, MASHED POTATOES

แก้มวัวตุ๋นเสิร์ฟพร้อมมันบด

BEEF STROGANOFF

เนื้อสโตร์กานอฟ

PAELLA VALENCIA, WITH CHICKEN, PRAWNS,

MUSSELS AND SCALLOPS

ข้าวผัดแบบสเปนใส่ไก่ กุ้ง หอยแมลงภู่ และหอยเชลล์

POTATO AND ANCHOVY CASSEROLE

มันฝรั่งและแอนโชวีอบชีส

FRICASSÉE OF SEASONAL VÉGÉTALES

ฟริกัสเซผักกรวม

STEAMED JASMINE RICE

ข้าวสวย

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT

เค้กช็อกโกแลตลาวา

MANGO CAKE

เค้กมะม่วง

WHISKEY, CHOCOLATE MOUSSE

มูสช็อกโกแลตกลืนวิสกี้

BANANA COCONUT TART

ทาร์ตกล้วยและมะพร้าว

OATS APPLE CRUMBLE

แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลผสมมะพร้าว

FRESH TROPICAL FRUITS

ผลไม้ตามฤดูกาล

COFFEE AND TEA

ชาและกาแฟ

MENU SELECTION
INTERNATIONAL BUFFET DINNER III

AT THB 1,300-NET PER PERSON

STARTERS

HUMMUS, PITA BREAD

ฮัมมุสและขนมปังพิต้า

LIME MARINATED SCALLOPS

หอยเชลล์หมักมะนาว

PITA BREAD WITH RED DUCK CURRY

แกงเผ็ดเปิดอย่างเสิร์ฟคู่ขนมปังพิต้า

CHICKEN LOLLIPOPS WITH SESAME SEED

ปีกป๊อปคลุกงา

QUAIL EGG AND SMOKED SALMON TARTLET

ทาร์ตไข่ชนกกระทาและแซลมอนรมควัน

KHAO KRIEP

SHRIMP CRACKERS WITH PLUM SAUCE

ข้าวเกรียบกุ้งเคียงซอสบ๊วย

SALAD

CUCUMBER SALAD

สลัดแตงกวา

TOMATO AND MOZZARELLA

มะเขือเทศและมอสซาเรลล่า

PENNE PASTA WITH PESTO SAUCE

เพนเนพาสต้าซอสเพสโต

GREEN PEA AND SHRIMP

สลัดถั่วเขียวและกุ้ง

PLAH MOO OP

SPICY ROAST PORK

ปล่าหมูอบ

SPICY THAI BEEF SALAD

ยำเนื้อย่าง

SALAD BAR:

LETTUCE, TOMATO, CUCUMBER, ONION, BELL PEPPER, CARROTS AND RAISINS

SALAD DRESSINGS, ITALIAN VINAIGRETTE, CAESAR, THOUSAND ISLAND

AND CONDIMENTS, CROUTONS, CRISPY BACON, PARMESAN, SESAME CASHEW NUTS

GRISSINI STICKS, SOFT ROLLS AND BAGUETTE

ผักสลัด มะเขือเทศ แตงกวา หัวหอม พริกหยวก แครอท
ลูกเกด **น้ำสลัด:** อิตาลีเลียนเดอร์สซิ่ง ซีซาร์และเทาซัน
ไอร์แลนด์

เครื่องเคียง: ขนมปังกรอบ เบคอนทอด พาร์เมซานชีส เม็ด
มะม่วงหิมพานต์คลุกงา ขนมปังขาไก่ ขนมปังซอฟท์โรล
ขนมปังฝรั่งเศส

SOUP

TOM YUM SEAFOOD

ต้มยำทะเล

CREAMY CORN SOUP

ซูปครีมข้าวโพด

HOT DISH

BLACK PEPPER SQUID

ปลาหมึกผัดพริกไทยดำ

OVEN BAKED SALMON WITH CREAMY MUSHROOM

SAUCE

แซลมอนอบราดซอสครีมเห็ด

DEEP-FRIED SWEET AND SOUR FISH

ปลาผัดเปรี้ยวหวาน

CHICKEN MASSAMAN CURRY

แกงมัสมั่นไก่

DEEP-FRIED PORK WITH RED CURRY SAUCE

แกงเผ็ดหมูทอด

BEEF TENDERLOIN, MUSHROOM WITH RED WINE

SAUCE

สเต็กเนื้อสันในเคียงด้วยเห็ดและซอสไวน์แดง

CHOP SUEY

บะหมี่ผัดแบบจีน

GRATIN DAUPHINOISE

มันฝรั่งอบสไลด์ฝรั่งเศส

STEAMED RICE

ข้าวสวย

DESSERT

ASSORTED THAI SWEETS

ขนมหวานแบบไทยหลากหลายชนิด

CHOCOLATE SHOOTERS

ช็อคโกแลตในแก้วช็อค

MANGO CAKE

เค้กมะม่วง

WALNUT CAKE

เค้กวอลนัต

BANANA CASHEW NUTS CRUMBLE

ครัมเบิลกล้วยและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

BREAD AND BUTTER PUDDING

พุดดิ้งขนมปัง

COFFEE AND TEA

ชาและกาแฟ