



NEW YEAR'S EVE DINNER AT TIVA BANGKOK

31 DECEMBER 2026 | 6PM – 10PM

SEAFOOD ON ICE

Tiger Prawn | กุ้งลายเสือ
River Prawn | กุ้งแม่น้ำ
Blue Crab | ปูม้า
Mussels | หอยแมลงภู่
Clam | หอยตลับ
Sauce and condiments | น้ำจิ้มและเครื่องเคียง

SALAD BAR

Fresh Garden Vegetables | ผักสดจากสวน
Condiments | เครื่องเคียง
A Selection of 8 Salad Dressings | น้ำสลัด 8 ชนิด

CHEESE & COLD CUTS

Brie | ชีสบริ
Camembert | ชีสกามองแบร์
Blue Cheese | ชีสบลู
Manchego | ชีสแมนเชโก
Emmental | ชีสเอ็มเมนทาล
Parma Ham | พาร์มาแฮม
Salami | ซาลามิ
Mortadella | มอร์ตาดาเดลลา
Chorizo | โชริโซ
Assorted Condiments | เครื่องเคียง

BREAD STATION

Focaccia | ขนมปังฟอคคาเซีย
Ciabatta | ขนมปังเซียบัตตา
Baguette | ขนมปังบาแกตต์
Brioche | ขนมปังบริออช
Dinner Rolls | ขนมปังโรลชนิดต่างๆ
Multigrain Bread | ขนมปังมัลติเกรน
Butter | เนย 3 ชนิด

MAKI CORNER

Furikake Maki | ฟุริคาเกะมากิ
Nori Maki Roll | โนริมากิ
Seaweed Roll | แซลมอนมากิ

APPETISER

Salmon Tartar | แซลมอนทาร์ทา
Tuna Tataki | ทูน่าทากากิ
Caprese | สลัดคาปรีเซ
Waldorf Salad | สลัดวอลดอร์ฟ
Beetroot Salad | สลัดบีทรูท
Couscous Salad | สลัดคูสคูส

SAVOURY THAI

Nam Tok Moo | น้ำตกหมู
Som Tum | ส้มตำ
Larb Gai | ลาบไก่
Deep - Fried Vegetable Spring Rolls | ปอเปี๊ยะผักทอด

SOUP STATION

Lobster Bisque | ซุปล็อบสเตอร์
Cream Mushroom | ซุปครีมเห็ด
Tom Yum Goong | ต้มยำกุ้ง

WESTERN CUISINE

Roasted Turkey | ไก่จวงอบ
Beef Cheek | แก้มวัวตุ๋น
Honey Ham | แฮมอบน้ำผึ้ง
Roasted Sea Bass | ปลากระพงย่าง
Potato Gratin | มันฝรั่งกราแตง
Grilled Asparagus | หน่อไม้ฝรั่งย่าง
Grilled Eggplant with Miso | มะเขือม่วงย่างซอสมิโสะ
Grilled Broccolini | บร็อกโคลินีย่าง

ASIAN CORNER

Roasted Duck Curry | แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Fried Sea Bass with Fish Sauce | ปลากระพงทอดน้ำปลา
Stir-fried Black Pepper Beef | เนื้อผัดพริกไทยดำ
Stir-fried Seafood with XO Sauce | ซีฟู้ดผัดซอสเอ็กซ์โอ
Yangzhou Fried Rice | ข้าวผัดหยางโจว
Steamed Jasmine Rice | ข้าวสวย
Dim Sum | เต็มซ่า

INDIAN CORNER

Butter Chicken | แกงไก่อินเดีย
Dal Tadka | แกงดาล
Biryani | ข้าวบรียานี
Naan | แป้งนาน
Papadam | แป้งปาปาตาม

PIZZA STATION

Margherita | พืชซามาร์การิต้า
Pepperoni | พืชซ่าเปเปอร์โรนี
Frutti Di Mare | พืชซ่าซีฟู้ด
Truffle Mushroom Paste | พืชซ่าซอสเห็ดทรัฟเฟิล

PASTA LIVE STATION

Truffle Alfredo | ซอสทรัฟเฟิลอัลเฟรโด
Bolognese | ซอสโบโลญเนส
Pesto | ซอสเพสโต
Seafood | ซอสซีฟู้ด
4 types of pasta | เส้นพาสต้า 4 ชนิด

NOODLE STATION

Wonton Noodle Soup with Shrimp Wonton
and BBQ Pork
บะหมี่เกี๊ยวกุ้งหมูแดง

DESSERTS

Red Berry Tart | ทาร์ตเบอร์รี่
Chocolate Tart | ทาร์ตช็อกโกแลต
Paris Brest Praline | ปารีส-เบรสต์พราลีน
St. Honore | แซงต์-โฮโนเร่
Panna Cotta | พานาคอตตา
Basque Burnt Cheesecake | ซีสเค้กหน้าไหม้
Assorted Éclair | เอแคลร์หลากรส

THAI STYLE DESSERTS

Tub Tim Krob | ทับทิมกรอบ
Lod Chong | ลอดช่อง
Assorted Thai Dessert | ขนมไทยหลากชนิด

ICE CREAM

Vanilla | วานิลลา
Strawberry | สตอร์วเบอร์รี่
Mango Sorbet | มะม่วงซอร์เบต
Soft Serve Ice Cream | ไอศกรีมซอฟท์เสิร์ฟ 3 ส
(นม ช็อกโกแลต และรวมรส)
Toppings | ท็อปปิ้งชนิดต่างๆ

FRUIT COMPOTE

Apple | แอปเปิ้ลเชื่อม
Cantaloupe | แคนตาลูปเชื่อม
Pineapple | สับปะรดเชื่อม

FRESH SEASONAL FRUITS

Watermelon | แตงโม
Pineapple | แตงโม
Papaya | มะละกอ
Dragon Fruit | แก้วมังกร
Mango | มะม่วง
Melon | เมล่อน
Passion Fruit | เสาวรส

DRINKS

Water | น้ำดื่ม
Hot Tea | ชาร้อน
Hot Coffee | กาแฟร้อน