

Mother's Day Brunch Buffet

Appetizers and Salads:

- Garden greens and assorted crudité's with a variety of condiments and dressings (ผักสลัดสดๆ และน้ำสลัดหลากหลายชนิด)
- Smoked Chicken Salad with Pickled Shallot (สลัดไก่อบกับหอมดอง)
- Greek Salad (กรีกสลัด)
- Potato Salad with Crispy Bacon (สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบ)

Cold Cuts and Smoked:

- Smoked salmon served with a variety of condiments (แซลมอนรมควัน พร้อมเครื่องเคียง)
- Mortadella, Bologna Chicken (โบโลญญาไก่, มอร์ตาเดลล่า)
- Parma Ham (พาร์มาแฮม)

Thai Appetizers:

- Crispy Seabass Fish with Green Mango Salad (ปลากระพงขาวยำมะม่วง)
- Deep-Fried Spring Roll (Veg) (ปอเปี๊ยะผักทอด)
- Rice Crackers with Peanut Dipping Sauce (ข้าวตังหน้าตั้ง)
- Minced Pork with Roasted Rice and Mint Leaves (ลาบหมู)
- Spicy Mussels Salad with Chili Paste (พริกหอยแมลงภู่)
- Northern Style Chili Dip with Pork Cracklings (น้ำพริกอ่องกับผักสด และแคบหมู)

Imported Cheese:

- Brie Cheese, Gouda, Edam, Cream Cheese (บริชีส, เกาด้า, อีดัม, ครีมชีส)
- Dried Fruit, Toasted Cashew Nut, Baked Almond (ผลไม้อบแห้ง, เม็ดมะม่วงหิมพานต์, อัลมอนต์อบ)

Seafood on Ice:

- Shrimps, Black Mussels, Blue Crabs, Whole Oysters (กุ้ง, หอยแมลงภู่ดำ, ปูม้า, หอยนางรม)
- Lime, Seafood Sauce, Tomato Salsa, Fried Shallots, Shallots in Red Wine Vinegar, Capers, Ketchup, Chopped Onions, Sriracha Sauce, Chopped Eggs, Chopped Parsley (เครื่องเคียง และซอสต่างๆ)

Japanese Station:

- Sashimi (Tuna, Salmon, Sweet Egg, Crab Stick) ปลาดิบต่างๆ (ทูน่า, แซลมอน, ไข่หวาน, ปูอัด)
- Sushi (Salmon, Tako (Octopus), Ebi (Prawn), Tamago (Sweet Egg), Unagi (Eel) (ข้าวปั้นหน้าต่างๆ)
- Condiments (Pickled Ginger, Wasabi, Soy Sauce, Kimchi) (เครื่องเคียง)
- Three Kinds of Japanese Pickles (ผักดองญี่ปุ่นต่างๆ)

Japanese Station:

- Hayashi Wakame (Seaweed Salad) (ยำสาหร่าย)
- Crab Stick with Cucumber (Cup) (สลัดปูอัดกับแตงกวา)
- Somen Noodles with Condiments (Cup) (ก๋วยเตี๋ยวเย็นญี่ปุ่น)

Soup

- Spicy sea food, lime and hot basil soup (โป๊ะแตกทะเล)
- Corn cream soup with crouton (ซूपครีมข้าวโพดกับครูดองซ์)
- Assorted bread and soft roll with butter (ขนมปังต่างๆ และเนย)

Thai Savory

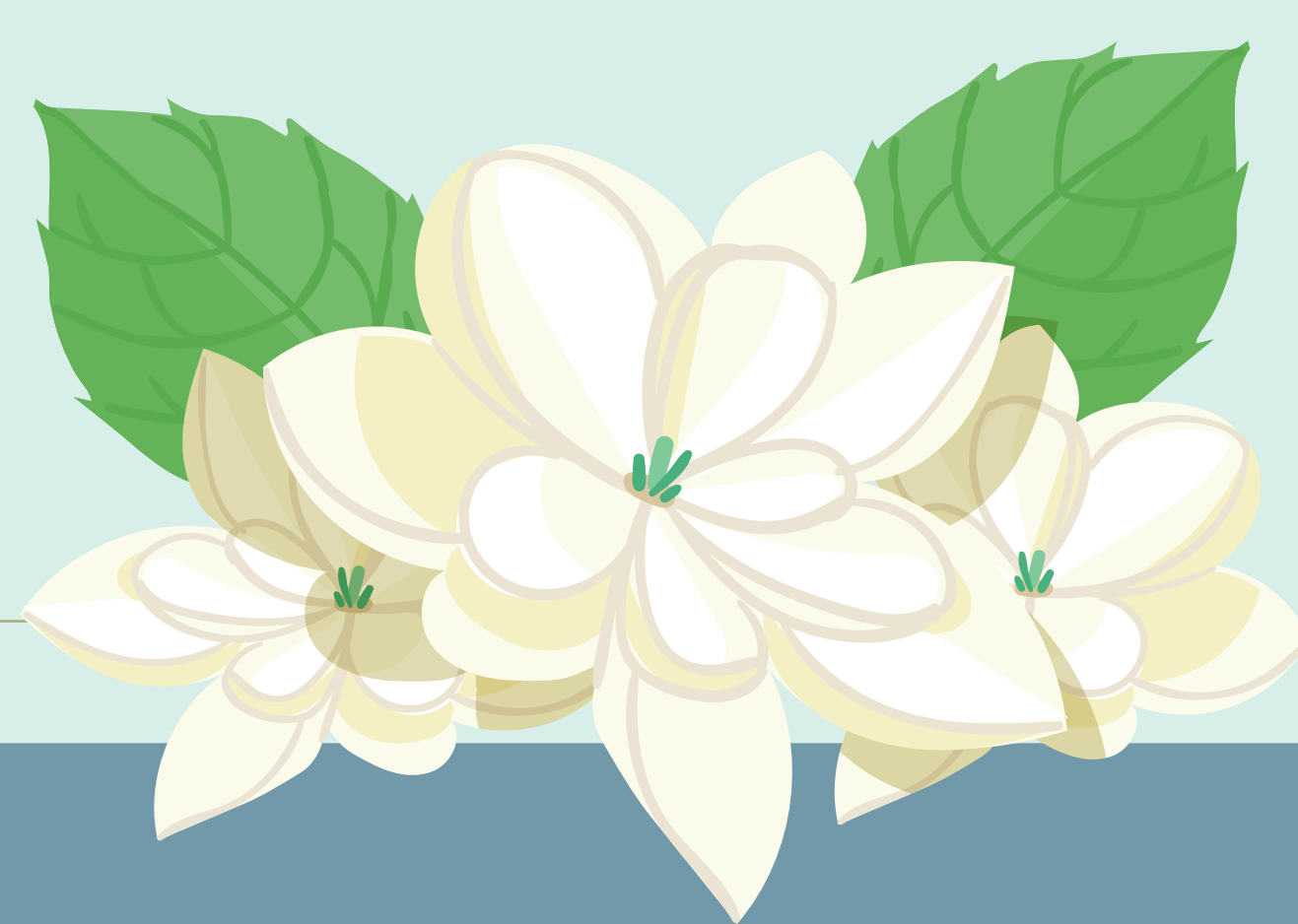
- Green Papaya Salad with Dried Shrimp and Sticky Rice (ส้มตำไทย กับข้าวเหนียวไก่ย่าง)
- Roasted Chicken Thai-E San Style (ไก่ย่าง)
- Marinated Pork Neck with BBQ Sauce (Jim Jaew Sauce) (คอหมูย่างกับซอสจิ้มแจ่ว)
- Massaman Chicken with Potato and Onion (มัสมั่นไก่กับมันฝรั่ง และหอมใหญ่)
- Steamed Whole Seabass Fish with Chili Sauce (ปลากระพงขาวนึ่งมะนาว)
- Green Curry with Beef and Fermented Rice Flour Noodles (แกงเขียวหวานเนื้อกับขนมจีน)
- Deep-Fried River Prawns with Tamarind Sauce (กุ้งแม่น้ำทอดซอสมะขาม)
- Wok-Fried Chicken with Water Chestnut Chinese Style (ไก่ผัดโง้วก้วย)
- Crab Stir Fried with Curry Powder (ปูผัดผงกะหรี่)
- Thai Chili Paste Fried Rice (ข้าวผัดน้ำพริกเผา)
- Steamed Jasmine Rice (ข้าวหอมมะลิ)

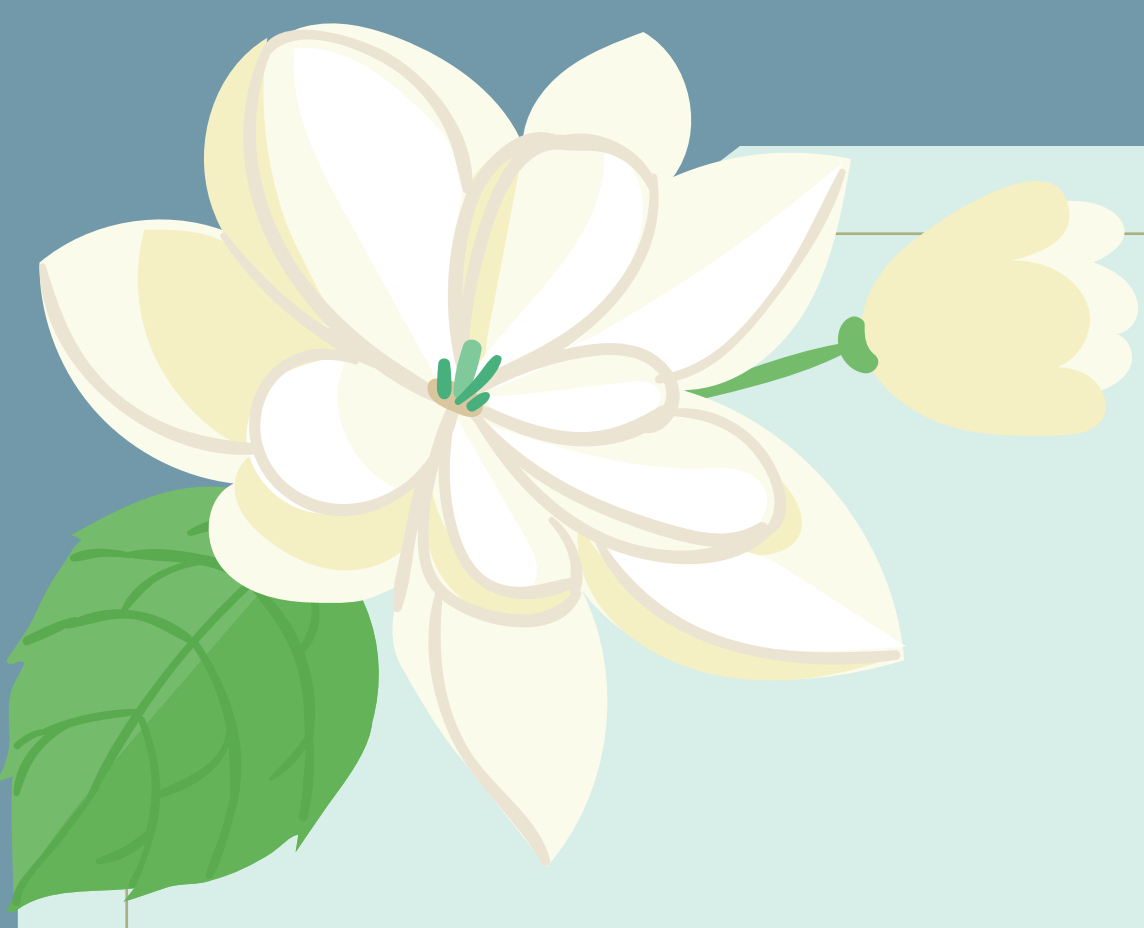
International Selection

- Macaroni Gratin with Seafood (มักกะโรนีอบกับชีสฟู๊ด)
- Grilled Chicken Teriyaki Sauce with Garlic Rice (ไก่เทอริยากิกับข้าวผัดกระเทียม)
- Sautéed Mixed Vegetables with Olives (ผัดผักรวมน้ำมันมะกอก)
- Mashed Potatoes (มันบด)

Chinese Station

- Assorted Steamed Bun, Siu Mai (ซาลาเปา และขนมอบ)
- BBQ Roasted Red Pork (หมูแดง)
- Chinese Crispy Pork (หมูกรอบ)
- Condiments (เครื่องเคียง และซอส)





Mother's Day Brunch Buffet

Indian Selection (Corner):

- Tandoori Chicken
(ไก่ตันดูรี)
- Vegetable Indian Curry
(แกงกะหรี่อินเดียผักรวม)
- Indian Bread
(ขนมปังอินเดีย)
- Roti, Naan, Mint Chutney, Pickle, Raita
(โรตีส, นาน, ซอสมินต์, ผักดอง, ไรต้า)

Carving Board:

- Honey Glazed Ham
(แฮมอบน้ำผึ้ง)
- Roasted Sirloin of Beef with Baked Vegetables
and Condiments
(เนื้อสันนอกอบผักย่าง และเครื่องเคียง)

Noodle Station:

- Egg Noodles, Wide Flat Noodles, and
Thin Rice Noodles with Your Choice of Beef,
Pork, Chicken, and Fresh Vegetables,
Accompanied by Crispy Pork Cracklings
(ก๋วยเตี๋ยวเรือเนื้อสด และเนื้อหมู พร้อมผักสดและแคปหมู)

Selection of Thai Herbal Juices and Thai Tea:

- Butterfly Pea Flower and Lemon Juice
(น้ำดอกอัญชันมะนาว)
- Roselle Juice
(น้ำกระเจี๊ยบ)
- Thai Tea with Milk (Cha Thai)
(ชาไทย)

Desserts:

- Banana in Coconut Milk (Warm)
(กล้วยบวชชี)
- Mango with Sticky Rice
(ข้าวเหนียวมะม่วง)
- Assorted Thai Desserts
(ขนมไทยต่างๆ)
- Bread Pudding with Vanilla Sauce (Warm)
(พุดดิ้งขนมปังซอสวานิลลา)
- Apple Crumble
(แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล)
- Fresh Fruit Tartlets
(ทาร์ตผลไม้)
- Blueberry Cheesecake
(บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก)
- Chocolate Fountain with Assorted Fruits for Dipping
(ช็อกโกแลตฟองดู และผลไม้)
- Brownie Cake
(บราวนี่เค้ก)
- Crème Brûlée
(ครีมบรูล่)
- Assorted Tropical Fresh Fruits
(ผลไม้รวมต่างๆ)
- Selection of Ice Cream with Condiments
(ไอศกรีมต่างๆและเครื่องเคียง)
- Coconut Ice Cream with Condiments
(Red Beans, Palm Seeds, Peanuts, Condensed Milk)
(ไอศกรีมกะทิ ถั่วแดง, ลูกชิด, ถั่วลิสง, นมข้น)

