

Songkran

Thai Dinner Buffet Menu

13-14 April 2026

Live Stations

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| <i>Miang Kham</i> | เมี่ยงคำ |
| <i>Pad Thai with River Prawns</i> | ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ |
| <i>Som Tum with Sticky Rice</i> | ข้าวเหนียวส้มตำ |

Soup

| | |
|--------------------------------------|----------------------------|
| <i>Spicy Chicken and Potato Soup</i> | ซุปลูกไก่ผัดมันฝรั่งรสเผ็ด |
|--------------------------------------|----------------------------|

Starters

| | |
|---|----------------------------|
| <i>Ma Hor</i> | ม้าฮ่อ |
| <i>Yum Moo Yor (Spicy Pork Sausage Salad)</i> | ยำหมูยอ |
| <i>Spicy Squid Salad</i> | พลาปลาหมึก |
| <i>Soybean Dip with Shrimp</i> | หลนกุ้ง |
| <i>Pandanus Chicken</i> | ไก่ห่อใบเตย |
| <i>Spring Rolls (Shrimp / Vegetable)</i> | ปอเปี๊ยะกุ้ง / ผัก |
| <i>Salad Bar with Bread and Butter</i> | สลัดบาร์ พร้อมขนมปังและเนย |

Main Courses

| | |
|---|-------------------|
| <i>Massaman Curry with Chicken</i> | แกงมัสมั่นไก่ |
| <i>Spicy Stir-Fried Seafood</i> | ผัดฉ่าทะเล |
| <i>Deep-Fried Fish with Sweet Chili Sauce</i> | ปลาราดพริก |
| <i>Stir-Fried Pork with Oyster Sauce</i> | หมูผัดน้ำมันหอย |
| <i>Stir-Fried Mixed Vegetables</i> | ผัดผักรวม |
| <i>Braised Tofu with Vegetables</i> | เต้าหู้ทรงเครื่อง |
| <i>Steamed Jasmine Rice</i> | ข้าวสวยหอมมะลิ |
| <i>Vegetarian Pineapple Fried Rice</i> | ข้าวผัดสับประรดเจ |

Desserts

| | |
|---|-------------------|
| <i>Glutinous Rice Balls in Coconut Milk</i> | บัวลอยน้ำกะทิ |
| <i>Pumpkin Custard</i> | สังขยาฟักทอง |
| <i>Look Choup (Thai Mung Bean Dessert)</i> | ลูกชุบ |
| <i>Coconut Jelly</i> | วุ้นกะทิ |
| <i>Seasonal Thai Fruits</i> | ผลไม้ไทยตามฤดูกาล |
| <i>Coconut Ice Cream</i> | ไอศกรีมมะพร้าว |