

INTERNATIONAL BUFFET

Menu at THB 1,100.-net per person

Appetizers

Grilled mushroom salad

สลัดเห็ดรวม

Beetroot and coriander yogurt

หัวบีตกรูทและโยเกิร์ต

Assorted cold cuts

โคลด์สรวม

Calamari ring and tartar sauce

ปลาหมึกแผ่นทอดกรอบกับซอสตาร์ทาร์

Grilled tuna with potatoes and green beans

สลัดปลาทูน่า, มันฝรั่งและถัวยาว

Homemade breads and butter

ขนมปังอบและเนย

Salad bar

สลัดบาร์

Iceberg, romaine, red coral and butter head, asparagus, baby corn, green beans, broccoli, tomato, cucumber, carrot, beetroot, sweet pepper, spring onion

Condiments

grilled chicken breast, boiled egg, bacon bites, olives, garlic crouton, anchovies, capers, gherkins, parmesan shaving

Dressings

Vinaigrette, mayonnaise, cocktail, Caesar

Red vinegar, virgin olive oil, balsamic, lemon wedge

Soups

Clear soup bitter cucumber stuffed with pork

แกงจืดมะระยัดไส้หมูสับ

Roasted pumpkin soup

ซूपฟักทอง

Main courses

Sliced beef in red curry sauce

ผัดเนื้อ

Pasta with sun dried tomatoes, seafood, chili and parsley

เส้นพาสต้าผัดใส่มะเขือเทศอบแห้ง, ซีฟู้ด, พริกและผักชีฝรั่ง

“Chicken teriyaki” marinated chicken in sweet soy sauce

ไก่เทอริยากิ

Buttered vegetables

ผักผัดเนย

Pan-fried sea bass fillet with lemon butter sauce

ปลาทะเลย่างกับซอสเนยมะนาว

Roasted thyme potatoes

มันอบกับหอม

Seafood gratin

ซีฟู้ดอบชีส

Steamed rice

ข้าวสวย

Desserts

Blueberry cheesecake

เค้กบลูเบอร์รี่

Carrot cake

เค้กแครอท

Chocolate mousse

ชีสโกโก้ลูนูส

Chocolate éclair

ชีสโกโก้เลตเตอ

Caramel custard

คาราเมลคัสตาร์ด

Seasonal fruits

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

INTERNATIONAL BUFFET

Menu at THB 1,200.-net per person

Appetizers

Cold roasted beef tenderloin with pickles

เนื้ออบเย็นเสิร์ฟกับพริกดอง

Creek salad

กรีกสลัด

Corn cake and plum sauce

ทอดมันข้าวโพด

Shrimp cocktail with green asparagus

ค็อกเทลกุ้งเสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง

Grilled vegetable salad

สลัดพริกย่าง

Chicken salad in pineapple

สลัดไก่กับสับปะรด

Smoked Salmon board

ปลาโซมอนรมควัน

Homemade breads and butter

ขนมปังอบเสิร์ฟพร้อมเนย

Salad bar

สลัดบาร์

Iceberg, romaine, red coral and butter head, asparagus, baby corn, green beans, broccoli, tomato, cucumber, carrot, beetroot, sweet pepper, spring onion

Condiments

grilled chicken breast, boiled egg, bacon bites, olives, garlic crouton, anchovies, capers, gherkins, parmesan shaving

Dressings

Vinaigrette, mayonnaise, cocktail, Caesar
red vinegar, virgin olive oil, balsamic, lemon wedged

Soups

Onion soup with cheese croutons

ซूपหอมหัวใหญ่เสิร์ฟพร้อมขนมปังอบชีส

Hot and sour soup with crabmeat

ซूपปู

Main courses

Roasted chicken with mushroom gravy

ไก่อบชีสเห็ด

Sweet and sour sea bass fillet

เบรียวหวานปลา

Beef and potato cooked with peanut curry

บิสหมั่นเนื้อ

Seafood fried rice

ข้าวผัดซีฟู๊ด

Grilled lamb steak and roasted root vegetables

เส็กเนื้อแกะกับผักอบ

Pan-fried salmon steak with dill sauce

ปลาไซ่มอบย่างเสริฟกับดิวชีส

Mashed potatoes

มันมด

Desserts

Sabayon lemon shots

ซาบายองมะนาว

Chocolate brownie

ช็อกโกแลตบราวน์

Lemon meringue

เมอแรงมะนาว

Coffee and raisin cake

เค้กกาแฟและลูกเกด

Apple and caramel cake

แอปเปิลคาราเมลเค้ก

Raspberry mousse

ราสเบอร์รี่มูส

Fresh fruit in season

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

INTERNATIONAL BUFFET

Menu at THB 1,300.-net per person

Starters

Steamed Buns, with red pork

ซาลาเปาหมูแดง

Cold smoked salmon on brown bread

แซลมอนรมควันบนขนมปังราวน้ำเบรด

Tortilla Española, traditional Spanish potato and onion omelet

ไข่ม้วนสเปนใส่พริกและมันฝรั่ง

Salads

Spicy tuna salad

สลัดปลาทูน่ารสเผ็ด

Caesar salad, grilled chicken

ซีซาร์สลัดไก่ย่าง

Greek Salad, Tomato and green pepper salad with feta cheese

กรีกสลัดประกอบด้วย มะเขือเทศ พริกหยวกเขียว และ เฟต้าชีส

German Potato salad

สลัดมันฝรั่งสไตล์เยอรมัน

Salad bar:

Lettuce, Tomato, Cucumber, Onion, Bell Pepper, Carrots Salad Dressings, Italian vinaigrette,

Caesar, Thousand Island

and Condiments, croutons, crispy bacon, Parmesan

ผักสลัด, มะเขือเทศ, แตงกวา, หัวหอม, พริกหยวก, แครอท

น้ำสลัด: สไตร์อิตาเลียน, ซีซาร์, เคาซัลไอแลนด์ และเครื่องเคียง ได้แก่

ขนมปังกรอบ, เบคอนกรอบ, พามซานชีส

Soups

Creamy cauliflower soup

ซุปรวมดอกกะหล่ำ

Hot dish

Prawns “Piri Piri” bell peppers

กุ้ง “พริ พริ”

Baked salmon, mushroom sauce

แซลมอนอบราดซอสเห็ด

Roasted Duck, red wine sauce with mash potato

เป็ดย่างซอสไวน์แดงและมันบด

Stir-fried chicken with cashew nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Roasted Beef with black pepper sauce

เนื้อย่างราดซอสพริกไทยดำ

Lamb stew

สเตอว์เนื้อแกะ

Garden vegetables in butter and fresh herbs

ผักรวมผัดเนยและเครื่องเทศ

Gratin Dauphinoise

มันฝรั่งอบชีส

Steamed rice

ข้าวสวย

Desserts

Fresh fruits tart

ทาร์ตผลไม้

Mango cake

เค้กมะม่วง

Banana coffee cake

เค้กกล้วยกาแฟ

Caramel chocolate tart

ทาร์ตคาราเมลและช็อกโกแลต

Mango crème Brûlée

ครีมบุลีนมะม่วง

Mediterranean apple tart

แอปเปิ้ลทาร์ต