

INTERNATIONAL BUFFET DINNER | AT THB 1,100.-NET PER PERSON

STARTERS

Steamed Buns, with red pork

ซาลาเปาหมูแดง

Spicy salsa quiche

ชีสซาลาเป็ดสไลด์ฝรั่งเศส

Chicken lolly pops, sesame seed

ปีกป๊อปคลูกงา

Tortilla Española, traditional Spanish potato and onion omelet

Patatas Bravas

แป้งทอดกลิ้งไส้ มันฝรั่งทอดคอกุซอสมันแบบสเปน และไข่บ่มน้ําส้มใหญ่

SALADS

Spicy tuna salad

สลัดปลาทูน่ารสเผ็ด

Caesar salad, grilled chicken

ซ้ซ่าสลัดไก่ย่าง

Greek Salad, Tomato and green pepper salad with feta cheese

กรีกสลัด มะเขือเทศ พริกหยวกเขียว และ เฟต้าชีส

German Potato salad

สลัดมันฝรั่งสไตล์เยอรมัน

SALAD BAR:

Lettuce, Tomato, Cucumber, Onion, Bell Pepper, Carrots and Raisins

Salad Dressings, Italian vinaigrette, Caesar, Thousand Island

and Condiments, croutons, crispy bacon, Parmesan,

Grissini sticks, soft rolls and baguette

ผักสลัด, มะเขือเทศ, แตงกวา, หัวหอม, พริกหยวก, แครอท, ลูกเกด

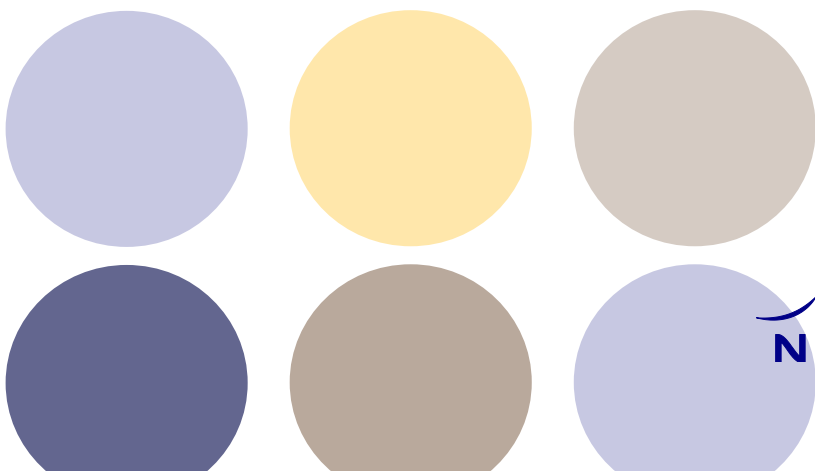
น้ำสลัด: สไลด์อิตาเลียน, ซ้ซ่า, เทาซัลโอแลนด์ และเครื่องเคียง ไต้ไก่

ขนมปังกรอบ เบคอนกรอบ พาเมซานชีส ขนมปังบาโก็่ ขนมปังซอฟูโรและขนมปังฝรั่งเศส

SOUP

Creamy cauliflower soup

ซุปรวมดอกกะหล่ำ



HOT DISH

Baked salmon with saffron sauce

แซลมอนอบราดซอสขี้พริก

Grilled Duck orange sauce

เป็ดกับซอสส้ม

Stir-fried chicken with cashew nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Beef medallions with Cabernet reduction

สเต็กเนื้อหั่นกลมราดซอสไวน์คอปินทาบเนบซัน

Chicken in curry sauce

แกงกระหรี่ไก่

Garden vegetables in butter and fresh herbs

ผักรวมผัดเนยและเครื่องเทศ

Sautéed potatoes

มันี่ทอด

Steamed rice

ข้าวสวย

DESSERTS

Fresh fruits tart

คาร์ทผลไม้

Mango cake

เค้กมะม่วง

Banana coffee walnut cake

เค้กกล้วยกาแฟและถั่ววอลนัท

Caramel chocolate tart

คาร์ทคาราเมลและช็อกโกแลต

Mango crème Brûlée

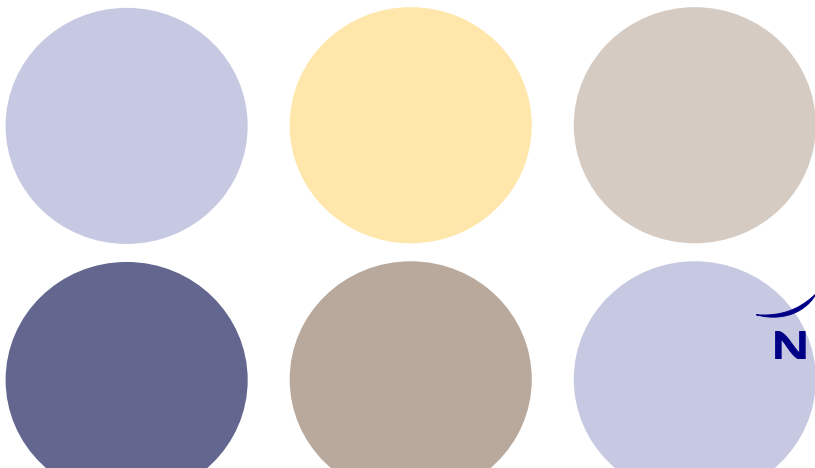
ครีมมูเส่มะม่วง

Mediterranean apple tart

แอปเปิ้ลคาร์ท

Coffee and Tea

กาแฟและชา



INTERNATIONAL BUFFET DINNER II AT THB 1,200.-NET PER PERSON

STARTERS

Cold roasted beef tenderloin with pickles

เนื้ออบเย็นเสิร์ฟกับผักดอง

Corn cake and plum sauce

กอดมันข้าวโพด

Shrimp cocktail with green asparagus

ค็อกเทลกุ้งเสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง

SALADS

Shrimp and mango, coriander vinaigrette

สลัดกุ้งและมะม่วงในน้ำสลัดพริกขี้หนูเปรี้ยว

Creek salad

กรีกสลัด

Tomato and mozzarella, basil vinaigrette

มะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า ซอสโรสแมรี่เปรี้ยว

Egyptian chickpea salad

สลัดถั่วลูกไก่สไตล์อียิปต์

SALAD BAR:

Lettuce, Tomato, Cucumber, Onion, Bell Pepper, Carrots and Raisins

Salad Dressings, Italian vinaigrette, Caesar, Thousand Island

and Condiments, croutons, crispy bacon, Parmesan,

Grissini sticks, soft rolls and baguette

ผักสลัด, มะเขือเทศ, แตงกวา, หัวหอม, พริกหยวก, แครอท, ลูกเกด

น้ำสลัด: สไตล์อิตาเลียน, ซีซ่า, เทาซันไดแลนด์ และเครื่องเคียง ได้แก่

ขนมปังกรอบ, เนยกรอบ, พาเมซานชีส, ขนมปังยากี้, ขนมปังซอฟโรลและขนมปังฝรั่งเศส

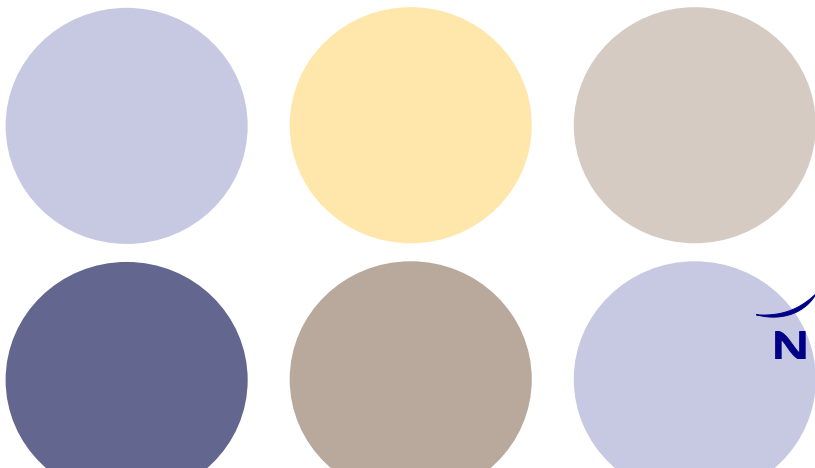
SOUP

Tom Yum Kung

ต้มยำกุ้ง

French Onion Soup

ซूपหัวหอม



HOT DISH

Salmon, creamy tomato sauce

แซลมอนซอสครีมมะเขือเทศ

Sweet & sour sea bass

ปลากระพงพาดเปรี้ยวหวาน

Deep-fried pork, green curry sauce

แกงเขียวหวานหมูทอด

Beef cheeks Stewed

แก้มวัวตุ๋น

Paella Valencia, with chicken, prawns, mussels and scallops

ข้าวพาดแบบสเปนใส่ไก่ กุ้ง หอยแครง และหอยเชลล์

Potato and anchovy casserole

มันฝรั่งและแอนโชวีชีส

Fricassée of seasonal végétales

ฟริกาซเซ่ผักรวม

Steamed jasmin rice

ข้าวสวย

DESSERTS

Chocolate fondant

เค้กช็อกโกแลตลาวา

Mango cake

เค้กมะม่วง

Whiskey, chocolate mousse

มูสช็อกโกแลตกลีบวิสกี้

Banana coconut tart

ทาร์ตกล้วยและมะพร้าว

Oats apple crumble

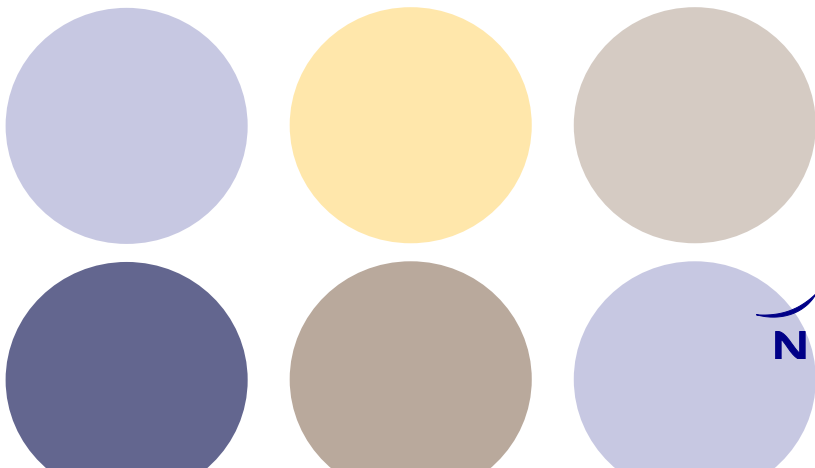
แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลผสมมะพร้าว

Fresh tropical fruits

ผลไม้เขตร้อนฤดูกาล

Coffee and Tea

ชาและกาแฟ



INTERNATIONAL BUFFET DINNER III AT THB 1,300.-NET PER PERSON

STARTERS

Hummus, pita bread

ฮัมมุสและขนมปังพิต้า

Cold smoked salmon on brown bread, horseradish mayonnaise

แซลมอนรมควันบนขนมปังราวน์เบรดและมายองเนสกลิ่นออสมิราดิซ

Quail egg and smoked salmon Tartlet

ทาร์ตไข่นกกระทาและแซลมอนรมควัน

Khao Kriep, Shrimp crackers with plum sauce

ข้าวเกรียบกุ้งเคียงซอสพื้ว

SALAD

Cucumber Salad

สลัดแตงกวา

Tomato and Mozzarella

มะเขือเทศและมอสซารีลล่า

Penne Pasta with Pesto Sauce

พenneพาสต้าซอสเพสโต

Green pea and shrimp

สลัดถั่วลันเตาและกุ้ง

Plah moo op, Spicy roast pork

ปลาหมูอบ

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,

Grissini sticks, soft rolls and baguette

ผักสลัด มะเขือเทศ แตงกวา หัวหอม พริกหยวก แครอท ลูกเกด **น้ำสลัด:** อิตาลีเลียนเดอร์สซิง ซซาร์และทาวซัน ไอส์แลนด์

เครื่องเคียง: ขนมปังกรอบ เมคอนทอด พาร์เมซานชีส ขนมปังขาไก่ ขนมปังซอฟท์โรล ขนมปังฝรั่งเศส

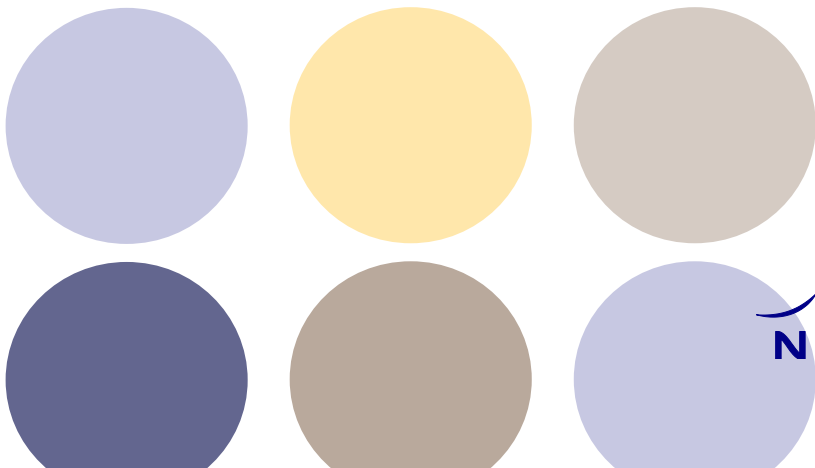
SOUP

Tom Yum Seafood

ต้มยำทะเล

Creamy corn soup

ซูปครีมข้าวโพด



HOT DISH

Black peppered squid

ปลาหมึกพริกไทยดำ

Prawns “Piri Piri” bell peppers

กุ้ง “ พริ พริ ”

Deep-fried Sweet and Sour fish

ปลาพาดเปรี้ยวหวาน

Chicken Massaman curry

แกงมัสมั่นไก่

Pork with red curry sauce

หมูแดง

Roasted Beef, mushroom, red wine sauce

เนื้ออบเคียงด้วยเห็ดและซอสไวน์แดง

Phad Thai Goong

พาดไทยกุ้งสด

Gratin Dauphinoise

มันฝรั่งอบสไลด์ฝรั่งเศส

Steamed rice

ข้าวสวย

DESSERT

Assorted Thai sweets

ขนมหวานแบบไทยหลากหลายชนิด

Chocolate shooters

ช็อกโกแลตในแก้วช็อค

Mango cake

เค้กมะม่วง

Walnut cake

เค้กวอลนัท

Banana cashew nuts crumble

ครัมเบิ้ลกล้วยและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Bread and butter pudding

พุดดิ้งขนมปัง

Coffee and Tea

กาแฟและชา

