

Christmas Eve Dinner Menu

Wednesday 24th December | 6.30 - 10pm @ The Beach Club Restaurant

Adults @ THB 2,350 net

Add THB 1,000 net for Free-flow Selected Cocktails, House Wine, Local Beer & Soft Drinks
Kids (7-12 years) @ THB 700 net | Kids under 7 years eat for free

SALADS

Poached Salmon Salad

สลัดแซลมอนค็อกเทล

Asparagus, shaved Parmesan & Quail Egg

Crab Salad

สลัดปูค็อกเทล

Selection of Antipasti Grilled Vegetables

สลัดผัก ผักย่างรวม

Sliced Roast Beef, Rocket, Avocado, Red Onion, Balsamic Dressing

สลัดเนื้อย่าง

Roasted Pumpkin Spinach & Olive Oil

ผักทองย่าง ผักโขม และน้ำมันมะกอก

Selection of Dips & Flat Breads

น้ำสลัด เมล็ดผักทอง เมล็ดถั่วถั่ววัน ฮัมมัส ดิป และขนมปัง

COLD CUTS & CHEESE

Selection of Cheeses & Cold Cuts

ชีสและโคลด์คัทต่างๆ

House Made Bread Station

Pretzels, Baguette, Ciabatta

ขนมปังโฮมเมด เฟรชเซล บาเก็ต เชียбатต้า

SEAFOOD ON ICE

Tiger Prawns / Marinated Salmon with Dill Blue Crab / Fine de Claire Oysters No. 4 New Zealand Green Lip Mussel /

กุ้งลายเสือ, ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศ, ปูม้า
หอยนางรมฝรั่งเศส ฟินเดอเคลร์ เบอร์ 4, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

JAPANESE CORNER

Chef Selection : Sushi & Sashimi

ซูชิและซาซิมิ

Live Whole Yellow Fin Tuna

ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน

THAI SALAD STATION

Live Station Som Tum

Spicy Papaya Salad

ส้มตำ

Spicy Seafood Salad

with glass noodle

ยำทะเล

Thai Beef Salad

with tomato and cucumber

ยำเนื้อย่าง

Crab & coconut with Boiled Vegetables

ปูหวานและผักลวก

SOUPS

Mixed Mushroom & Truffle Soup

ซูปเห็ดรวมและทรัฟเฟิล

Seafood Chowder

with Garlic Sourdough Croutons

ซูปครีมซีฟู้ด และขนมปังขาวโรตที้กรุบกรอบ

BBQ SEAFOOD

River Prawns / Rock Lobster / Squid Blue Crab / Green lip Mussel Sea Snails

กุ้งแม่น้ำเผา, กุ้งกระดาดเผา, ปลาหมึกย่าง, ปูม้า, หอยแมลงภู่
หอยหวานย่าง

CARVING STATION

Roasted Australian Prime Rib

ซี่โครงเนื้อออสเตรเลียย่าง

Garlic & Rosemary Lamb Leg

ขาแกะย่างกระเทียมและโรสแมรี่

Stuffed Turkey Breast

with Pancetta & Spinach

อกไก่งวงยัดไส้ แพนเช็ตต้าและผักขม

Honey Glazed Ham with Cloves

แฮมอบน้ำผึ้ง

Tasmanian Salmon Wellington

with Lemongrass Buree Blanc

ปลาแซลมอนแทสเมเนียเคลือบดินกับซอสครีมตะไคร้

SIDES

Roasted Potatoes / Pumpkin Sweet Potato

มันฝรั่งอบ, ผักทองอบ, มันหวานอบ

Brussel Sprouts with Bacon & Black Pepper

กะหล่ำดาวผัด

Traditional Christmas Stuffing

คริสมาสต์สตัฟฟ์

LIVE STATION

Paste: 3 kinds of pasta

Smoked Salmon with Spinach & Ricotta
& Cherry Tomato

แซลมอนรมควัน ผักโขม ริกอตตาชีส และมะเขือเทศเชอร์รี่

Brick oven pizzas Neapolitan-inspired

Mortadella / Pistachio & Burrata /

Wild Mushroom & Truffle essence / Chorizo

ชีสมอร์ตาเดลา, พิสตาชิโอ และชีสบูร์ราตา, เห็ดป่า
น้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล และไส้กรอกโชริโซ

Chiang Mai Khao Soi

Egg Noodle, Crispy Noodle & Chicken

ข้าวซอยเชียงใหม่

THAI DISHES

Penang Beef Curry with Lime Leaf

แกงเผงเนื้อ

Seafood with Holy Basil & Chili

กะเพราซีฟู้ด

Stir-Fried Pork with Black Pepper and Garlic

หมูผัดพริกไทยดำ

Wok-fried Udon with Tofu & Hoisin

อุด้ง และเต้าหู้ผัดซอสฮอยซิน

Pineapple Fried Rice

ข้าวผัดสับปะรด

Steamed Rice

ข้าวสวย

HOT DISHES

Slow Roasted Beef Cheeks

in Red Wine Sauce

แก้มวัวอบซอสไวน์แดง

Grilled Seabass Fillet

with Lemon & Caper

ปลากระพงย่างกับเลมอน และเคเปอร์

Vegetarian Moussaka

with Eggplant, Zucchini & Béchamel Layers

มุซาค้าเจ มะเขือยาว ชูกินี และซอสเบชาเมล

German Style Chicken Rahm Geschnetzeltes

in Creamy Mushroom Sauce

ไก่ซอสครีมราห์มสโตล์เยอรมัน

SWEETS

Live Station Ice-cream

with Multiple Condiments

ไอศกรีมพร้อมเครื่องเคียง

Christmas Stollen

เค้กชโตเลน

Mini Linzer Torte

มินิลินซ์เชอร์

Gingerbread Cookies

with Cinnamon Stars

คุกกี้คริสต์มาส

Panettone

Italian Christmas Cake

เค้กปาเนตโตเน่

Minced Fruit Tarts

ทาร์ตผลไม้สด

Crème Brûlée

แครมบริวเล่

Panna Cotta with Cinnamon

พานาคอตต้า

Backed Cheesecake

ชีสเค้ก

Yule Log

เค้กบอนโบ

Fresh Sliced Fruit

ผลไม้

Christmas Pudding

พุดดิ้งคริสต์มาส

Brandy Custard

คัสตาร์ดบรันดี้



Prices are net and quoted in Thai Baht.