

Cocktail “Sapphire”

Sapphire Menu I

Cold Canapés

Roast beef with shaped Parmesan cheese
Grilled squid tartlet shell
Salami with pickle
Spicy minced chicken salad on cucumber
Goat cheese and green olives skewer

เนื้ออบกับพาร์เมซานชีส
ปลาหมึกทาร์ทเล็ต
ซาลามีกับผักดอง
ลาบไก่
ชีสนมแพะกับลูกมะกอก

Finger Sandwiches

Cucumber and shrimp on white toast
Smoked raw ham with melon
Mushroom sausage with whole wheat toast

แตงกวากับกุ้งแซนดวิช
แฮมรมควันกับแตงแคนดาลูป
ไส้กรอกเห็ดกับขนมปังโฮลวีท

Nibbles and Dips

Cheese stick
Assorted bread stick
Vegetable crudités with French dressing
Nachos with cheese dip

ขนมปังชีส
ขนมปังขาไก่
ผักสดต่าง
นาโช้สกับซอสชีส

Carving Station

Roast leg of lamb
Rosemary Sauce, Worcestershire sauce,
Tabasco, tomato ketchup, English mustard

ขาแกะอบ

Hot Selection

Tandoori chicken wings
Deep-fried stuffed minced pork in bean curd parcel
Grilled beef skewer glazed with BBQ sauce
Vegetable spring rolls
Chicken curry puff
English sausage roll
Deep-fried Mozzarella cheese wonton

ปีกไก่แทนดูลี
ถุ้งทอง
บาร์บีคิวเนื้อ
ปอเปี๊ยะทอด
พายไก่
ขนมปังสอดไส้ไส้กรอก
เกี๊ยวทอดสอดไส้ชีส

Dessert

Fruit skewer with honey and chocolate sauce
Assortment of French pastries
Seasonal fruit cocktail
Selection of Thai sweet

ผลไม้เสียบซอสช็อคโกแลตและน้ำผึ้ง
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ค็อกเทลผลไม้รวม
ขนมไทยรวม

Cocktail “Sapphire”

Sapphire Menu II

Cold Canapés

Grilled tiger prawns with sweet horseradish sauce
Marinated salmon with quail egg and caviar
Coppa ham pickle
Beef pastrami rolled with cream cheese
Grilled vegetable with pesto

กุ้งย่างซอสวาซาบิ
ปลาแซลมอนกับไข่ปลาคาร์เวีย
คอบป่าแสมกับผักดอง
เนื้อพาสทรามิกับครีมชีส
ผักต่างๆกับเพสต์ซอส

Finger Sandwiches

Tuna sandwich
Ham and cheese
Egg and tomatoes

ปลาทูนาแซนด์วิช
แสมและชีสแซนด์วิช
ไข่กับมะเขือเทศแซนด์วิช

Nibbles and Dips

Cheese stick
Assorted bread stick
Vegetable crudité with French dressing
Chips and nuts

ขนมปังชีส
ขนมปังขาไก่
ผักสดต่าง
มันทอดและถั่วทอด

Carving Station

Honey Glazed Ham, with pan gravy
Worcestershire sauce
Tabasco, tomato ketchup, English mustard

ขาแสมอบน้ำผึ้ง

Hot Selection

Quiche lorraine
Mushroom Vol au vent
Deep fried spicy fish cake
Assorted satay with condiments
Baked mussel with garlic butter
Chicken tikka

คัสชอลเรนซ์
พายไส้เห็ดรวม
ทอดมันปลา
สะเต๊ะรวม
หอยแมลงภู่อบกระเทียม
ไก่ย่างทิกกา

Dessert

Tropical mixed fruit balls
Assortment of French pastries
Mango with sticky rice
Selection of Thai sweet

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ข้าวเหนียวมะม่วง
ขนมไทยรวม

Thai Buffet “Tulip”

Tulip Menu I

Appetizer and Salad

Spicy minced pork salad northern style
Crispy cat fish salad
Southern seafood salad
Spicy beef salad with young eggplants
Spicy pomelo salad with shrimps
Fried chili paste with condiments
Assortment of Chaingmai lettuce
Selection of homemade dressing

ลาบหมู
ลาบปลาดุก
ยำทะเล
ยำเนื้อมะเขืออ่อน
ยำส้มโอ น้ำพริกเผากุ้ง
น้ำพริกปลาร้า
ผักสลัดต่างๆจากเชียงใหม่
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Hot and sour chicken soup with herbs

ต้มโคล้งไก่บ้าน

Main Course

Green chicken curry
Deep-fried chicken in pandan leave
Steamed fish cake in mussel shell
Steamed whole sea bass with spicy lime and garlic sauce
Stir fried beef in oyster sauce
Fried rice noodle Thai style
Stir-fried mixed vegetables with oyster sauce
Fried rice with pineapple

แกงเขียวหวานไก่ ไข่เค็ม
ไก่ทอดใบเตย
ห่อหมกหอยแมลงภู่
ปลากระพงขาวนึ่งมะนาว
เนื้อผัดน้ำมันหอย
ผัดไทย
ผัดผักรวมน้ำมันหอย
ข้าวผัดสับปะรด

Dessert

Tropical fruits
Assortment of French pastries
Selection of Thai dessert
Mango with sticky rice
Banana in sweet coconut soup
Coconut pancake

ผลไม้รวม
เค้กต่างๆ
ขนมไทยต่างๆ
ข้าวเหนียวมะม่วง
กล้วยบัวต๋น
ขนมครก

Thai Buffet “Tulip”

Tulip Menu II

Appetizer and Salad

Shredded chicken salad with chili paste
Spicy seafood salad
Spicy glass noodle with shrimps
Fresh Vietnamese spring roll
Spicy duck salad
Deep fried morning glory with spicy dip
Assortment of Chiangmai lettuce
Selection of homemade dressing

ยำไก่ย่างน้ำพริกเผา
ยำทะเล
ยำวุ้นเส้นกุ้ง
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม
ลาบเป็ด
ยำผักบุ้งทอด
ผักสลัดต่างๆจากเชียงใหม่
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Hot and sour seafood soup

ต้มยำทะเล

Main Course

Barbecued duck curry with lychee
Stir – fried sliced beef with chili, garlic and hot basil leaves
Stir fried seafood with wild inger and chili
Steamed sea bass fillet with spicy lime sauce
Steamed fish cake
Fried pork spare ribs with garlic and coriander
Stir- fried mixed vegetables with oyster sauce
Steamed rice

แกงเผ็ดเป็ดย่าง
ผัดเนื้อกระเพรากรอบ
ผัดฉ่าทะเล
ปลากระพงขาวนึ่งมะนาว
ห่อหมกปลา
ซี่โครงหมูทอดกระเทียม
ผัดผักรวมน้ำมันหอย
ข้าวสวย

Dessert

Tropical fruits
Assortment of French pastries
Selection of Thai dessert
Water chestnut dumpling in coconut milk
Coconut ice cream
Jackfruit filled with sticky rice

ผลไม้รวม
เค้กต่างๆ
ขนมไทยต่างๆ
ทับทิมกรอบ
ไอศกรีมกะทิ
ขนุนสอดไส้ข้าวเหนียว

International Buffet “Silver”

Silver Menu I

Appetizer and Salad

Assorted sushi and maki rolls
Smoked salmon with condiments
Tuna carpaccio with citrus dressing
Poached chicken in Szechuan sauce
Potato salad with frying shrimps roe
Spicy pork neck salad with herbs sauce
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

ข้าวทอดสาหร่าย และซูชิหน้าต่างๆ
ปลาแซลมอนรมควัน
ปลาทูน่าคาร์ปาซิโอ
สลัดไก่ซอสเสฉวน
สลัดมันซอสไข่กุ้ง
ยำคอหมู
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Tom Yum Kung

ต้มยำกุ้งมะพร้าวอ่อน

Main Course

Lamb stewed with baby vegetables
Seafood cannelloni
Pork piccata Milanaise
Green bbq duck curry
Deep-fried fish fillet with tamarind sauce
Fried rock lobster with garlic
Stir fried vegetable with oyster sauce
Fried rice with crab meat

เนื้อแกะตุ๋นเห็ดแดง
พาสต้าสอดไส้อาหารทะเล
หมูพิคคาต้า
แกงเขียวหวานเปิดย่าง
ปลาทอดซอสมะขาม
กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย
ผัดผักรวมน้ำมันหอย
ข้าวผัดปู

Carving Station

Roast Beef Sirloin
Bearnaise sauce, pan gravy, baked potatoes with condiments

เนื้อสันนอกอบ

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Black forest torte
Apple tart
Linzer tart
Brownie
Bread and butter pudding
Mango with sticky rice

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
แบล็คฟอว์เรสเค้ก
แอปเปิ้ลพาย
ลินเซอร์ทาร์ท
ช็อกโกแลตเค้ก
พุดดิ้งขนมปังกับลูกเกดอบ
ข้าวเหนียวมะม่วง

International Buffet “Silver”

Silver Menu II

Appetizer and Salad

Vietnamese fresh spring rolls
Poached salmon fillet with mustard sauce
Seafood cocktail with thousand Island dressing
Seared scallops salad with asparagus
Grilled spicy beef salad with chaplu leaves
Spicy pomelo salad with chicken
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

ปอเปี๊ยะสดเวียดนามกุ้ง
ปลาแซลมอนซอสมัสตาร์ด
ซีฟู้ดสลัดค็อกเทล
สลัดหอยเชลล์หอมไม้ฝรั่ง
พลาเนื้อย่างใบชะพลู
ยำส้มโอไก่
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Wild mushroom cream soup with garlic croutons

ซूपครีมเห็ด

Main Course

Roast beef tenderloin with peppercorn sauce
Sautéed pork tenderloin in mushroom cream sauce
Seafood lasagne
Massaman curry with chicken
Steamed seabass in spicy lime sauce
Steamed fish cake in cocotte
Fried rice with seafood
Stir fried Hong Kong kale

เนื้อสันในอบซอสพริกไทย
หมูสันในซอสเห็ด
ลาซานญ่าทะเล
แกงมัสมั่นไก่
ปลากระพงนึ่งมะนาว
ห่อหมกปลา
ข้าวผัดทะเล
คะน้าฮ่องกง

Carving Station

Honey glazed ham
Apple sauce, pan gravy and condiments

ขาแฮมอบน้ำผึ้ง

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Bale fruit cake
Apple strudel with brandy sauce
Passion fruit mousse
Chocolate and orange torte
Chocolate and vanilla Ice cream
Assortment of miniature Thai dessert

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
เค้กมะตูม
พายสอดไส้แอปเปิ้ล
มูสลูกเสาวรส
ช็อคโกแลตเค้กสอดไส้แยมส้ม
ไอศกรีมช็อคโกแลตและวานิลลา
ขนมไทยรวม

Chinese “Jasmine”

<u>Menu I</u>	<u>Menu II</u>
<p style="text-align: center;">Chinese Appetizers ของว่างต่างๆ *****</p> <p>Deluxe barbecued combination of hot and cold hors d'oeuvre บาร์บีคิวออร์เดิร์ฟจานร้อน และเย็น *****</p> <p>Deep fried shrimp ball with bread crumb garnished with deep fried egg yolk creamy ball ลูกชิ้นกุ้งทอด *****</p> <p>Stir fried scallop and sliced cuttlefish with seasonal vegetable ปลาหมึก และหอยเชลล์ผัดผักรวม *****</p> <p>Assorted seafood soup with crab roe and seaweed ซุปรวมมิตรสาหร่ายทะเลเหมยแดง *****</p> <p>Braised sea cucumber with Chinese mushroom ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง *****</p> <p>Steamed sea bass with soya bean and preserved salted lemon ปลากระพงนึ่งเต้าหู้มะนาวดอง *****</p> <p>Fried rice Yang-chow style with barbecued, pork and shrimps ข้าวผัดยางเจา *****</p> <p>Ginkgo nuts in sweet water chestnut soup แปะก๊วยแห้วบดร้อน</p>	<p style="text-align: center;">Chinese Appetizers ของว่างต่างๆ *****</p> <p>Deep fried spring rolls stuffed with shrimp mousse shredded chicken and ham ปอเปี๊ยะทอดยัดไส้กุ้งไก่แฮม *****</p> <p>Braised crab meat with mushroom เห็ดสดราดหน้าเนื้อปู *****</p> <p>Braised assorted seafood with bamboo pith soup ซุปรวมซีฟู้ดเยื่อไผ่ *****</p> <p>Stir fried beef fillet with spring onion and ginger เนื้อสันในผัดขิงต้นหอม *****</p> <p>Pan fried chicken with orange sauce ไก่เจียนส้มจีน *****</p> <p>Deep fried whole garoupa with soya sauce ปลาเก๋าทอดราดซีอิ๊ว *****</p> <p>Fried rice with salted fish ข้าวผัดปลาเค็ม *****</p> <p>Fresh assorted fruits ผลไม้รวม</p>

Cocktail “Emerald”

Emerald Menu I

Cold Canapés

Tuna tartar with shrimp roe
Poached shrimps with mango salsa
Parma ham with Parmesan cheese
Roast beef tataki
French brie cheese with pesto
Grilled squid and artichoke salad

Finger Sandwiches

Salmon and cream cheese
Roast turkey breast with pineapple
Salami and egg

Nibbles and Dips

Cheese stick
Assorted bread stick
Vegetable crudité with cheese dip
Cashew nut, peanut
Marinated Kalamata black and green olives

Carving Station

Roast beef sirloin
Red wine sauce, spicy Thai dip, Worcestershire sauce,
Tabasco, tomato ketchup, English mustard

Hot Selection

Grilled pork and chaplu leave salad
Barbecued pork spring rolls
Deep fried shrimp cake
Chicken yakitori
Chicken liver wrapped with bacon
Sheek kebab

Dessert

Tropical mixed fruit balls
Assortment of French pastries
Fruit sushi
Selection of Thai sweet

ปลาทูนาทาทั
กุ้งซอสมะม่วง
พาร์มาแฮม
เนื้ออบทาทั
บริชีสกับเพสโตซอส
ปลาหมึกย่างกับอะทิจ็อคสลัด

ปลาแซลมอนรมควันกับครีมชีสแซนดวิช
ไก่งวงอบสับประดแซนดวิช
ซาลามีกับไข่แซนดวิช

ขนมปังชีส
ขนมปังขาไก่
ผักสดต่าง
เม็ดมะม่วงหิมพาน กับถั่วลิสงทอด
มะกอกดำกับชีวะ

เนื้อสันนอกอบ

หมูย่างใบชะพลู
ป้อเบียร์ไส้หมูแดง
ทอดมันกุ้ง
ไถ่ยาเกอิทอริ
เบคอนพันด้บไถ่
ชีคคิบ

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ข้าวเหนียวหน้าผลไม้
ขนมไทยรวม

Cocktail “Emerald”

Emerald Menu II

Cold Canapés

Smoked salmon tartar
Assortment of sushi with condiments
Seared scallops with ponzu sauce and grated ginger
Marinated grilled rock lobster salad
Fresh crab meat and mango salad in tartlet shell
Turnip and carrot rolls with crab stick and Ebiko

ปลาแซลมอนรมควัน
ข้าวปั้นหน้าต่างๆ
หอยเชลล์ซอสซิง
สลัดกั้งกระดาน
สลัดเนื้อปูกับมะม่วง
ปู้อัดโรล

Finger Sandwiches

Mini pita bread filled with spicy chicken salad
Parma ham and melon
Shrimp salad with cucumber

ขนมปังพิต้าลาบไก่
พาร์มาแฮมกับแตงแคนดาลูปแซนตวิช
สลัดกุ้งแซนตวิช

Nibbles and Dips

Cheese stick
Assorted bread stick
Vegetable crudité with cocktail dip
Grilled pappadam
Marinated Kalamata black and green olives

ขนมปังชีส
ขนมปังขาไก่
ผักสดต่าง
ข้าวเกรียบอินเดียน
มะกอกดำกับเขียว

Carving Station

Barbecued roast duck
Sweet plum sauce, Cucumber, leek, steamed pan cake

เป็ดย่าง

Hot Selection

Shrimp on a lemongrass with spicy dip
Seafood Vol au Vent
Assorted dim sum
Beef skewer teriyaki
Cheese sausage
Shrimp wrapped in wonton skin

กุ้งพันตะไคร้
พายซีฟูด
ขนมจีบรวม
เนื้อย่างเทอริยากิ
ไส้กรอกชีสทอด
กุ้งห่มสะไบ

Dessert

Tropical mixed fruit balls
Assortment of French pastries
Assortment of cookies
Raspberry sago with cream cheese

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
คุกกี้รวม
สาหร่ายเบอรรี่

Thai Buffet “Freesia”

Freesia Menu I

Appetizer and Salad

Grilled pork neck salad
Pomelo Salad with Sliced Chicken
Spicy minced chicken salad
Spicy Vietnamese pork sausage salad
Spicy tuna salad
Grilled beef salad
Crispy rice cracker with shrimp sauce
Golden cup filled with chicken
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

ยำคอหมู
ยำส้มโอ
ลาบไก่
ยำหมูยอ
ยำปลาทูน่า
เนื้อน้ำตก
ข้าวตังหน้าตั้ง
กระทงทอง
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Hot and sour chicken soup with tamarind leaves

ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน

Main Course

Massaman curry with chicken
Stir fried crispy pork with red curry paste
Deep fried fish cake
Fried fish fillet in chili sauce
Stir fried pork in sweet and sour sauce
Sautéed chicken with young chili
Stir- fried mixed vegetables with oyster sauce
Steamed rice

แกงมัสมั่นไก่
หมูกรอบผัดพริกแกง
ทอดมันปลา
ปลาราดพริก
หมูผัดเปรี้ยวหวาน
ไก่ผัดพริกหยวก
ผัดผักรวมน้ำมันหอย
ข้าวสวย

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Assorted Thai Sweet
Apple tart
Bread and butter pudding
Rice flour dumpling in sweet coconut broth

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ขนมไทยรวม
แอปเปิ้ลพาย
พุดดิ้งขนมปังกับลูกเกดอบ
บัวลอย

Thai Buffet “Freesia”

Freesia Menu II

Appetizer and Salad

Grilled pork neck salad
Pomelo salad with sliced chicken
Spicy minced chicken salad
Spicy Vietnamese pork sausage salad
Spicy tuna salad
Grilled beef salad
Crispy rice cracker with shrimp sauce
Golden cup filled with chicken
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

ยำคอหมู
ยำส้มโอ
ลาบไก่
ยำหมูยอ
ยำปลาทูน่า
เนื้อน้ำตก
ข้าวตังหน้าตั้ง
กระทงทอง
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Hot and sour prawns soup

ต้มยำกุ้ง

Main Course

Massaman curry with chicken
Stir fried crispy pork with red curry paste
Deep fried fish cake
Fried fish fillet in chili sauce
Stir fried pork in sweet and sour sauce
Sautéed chicken with young chili
Stir- fried mixed vegetables with oyster sauce
Steamed rice

แกงมัสมั่นไก่
หมกกรอบผัดพริกแกง
ทอดมันปลา
ปลาราดพริก
หมูผัดเปรี้ยวหวาน
ไก่ผัดพริกหยวก
ผัดผักรวมน้ำมันหอย
ข้าวสวย

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Assorted Thai Sweet
Apple tart
Bread and butter pudding
Rice flour dumpling in sweet coconut broth

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ขนมไทยรวม
แอปเปิ้ลพาย
พุดดิ้งขนมปังกับลูกเกดอบ
บัวลอย

International Buffet “Gold”

Gold Menu I

Appetizer and Salad

Poached river prawns with garlic mayonnaise
Smoked salmon with condiments
Marinated yellow tail in extra virgin olive oil
Chinese barbecued combination
Jelly fish salad
Spicy tuna tataki salad
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

กุ้งแม่น้ำซอสกระเทียม
ปลาแซลมอนรมควัน
สลัดปลาหางเหลือง
เปิดย่างหมูแดงไก่ซีอิ๊ว
ยำแมงกระพรุนซอสงา
ยำปลาโอทาทากิ
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Lobster bisque

ซุปรังมังกร

Main Course

Grilled lamb chops with thyme sauce
Grilled pork tenderloin with prune sauce
Braised veal shank in marsala sauce
Dried red curry with stuffed chicken wings
Steamed fish fillet with soya sauce
Stir fried crab in black pepper sauce
Sautéed broccoli with shrimp
Fried rice with barbecued duck

เนื้อแกะย่างซอสไทม์
หมูสันในซอสลูกพรุน
เนื้อน่องวัวตุ๋นซอสมาซาล่า
แพนงปีกไก่ยัดไส้
ปลานึ่งซีอิ๊ว
ปูผัดพริกไทยดำ
ผัดบล๊อคโคลี่กุ้ง
ข้าวผัดเปิดย่าง

Carving Station

Chicken Showamar
Served with pitta bread and condiments

ไก่ย่างชวามา

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Tiramisu
Dark cherry tart
White chocolate mousse cake
Carrot cake
Lemon grass scented crème brulee
Mango with sticky rice

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ทiramisu
ทาร์ตเชอร์รี่
มูสช็อคโกแลตขาว
แครอทเค้ก
ครีมนบลูเลเต้ไคร้
ข้าวเหนียวมะม่วง

International Buffet “Gold”

Gold Menu II

Appetizer and Salad

Homemade pate and terrine
Smoked salmon with condiments
Fresh mozzarella cheese and tomato salad
Chinese barbecued combination
Marinated grilled seafood salad with artichoke
Grilled spicy river prawns salad
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

พาเทและเทอร์รีนต่างๆ
ปลาแซลมอนรมควัน
ชีสและมะเขือเทศสลัด
เปิดย่างหมูกรอบ
ซีฟู้ดและอาทิโโชคสลัด
พลา กุ้งเผา
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Lobster bisque

ซุปรกกุ้งมังกร

Main Course

Beef teriyaki
Poached salmon fillet in dill cream sauce
Braised pork in wild mushroom cream sauce
Indian lamb curry
Deep fried garoupa fillet with chilli sauce
Wok fried chicken fillet in black bean sauce
Fried iceberg lettuce with straw mushroom sauce
Fried egg noodle with ham and black mushroom

เนื้อย่างเทอริยากิ
ปลาแซลมอนซอสผักชีลาว
หมูตุ๋นซอสเห็ด
แกงเนื้อแกะอินเดีย
ปลาเก๋าสามรส
ไก่ผัดเต้าซี่
ผักกาดแก้วเจียนเห็ดฟาง
ผัดหมี่ข้าวกุ้ง

Cooking Station

Italian pasta
With tomatoes sauce, cream sauce,
pesto sauce and condiments

อิตาเลียนพาสต้า

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Baked cheese cake
Raspberry mousse cake
Emperor peach tart
White chocolate mousse cake
Blueberry bread and butter pudding
Assortment of miniature Thai dessert

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ชีสเค้ก
เค้กช็อกโกแลต
ทาร์ตลูกพีช
มูสช็อคโกแลตขาว
บลูเบอร์รี่พุดดิ้ง
ขนมไทยรวม

Chinese “Orchid”

<u>Menu I</u>	<u>Menu II</u>
<p style="text-align: center;">Chinese Appetizers ของว่างต่างๆ *****</p> <p style="text-align: center;">Barbecued meat platter Wood fire roast duck, crispy pork, barbecued pork and soya chicken เป็ดย่าง. หมูแดง. หมูกรอบ และไก่ซีอิ๊ว *****</p> <p style="text-align: center;">Crispy seafood balls with crab cream spring rolls ลูกชิ้นทะเลกับปอเปี๊ยะปูทอด *****</p> <p style="text-align: center;">Braised shark’s fin soup with shredded chicken หุจลามไก่เส้นน้ำแดง *****</p> <p style="text-align: center;">Sautéed prawns with green asparagus with XO sauce กุ้งสดกับหน่อไม้ฝรั่งผัดซอสเอ็กซ์โอ *****</p> <p style="text-align: center;">Stewed sliced abalone with black mushrooms in oyster sauce เป่าฮื้อตุ๋นกับเห็ดหอมน้ำแดง *****</p> <p style="text-align: center;">Steamed live garoupa in superior soya sauce ปลาเก๋นึ่งซีอิ๊ว *****</p> <p style="text-align: center;">Yaung Chow fried rice wrapped in lotus leaves ข้าวผัดหยางเจาห่อใบบัว *****</p> <p style="text-align: center;">Mango pudding with vanilla sauce พุดดิ้งมะม่วงวานิลลาซอส</p>	<p style="text-align: center;">Chinese Appetizers ของว่างต่างๆ *****</p> <p style="text-align: center;">Deep-fried shrimp balls with jelly fish salad ลูกชิ้นกุ้งทอดกับสลัดแมงกะพรุน *****</p> <p style="text-align: center;">Sautéed Alaskan scallops with squid in Szechwan sauce หอยเชลล์อลาสก้าและปลาหมึกผัดซอสเสฉวน *****</p> <p style="text-align: center;">Braised shark’s fin soup with crabmeat หุจลามเนื้อปู *****</p> <p style="text-align: center;">Roast duck “Peking” style เป็ดปักกิ่ง *****</p> <p style="text-align: center;">Baked rock salt pigeon coated with sesame นกพิราบอบเกลือ *****</p> <p style="text-align: center;">Steamed live sand goby fish with light soya sauce ปลาบู๋นึ่งซีอิ๊ว *****</p> <p style="text-align: center;">Braised E fu noodles with black mushroom อีฟูหมี่ตุ๋นเห็ดหอม *****</p> <p style="text-align: center;">Chilled almond bean curd with assorted fresh fruit เต้าฮวยฟรุ้ตสด</p>

Cocktail “Diamond”

Diamond Menu I

Cold Canapés

Yellow tail Carpaccio in Olive oil and grated parmesan cheese ปลาหางเหลืองคาร์ปาซิโอ
Parma ham with shaped provolone cheese and caper berries พาร์มาแฮม
Fresh Vietnamese spring rolls ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม
California roll แคลิฟอร์เนียโรล
Grilled Tiger Shrimp with Seaweed กุ้งพินสาหร่ายทะเล
Smoked Salmon with sweet dill sauce ปลาแซลมอนรมควัน
Seared Black Pepper Tuna loin ปลาทูน่าพริกไทยดำ
Grilled Capsicum with Goat cheese ซีสมัมแพะกับพริกหยวก

Nibbles and Dips

Cheese stick ขนมปังชีส
Assorted bread stick ขนมปังขาไก่
Vegetable crudité’s with cocktail dip ผักสดต่าง
Grilled Pappadam ข้าวเกรียบอินเดีย
Marinated Kalamata black and green olives มะกอกดำกับเขียว

Carving Station

Roast prime rib of beef เนื้อสันนอกติดกระดูกอบ
Red wine sauce, Worcestershire sauce,
Horseradish cream sauce, Tabasco, tomato ketchup,
English mustard

Food Stall

Noodle boat ก๋วยเตี๋ยวเรือ
Khao Kreab Pak Mhor ข้าวเกรียบปากหม้อ

Hot Selection

Deep fried shrimp wrapped with pancetta กุ้งพินเบคอนทอด
Smoked salmon quiche คีชปลาแซลมอนรมควัน
Seafood skewer ซิวุดเสียบไม้ย่าง
Beef tenderloin junior เนื้อสันในอบ
Lamb tikka เนื้อแกะทิกก้า
Peking duck roll แพนเค้กสอดไส้เป็ดปักกิ่ง

Dessert

Tropical mixed fruit balls ผลไม้รวม
Assortment of French pastries ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
Mini apple strudel แอปเปิ้ลสตูลเดิล
Mixed chocolate fruit dip ผลไม้ชุบช็อคโกแลต
Mango with sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง

Cocktail “Diamond”

Diamond Menu II

Cold Canapés

Veloute of green pea and spinach soup
Chicken liver parfait, French bread with plum chutney
Avocado rolls
Spicy grilled beef with chaplu leaves salad
Mini dill scones with smoked salmon
Beef tartar on rye bread
Shrimp cocktail
Beetroot and goats cheese salad

Nibbles and Dips

Cheese stick
Assorted bread stick
Vegetable crudités with cocktail dip
Grilled Pappadam
Marinated Kalamata black and green olives

Carving Station

Baked whole salmon with rock salt
White wine sauce, spicy seafood sauce

Food Stall

Noodle boat
Khao Kreab Pak Mhor

Hot Selection

Fish Goujons with chili lime aioli
Baked oyster with cheese
Grilled scallops in lemon grass skewer
Baked miniature ham and cheese sandwich
Lamb samosa
Deep fried shrimp ball
Baked goose liver and mushroom in filo parcel

Dessert

Tropical mixed fruit balls
Assortment of French pastries
Seasonal fruit cocktail
Mini Crème brûlée
Tiramisu

ซูปลั้วกับผักโขมเย็น
ตับไก่บดซอสลูกพลัม
อโวคาโดโรล
พลาเนื้อใบชะพลู
ปลาแซลมอนแซนวิช
เนื้อทาธา
ค็อกเทลกุ้ง
ชีสนมแพะกับบีทรูทสลัด

ขนมปังชีส
ขนมปังขาไก่
ผักสดต่าง
ข้าวเกรียบอินเดีย
มะกอกดำกับชีวะ

ปลาแซลมอนอบเกลือ

ก๋วยเตี๋ยวเรือ
ข้าวเกรียบปากหม้อ

ปลาทอดซอสพริก
หอยนางรมอบชีส
หอยเชลล์ตะไคร้
แฮมและชีสอบ
ชาโมซ่าเนื้อแกะ
กุ้งทอดซอสมายองเนส
แป้งฟิลโลสอดไส้ตับห่าน

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ค็อกเทลผลไม้รวม
ครีมนบลูเล่ย์
ทiramisu

Thai Buffet “Lily”

Lily Menu I

Appetizer and Salad

Spicy Shrimp Salad flavored with Lemongrass and Dried Chili Paste
Spicy Minced Beef Salad
Spicy Grilled Chicken Salad
Spicy Grilled Eggplant Salad with Shrimp
Spicy Seafood Salad with Lemongrass and Dried Chili Paste
Deep-fried chicken and shrimp wrapped in beancurd skin
Grilled squid salad
Spicy glass noodle salad with shrimp and squid
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

ปลากุ้ง
ลาบเนื้อสัน
ยำไก่ย่าง
ยำมะเขือยาว
ยำทะเลน้ำพริกเผา
กุ้งทอง
น้ำตกปลาหมึกย่าง
ยำวุ้นเส้นทะเล
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Spicy chicken in galangal and coconut soup

ต้มข่าไก่

Main Course

Dry red curry
Stir fried chicken with cashew nut
Deep fried shrimp cake
Fried fish fillet in spicy and sweet sauce
Fried river prawns in garlic sauce
Sautéed Rock lobster in salted egg
Stir- fried broccoli with oyster sauce
Steamed rice

แกงเนื้อ
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
ทอดมันกุ้ง
ปลาเก๋าสามรส
กุ้งทอดกระเทียม
กั้งกระดานผัดไข่เค็ม
บล๊อคโคลี่ผัดน้ำมันหอย
ข้าวสวย

Food stall

Kao soy Gai

ข้าวซอยไก่

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Assorted Thai Sweet
Pearl sago and black beans in coconut milk
Young coconut jelly
Rice pudding with yellow corn and taro

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ขนมไทยรวม
สาคุถั่วดำ
วุ้นมะพร้าวอ่อน
ตะโก้รวมมิตร

Thai Buffet “Lily”

Lily Menu II

Appetizer and Salad

Sun dried beef
Minced shrimp on toast
Deep fried prawns wrapped in wonton skin
Spicy wing beans salad
Salmon fish fillet in spicy sauce
Grilled pork spare ribs
Grilled river prawns with mango dressing
Barbecued duck salad
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

เนื้อแดดเดียว
ขนมปังหน้ากุ้ง
กุ้งห่มสไบ
ยำถั่วพลูกุ้งสด
ปลาปลาแซลมอน
กระดุกหมูย่างจิ้มแจ่ว
กุ้งเผา ยามะม่วง
ยำเปิดย่าง
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Hot and sour seafood soup with hot basil

ต้มยำโป๊ะแตก

Main Course

Yellow curry with chicken
Steamed fish cake with crab meat
Sautéed seafood in spicy garlic and coriander
Fried fish fillet in spicy tamarind sauce
Deep fried stuffed crab shell
Sautéed crab in black peppercorn sauce
Stir- fried kale with crispy pork
Steamed rice

แกงกะหรี่ไก่
ห่อหมกเนื้อปู
ผัดเผ็ดโป๊ะแตก
ปลาเก๋าสามรส
ปูจ๋า
ปูผัดพริกไทยดำ
คะน้าหมูกรอบ
ข้าวสวย

Food stall

Fried noodle and oyster pan cake

ผัดไทยหอยทอด

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Assorted Thai Sweet
Bale fruit cake
Pumpkin in sweet coconut broth
Banana compote and coconut ice cream

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ขนมไทยรวม
เค้กมะตูม
ฟักทองแกงบวด
กล้วยเชื่อมไอศกรีมกะทิ

International buffet “Platinum”

Platinum Menu I

Appetizer and Salad

Roasted beef tenderloin with bell peppers vinaigrette
Marinated salmon with sweet dill sauce
Sliced Parma ham with fig
Antipasti
(Marinated Artichoke, Goat Cheese, Grilled Capsicum,
Marinated Mushroom, Kalamata Olives)
Chinese barbecued combination
Seafood salad
Grilled spicy tuna fish salad with mint leave
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

Soup

Sichuan soup with seafood

Main Course

Roast rack of lamb with rosemary jus
Oyster rockefeller
Seafood ragout
River prawns tandoori
Wok fried garoupa fillet in XO sauce
Green chicken curry with rice noodle
Hong kong kale with oyster sauce
Baked rice with lotus leave

Barbecued Station

Rock lobster, river prawns, seafood skewer,
marinate squid and scallops
With selection of sauce and dip

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Raspberry mousse cake
Black forrest torte
White chocolate mousse cake
Blueberry cheese cake
Vanilla and chocolate ice cream with condiment
Assortment of miniature Thai dessert

เนื้อสันในอบซอสพริกหยวกหวาน
ปลาแซลมอนซอสผักชีลาว
พาร์มาแฮมกับลูกมะเดื่อ
ของว่างอิตาเลียนต่างๆ

เบ็ดย่างหมูกรอบ
ยำทะเล
ปลาปลาทูน่า
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

ซุปละฉวนทะเล

เนื้อแกะอบซอสโรสแมรี่
หอยนางรมอบชีส
ซีฟู้ดคูนไวนขาว
กุ้งแม่น้ำแทนดูริ
ปลาเก๋าผัดซอสเอ็กซีโอ
แกงเขียวหวานไก่ขนมจีน
คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย
ข้าวห่อใบบัว

กั้งหิน, กุ้งแม่น้ำ, ซีฟู้ดรวมมิตร,
ปลาหมึก, หอยแมลงภู่

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
เค้กช็อกโกแลต
แบล็คฟอรัสต์เค้ก
มูสช็อคโกแลตขาว
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
ช็อคโกแลตและวนิลาไอศกรีม
ขนมไทยรวม

International buffet “Platinum”

Platinum Menu II

Appetizer and Salad

Italian cold cuts with condiments
Smoked salmon with condiments
Alaskan king and blue crab cocktail
International cheese platter
Chinese barbecued combination
Grilled river prawns salad with mango dressing
Grilled spicy tuna fish salad with mint leave
Assortment of domestic lettuce
Selection of homemade dressing

ไส้กรอกอิตาเลียนรวม
ปลาแซลมอนรมควัน
ปูอลาสก้าค็อกเทล
ชีสต่างๆ
เบ็ดย่างหมูกรอบ
กุ้งแม่น้ำย่างยามะม่วง
พลาปลาทูนา
ผักสลัดต่างๆ
น้ำสลัดต่างๆ

Soup

Sweet corn soup with fresh crab meat

ซุปรข้าวโพดเนื้อปู

Main Course

Roast beef sirloin with mustard sauce
Baked rock lobster with cheese
Roast duck with orange sauce
Lamb tandoori
Wok fried pork spare ribs with garlic sauce
Steamed shrimp cake with young coconut
Sautéed seasonal vegetable with oyster sauce
Yang chow fried rice

เนื้ออบซอสมีสตาร์ด
กั้งกระดานอบชีส
เป็ดอบซอสส้ม
เนื้อแกะย่างแทนดริ
ซีดครงหมูอบกระเทียม
ห่อหมกกุ้งมะพร้าวอ่อน
ผัดผักรวมน้ำมันหอย
ข้าวผัดหย่างโจว

Cooking Station

Assortment of Sushi and sashimi

ข้าวปั้นและปลาดิบหน้าต่างๆ

Dessert

Tropical fruits platter
Selection of miniature of French pastry
Tiramisu cake
Black forest torte
Strawberry cheese cake
Pecan pie
Pineapple tart
Apple fritter with vanilla ice cream

ผลไม้รวม
ขนมเค้กฝรั่งเศสต่างๆ
ทiramisu เค้ก
แบล็คฟอว์เรสต์เค้ก
สตอเบอรี่ชีสเค้ก
พีแคนพาย
ทาร์ตสับปะรด
แอปเปิ้ลทอดกับวานิลลาไอศกรีม

Chinese “Rose”

<u>Menu I</u>	<u>Menu II</u>
<p>Chinese Appetizers ของว่างต่างๆ *****</p> <p>Stir fried prawns with chili and caramelized walnuts กุ้งผัดเสฉวนเม็ดสมอลิ่ง *****</p> <p>Fried spring rolls stuffed with shredded melon and scallop ปอเปี๊ยะหอยเชลล์แคนดาลูป *****</p> <p>Superior broth with shredded abalone sea cucumber and shark’s fin ซุปรูจลามสามเซียน *****</p> <p>Barbecued suckling pig หมูหัน *****</p> <p>Shallow fried crispy chicken ไก่ทอดหนังกรอบ *****</p> <p>Steamed sand goby with spring onion ginger and soya sauce ปลาบู่โขงซีอิ้ว *****</p> <p>Baked four kinds of vegetables with taro paste and Chinese ham ผัดผักสี่สหายยูเนียน *****</p> <p>Braised E fu noodles with crab meat in a bouillon บะหมี่อีฟูเนื้อปู *****</p> <p>Deep fried pan cake stuffed with Chinese dates paste พุทราจีนทอด</p>	<p>Chinese Appetizers ของว่างต่างๆ *****</p> <p>Deluxe barbecued combination of hot and cold hors d'oeuvre บาร์บีคิวออร์เดิร์ฟจานร้อน และเย็น *****</p> <p>Stir fried water chestnut with minced scallop on a bed of deep fried crispy vermicelli หอยเชลล์ผัดเมี่ยง *****</p> <p>Stir fried shrimps with cashew nuts shredded carrot and bamboo shoot กุ้งผัดห่าสี *****</p> <p>Braised shark’s fin soup with shredded chicken and fish maw In a rich brown sauce ซุปรูจลามทรงเครื่อง *****</p> <p>Peking duck เป็ดปักกิ่ง *****</p> <p>Braised sea cucumber with Chinese mushroom ปลิงทะเลตุ๋นเห็ดหอมน้ำแดง *****</p> <p>Steamed sea bass with soya bean and preserved salted lemon ปลากระพงนึ่งเต้าซี่มะนาว *****</p> <p>Fried rice Yang Chow style with barbecued pork and shrimps ข้าวผัดย่างเจา *****</p> <p>Hot ginkgo nuts, white fungus, coconut and almond in sweet coconut juice แปะก๊วยร้อนมะพร้าวอ่อน</p>

FOOD STALL

50 Portions per station

Thai and Asian

Baked rice cake with coconut milk
Pork wonton soup
Fried rice noodle Thai style (vegetarian)
Spring rolls and minced pork on toast
Satay
Spicy papaya salad grilled chicken
Noodle boat
Chicken rice
Fried rice noodle Thai style with shrimps
Fish maw soup
Shrimp wonton soup
Tempura
Dim Sum
BBQ Combination
Shawama (dÖner kebab)
Chicken Tandoori
Rice pancake filled with sweet pork

แบบไทยและเอเชีย

ขนมครก
เกี๊ยวน้ำหมูแดง
ผัดไทยเจ
ปอเปี๊ยะและขนมปังหน้าหมู
หมู ไก่ สะเต๊ะ
ไก่ย่างส้มตำ
ก๋วยเตี๋ยวเรือ
ข้าวมันไก่บ้าน
ผัดไทยกุ้ง
กระเพาะปลาน้ำแดง
เกี๊ยวกุ้งน้ำหมูแดง
เทมปุระกุ้ง
ขนมจีบรวม
เบ็ดเต๋อย่างหมูแดง
ไก่ย่างตุรกี
ไก่ย่างแทนดู
ข้าวเกรียบปากหม้อ

Price/ราคา (บาท)

1,500
2,000
2,000
2,000
2,000
2,500
2,500
2,500
3,000
3,000
3,500
3,500
3,500
3,500
3,500
3,500
3,500
2,000

Western and Europe

Fajita
Roast pork neck
Crepe Suzettes with ice cream
Italian Pasta
Seafood fritter
Smoked salmon
Maple glazed Gammon ham
Barbecued
German roast pork knuckle
Roast rib eye of beef
Seafood barbecued
Oyster bar (Import Live)
Roast Australian prime ribs
Foie Gras
Haagen – Dazs Ice Cream

แบบตะวันตกและยุโรป

ฟาสิตาไก่
คอหมูอบ
เครปรสส้มกับไอศกรีม
พาสต้าอิตาเลียน
ซีฟู้ดชุบแป้งทอด
ปลาแซลมอนรมควัน
ขาหมูอบซอสเมเปิ้ล
เนื้อ, หมู, ไก่, สเต็ก, ไม้กรอกย่าง
ขาหมูเยอรมันอบกรอบ
เนื้อสันคออบ
อาหารทะเลย่าง
หอยนางรม (นำเข้า)
เนื้อสันคอติดกระดูกออสเตรเลียอบ
ตับห่านทอด
ไอศกรีมฮาเกนดาส

Price/ราคา (บาท)

2,500
2,500
2,500
2,500
3,000
3,200
3,500
3,500
3,600
4,500
13,000
15,000
25,000
30,000
7,000

** All prices are inclusive of 7% government tax and 10% service charge

**ราคาข้างต้นรวมภาษี 7% และค่าบริการ 10% แล้ว