



# STAFF PARTY INTERNATIONAL BUFFET 2017



# ACCOMPANIMENTS

(included in all menus as standard)

Steamed fragrant jasmine rice ข้าวสวย  
In-house baked breads with butter and infused olive oils ขนมปัง เนย และ น้ำมันโอสถ

Selection of fresh organic leaves, tomatoes,  
cucumber, onions, carrots, sprouts and dressings ผักนานาชนิด

Freshly brewed coffee, tea and herbal infusions กาแฟ ชาสมุนไพร



# PACKAGE

## 800 THB NET

- 1 Soup
- 3 Appetizers
- 3 Salads
- 5 Mains
- 5 Desserts



Recommend by Chef



Vegetarian Cuisine



## SOUPS

- Tom Yam Talay - Spicy and sour seafood soup  
Tom Kha Gai - Chicken in Thai aromatic coconut soup ซุปต้มข่าไก่  
Kaeng Jued Tau Hu - Mild clear broth with steamed tofu ซุปแกงจืดเต้าหู้  
Tom Kha Phak - Mixed vegetables in coconut milk ต้มข่าผัก  
Pumpkin soup with Garlic Chives  
Leek and Potato with Smoked Bacon ผักลึก มันฝรั่งและเบคอน  
Vegetarian Tomato with Basil ซุปผักมะเขือเทศ  
Home-Style Minestrone ซุปผักและไก่

## APPETIZERS

- Poh Pia Phak - Deep fried vegetable spring roll ปอเปี๊ยะผัก  
Gai Hor Bai Teuy - Deep fried chicken in pandan leave ไก่ห่อใบเตย  
Peuk Thord - Taro fritter เผือกทอด  
Tord Man Pla - Deep fried fish pancake ทอดมันปลา  
Nam Prik Oong - Spicy sherry tomato and minced chicken dip น้ำพริกอ่อน  
Poh Pia Sod - Freshly rolled spring-rolls with chicken and bean sprouts ปอเปี๊ยะสด  
Grilled Chicken on Lemongrass Stick ไก่ย่างตะไคร้  
Chicken or Pork Satay with cucumber pickle  
Mexican Crispy fried cheese bolas แป้งกรอบชีสโบลาสไดร์มีกซิก  
Homemade vegetable samosa with sweet mango pickle ซาโมซาไส้ผัก

## SALADS

- Som Tam - Spicy papaya salad ส้มตำ  
Yam Hed Hoo Nu Khao - Spicy white jelly mushroom salad ยำเห็ดหูหนูขาว  
Larb Gai - Spicy minced chicken salad north eastern style ลาบไก่  
Mozzarella and Ripe Tomato Salad, Aged Balsamic Vinegar สลัดมะเขือเทศชีสมอสซาเรลลา  
Roasted Peppers in an Oregano Dressing พริกหยวกย่างน้ำสลัดออริกาโน  
Tuna Nicoise Salad with Beans, Potatoes, Olives and Egg สลัดทูน่า ถั่ว มันฝรั่ง ไอลิฟและไข่  
Caesar Salad  
Spicy Chickpea, Shallot and Coriander Salad สลัดถั่ว หอม โรยด้วยผักชี  
Watermelon, Mint and Feta Salad, Yogurt Dressing สลัดแตงแดงโยเกิร์ตน้ำสลัดโยเกิร์ต  
Roasted Beetroot Salad



# MAIN COURSES

- Nuea Phad Naam Man Hoi - Wok-fried beef with oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย  
Pla Neung Ma Nao - Steam fish with Thai chili and lemon sauce ปลานึ่งมะนาว  
Prieu Waan See Krong Moo - Sweet and sour pork rib เป็รียวหวานซี่โครงหมู  
Pla Meuk Phad Nam Prik Pao - Stir-fried squid with chili oil ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา  
Phad Phak Nam Man Hoi - Stir-fried mixed vegetable with oyster sauce ผัดผักน้ำมันหอย  
Phad Phak Taiwan, Hed Hom - Stir-fried bok choy and shitake with oyster sauce ผัดผักไต้หวันเห็ดหอม  
Gaeng Keiw Waan Gai - Green curry with chicken แกงเขียวหวานไก่  
Gaeng Phed Ped Yang - Red curry with duck แกงเผ็ดเป็ดยง  
Phad Kana Moo Krob - Wok-fried kale leafs with crispy pork ผัดคะน้าหมูกรอบ  
Kao Phad Talay - Seafood fried rice ข้าวผัดทะเล  
Pla Lard Prik - Deep-fried fish with chili sauce ปลาราดพริก  
Grilled Chicken Wing with Lemon and Garlic ปีกไก่ย่างมะนาวกระเทียม  
Homemade Beef Lasagna (chicken available)  
Pork Saltimbocca with Vegetable Fettuccini  
Spaghetti Puttanesca with Roasted Vegetables  
Grilled Fish in Banana Leave  
Black Peppered Pork Loin with Garlic Spaghetti สပါเก็ตซี่โครงหมูพริกไทยดำ  
Grilled Pork Neck with Thai Savory Dip Northeastern Style คอหมูย่าง

# DESSERTS

- Pollamai Ruam - Fresh fruit selection ผลไม้รวม  
Woon Ka Thi Bai Toey - Pandanus and coconut jelly วุ้นกะทิใบเตย  
Fak Thong Kaeng Buad - Pumpkin in coconut milk พักทองแกงบวช  
Khao Niau Piak Lamyai - Rice pudding with longans ข้าวเหนียวเปียกลำไย  
Khao Niau Dam Piak Maphrao Orn - Black sticky rice pudding with young coconut ข้าวเหนียวดำเปียกมะพร้าวอ่อน  
Fak Thong Sang Kaya - Thai steamed pumpkin and custard พักทองสังขยา  
Homemade Ice-Creams x 2  
Warm muffin berry pudding มัฟฟินพุดดิ้งเบอร์รี่  
Chocolate & Vanilla cup cake คัพเค้กช็อกโกแลตวานิลลา  
Traditional Tiramisu ทิรามิสุ  
New York cheese cake and raspberry compote นิวยอร์กชีสเค้กสตรอเบอร์รี่  
Pineapple coconut layer cake เลมอนเค้กสับปะรดและมะพร้าว  
Chocolate baked custard with whipped cream คาวาร์ตช็อกโกแลตวิปครีม  
Assorted Thai sweets ขนมไทย