

## International Buffet Menu A

THB 950.-net/person

### COLD APPERTIZER:

- Smoked fish platter, capers, onions and lime
- Poached squid and New Zealand mussel with spicy dip
- Black forest ham and country terrine with pickles
- Spicy minced pork salad
- Thai chili dip

ปลารมควันและเครื่องเคียง  
ปลาหมึกและหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ลวก  
กับน้ำจิ้มซีฟู้ด  
แบล็คฟอว์เรสแฮม, เทอร์รีนกับผักดอง  
ลาบหมู  
น้ำพริก, ผัก

### SALAD:

- Selection of fresh garden greens with your choice of dressing
- Bell pepper salad, olives and Feta cheese
- Pasta salad with vegetables and BBQ duck
- Cucumber salad
- Corn kernels
- Cherry tomatoes

สลัดผักสด และน้ำสลัดหลากชนิด  
สลัดพริก, มะกอก และชีสเฟต้า  
สลัดพาสต้ากับผักและเบียด่าง  
สลัดแตงกวา  
เมล็ดข้าวโพดต้ม  
มะเขือเทศสีดา

### SOUP:

- Mushroom cream soup
- Spicy seafood soup with lemongrass, chili and lime juice

ซूपครีมเห็ด  
โप्โปะแตก

### HOT DISHES:

- Green chicken curry with rice noodles
- Deep-fried canapés with pork
- Deep-fried salmon medallions with lime-herb dip
- Roast pork loin with peppercorn red wine sauce
- Gratinated potatoes
- Wok-fried seafood with palm hearts, chili, garlic and hot basil leaf
- Stir-fried vegetables with oyster sauce
- Steamed jasmine rice
- Chicken fried rice

แกงเขียวหวานไก่, ขนมนจีน  
ขนมปังหน้าหมู  
ปลาแซลมอนทอดกับซอสเห็รับซอส  
หมูสันนอกอบกับซอสเปปเปอร์คอร์น  
เรดไวน์  
มันฝรั่งอบชีส  
ผัดใบกะเพราทะเลใส่ยอดมะพร้าว  
ผัดผักรวมน้ำมันหอย  
ข้าวสวย  
ข้าวผัดไก่

### DESSERTS:

- Sliced seasonal fresh fruits
- Apple Vienna
- Blueberry cheesecake
- Cream caramel custard
- Fresh fruit tartlet
- Caramel mousse
- 3 kinds of Thai sweets

ผลไม้ตามฤดูกาล  
แอปเปิ้ลเวียนนา  
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก  
คัสตาร์ดครีมคาราเมล  
ทาร์ตผลไม้ครีมคาราเมล  
มูสคาราเมล  
ขนมไทย 3 รายการ

## International Buffet Menu B

THB 1,100.-net/person

### COLD APPERTIZERS:

- Smoked salmon with condiments
- Poached prawns, squid and New Zealand mussel with spicy dip, cocktail sauce
- Selection of black forest ham, air dried beef with sweet melon
- Duck galantine and veal liver mousse with a papaya chutney
- Yam talay - spicy seafood salad
- Northern style sausage with condiments

### SALAD:

- Selection of fresh garden greens with your choice of dressing
- Tomato mozzarella cheese salad
- Pasta salad with smoked chicken and olives
- Julienne of carrots
- Baby corn
- Three beans salad
- Bell pepper julienne

### SOUP:

- Clam chowder
- Tom kha gai - Spicy chicken soup in coconut milk

### CARVING:

- Glazed honey ham, apple sauce, selection of mustards

### HOT DISHES:

- Roasted duck in red curry sauce
- Fried fillet of pork with garlic and pepper
- Sea bass fillet with sweet and sour sauce
- Stir-fried vegetables with oyster sauce
- Braised beef in red wine sauce with root vegetables
- Seafood ragout in saffron cream sauce
- Croquette potatoes
- Steamed jasmine rice
- Crab fried rice

### DESSERTS:

- Sliced seasonal fresh fruits
- Black forest cake
- Truffle tart
- Grand chocolate tartlette
- Cream brulee
- Fresh fruit salad
- 4 kinds of Thai sweets
- Double vanilla ice cream with condiments

ปลาแซลมอนรมควันและเครื่องเคียง  
กุ้ง, ปลาหมึกและหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์  
กับน้ำจิ้ม, ซอสคอกเทล  
แบล็คฟอว์เรสต์แฮม, เนื้อตากแห้ง และ  
แคนดาลูป  
เปิดยอดไส้และมูสตับลูกวัวกับมะละกอกวน  
สมุนไพรวุ้น  
ยำทะเล  
ยำหมูยอ

สลัดผักสดและน้ำสลัดต่างๆ

สลัดมะเขือเทศชีสมอสซาเรลล่า  
สลัดพาสต้ากับไกรมควันและมะกอก  
แครอทเส้น  
ข้าวโพดอ่อน  
สลัดถั่ว 3 อย่าง  
พริกหวานยักษ์

ซุปร้อนหอยลาย  
ต้มยำไก่

แฮมอบน้ำผึ้ง, ซอสแอปเปิ้ล, มัสตาร์ด

แกงเผ็ดเปิดอย่าง  
หมูสันในผัดกระเทียมพริกไทย  
ปลาเปรี้ยวหวาน  
ผัดผักรวมน้ำมันหอย  
เนื้อตุ๋นในซอสเรดไวน์ใส่ผัก  
ชีฟูดในซอสครีมซัฟรอน  
มันฝรั่งโครเก็ตทอด  
ข้าวสวย  
ข้าวผัดปู

ผลไม้ตามฤดูกาล  
เค้กแบล็คฟอว์เรสต์  
ทาร์ตทรัฟเฟิล  
ทาร์ตเล็ทแกรนด์ชีอคโกแลต  
ครีมบรูเล่  
สลัดผลไม้  
ขนมไทย 4 อย่าง  
ไอศกรีมวานิลลาและเครื่องเคียง