



Buffet Item

APPETIZERS & SALADS

1.Assorted of German Sausages ไส้กรอกชนิดต่างๆแบบเยอรมัน	19.North-Eastern Pork Sausages ไส้กรอกอีสาน
2.Japanese Sushi Roll ข้าวม้วนสาหร่ายแบบญี่ปุ่น	20.Deep-Fried Sun Dried Pork หมูแดดเดียว
3.Smoked Mackerel ปลาอินทรีรมควัน	21.Spicy Minced Pork or Chicken Salad with Herbs ลาบหมูหรือลาบไก่
4.Hong Kong Roasted Duck เป็ดย่างฮ่องกง	21.Spicy Minced Pork or Chicken Salad with Herbs ลาบหมูหรือลาบไก่
5.Spicy Grilled Pork Neck Salad ยาคอหมูย่างคะน้ากรอบ	22.Spicy Grilled Pork Salad with Herbs น้ำตกหมู
6.Spicy Mixed Vegetable Salad ยำใหญ่	23.Spicy Grilled Beef Salad with Herbs น้ำตกเนื้อ
7.Spicy Winged Bean Salad ยำถั่วงอก	24.Spicy Pork Salad Flavoured with Lemon หมูมะนาว
8.Spicy Grilled Egg-Plant Salad ยำมะเขือเทศ	25. Spicy Chicken Salad Flavoured with Lemon ไก่มะนาว
9.Spicy Water Milosa Salad ยำผักกระเฉด	26.Spicy Squids Salad with Savoury Sauce ปลาปลากะตัก
10.Spicy Glass Noodles Salad ยำวุ้นเส้น	27.Spicy Mackerel Salad with Savoury Sauce ปลาอินทรี
11.Spicy Grilled Beef Salad ยำเนื้อย่าง	28.Spicy Skin & Minced Pork Flavoured with Ginger ยำแหนมสด
12.Spicy Vietnamese Sausage Salad ยำหมูยอ	29.Vermicelli Spring Roll เปาะเปี๊ยะเส้นหมีปลา
13.Spicy Ham Salad ยำหมูแฮม	30.Seafood Salad สลัดอาหารทะเล
14.Spicy Sausages ยำไส้กรอก	31.Tuna Salad ทูน่าสลัด
15.Spicy Mixed Seafood Salad ยำกันอวน	32.Chiang Mai Fermented Pork Sausage & Condiments แหนมเชียงใหม่
16.Crispy Rice Vermicelli หมี่กรอบ	33.Ham Salad สลัดแฮม
17.Deep- Fried Bread Topped with Minced Pork ขนมปังหน้าหมู	34.Mixed Vegetable Salad with Various dressing สลัดผักสดพร้อมน้ำปรุง
18.Deep-Fried Sun Dried Beef เนื้อแดดเดียว	35.Hawaiian Chicken Salad สลัดไก่แบบฮาวาย

SOUP

1.Spicy & Sour Chicken Soup Flavoured with Herb คัมโถงไก่บ้าน	35. Chicken in Soya & Chinese Herb Soup ไก่พะโล้
2. Spicy & Sour Prawn Soup คัมช้กุ้ง	37. Boiled Eggs in Soya & Chinese Herb Soup ไข่พะโล้
3.Chicken in Coconut Milk Soup Flavoured with Galangal คัมข่าไก่	
4.Local Thai Vegetable Soup แกงเลียง	
5.Bean Curd with Minced Pork & Seaweed Soup แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย	
6.Spicy & Sour Seafood Soup คัมช้ทะเล	
7.Bitter Cucumber in Clear Soup Stuffed with Minced Pork แกงจืดมะระ สอดไส้	

alphabet
CAFE' & BAR

3 MAIN COURSES

1.Spaghetti Seafood Cream Sauce สปากเก็ตชีสครีมซอสอาหารทะเล	34. Stir-Fried Pork, Beef with Basil Leaves หมู , เนื้อสัตว์ในกระเพรา
2.Hawaiian Ham Steak แฮมสเต็กแบบฮาวาย	36. Steamed Fish Lemon Sauce ปลาต้มมะนาว
3.Baked Maggaroni with Ham or Chicken มักกะโรนีอบแฮม หรือ ไก่	38. Stir-Fried Four Kinds of Vegetable ผัดผักสี่สหาย
4.Smoked German Sausage ไส้กรอกหมูรมควันแบบเยอรมัน	39.Steamed Soufflé with Curry Past (Seafood or Fish) ห่อหมกทะเล
5.Stewed Porkloin in Beer Sauce สันนอกหมูตุ๋นฟองเบียร์	40.Sauteed Fish with Celery ปลาผัดก้านจ๊าย
6.Deep-Fried Milan Prokloin สันนอกหมูทอดแบบเมืองมิลาน	41.Deep-Fried Chicken in Pandan Leaf ไก่ห่อใบเตย
7.Roasted Beef with Pepper สันในเนื้ออบราดซอสพริกไทย	42. Deep-Fried Breeding Fish Drumstick ปลาชุบขนมปังทอด
8.Assorted German Sausages with Pickled ไส้กรอกเยอรมันรวม	43. Deep-Fried Beef Pork Chicken with Garlic & Pepper เนื้อ , หมู หรือ ไก่ ทอดกระเทียม
9.French Stewed Beef in Red Wine Sauce เนื้อตุ๋นไวน์แดงแบบฝรั่งเศส	44. Stir-Fried fish with Soya Bean Sauce ปลาผัดเต้าซี่
10.Stewed Chicken in Cream Sauce สตูไก่กับซอสครีม	45. Sauteed Garoupa with Galingale & Young Pepper ปลาผัดก้านจ๊าย
11.Beef,Pork or Seafood Lasagnas ลาซานญ่าทอดเนื้อ , หมูหรืออาหารทะเล	46. Corn Deep-Fried Fish with Three Flavoured ปลาสามรส
12.Ham Steak with Onion สเต็กเนื้อกับหอมใหญ่	47. Deep-Fried Beef Fish with Chilli Sauce ปลาราดพริกสด
13.Roasted Chicken with Black Mushroom ไก่อบซอสเห็ดดำ	48. Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts ไก่ผัดมะม่วงหิมพานต์
14.Pan- fried Spanish Sea base ปลาทอดแบบสเปน	49. Stir-Fried Squid with Chilli Paste ปลาหมึกผัดน้ำ พริกเผา
15.French Stewed Chicken in Red Wine Sauce ไก่ตุ๋นเหล้าองุ่นแดงแบบฝรั่ง	50. Pork, Beef or Chicken Satay สะเต๊ะ หมู , เนื้อ หรือ ไก่
16.Stewed Chicken in Orange Sauce เป็ดตุ๋นซอสส้ม	51. Deep-Fried fish with Celery & Ginger Sauce ปลาเจียง
17.Deep- Fired Chicken Drumstick น่องไก่ทอดขนมปังทอด	52. Stir-Fried Salted Chicken ไก่ผัดเค็ม
21.Pan- Fired Red Sea bass with Butter Sauce ปลาซอสเนย	53. Stir-Fried fish with Red Chilli Past ปลาผัดพริกแดง
22.Steamed Fish with Plum Sauce ปลานึ่งบ๊วย	54. Stewed Pork with Young Pepper หมูตุ๋นพริกไทยสด
23.Pan- Fired Sea bass with Cream Sauce ปลากระทงซอสขาว	55. Stir-Fried Fish Ball with Mixed Vegetable ลูกชิ้นปลาผัดผัก
25.Sweet & Sour Pork, Chicken or Fish เป็รียวหวานหมู,ไก่ หรือ ปลา	56. Stir-Fried Ten Kinds of Vegetable ผัดจับห้าซอ
26.Stir-Fried Green with Salted กระนำหมูกรอบหรือปลาเค็ม	57. Stir-Fried Shrimp Ball with Chinese Lettuce ลูกชิ้นกุ้งผัดผักสด
27.Sauteed Thai Noodle with Prawn ผัดไทยกุ้งสด	58.Boiled Chicken in Fish Sauce ไก่ต้มน้ำปลา
28.Roasted Spare-Rib Pork with Honey ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง	60.Beef, Pork or Chicken Yollow Curryแกงกะหรี่เนื้อ ,หมู หรือ ไก่
29.Stir-Fried Spare-Rib Pork with Chili Paste ซี่โครงหมูน้ำ พริกเผา	61.Steamed Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิ
30.Sweet & Sour Spare-Rib Pork เป็รียวหวานกระดูกหมู	71.Fried Rice with Pork, Beef , Ham or Egg ข้าวผัดหมู ,เนื้อ ,ไก่ ,แฮม หรือ ไข่
31.Steamed Spare-Rib Pork with Soya Bean Sauce ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่	72.Brown Rice Topped with ข้าวซ้อมมือราวยาง
32.Stir-Fried Pork , Chicken or Beef Flavored หมู , ไก่ หรือ เนื้อผัดจิง	73.Shiang Hai Fried Rice ข้าวอบเซียงไฮ้
33. Stir-Fried Pork ,Chicken or Beef with Chili หมู ,ไก่ หรือ เนื้อผัดพริกสด	

alphabet
CAFE' & BAR

DESSERTS

1.Mixed Season Fresh Fruits ผลไม้หน้าานชนิด	7.Coloured Vermicelli in Sweet Coconut Milk ชาหริ่ม
2.Marble Cake เค้กลายหินอ่อน	8.Pandan Flavoured Thai Vermicelli in Coconut Milk ทับทิมกรอบ
3.Eclair เอแคล	9.Sweet Potato or Taro in Coconut Milk มัน หรือ เตือก แกงบาด
4.Caramel Custard คาราเมลคัสตาร์ด	10.Banana in Coconut Milk ก้วยบัวควง
5.Mixed Cake เค้ก	11.Sweet Pumpkins in Coconut Milk ฟักทองแกงบาด
6.Thai Desserts ขนมไทยชาววังหลากหลายชนิด	12.Boied Flour Ball in Coconut Milk บัวลอยเสวย

COFFEE BREAK

1 Danish Blueberry เดนิชบลูเบอร์รี่	12. Mini Fudge Brown มินิบรานนีฟัจด์
2. Danish Cherry เดนิชเชอร์รี่	13. Mini Blueberry Cheese Cake มินิบลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
3. Danish Custard เดนิชคัสตาร์ด	14. Mini Vanilla Cake มินิม็อคค่าเค้ก
4. Danish Pineapple เดนิชสับปะรด	15. Mini Green Tea Cake เค้กชาเขียว
5. Sausage Puff พัฟไส้กรอก	16. Mini A Clair มินิอแคลร์
6. Ham Croissant คริวซองแฮม	17. Mini Jam Roll มินิแยมโรล
7. Chocolate Muffin มัฟฟินช็อคโกแลต	18. Brownie บรานนี
8. Blueberry Muffin มัฟฟินบลูเบอร์รี่	19. Hot Dog Bun ไส้กรอกมัน
9. Banana Muffin มัฟฟินกล้วย	20. Mini Chicken Curry Pie มินิพายไก่
10. Mini Chocolate Fudge มินิช็อคโกแลตฟัจด์	21. Mini Mushroom Pie มินิพายเห็ด
11. Mini Vanilla Cake มินิวานิลลาเค้ก	22. Mini Tuna Pie มินิทูน่าพาย

COCKTAIL ITEMS

1. Mixed Canape	9. Ham & Cheese Spring Roll
2. Satay Chicken / Pork / Beef	10. Deep- Fried Bread Topped with Minced Pork
3. Crispy Chicken Wings	11. Deep-Fried Breeding Fish Drumstick
4. Lab Tord	12. Mixed Thai Style Dessert
5. Smoked Salmon Cracker	13. Mixed Mini Jam Roll
6. Mini German Sausage	14. Brownie
7. Calamari	15. Mini Eclair
8. Vegetable Spring Roll	