

BRONZE DINNER PACKAGE

THAI BUFFET

APPETIZERS

- ▶ Deep-Fried Vegetable Spring Rolls served with Plum Sauce
ปอเปี๊ยะผักทอดเสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วย
- ▶ Glass Noodle Spicy Salad
ยำวุ้นเส้น

SOUP

- ▶ Chicken and Galangal with Coconut Milk Soup
ต้มข่าไก่

MAIN COURSES

- ▶ Dry Curry with Pork
แกงหมู
- ▶ Stir-Fried Beef Tenderloin Slices with Oyster Sauce
เนื้อผัดน้ำมันหอย
- ▶ Fried Chicken with Cashew Nut and Red Chili
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ▶ Fried Young Kale with Crispy Pork Belle
ผัดคะน้าหมูกรอบ
- ▶ Steamed Rice
ข้าวสวย

DESSERTS

- ▶ Assorted Tropical Fruit
ผลไม้เมืองร้อน
- ▶ Selection of Thai Dessert (4 kinds)
ขนมหวานไทย (4 อย่าง)



INTERNATIONAL BUFFET

SALAD BAR

Iceberg, Romaine, Mesclun, Red Coral and Butter Head

Condiment; *Asparagus, Baby Corn, Green Beans, Broccoli, Tomato, Cucumber, Carrot, Beetroot, Sweet Pepper, Spring Onion, Grilled Chicken Breast, Boiled Egg, Bacon Bites, Olives, Garlic Crouton, Anchovies, Capers, Gherkins, Parmesan Shaving, Vinaigrette, Mayonnaise, Cocktail, Tartar, Caesar, Red Vinegar, Virgin Olive Oil, Balsamic, Lemon Wedge and Home-Made Breads and Condiments*

ผักกาดแก้ว, ผักโรเมน, ต้นอ่อนผัก, ผักเรดคอรอล และ ผักบัตเตอร์เฮด

เครื่องปรุงรส: หน่อไม้ฝรั่ง, ข้าวโพดอ่อน, ถั่วแขก, บร็อกโคลี่, มะเขือเทศ, แดงควา, แครอท, บัทรุก, พริกหวาน, ต้นหอม, อกไก่ย่าง, ไข่ต้ม, เบคอนชิ้น, มะกอก, กรูตองกระเทียม, ปลาแอนโชวี, เคเปอร์, แดงควาเจอร์กิน, พาร์เมซาน, หั่นเป็นแว่น, น้ำสลัดมายองเนส, คีอากเทล, ทาร์ทาร์, ซิซาร์, น้ำส้มสายชูแดง, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, น้ำส้มสายชูบัลซามิก, มะนาวฝานเป็นแว่น, ขนมปังและเครื่องปรุงรสแบบโฮมเมด

SOUP

- ▶ Roasted Pumpkin Soup
ซूपฟักทอง

MAIN COURSES

- ▶ Fusilli Pomodoro
ผัดพาสต้ากับซอสมะเขือเทศ
- ▶ Buttered Vegetables
ผักรวมผัดเนย
- ▶ Pan-Fried Fish Fillet with Lemon Butter Sauce
ปลาอย่างเนยกับซอสเนยและมะนาว
 - ▶ Sweet & Sour Pork
เปรี้ยวหวานหมู
 - ▶ Chicken Green Curry
แกงเขียวหวานไก่
 - ▶ Steamed Rice
ข้าวสวย

DESSERTS

- ▶ Assorted Cake
เค้กรวม
- ▶ Fresh Fruit in Season
ผลไม้รวม

