

GOLD DINNER PACKAGE



THAI BUFFET

APPETIZERS

- ▶ Pomelo Salad with Shrimp
ยำส้มโอกุ้ง
- ▶ Fish cake
ทอดมันปลา
- ▶ Mixed Fruit Salad
ยำผลไม้รวม
- ▶ Deep Fried Spring Roll
ปอเปี๊ยะทอด
- ▶ Spicy Prawns and Lemon grass salad
พล่ากุ้ง
- ▶ Mixed Lettuce
ผักสลัดรวม
- ▶ Vegetable Crudité & Dressing
ผักสลัดรวมกับน้ำสลัด

MAIN COURSES

- ▶ Fried Fillet of Sea Bass with Sweet and Sour Sauce
ปลากระพงสามรส
- ▶ Braised Pork Spare Ribs with Garlic and Pepper
ซี่โครงหมูกระเทียมพริกไทย
- ▶ Spicy Seafood Soufflé with Coconut Cream
ห่อหมกทะเล
- ▶ Baked Prawns with Vermicelli
กุ้งอบวุ้นเส้น
- ▶ Fresh Noodle with Crab Curry and Vegetable
ขนมจีนน้ำแกงปูและผักสด
- ▶ Fried Rice with Pineapple
ข้าวผัดสับปะรด
- ▶ Steamed Rice
ข้าวสวย

DESSERTS

- ▶ Assorted Tropical Fruit
ผลไม้เมืองร้อน
- ▶ Selection of Thai Dessert
ขนมหวานไทย
- ▶ Coconut Ice Cream
ไอศกรีมมะพร้าว
- ▶ Banana Fritter
กล้วยทอด
- ▶ Blueberry Cheese Cake
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- ▶ Pineapple “Upside Down”
Cake
เค้กสับปะรด
- ▶ Chocolate Mousse
มูสช็อกโกแลต
- ▶ Pumpkin Custard
สังขยาฟักทอง
- ▶ Tropical Fruits
ผลไม้รวม



INTERNATIONAL BUFFET

APPETIZERS

- ▶ Smoked Chicken Breast with Mango Chutney
อกไก่รมควันกับซอสน้ำมะม่วง
- ▶ Cantaloupe Melon and Parma Ham
แคนตาลูปเมล่อนและพาร์มาแฮม
- ▶ Thai Herbs Chicken Wing
ปีกไก่ทอดสมุนไพร

SALAD BAR

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

บร็อกโคลี่, มะเขือเทศ, แดงกวา, แครอท, บีทรูท, พริกหวาน, ต้นหอม, อกไก่ย่าง, ไข่ต้ม, เบคอนชิ้น, มะกอก, ถั่วทองกระเทียม, ปลาแอนโชวี, เคเปอร์, แดงกวาเจอร์กิน, พาร์เมซาน, หั่นเป็นแว่น, น้ำสลัดมายองเนส, ค็อกเทล, ทาร์ทาร์, ซิซาร์, น้ำส้มสายชูแดง, น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์, น้ำส้มสายชูบัลซามิก, มะนาวฝานเป็นแว่น, ขนมปังและเครื่องปรุงรสแบบโฮมเมด

SOUP

- ▶ Clear Sweet Corn, Crab and Egg Drop Soup with Scallions
ซूपข้าวโพดหวาน, เนื้อปูและไข่ กับต้นหอม

MAIN COURSES

- ▶ Pan-Fried Sea Bass Fillet and Kalamata Olives in Tomato Sauce
ปลาทะเลย่างกับมะกอกกาลามาตาในซอสมะเขือเทศ
- ▶ Pork Milanese
หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดสไตล์มิลาน
- ▶ Lasagna Baked with Taleggio Cheese
ลาซานญ่าอบกับชีสเลจโจ
- ▶ Chicken "Coq Au Vine"
ไก่ค็อกอูแวน
- ▶ Roasted Duck Curry
แกงเป็ดเปิดย่าง
- ▶ Fried Rice with Crab Meat
ข้าวผัดปู
- ▶ Jacket Potato with Sour Cream, Bacon and Spring Onions
มันฝรั่งแจ็คเก็ตกับครีมเปรี้ยว, เบคอน และต้นหอม
- ▶ Vegetable Jardinière
จาร์ดีนีแยร์ผัก

DESSERTS

- ▶ Assorted Tropical Fruits
ผลไม้เมืองร้อน
- ▶ Yoghurt Cheese Cake
โยเกิร์ตชีสเค้ก
- ▶ Mango with Sticky Rice
ข้าวเหนียวมะม่วง
- ▶ Chocolate Mousse
ช็อกโกแลตมูส
- ▶ 4 Kind of Special of Ice Cream and Sorbet
ไอศกรีมและซอร์เบตพิเศษ 4 ชนิด

