

MENU

Thai Buffet



สลัด / น้ำพริก



สลัดหมู/ไก่ย่าง
สลัดแอม ไส้กรอก ปูอัดและไข่ต้ม
สลัดทูน่า
สลัดธัญพืช

- ★ น้ำพริกกะปิ + พริกสด พริกขี้หนู พริกทอด ปลากระทงทอด
- ★ น้ำพริกขี้เหล็ก + พริกสด พริกขี้หนู
- ★ น้ำพริกไข่เค็ม + พริกสด พริกขี้หนู
- น้ำพริกอ่อน + พริกสด พริกขี้หนู
- น้ำพริกเห็ดฟาง + พริกสด พริกขี้หนู
- น้ำพริกหนุ่ม + พริกสด แคนปหมู
- น้ำพริกกากหมู

ลาบสารพัดเห็น
ลาบหมูสับ
ยำรวมมิตร (ไส้กรอก หมูยอ หมูสับ)
ยำวุ้นเส้นหมูสับ / ยำวุ้นเส้นไก่สับ
ยำพริกไทยดำ (หมูย่าง / ไก่ย่าง)
ยำไก่ย่าง / ยำหมูย่าง
ยำปลากระทง
ยำสารพัดเห็น
น้ำตกหมูย่าง / น้ำตกไก่ย่าง
หลนเต้าเจี้ยว + พริกสด พริกขี้หนู
หลนปลาอินทรียี่เค็ม + พริกสด พริกขี้หนู
กะปิหลน + พริกสด พริกขี้หนู

สลัด / น้ำพริก



- ★ หลนปู + พริกสด พริกขี้หนู
(เพิ่ม 50 บาท/ท่าน)

- ★ กุ้งดองซีอิ๊ว น้ำจิ้มซีฟู้ด
(เพิ่ม 50 บาท/ท่าน)

- ★ น้ำพริกปู + พริกสด พริกขี้หนู
(เพิ่ม 40 บาท/ท่าน)

- ★ ยำเนื้อบ่งลาย
(เพิ่ม 40 บาท/ท่าน)

- ★ ยำปลาตุ๋น
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

สลัดกุ้งซุบแป้งทอด
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ยำรวมมิตรทะเล
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ยำสามกรอบ
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ยำถั่วพสุ กุ้งสด
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ลาบปลากระพงทอด
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

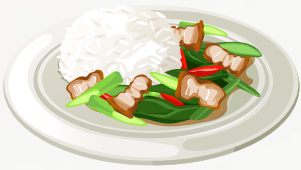
หลนกุ้ง + พริกสด พริกขี้หนู
(เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)

MENU

Thai Buffet



ชุด A



- ★ ไก่อบยอดคะน้า
- ★ ผัดผัดปลาสดทอดกรอบ
- ★ ไก่ย่างซอสบาร์บีคิว
- ★ ไก่คั่วเกลือทอดกรอบ
- ★ ไก่กรอบซอสมะนาว
- ผัดผักสี่สหาย
- ไก่ซอสแดงกะหล่ำปลี
- ผัดบลิ๊อคโคลี่กุ้ง
- ผัดผัดลูกชิ้นปลากราย
- ผัดผัดหน่อไม้ไก่
- ไก่คาราเกะผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- พะแนงไก่
- ผัดแห้งแกงเขียวหวาน (ไก่ / ลูกชิ้นปลากราย)
- ผัดแห้งต้มยำไก่

- มะเขือยาวผัดไก่สับ
- ไข่ลูกเขย
- ผัดซิงเห็ดหูหนูไก่
- ผัดคะน้าปลาเค็ม
- ไก่ผัดพริกไทยดำ
- ผัดซีเม่าไก่
- ไส้กรอกผัดซอสมะเขือเทศ
- ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่องไก่
- ไก่อบซอสมะม่วง
- ไก่ย่างสไปร์ทซี่
- ทอดมันปลากราย
- ปีกไก่ทอดกระเทียม
- คั่วกลิ้งไก่

ชุด B



ผัดกะเพรา
(ไก่สับ / หมูสับ / ไก่ชิ้น / หมูชิ้น)

- ขาหมูน้ำแดงยอดผัก
- หมูผัดพริกไทยดำ
- หมูผัดพริกแกง
- ผัดน้ำพริกเผาหมู
- ผัดผัดหมู / ผัดผัดขาหมู
- คั่วกลิ้งหมู
- ซี่โครงหมูอ่อนอบเต้าซี่
- ซี่โครงหมูอ่อนอบซอสบาร์บีคิว
- ซี่โครงหมูอ่อนทอดสามรส

- พะแนงหมู
- เต้าหู้ทรงเครื่องหมูสับ
- ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่องหมู
- หมูทอดใบมะกรูดกรอบ น้ำจิ้มแจ่ว
- คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว
- หมูแดดเดียว
- หมูอบลูกพรุณ
- ไก่แช่เหล้า
- หมูมะนาว

MENU

Thai Buffet



ซุ๊ป



- ★ ซุ๊ปกระดูกหมูอ่อนตุ๋นยาจีน
- ซุ๊ปน่องไก่ใส่มันฝรั่ง
- ซุ๊ปไก่ตุ๋นมะนาวดอง เห็ดหอม
- ซุ๊ปกระดูกหมูอ่อนต้มผักทอง
- แกงจืดมะระ (หมูสับ / กระดูกหมูอ่อน)
- แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ
- ต้มข่าไก่ใส่กะหล่ำปลี
- แกงจืดสาหร่าย (ลูกชิ้นปลา / หมูสับ)
- แกงจืดเกี๊ยมด่าย (กระดูกหมูอ่อน / กระเพาะหมู)
- แกงเขียวหวาน + ขนมจีน (ลูกชิ้นปลากราย / ไก่)
- แกงเผ็ดไก่ย่าง

- ไข่พะโล้ หมูสามชั้น
- ต้มแซ่บ (ไก่ / กระดูกหมูอ่อน)
- แกงป่า (ไก่ / หมู)
- ต้มโคล้งไก่
- แกงเทโพหมูสามชั้น
- ต้มยำขาหมู
- ต้มยำใต้น้ำขุ่น/น้ำใส
- ขนมจีนน้ำยาป่า

ซุ๊ป



พิเศษ

- ★ แกงเผ็ดเปิดอย่าง (เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)
- ★ ขนมจีนน้ำยาปู (เพิ่ม 50 บาท/ท่าน)
- แกงส้มชะอมผักขม ปลากราย (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงส้มชะอมผักขม กุ้งสด (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงเลียงกุ้งสด (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงคั่วสับปะรดกุ้งสด (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- ต้มยำทะเลน้ำขุ่น/น้ำใส (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงป่าทะเล (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- ต้มโคล้งปลากรอบ (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- ต้มยำโปิเตก (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงมัสมั่น (หมู / ไก่) (เพิ่ม 10 บาท/ท่าน)
- สตู (หมู / ไก่) (เพิ่ม 10 บาท/ท่าน)

MENU

Thai Buffet



ทะเล



- ★ ปลาทอดผัดพริกไทยดำ
- ★ ผัดแห้งต้มยำทะเล
- ★ ปลาทอดซอสมะขาม
- ★ ปลาทอดสมุนไพร น้ำจิ้มซีฟู้ด
- ★ ห่อหมกทะเล
- ผัดผัสดรวมมิตรทะเล
- ผัดเปรี้ยวหวานทะเล
- ผัดกระเพราทะเล
- ผัดน้ำพริกเผาทะเล
- ผัดดำปลา
- ผัดดำทะเล

- ผัดซีเมากทะเล
- ผัดผงกะหรีทะเล
- ปลาผัดขึ้นด้าย
- ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
- ห่อหมกปลา
- กุ้งอบวุ้นเส้น
- ผัดบลูค็อกโคลี่กุ้ง
- ปลากะพงชิ้นนึ่งมะนาว
- ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
- ปลาทอดผัดเต้าซี่
- ปลาทอดราดพริก
- ทอดมันกุ้ง (เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ของหวาน



- ผลไม้ตามฤดูกาล
- ★ ลอดช่องใบเตยทรงเครื่อง
- ลอดช่องสิงคโปร์
- ฟักทองแกงบวด
- แกงบวดมันสองแผ่นดิน
- กล้วยบวชชี
- ครองแครงกะทิ
- สาหร่ายลายน้ากะทิ
- สาหร่ายแคนตาลูป
- สาหร่ายใบเตยมะพร้าวอ่อน
- บัวลอยสามสี
- บัวลอยเผือก

- กล้วยเชื่อม
- มันต้มนึ่ง
- ขนมกล้วย, ขนมฟักทอง
- ซ่าหริ่ม
- ขนมรวมมิตร
- เจากวยทรงเครื่อง
- เจากวยโบราณ
- วุ้นลูกตาลลอยแก้ว
- เงาะลอยแก้ว
- ทับทิมกรอบ

ไอศกรีมกะทิสด
(ชิ้นต่ำ 100 ท่าน และ คิดเพิ่มหัวละ 30 บาท/ท่าน)

น้ำแข็งใสแดงนมข้น หรือ เขียวนมข้น
(วุ้น เจากวย มันเชื่อม ขนมปัง ลูกชิด)

เต้าทึง

MENU

Thai Buffet

เครื่องดื่ม



น้ำอัดลม
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

น้ำฝรั่ง
น้ำส้ม
น้ำสับปะรด
น้ำลิ้นจี่
น้ำองุ่น
น้ำลำไย
น้ำสตอว์เบอร์รี่
น้ำพีช
น้ำลูโอเซียน

น้ำชาเขียวมะลิ
น้ำชามะนาว
น้ำกระเจี๊ยบ
น้ำเก๊กฮวย
น้ำัญชัน
น้ำัญชันมะนาว
น้ำมะตูม
น้ำตะไคร้
น้ำใบเตย
น้ำผึ้งมะนาว

MENU

Thai Buffet



Salad, Paste



- Grilled Pork / Chicken Salad
- Boiled Egg & Ham, Sausage, Crabstick Salad
- Tuna Salad
- Cereal and Vegetable salad
- ★ - Shrimp Paste Sauce
- ★ - Shrimp Paste Sauce With Chopped Pork
- ★ - Salted Eggs Chilli Paste
- Northern Thai Spice Pork Tomato Paste
- Mushroom Chilli Paste
- Northern Thai Spice Paste
- Pork Crackling Chili Paste
- Soya Bean Dipping Sauce
- Spicy Sliced Grilled (Pork/Chicken) Salad
- King Mackerel Dipping Sauce
- Shrimp Paste Stew Dipping Sauce
- Spicy Mixed Mushroom Toasted Rice Salad
- Thai Spicy Minced Pork
- Mixed Spicy Salad (Sausage, Vietnamese Sausage, Minced Pork)
- Spicy Vermicelli Salad with (Minced Pork/Minced Chicken)
- Spicy Black Pepper Salad with (Grilled Pork / Grilled Chicken)
- Spicy Grilled (Pork/Chicken) Salad
- Spicy Mackerel Salad
- Spicy Mixed Mushroom Salad

Salad, Paste



- ★ Crab Stew Dipping Sauce (Add 50 Baht/Person)
- ★ Korean Spicy Pickled Shrimp in Soy Sauce with Thai Spicy Seafood Dipping Sauce (Add 50 Baht/Person)
- ★ Chilli Crab Eggs Paste (Add 40 Baht/Person)
- ★ Beef Shank Spicy Salad (Add 40 Baht/Person)
- ★ Fried Crispy Catfish with Spicy Mango Salad (Add 30 Baht/Person)
- Fried Shrimp Salad (Add 30 Baht/Person)
- Spicy Seafood Salad (Add 30 Baht/Person)
- Crispy fish maw in Spicy salad (Add 30 Baht/Person)
- Thai winged bean salad with Shrimp (Add 30 Baht/Person)
- Spicy Fried Snapper with Toasted Rice Salad (Add 30 Baht/Person)
- Shrimp Stew Dipping Sauce (Add 20 Baht/Person)

MENU

Thai Buffet



Set A



- ★ - Roasted Chicken with Kale
- ★ - Stir-Fried Crispy Catfish with Spicy Red Curry
- ★ - Grilled Chicken with Barbeque Sauce
- ★ - Fried Salt Chicken
- ★ - Fried Chicken Lemon Sauce
- Fried Mix Vegetables
- Stir-fried Chicken & Cabbage Red Sauce
- Stir-Fried Broccoli with Shrimp
- Stir-Fried Fresh Fish Ball Spicy Thai Herbs
- Spicy Bamboo Shoots with Chicken
- Stir-Fried Chicken Ball with Cashew Nut
- Panaeng Curry with Chicken
- Stir-Fried Green Curry with (Chicken / Fish Ball)
- Stir-fried Tom Yum with Chicken
- Stir-Fried Eggplant with Minced Pork
- Fried Boiled Egg with Tamarind Sauce
- Stir-Fried Ginger and Black Mushroom with Chicken
- Stir-Fried Kale with Sun-Dried Salted Fish
- Stir-Fried Chicken with Black Pepper
- Stir-fried Spicy and Herbs with Chicken
- Stir-fried Sausage with Tomato Sauce
- Fried Cellophane Noodle with Chicken
- Roasted chicken with Mango sauce
- Grilled Spicy Chicken
- Thai Fried Fish Cake
- Fried Chicken Wings with Garlic
- Stir-fried Yellow Curry Paste with Minced Chicken

Set B



- Stir-fried Spicy Thai Basil with (Minced Chicken / Minced Pork / Chicken / Pork)
- Panaeng Curry with Pork
- Stir-Fried Tofu with Minced Pork
- Fried Cellophane Noodle with Pork
- Stewed Pork Leg with Kale
- Fried Pork with Fried Kaffir Lime with Spicy Dipping Sauce
- Stir-Fried Pork with Black Pepper
- Grilled Pork Neck with Spicy Dipping Sauce
- Stir-Fried Pork with Red Curry
- Deep Fried Dried Pork
- Stir-fried Chilli Paste with Pork
- Steamed Pork with Prunce
- Spicy Stir-Fried Pork / Spicy Stir-Fried Pork Leg
- Drunken Chicken
- Stir-fried Yellow Curry Paste with Minced Pork
- Pork with Lime Spicy Sweet Sauce
- Braised Pork Ribs with Black Bean Sauce
- Fried Pork Ribs with Sweet Sour Spicy Sauce
- Braised Pork Ribs with Barbecue Sauce

MENU

Thai Buffet



Soup



- ★ - Pork Ribs Soup with Shiitake and Bamboo Mushroom
- Chicken Leg Soup with Potato
- Chicken Soup with Pickled Lime
- Pork Ribs Soup with Pumpkin
- Bitter Melon Soup with (Minced Pork / Pork Ribs)
- Stuffed Cucumber Soup with Minced Pork
- Thai Braised Pork belly & Egg
- Thai Hot and Spicy Soup with (Chicken / Pork Ribs)
- Thai Jungle Curry Soup with (Chicken / Pork)
- Chicken and Lemongrass Soup with Mushrooms and Cabbage
- Sour and Spicy Smoked Dry Chicken Soup
- Clear Soup Mix Vegetable, Tofu and Seaweed with (Fish Ball / Minced Pork)
- Thai Pork Curry with Morning glory
- Tom Yum Pork Leg
- Tom Yum Chicken Creamy Soup / Clear Soup
- Preserved Mustard Green Soup with (Pork Ribs / Pork Stomach)
- Thai Rice Noodles Served with Fish Curry Sauce Jungle Style
- Green Curry + Thai Rice Noodles (Fish Balls / Chicken)
- Red curry with Roasted Chicken

Soup



- ★ Red curry with Roasted Duck (Add 30 Baht/Person)
- ★ Thai Rice Noodles Served with Crab Meat Curry Sauce Royal Style (Add 50 Baht/Person)
- Fried Egg Stuffed Climbing Wattle and Fish in Spicy Sour Soup (Add 20 Baht/Person)
- Fried egg stuffed climbing wattle and shrimp in spicy sour soup (Add 20 Baht/Person)
- Thai Spicy Mixed Vegetable Soup with Shrimp (Add 20 Baht/Person)
- Pineapple Curry Soup with Shrimp (Add 20 Baht/Person)
- Tom Yum Seafood Creamy Soup / Clear Soup (Add 20 Baht/Person)
- Thai Jungle Curry Soup Seafood (Add 20 Baht/Person)
- Sour and Spicy Smoked Dry Fish Soup (Add 20 Baht/Person)
- Hot Sour and Spicy Seafood Clear Soup with Red Chilli (Add 20 Baht/Person)
- Massaman Curry (Pork / Chicken) (Add 10 Baht/Person)
- Stew (Pork / Chicken) (Add 10 Baht/Person)

MENU

Thai Buffet



Seafood

- ★ - Stir-Fried Snapper with Pepper Sauce
- ★ - Stir-fried Tom Yum with Seafood
- ★ - Fried Snapper with Tamarind Sauce
- ★ - Fried Snapper with Lemongrass & Thai Seafood Sauce
- ★ - Curry Steamed Seafood
- Spicy Stir-Fried Seafood
- Stir-Fried Sweet and Sour Sauce Seafood
- Stir-Fried Thai Basil & Chilli Seafood
- Stir-fried Roasted Chilli Paste with Seafood
- Stir-Fried Thai Spicy Herb with Snapper
- Stir-Fried Thai Spicy Herb Seafood
- Stir-fried Spicy and Herbs with Seafood
- Stir-fried Yellow Curry with Seafood
- Stir-Fried Snapper with Celery
- Stir-Fried Squid with Salted Egg
- Curry Steamed Fish
- Baked Shrimp with Vermicelli
- Stir-Fried Broccoli with Shrimp
- Steamed Snapper Fillet with Lime Spicy Sweet Sauce
- Steamed Snapper with Light Soya Sauce
- Stir-fried Fish with Black Bean Sauce
- Fried Snapper with Chilly Sauce
- Fried Shrimp Cakes
(Add 30 Baht/Person)



Dessert

- ★ - Lod Chong Thai in Coconut Milk and Syrup
- ★ - Lod Chong Singapore in Coconut Milk and Syrup
- Pumpkin in Sweet Coconut Milk
- Duel Sweet Potato in Coconut Milk
- Banana in Coconut Milk
- Caramelized Crisps in Coconut Cream
- Sago-dumplings in Coconut Milk
- Sago with Cantaloupe in Coconut Milk
- Pandan Sago with Coconut Meat in Coconut Milk
- Three-Color Rice Dumpling in Coconut Milk
- Taro Rice Dumpling in Coconut Milk
- Coconut Ice Cream
(Minimun 100 Persons & Add 30 Baht/Person)
- Banana in Syrup
- Sweet Potato in Ginger Syrup
- Steamed Banana Cake, Pumpkin Cake
- Sweet Noodles in Coconut Milk
- Thai Mixed Dessert Coconut Milk and Syrup
- Grass Jelly Dessert
- Bo-Ran Grass Jelly Dessert
- Palm fruit Jelly Dessert
- Rambutan in Syrup
- Mock Pomegranate Seeds in Coconut Milk
- Shaved ice Red or Green with Condensed Milk
(Jelly, Grass Jelly, Sweet Potato, Bread, Palm Seed)
- Assorted Bean in Longan Syrup



MENU

Thai Buffet

Beverage



- Soft Drink
(Add 30 Baht/Person)
- Guava Juice
- Orange Drink
- Pineapple Drink
- Lychee Drink
- Grape Drink
- Longan Juice
- Strawberry Drink
- Mix Fruit Drink
- Blue Ocean Drink
- Jasmine Green Tea
- Lemon Tea
- Roselle Juice
- Chrysanthemum Tea
- Butterfly Pea Juice
- Butterfly Pea with Lemon Juice
- Bael fruit Drink
- Lemon grass Juice
- Pandan Juice
- Honey Lemon