

INTERNATIONAL BUFFET MENU

APPETIZER MENU

เบคอนพันกุ้ง
Bacon-Wrapped Shrimp

แซนวิชม้วนแฮมชีส
Ham & Cheese Roll Sandwich

แคลิฟอร์เนียโรล
California Roll

ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว
BBQ Chicken Wings

กระทงทองยำทูน่า
Crispy Golden Cup with Tuna Salad

ถุงทอง
Thai Golden Bag

กุ้งห่มสไล
Shrimps Spring Roll

กุ้งพันอ้อย
Sugar cane skewers Shrimps

ไก่สะเต๊ะ, หมูสะเต๊ะ
Chicken Satay, Pork Satay

ปอเปี๊ยะทอด (เจ)
Spring Rolls (Vegetarian)

ชาโมซ่าผัก (เจ)
Vegetarian Samosa

นาโช่ ซอสมะเขือเทศ (เจ)
Nacho served with Tomato Sauce (Vegetarian)

ทอดมันกุ้ง
Deep Fried Shrimp Cakes

พาร์มาแฮม แคนตาลูป
Parma Ham Cantaloupe

ไส้กรอกแฟรงค์เฟอร์เตอร์ กุ้ง ซอสบาร์บีคิว
Frankfurter and Shrimp BBQ

คานาเป้แซลมอนครีมชีส
Smoked Salmon Cream Cheese Canape

คานาเป้แฮมชีส
Ham Cheese Canape

เนื้อเย็น และ ผักดอง
Assorted Cold Cut with Pickle

ขนมปังจืดโวกาโด ไข่กุ้ง
Avocado Toast with Tobiko

ซาลาเปารวม และ ขนมจีบ
Assorted Chinese Bun & Dumplings

หมูกรอบซอสเลมอน (เพิ่ม 20บ./ท่าน)
*Crispy Pork Belly with Lemon sauce
(+20฿/person)*





INTERNATIONAL BUFFET MENU

ASIAN CUISINE

ปลากระพงทอดตะไคร้ น้ำจิ้มซีฟู้ด
Fried fish & Lemongrass with
Spicy Seafood Sauce

หมูทอดใบมะกรูดกรอบ น้ำจิ้มแจ่ว
Fried Pork with Crispy Leech
Lime with Spicy Sauce

ปลากระพงทอดซอสมะขาม
Deep Fried Fish with Tamarind Sauce

เต้าหู้ทรงเครื่อง หมูสับ
Deep Fried Tofu with Gravy Sauce

ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ หมักกรอบ
Fried rice noodle with Chicken
& Pickled Squid

เส้นหมี่ผัดผักกระเจตกุ้ง
Stir-fried Rice Vermicelli with
Water Minosa & Shrimp

ข้าวผัดต้มยำทะเล
Tom Yum Fried rice Seafood

ขนมจีนน้ำปู (เพิ่ม 50บ./ท่าน)
Thai Rice Noodles Served with
Crab Meat Curry Sauce Royal Style
(+50฿/person)

ปลาทอดคั่วพริกเกลือ
Fried Fish with Salt and Chili

ไก่อบสับปะรด
Baked Chicken with Pineapple

หมูตุ๋นพะโล้
Braised Pork in Five-Spice Broth

คะน้าฮ่องกงซอสน้ำแดง
Hong Kong Kale in Red Sauce

หมี่ผัดฮ่องกง
Stir-Fried Hong Kong Noodles

ปลาทอดสามรส
Three-Flavored Fried Fish

ขนมจีนแกงเขียวหวาน
Green Curry with Rice Noodles

ปลาซาบะซอสเทริยากิ
Grilled Mackerel with Teriyaki Sauce

ไก่อบฮ่องกง
Hong Kong-Style Baked Chicken

ทะเลผัดฉ่า
Fried Herbed Vegetables
with Seafood

จู้จี้ทะเล
Choo Chee Seafood

กุ้งอบวุ้นเส้น
Baked Prawns with Vermicelli

ไก่คาราเกะผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Stir-Fried Chicken Ball with Cashew Nut

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
Stir-Fried Squid with Salted Egg

ปลาทอดผัดพริกไทยดำ
Fried Fish with Pepper Sauce

ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย
Fried Fish with Celery

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed Fish with Light Soya Sauce

ยากิโซบะ (หมู / ไก่)
Yakisoba (Pork / Chicken)



MENU INTERNATIONAL BUFFET

WESTERN CUISINE

สเต็กแซลมอนย่างเกลือ (เพิ่ม 100บ./ท่าน)
Grilled Salmon Steak with Salt
(+100฿/person)

ชิกเก้นสะโพกซอสครีมเห็ด
Chicken Thigh with Creamy Mushroom Sauce

ซี่โครงหมูอ่อนอบซอสบาร์บีคิว
Baked Pork Ribs with BBQ Sauce

(ไก่ / หมู / ปลากระพง / เนื้อ) ย่างซอสพริกไทยดำ
Grilled (Chicken / Pork / Fish / Beef)
with Black Pepper Sauce

ปลากระพงย่าง ไวน์ขาว
Grilled Fish with White Sauce

(ไก่ / ปลากระพง) ชุบเกล็ดขนมปังทอดซอสทาร์ทาร์
(Fried Chicken / Fried Fish)
with Tartar Sauce

สปาเก็ตตี้โบโลเนส (หมูสับ / ไก่สับ / เนื้อสับ)
Spaghetti Bolognese Sauce with
(Pork / Chicken / Beef)

สปาเก็ตตี้ซอสครีมเห็ดแฮม & เบคอนกรอบ
Spaghetti Cream Mushroom Sauce Ham
& Bacon

สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมา (ไก่ / หมู / ทะเล)
Spicy Stir Fried Spaghetti
(Chicken / Pork / Seafood)

ปลากระพงย่างไวน์ขาว มันฝรั่งทอด
Grilled Fish with White Sauce & Fried Potato

ไก่ตุ๋นไวน์แดง
Braised Chicken in Red Wine Sauce

แฮมเบอร์เกอร์ซอสเกรวี่
Hamburg Steak with Gravy Sauce

อาราเบียต้าอบหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
Arrabbiata Baked New Zealand Mussels

เปปเปอร์โลนี พิชซ่า
Pepperoni Pizza

ฟิช แอนด์ ชิป
Fish and Chips

ทาโก้ไก่สไตล์เม็กซิกัน
Taco Chicken Mexican Style

ลาซานญา (หมู / เนื้อ)
Lasagna (Pork / Beef)

มันฝรั่งอบ เนย กระเทียม
Garlic & Butter Roasted Potato

ไส้กรอกรมควันผัดซอสบาร์บีคิว
Smoked Sausage with Barbeque Sauce

สตู (ไก่ / หมู)
Chicken Stew / Pork Stew

พิซซ่าไก่อบมอสซาเรลล่าชีส
Pizza Chicken with Mozzarella

ผักขมอบชีส
Baked Spinach with Cheese

ครีมพาร์ฟาเล่ แฮม หน่อไม้ฝรั่ง
Creamy Farfalle with Ham & Asparagus

ซี่โครงหมูอ่อนอบซอสบาร์บีคิว มันบด ผักโขม
BBQ Pork Ribs with Grilled Vegetables
and Sautéed Spinach

ฟูซิลลีผัดเบคอนพริกแห้ง
Fusilli with Bacon and Dried Chili

สเต็กไก่ซอสส้ม
Chicken Steak with Orange Sauce

น่องไก่ตุ๋นซอสพริกไทยดำ
Braised Chicken Drumstick in Black Pepper Sauce

INTERNATIONAL BUFFET MENU

SALAD , PASTE , SPICY SALAD

สลัดมันฝรั่ง
Olivier Salad (Potato Salad)

สลัดมะกะโรนี
Macaroni salad

สลัดธัญพืช
Cereal salad

อิตาเลียนพาสต้าสลัด
Italian Pasta Salad

ซีซาร์สลัด
Caesar Salad

ส้มตำไทย
Spicy Papaya Salad

น้ำพริกลงเรือ + ผักสด,ผักลวก
Shrimp Paste Sauce With Chopped Pork

น้ำพริกกะปิ + ผักทอด ,ผักสด ปลาทอด
Shrimp Paste Sauce

หลนปู + ผักสด,ผักลวก
Crab Stew Dipping Sauce

ยำส้มโอเสวย กุ้งสด
Spicy Pomelo Salad

ยำถั่วพุด กุ้งสด
Spicy Wing Bean Salad

เพนเน่ทูน่าสลัด
Penne Tuna Salad



INTERNATIONAL BUFFET MENU

SOUP / CURRY

ซูปครีมเห็ดทรัฟเฟิล
Cream Mushroom Soup

ซูปหัวหอม
French Onion Soup

ซูปข้าวโพด
Corn Soup

แกงเผ็ดเปิดอย่าง
Red curry with Roasted Duck

แกงมัสมั่น (หมู / ไก่ / เนื้อ)
Massaman Curry
(Pork / Chicken / Beef)

พะแนง (หมู / ไก่ / เนื้อ)
Panang Curry
(Pork / Chicken / Beef)

ซูปมะเขือเทศ
Tomato Soup

Minestrone Soup

ซูปหอมใหญ่
French Onion Soup

ปลาหมึกนึ่งมะนาว
Steamed Squid with Spicy Lime Sauce

แกงส้มชะอมกุ้งสด
Shrimp and Egg Sour Soup Tamarind Paste

ต้มยำทะเล (น้ำใส / น้ำข้น)
Hot and Sour Seafood
(Clear Soup / Creamy Soup)

ต้มยำโป๊ยะแตก
Hot Spicy Seafood Soup with Red Chilli

ต้มข่าไก่ใส่กะหล่ำปลี
Thai Chicken Coconut Soup

ซูปใส่น่องไก่ใส่มันฝรั่ง
Clear Potato Soup with Chicken

ซูปเชื้อไฟเห็ดหอมใส่กระดูกหมูอ่อน
Clear Soup with Pork Bones
and Bamboo Mushroom

ต้มโคล้งปลากะพง
Spicy Sour Sea Bass Soup





INTERNATIONAL BUFFET MENU

DESSERT

ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal Fruit

ลอดช่องใบเตยทรงเครื่อง
Lod Chong Coconut Milk and Syrup

มันต้มกะทิสด
Sweet Boiled Cassava in Coconut Milk

เต้าทึง
Assorted Bean in Longan Syrup

กล้วยบวชชี
Banana in Coconut Milk

ทับทิมกรอบ
Thai Red Ruby in Coconut Milk

เผือกแก้วนํ้ากะทิ
Taro Ball in Coconut Milk

เจลาทียทรงเครื่อง
Grass Jelly Dessert

บัวลอยสามสี
Three-Color Rice Dumpling in Coconut Milk

สาหร่ายบัวลอย
Sago Rice Dumpling in Coconut Milk

สาหร่ายแคนตาลูป
Sago with Cantaloupe in Coconut Milk

คารองแครงกะทิ
Caramelized Crisps in Coconut Cream

ขนมรวมมิตร
Mixed Thai Dessert in Coconut Milk

ไอศกรีมกะทิสด (เพิ่ม 30 บ./ท่าน)
Coconut Ice Cream (+30฿/person)

วุ้นลูกตาลลอยแก้ว
Palm fruit Jelly Dessert

เงาะลอยแก้ว
Rambutan in Syrup

เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
Milk Custard with Fruit Salad

พานาคอตต้าสตรอเบอร์รี่
Strawberry Panna cotta

พานาคอตต้าบลูเบอร์รี่
Blueberry Panna cotta

ครีมบริวเล่
Creme Brulee

มาการอง
Macaron

มินิคัพเค้กรวม
Mixed Mini Cupcake

มินิบราวนี่รวม
Mixed Mini Brownie

มินิตาร์ตรวม
Mixed Tart

พุดดิ้งมัทฉะ
Matcha Pudding

พุดดิ้งนมสด
Milk Pudding

INTERNATIONAL BUFFET MENU

BEVERAGE

น้ำอัดลม (เพิ่ม 30 บ./ท่าน)
Soft Drink (+30฿/person)

น้ำฝรั่ง
Guava Juice

น้ำส้ม
Orange Drink / Orange Juice

น้ำสับปะรด
Pineapple Drink / Pineapple Juice

น้ำลิ้นจี่
Lychee Drink / Lychee Juice

น้ำองุ่น
Grape Drink / Grape Juice

น้ำลำไย
Longan Drink

น้ำสตรอเบอร์รี่
Strawberry Drink

น้ำพันทซ์
Mix Fruit Drink

น้ำบลูโอเชียน
Blue Ocean Drink

กาแฟเย็น
Cold Coffee

น้ำกระเจี๊ยบ
Roselle Juice

น้ำเก๊กฮวย
Chrysanthemum Tea

น้ำอัญชัน
Butterfly Pea Juice

น้ำอัญชันมะนาว
Butterfly Pea with Lemon Juice

น้ำมะตูม
Bael fruit Drink

น้ำตะไคร้
Lemon grass Drink

น้ำใบเตย
Pandan Drink

น้ำผึ้งมะนาว
Honey Lemon Drink

น้ำชาเขียวมะลิ
Jasmine Green Tea

มาการอง
Macaron

น้ำชามะนาว
Lemon Tea

ชาร้อน
Hot Tea

กาแฟร้อน
Hot Coffee

ช็อกโกแลตร้อน
Hot Chocolate

นมร้อน
Hot Milk