

THAI BUFFET MENU

สลัด / น้ำพริก

สลัดหมู / ไก่ย่าง

สลัดแฮม ไส้กรอก ปูอัดและไข่ต้ม

สลัดทูน่า

สลัดธัญพืช

★ น้ำพริกกะปิ + ผักสด ผักลวก ผักทอด ปลาทุกทอด

★ น้ำพริกขี้หนุ + ผักสด ผักลวก

★ น้ำพริกไข่เค็ม + ผักสด ผักลวก

น้ำพริกอ่อน + ผักสด ผักลวก

น้ำพริกเห็ดฟาง + ผักสด ผักลวก

น้ำพริกหนุ่ + ผักสด แคปหมู

น้ำพริกถั่วลิสง

ลาบสาคูสด

ลาบหมูสับ

ยำรวมมิตร (ไส้กรอก หมูยอ หมูสับ)

ยำวุ้นเส้นหมูสับ / ยำวุ้นเส้นไก่สับ

ยำพริกไทยดำ (หมูย่าง / ไก่ย่าง)

ยำไก่ย่าง / ยำหมูย่าง

ยำปลา

ยำสาคูสด

น้ำตกหมูย่าง / น้ำตกไก่ย่าง

หลนเต้าเจี้ยว + ผักสด ผักลวก

หลนปลาอินทรีเค็ม + ผักสด ผักลวก

กะปิหลน + ผักสด ผักลวก

สลัด / น้ำพริก พิเศษ

★ หลนปู + ผักสด ผักลวก
(เพิ่ม 50 บาท/ท่าน)

★ กุ้งดองซีอิ๊ว น้ำจิ้มซีฟู้ด
(เพิ่ม 50 บาท/ท่าน)

★ น้ำพริกปู + ผักสด ผักลวก
(เพิ่ม 40 บาท/ท่าน)

★ ยำเนื้อนุ่มลาย
(เพิ่ม 40 บาท/ท่าน)

★ ยำปลาช่อน
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

สลัดกุ้งชุบแป้งทอด
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ยำรวมมิตรทะเล
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ยำสามกรอบ
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ยำถั่วพู กุ้งสด
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

ลาบปลาทูสด
(เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

หลนกุ้ง + ผักสด ผักลวก
(เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)

THAI BUFFET MENU

ชุด A

- ★ ไก่อบยอดคะน้า
- ★ ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ
- ★ ไก่ย่างซอสบาร์บีคิว
- ★ ไก่คั่วเกลือทอดกรอบ
- ★ ไก่กรอบซอสมะนาว
- ผัดผักสี่สหาย
- ไก่ซอสแดงกะหล่ำปลี
- ผัดบลิ๊อคโคลี่กุ้ง
- ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทราย
- ผัดเผ็ดหน่อไม้ไก่
- ไก่คาราเกะผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- พะแนงไก่
- ผัดแห้งแกงเขียวหวาน (ไก่ / ลูกชิ้นปลาทราย)
- ผัดแห้งต้มยำไก่

- มะเขือยาวผัดไก่สับ
- ไข่ลูกเขย
- ผัดขิงเห็ดหูหนูไก่
- ผัดคะน้าปลาเค็ม
- ไก่ผัดพริกไทยดำ
- ผัดขี้เมาไก่
- ไส้กรอกผัดซอสมะเขือเทศ
- ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่องไก่
- ไก่อบซอสมะม่วง
- ไก่ย่างสไปรท์ซี่
- ทอดมันปลาทราย
- ปีกไก่ทอดกระเทียม
- คั่วกลิ้งไก่

ชุด B

- ผัดกะเพรา
- (ไก่สับ / หมูสับ / ไก่ชิ้น / หมูชิ้น)
- ขาหมูน้ำแดงยอดผัก
- หมูผัดพริกไทยดำ
- หมูผัดพริกแกง
- ผัดน้ำพริกเผาหมู
- ผัดเผ็ดหมู / ผัดเผ็ดขาหมู
- คั่วกลิ้งหมู
- ซี่โครงหมูอ่อนอบเต้าซี่
- ซี่โครงหมูอ่อนอบซอสบาร์บีคิว
- ซี่โครงหมูอ่อนทอดสามรส

- พะแนงหมู
- เต้าหู้ทรงเครื่องหมูสับ
- ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่องหมู
- หมูทอดใบมะกรูดกรอบ น้ำจิ้มแจ่ว
- คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว
- หมูแดดเดียว
- หมอบลูกพรุณ
- ไก่แซ่เหล้า
- หมูมะนาว

THAI BUFFET MENU

ซูบ

- ★ ซุปกระดูกหมูอ่อนตุ๋นยาจีน
- ซุปน่องไก่ใส่มันฝรั่ง
- ซุปไก่ตุ๋นมะนาวดอง เห็ดหอม
- ซุปกระดูกหมูอ่อนต้มฟักทอง
- แกงจืดมะระ (หมูสับ / กระดูกหมูอ่อน)
- ต้มข่าไก่ใส้กะหล่ำปลี
- แกงจืดสาหร่าย (ลูกชิ้นปลา / หมูสับ)
- แกงจืดเกี๊ยมฉ่าย (กระดูกหมูอ่อน / กระจ๊าะหมู)
- แกงเขียวหวาน (ลูกชิ้นปลากราย / ไก่) + ขนมนจีน
- แกงเผ็ดไก่ย่าง

- ไข่พะโล้ หมูสามชั้น
- ต้มแซ่บ (ไก่ / กระดูกหมูอ่อน)
- แกงป่า (ไก่ / หมู)
- ต้มโคล้งไก่
- แกงเทโพหมูสามชั้น
- ต้มยำขาหมู
- ต้มยำไก่ (น้ำข้น / น้ำใส)
- ขนมนจีนน้ำยาป่า

ซูบ พิเศษ

- ★ แกงเผ็ดเปิดอย่าง (เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)
- ★ ขนมนจีนน้ำยาปู (เพิ่ม 50 บาท/ท่าน)
- แกงส้มชะอมผักขม ปลากระพง (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงส้มชะอมผักขม กุ้งสด (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงเลียงกุ้งสด (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงคั่วสับปะรดกุ้งสด (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- ต้มยำทะเล (น้ำข้น / น้ำใส) (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงป่าทะเล (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- ต้มโคล้งปลากรอบ (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- ต้มยำโป๊ะแตก (เพิ่ม 20 บาท/ท่าน)
- แกงมัสมั่น (หมู / ไก่) (เพิ่ม 10 บาท/ท่าน)
- สตู (หมู / ไก่) (เพิ่ม 10 บาท/ท่าน)

THAI BUFFET MENU

ทะเล

- ★ ปลาทอดผัดพริกไทยดำ
- ★ ผัดแห้งต้มยำทะเล
- ★ ปลาทอดซอสมะขาม
- ★ ปลาทอดสมุนไพร น้ำจิ้มซีฟู้ด
- ★ ห่อหมกทะเล

ผัดเผ็ดรวมมิตรทะเล

ผัดเปรี้ยวหวานทะเล

ผัดกระเพราทะเล

ผัดน้ำพริกเผาทะเล

ผัดฉ่าปลา

ผัดฉ่าทะเล

ผัดซีเมาทะเล

ผัดผงกะหรี่ทะเล

ปลาผัดขึ้นฉ่าย

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

ห่อหมกปลา

กุ้งอบวุ้นเส้น

ผัดบล๊อคโคลี่กุ้ง

ปลากระพงชิ้นหนึ่งมะนาว

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

ปลาทอดผัดเต้าซี่

ปลาทอดราดพริก

ทอดมันกุ้ง (เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

วongหวาน

ผลไม้ตามฤดูกาล

- ★ ลอดช่องใบเตยทรงเครื่อง

ลอดช่องสิงคโปร์

ฟักทองแกงบวด

แกงบวดมันสองแผ่นดิน

กล้วยบวชชี

ครองแครงกะทิ

สาหร่ายล่อน้ำกะทิ

สาหร่ายแคนตาลูป

สาหร่ายใบเตยมะพร้าวอ่อน

บัวลอยสามสี

บัวลอยเผือก

ไอศกรีมกะทิสด (ขึ้นต่ำ 100 ท่าน

และ คิดเพิ่มหัวละ 30 บาท/ท่าน)

เต้าทึง (ร้อน / เย็น)

กล้วยเชื่อม

มันต้มขิง

ขนมกล้วย, ขนมฟักทอง

ข้า้หริ่ม

ขนมรวมมิตร

เจาก๊วยทรงเครื่อง

เจาก๊วยโบราณ

วุ้นลูกตาลลอยแก้ว

เงาะลอยแก้ว

ทับทิมกรอบ

น้ำแข็งใสแดงนมข้น หรือ เขียวนมข้น

(วุ้น เจาก๊วย มันเชื่อม ขนมปัง ลูกชิด)

THAI BUFFET MENU

เครื่องดื่ม

น้ำอัดลม (เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

น้ำฝรั่ง

น้ำส้ม

น้ำสับปะรด

น้ำลิ้นจี่

น้ำองุ่น

น้ำลำไย

น้ำสตรอว์เบอร์รี่

น้ำพันช์

น้ำบลูโอเชียน

น้ำชาเขียวมะลิ

น้ำชามะนาว

น้ำกระเจี๊ยบ

น้ำเก๊กฮวย

น้ำัญชัน

น้ำัญชัญมะนาว

น้ำมะตูม

น้ำตะไคร้

น้ำใบเตย

น้ำผึ้งมะนาว

THAI BUFFET MENU

Salad, Paste

- Grilled Pork / Chicken Salads
- Boiled Egg & Ham, Sausage, Crabstick Salad
- Tuna Salad
- Cereal and Vegetable salad
- ★ • Shrimp Paste Chili Dip
(with Fresh, Boiled, Fried Vegetables & Fried Mackerel)
- ★ • Royal Boat Chili Dip
(with Fresh & Boiled Vegetables)
- ★ • Salted Egg Chili Dip
(with Fresh & Boiled Vegetables)
- Northern Thai Tomato & Pork Chili Dip
(with Fresh & Boiled Vegetables)
- Spicy Mushroom Chili Paste
(with Fresh & Boiled Vegetables)
- Northern Thai Green Chili Dip
(with Fresh Vegetables & Crispy Pork Rinds)
- Crispy Pork Crackling Chili Dip
- Spicy Mixed Mushroom Larb
- Spicy Minced Pork Larb
- Mixed Meat Salad
(Sausage, Vietnamese Pork Sausage, Minced Pork)
- Spicy Glass Noodle Salad (Minced Pork / Chicken)
- Black Pepper Spicy Salad (Grilled Pork / Chicken)
- Spicy Grilled Chicken / Pork Yum
- Spicy Mackerel Salad
- Spicy Mixed Mushroom Salad
- Spicy Grilled Pork / Chicken Nam Tok
- Fermented Soybean Dip with Fresh
& Boiled Vegetables
- Salted Mackerel in Coconut Cream Dip with Fresh
& Boiled Vegetables
- Shrimp Paste in Coconut Cream Dip with Fresh
& Boiled Vegetables

Salad, Paste Special

- ★ • Crab in Coconut Cream Dip with Fresh
& Boiled Vegetables
(+50฿/person)
- ★ • Soy Sauce Marinated Shrimp
with Spicy Seafood Dipping Sauce
(+50฿/person)
- ★ • Crab Chili Paste with Fresh
& Boiled Vegetables
(+40฿/person)
- ★ • Spicy Marinated Beef Tendon Salad
(+40฿/person)
- ★ • Crispy Catfish Salad with
Spicy Mango Dressing
(+30฿/person)
- Fried Shrimp Salad
(+30฿/person)
- Spicy Mixed Seafood Salad
(+30฿/person)
- Crispy Trio Salad
(+30฿/person)
- Spicy Wing Bean Salad
(+30฿/person)
- Crispy Fried Snapper with Spicy Larb
Dressing (+30฿/person)
- Shrimp in Coconut Cream Dip with Fresh &
Boiled Vegetables (+20฿/person)

THAI BUFFET MENU

Set A

- ★ Baked Chicken with Chinese Kale
- ★ Spicy Stir-fried Crispy Catfish
- ★ Grilled Chicken with BBQ Sauce
- ★ Crispy Fried Chicken with Salt
- ★ Crispy Chicken with Lemon Sauce
 - Stir-fried Mixed Vegetables
 - Chicken in Red Sauce with Cabbage
 - Stir-fried Broccoli with Shrimp
 - Spicy Stir-fried Fish Balls
 - Spicy Stir-fried Bamboo Shoots with Chicken
 - Japanese-style Fried Chicken Stir-fried with Cashew Nuts
 - Chicken Panang Curry
 - Dry Stir-fried Green Curry (Chicken / Fish Balls)
 - Dry Stir-fried Tom Yum Chicken
- Stir-fried Eggplant with Minced Chicken
- Fried Boiled Eggs with Tamarind Sauce
- Stir-fried Chicken with Ginger & Black Fungus Mushrooms
- Stir-fried Chinese Kale with Salted Fish
- Stir-fried Chicken with Black Pepper Sauce
- Spicy Stir-fried Chicken
- Stir-fried Sausage with Tomato Sauce
- Stir-fried Glass Noodles with Chicken & Vegetables
- Baked Chicken with Mango Sauce
- Spicy Grilled Chicken
- Deep-fried Fish Cakes
- Crispy Fried Chicken Wings with Garlic
- Southern-style Spicy Stir-fried Chicken

Set B

- Stir-fried Spicy Basil (Minced Chicken,Pork / Sliced Chicken,Pork)
- Braised Pork Leg in Red Sauce with Vegetables
- Stir-fried Pork with Black Pepper Sauce
- Stir-fried Pork with Red Curry Paste
- Stir-fried Pork with Chili Paste
- Spicy Stir-fried Pork / Spicy Stir-fried Pork Leg
- Southern-style Spicy Stir-fried Pork
- Braised Pork Ribs with Black Bean Sauce
- Braised Pork Ribs with BBQ Sauce
- Fried Pork Ribs with Sweet, Sour & Spicy Sauce
- Pork Panang Curry
- Stuffed Tofu with Minced Pork
- Stir-fried Glass Noodles with Minced Pork & Vegetables
- Crispy Fried Pork with Kaffir Lime Leaves & Spicy Dipping Sauce
- Grilled Pork Neck with Spicy Dipping Sauce
- Sun-dried Fried Pork
- Braised Pork with Prunes
- Drunken Chicken
- Spicy Lime Pork Salad



THAI BUFFET MENU

SOUP

- ★ Chinese Herbal Soup with Braised Pork Ribs
- Chicken Drumstick Soup with Potatoes
- Braised Chicken Soup with Pickled Lime & Shiitake Mushrooms
- Pork Rib Soup with Pumpkin
- Bitter Melon Soup (with Minced Pork / Pork Ribs)
- Chicken Galangal Soup with Cabbage
- Seaweed Soup (with Fish Balls / Minced Pork)
- Pickled Mustard Green Soup (with Pork Ribs / Pork Stomach)
- Green Curry + Rice Noodles (with Fish Balls / Chicken)
- Spicy Red Curry with Grilled Chicken
- Braised Pork Belly & Egg in Sweet Soy Sauce
- Spicy & Sour Soup – Chicken / Pork Ribs
- Jungle Curry – Chicken / Pork
- Spicy & Smoky Chicken Soup
- Pork Belly Curry with Morning Glory
- Spicy Pork Leg Tom Yum Soup
- Tom Yum Soup – Creamy or Clear Broth with Chicken
- Thai Rice Noodles with Spicy Fish Curry

SOUP SPECIAL

- ★ Red Curry with Roasted Duck (+30฿/person)
- ★ Rice Noodles with Crab Curry (+50฿/person)
- Sour Curry with Mixed Vegetables & Acacia Omelet (with Snapper) (+20฿/person)
- Sour Curry with Mixed Vegetables & Acacia Omelet (with Fresh Shrimp) (+20฿/person)
- Spicy Herbal Shrimp Soup (+20฿/person)
- Pineapple Curry with Fresh Shrimp (+20฿/person)
- Tom Yum Seafood Creamy or Clear (+20฿/person)
- Jungle Curry with Seafood (+20฿/person)
- Spicy & Smoky Soup with Crispy Fish (+20฿/person)
- Spicy Mixed Seafood Soup (+20฿/person)
- Massaman Curry (Pork / Chicken) (+20฿/person)
- Stew (Pork / Chicken) (+20฿/person)

THAI BUFFET MENU

SEAFOOD

- ★ Fried Fish with Black Pepper Sauce
- ★ Stir-fried Tom Yum Seafood (Dry Style)
- ★ Fried Fish with Tamarind Sauce
- ★ Fried Fish with Herbs & Seafood Dipping Sauce
- ★ Steamed Seafood Curry

Spicy Stir-fried Mixed Seafood

Sweet and Sour Stir-fried Seafood

Stir-fried Spicy Basil Seafood

Stir-fried Seafood with Chili Paste

Stir-fried Spicy Fish with Herbs

Stir-fried Spicy Mixed Seafood with Herbs

Spicy Stir-fried Seafood

Stir-fried Seafood with Curry Powder

Stir-fried Fish with Celery

Stir-fried Squid with Salted Egg Yolk

Steamed Fish Curry

Baked Shrimp with Glass Noodles

Stir-fried Broccoli with Shrimp

Steamed Snapper with Lime Sauce

Steamed Snapper with Soy Sauce

Fried Fish with Black Bean Sauce

Fried Fish with Chili Sauce

Fried Shrimp Cakes (+30฿/person)

DESSERT

Seasonal Fruits

- ★ Pandan Lod Chong with Toppings

Singapore-style Lod Chong

Sweet Pumpkin in Coconut Milk

"Two-Land Sweet Potato" in Coconut Milk

Bananas in Sweet Coconut Milk

Crunchy "Krong Krang" in Coconut Milk

Sago with Floating Lotus in Coconut Milk

Sago with Cantaloupe

Sago with Pandan and Young Coconut

Bua Loy

Taro Bua Loy

Fresh Coconut Ice Cream (Minimum

100 guests and +30฿/person)

Tao Tung (Hot / Cold)

Caramelized Bananas in Syrup

Sweet Potatoes in Ginger Syrup

Steamed Banana Cake, Steamed Pumpkin Cake

Sarim

Mixed Thai Dessert Bowl

Grass Jelly with Toppings

Traditional Grass Jelly

Palm Seed Jelly in Syrup

Rambutan in Syrup

Crispy Ruby Water Chestnuts in Coconut Milk

Shaved Ice with Red or Green Syrup & Condensed Milk

(Jelly, Grass Jelly, Caramelized Sweet Potatoes

Bread, Palm Seeds)



THAI BUFFET MENU

BEVERAGE

Soft drinks (+30฿/person)

Guava Juice

Orange Juice

Pineapple Juice

Lychee Juice

Grape Juice

Longan Juice

Strawberry Juice

Fruit Punch

Blue Ocean Drink

Jasmine Green Tea

Lemon Tea

Roselle Juice

Chrysanthemum Tea

Butterfly Pea Juice

Butterfly Pea with Lemon Juice

Bael Fruit Tea

Lemongrass Tea

Pandan Leaf Drink

Honey Lemon Drink

