

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu 1-1

สลัดวาซาบิเมโยปูอัดไข่กุ้ง	Wasabi-Mayo Kani Salad
ไก่เทอริยากิ	Chicken Teriyaki
ผัดผักสี่สหายราดเนื้อปู	Stir-fried Vegetable with Crab Meat
หมูอบซอสเห็ด	Roast Pork with Mushroom Sauce
ห่อหมกทะเล	Steamed Seafood Curry Paste
เป็ดพะโล้ทรงเครื่อง	Pot-stew Duck
แกงคั่วส้มปลากราย	Fish Ball in Spicy & Sour Soup
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เค้กนมสดหน้าผลไม้	Fresh Fruit Milk Cake
ทับทิมกรอบ	Sweet Icy Ruby

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu 1-2

นิซอสสลัด	Nicoise Salad
ไก่ทอดหาคใหญ่	Deep Fried Chicken Had-Yai Style
ถัวลั่นเตาหวานผัดกุ้ง	Stir-fried Snap Pea with Shrimp
หมูอบบยอดผัก	Roast Pork with Chinese Vegetable
ปลาทอดขมิ้น	Curcuma Fried Fish filet
ต้มกะทิหน่อไม้กุ้งสด	Bamboo Shoot & Shrimp Soup
คั่วกลิ้งหมู	Stir-fried Minced Pork with Chili
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เค้กแครอท	Fresh Fruit Milk Cake
สาหร่ายแคนตาลูป	Sago Cantaloupe

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU 1 - 2

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu I-3

ซีซาร์สลัด	Caesar Salad
ปูปั้นก้อน	Deep Fried Crab Meat Ball
บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง	Stir-fried Broccoli with Shrimp
ฟิชฟิงเกอร์กับทาร์ทาซอส	Fish finger with Tartar Sauce
ไก่อบยอดผัก	Roast Chicken with Chinese Vegetable
สเตวี่เนื้อ	Beef Stew
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม	Fish Ball Stuffing in Green Curry
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
คาราเมลคัสตาร์ด	Caramel Custard
มันเชื่อม	Potato in Sweet Syrup

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU I - 3

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu I-4

สลัดบาร์	Salad Bar
ทอดมันข้าวโพด	Deep Fried Maize Cake
ผัดเคี่ยมฉ่ายกระเพาะหมู	Pickled Cabbage with Pork Stomach
เป็ดอบซอสส้ม	Roast Duck Orange Sauce
ไก่นึ่งซีอิ๊ว	Steamed Chicken with Soya Sauce
ต้มโคล้งปลาดุกทอดกรอบ	Spicy & Sour Deep Fried Cat Fish Soup
ฉู่ฉี่ปลาหีบทิ้ม	Fried Ruby fish with Chili Paste Sauce
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เวียนนีสเค้ก	Viennese Cake
ฟักทองแกงบวด	Pumpkin in Coconut Milk

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU I - 4

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu I-5

สลัดโยเกิร์ตกุ้งกับส้ม	Shrimp & Orange Yogurt Salad
หมูม้วนชีสน้ำพริกเผาผักโขม	Pork Roll w/ Cheese & Spinach Stuffing
ปลาช่อนผัดคีนัว	Stir-fried Mullet with Celery
เห็ดหอมยัดไส้กุ้ง	Shrimp Stuffing in Chinese Mushroom
ไก่ตุ๋นฮ่องกง	The Emperor Braised Chicken
เนื้อปลาน้ำแดงฮ่องกง	Hong Kong fish Filet
พะเนียงหมู	Pork Panaeng Curry
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เค้กแบล็คฟอเรส	Black Forest Cake
บัวลอยเผือกสามสี	Taro Dumpling in Coconut Syrup

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU I - 5

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu I-6

สลัดอกัสติน	Augustin Salad
กุ้งทอดโช้เท้าสาหร่าย	Fried Shrimp w/ turnip & Seaweed
ยำถั่วงู	Winged Bean Spicy Salad
ไก่อะโดโบ้	Chicken Adobo
ผัดเห็ดสีสหายน้ำมันหอย	Stir-fried Mushroom w/ Oyster Sauce
เนื้อปลาผัดเปรี้ยวหวาน	Sweet & Sour Stir-fried Fish Filet
แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่	Red Curry w/ Pineapple & Mussels
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
บานาน่าช็อคโกแลตเค้ก	Banana Chocolate Cake
พื้กทองสังขยา	Pumpkin Custard

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU I - 6

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu I-7

เซฟสลัด	Chef's Salad
ทอดมันปู	Deep Fried Crab Cake
หมูทอดคัทลีแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	Katsu Curry
สุกียากี้ญี่ปุ่น (หมู)	Pork Japanese Sukiyaki
เป็ดย่างฮ่องกง	Hong Kong Roast Duck
สเต็กปลาตอร์รี่ผัดกระเพรา	Dory Steak with Stir-fried Sweet Basil
ต้มโคล้งกุ้งย่าง	Piquant Grilled Shrimp Soup
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เครปเค้กราดซอสราสเบอรี่	Crepe Cake with Raspberry Sauce
ข้าวเหนียวถั่วดำ	Sweet Black Bean with Sticky Rice

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU I - 7

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu I-8

สลัดปูอัดวาซาบิมายองเนส	Wasabi-mayo Kani Salad
ไก่ทอดหัดใหญ่	Deep Fried Chicken (Had-Yai Style)
หมู(เนื้อ)สโตรกานอฟ	Pork (Beef) Stroganoff
ปลาหมึกผัดทรงเครื่อง	Stir-fried Squid with Condiments
เห็ดออริจินจิผัดกุ้ง	Stir-fried Eringi Mushroom with Shrimp
เนื้อปลาทับทิมทอดสามรส	Fried Fish Filet with Sweet Spicy Sauce
ไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน	Braised Chicken with Chinese Mushroom
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก	Blueberry Cheesecake
กล้วยไข่บวชชี	Sweet Banana in Coconut Milk

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU I - 8

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu I-9

ซีซาร์สลัด	Caesar Salad
เมี่ยงก้วยเตี๋ยว	Rice Noodle Rolls with Herbs
สตูว์ไก่ไวท์ซอส	White Sauce Chicken Stew
ทะเลอบหม้อดิน	Pot Baked Style Seafood
กุ้งอบวุ้นเส้น	Baked Glass Noodle with Shrimp
ปลาช่อนทอดสมุนไพร	Fried Mullet w/ Spicy Salad & Herbs
ซีโครงหมูอ่อนต้มแซ่บ	Hot & Sour Soup with Spareribs
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เค้กแบล็กฟลอเรส	Black Forest Cake
พลอยสามสี	Three Colors Sweet Icy Gems

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU I - 9

INTERNATIONAL BUFFET MENU - I

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 1

รายการอาหาร Menu I-10

สลัดแขก	Ruyak Pengantin
หมูคลุกข้าวโอ๊ต	Deep Fried Oat & Pork Cutlet
เป็ดตุ๋นซอสไวน์แดง	Braised Duck in Red Wine Sauce
ปูนิ่มผัดผงกระหรี่	Soft Shell Crab with Yellow Curry
ปีกไก่เหล้าแดง	Red Sauce Chicken Wings
เนื้อ (หรือหมู) ผัดพริกไทยดำ	Stir-fried Beef (Pork) with Black Pepper
ต้มข่าปลาแซลมอน	Salmon in Coconut Milk Soup
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เค้กอัพไซด์ดาวน์	Upside Down Cake
เต้าทึงเย็น	Preserved Fruits & Beans Icy Syrup

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU I - 10

INTERNATIONAL BUFFET MENU - II

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ เมนู 2

รายการอาหาร Menu II-A

เซฟสลัด	Chef's Salad
กุ้งทอดไขเท้าสาหร่าย	Fried Shrimp with Turnip & Seaweed
ซूपหอยลาย	Cream of Clam chowder
ขนมปังโรล-เนย	Soft Rolls & Butter
เนื้อสโตรกานอฟ	Beef Stroganoff
ปลาแซลมอนย่างซอสเปรี้ยวหวาน	Grilled Salmon w/ Sweet & Sour sauce
กุ้งผัดซอสเอ็กซ์โอ	Stir-fried Prawn with XO Sauce
แกงเผ็ดเป็ดขี้เหล็ก	Roast Duck Red Curry
เฟตตูชีนีพาสต้า	Fettuccine Pasta
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
ทับทิมกรอบ	Sweet Icy Ruby
เค้กนมสดหน้าพีชและกีวี	Kiwi & Peach Milk Cake
กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea

MENU II - A

INTERNATIONAL BUFFET MENU - II

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 2

รายการอาหาร Menu II-B

สลัดผลไม้กุ้งทอด	Deep Fried Prawn Fruit Salad
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีสผักโขม	Baked Mussel w/ Cheese & Spinach
ซूपข้าวโพด	Cream of Corn
ขนมปังโรล-เนย	Soft Rolls & Butter
หมูอบซอสโกชูจัง	Braised Pork loin w/ Gochujang Sauce
เนื้อปลากระพงนึ่งเต้าหู้	Steamed Sea Bass w/ Black Soya Bean
บาร์บีคิวเนื้อ (หมู) ในไม้เสียบ	Beef (Pork) Barbecue on Skewers
ทะเลผัดฉ่า	Stir-fried Seafood with Hot Pepper
สปาเก็ตตี้ผัดพริกกระเทียมกุ้ง	Stir-fried Spaghetti w/ Chili & Garlic
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เต้าฮวยนมสด กับฟรุตสลัด	Milk Pudding with Fruit Salad
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก	Blueberry cheesecake
กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea

MENU II - B

INTERNATIONAL BUFFET MENU - II

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ เมนู 2

รายการอาหาร Menu II-C

ซีซาร์สลัด	Caesar Salad
ยำปลาแซลมอนทอดสมุนไพร	Spicy Salmon Salad with Herbs
ซूपชั่นเห็ด	Cream of Mushroom
ขนมปังโรล-เนย	Soft Rolls & Butter
ซี่โครงหมูย่างบาร์บีคิว-มันบด	Barbecue Pork Ribs & Mashed Potato
เป็ดอบเกลือ	Salted Roast Duck w/ Asparagus
ฉู่ฉี่กุ้ง	Sweet Red Curry with Prawn
ต้มยำไก่ตุ๋นยาจีน	Hot& Sour Chicken Soup w/ Herbs
ข้าวอบลัษประด-กุนเชียง	Pineapple Fried Rice
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
โหงวก้วยเย็น	Five Dried Fruits with Icy Syrup
เครปเค้ก ราสเบอร์รี่	Crepes with Raspberry Sauce
กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea

MENU II - C

INTERNATIONAL BUFFET MENU - III

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 3

รายการอาหาร Menu III-A

เซฟสลัด	Chef's Salad
ยำถั่วพู	Wing Bean Spicy Salad
ซूपแครอท	Carrot Soup
ขนมปังโรล-เนย	Soft Rolls & Butter
ปีกไก่ทอดรสไปชีโคเรียน	Spicy Korean Chicken Wings
ปลาหมึกเลมมอนเปปเปอร์	Salt & Pepper Squid w/ Lemon Mayo
เนื้อวัวมอร์คอน	Beef Morcon
ผักสี่สหายราดเนื้อปู	Four Vegetables w/ Crab Meat Sauce
ปลาแซลมอนย่างผัดกระเพรา	Salmon w/ Stir-fried Sweet Basil
เป็ดตุ๋นยาจีน	Braised Duck w/ Chinese Herbs
ฟูซิลลีซีฟู้ดส์ผัดพริกเผา	Fusilli Seafood w/ Sweet Chili Paste
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
พลอยสามสี	Sweet Icy Three Colour Gems
เค้กนมสดหน้าพีชและกีวี่	Kiwi & Peach Milk Cake
กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU III - A

INTERNATIONAL BUFFET MENU - III

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 3

รายการอาหาร Menu III-B

สลัดวอลดอร์ฟ	Waldorf Salad
ลาปลาแซลมอนย่าง	Grilled Salmon Spicy Salad
ซูปแอสพาราแกัส	Cream of Asparagus
ขนมปังโรล-เนย	Soft Rolls & Butter
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซาบายอง	Poached Mussel w/ Sabayon Sauce
ปอเปี๊ยะเปิดพะโล้	Pot-stewed Duck Spring Rolls
ซี่โครงหมูย่างบาร์บีคิว-มันบด	Barbecue Pork Ribs & Mashed Potato
กุ้งนึ่งกระเทียมโทนซอสเสาวรส	Steamed Prawn w/ Passion Fruit Sauce
สเต็กปลาอินทรีย่างกะหรี่ทะเล	King Mackerel Steak w/ Seafood Curry
มัสมั่นเนื้อ กับโรตีสี่	Beef Mussaman Curry with Roti
เพตตูชีนีผัดหอยลาย	Stir-fried Fettuccine w/ Clams
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
พุดดิ้งชาเขียวกับถั่วแดงกวน	Green Tea Pudding with Red Bean
บลูเบอรี่ชีสเค้ก	Blueberry cheesecake
กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU III - B

INTERNATIONAL BUFFET MENU - III

อาหารบุฟเฟต์นานาชาติ

เมนู 3

รายการอาหาร Menu III-C

ซีซาร์สลัด	Caesar Salad
ยำสามกรอบ	The Three Musketeers Spicy Salad
ซूपข้นเห็ด	Cream of Mushroom
ขนมปังโรล-เนย	Soft Rolls & Butter
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีสผักโขม	Poached Mussel w/ Cheesy Spinach
ไก่ตะกั่วชุบน้ำปลาทอด	Fried Fish Sauce Marinated Chicken
แซลมอนย่างเกลือซอสเห็ดออริจินิ	Grilled Salmon with Eringi Sauce
กุ้งซอสพริกหวานเกี๊ยวทอด	Fried Wonton w/ Sweet Chili Prawn
เป็ดอบเกลือ	Salted Roast Duck w/ Asparagus
แกงเนื้อ(หมู)พริกขี้หนูสด	Fresh Chili Green Curry with Beef
สปาเก็ตตี้ผัดพาสลิตทอดกรอบ	Stir-fried Spaghetti w/ Gourami
ข้าวหอมมะลิ	Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
เต้าหูนมสดกับลูกพีช	Milky Custard with Peach
เครปเค้ก ราดซอสราสเบอร์รี่	Crepes with Raspberry Sauce
กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea

หมายเหตุ:

บริการจัดอาหารบุฟเฟต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป

ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม และค่าขนส่ง

MENU III - C