

JASMINE HOTEL
INTERNATIONAL BUFFET MENU

Prices

13 items = Baht 790 per person	(Inclusive soft drinks)
15 items= Baht 850 per person	(Inclusive soft drinks)
17 items = Baht 900 per person	(Inclusive soft drinks)

INTERNATIONAL COLD DISHES:

● ASSORTED COLD CUTS WITH GARNISHES	ไส้กรอกเย็นหลายรส
● THINLY SLICED PORK LOIN IN TUNA FISH SAUCE	หมูสันนอกราดซอสปลาทูน่า
● HAWAIIAN STYLE COLD ROASTED CHICKEN	ไก่อบสไตล์ฮาวาย
● SMOKED CHICKEN ROLLED WITH TRADITIONAL RUSSIAN SALAD	ไก่รมควันพร้อมสลัดรัสเซีย
● TUNA NICOISE SALAD	สลัดปลาทูน่า
● SMOKED MACKEREL AND SABA WITH CAPERS	ปลารมควันเสริฟี่พร้อมหัวหอมและเมล็ดเคปเปอร์
● ASSORTED ITALIAN ANTIPASTI	ออดีร์ฟเย็นแบบอิตาเลียน
● SEAFOOD COCKTAIL WITH BRANDY SAUCE	ออดีร์ฟอาหารทะเล
● SMOKED CHICKEN SALAD IN PINEAPPLE	สลัดไก่รมควันในลูกสับปะรด
● FISH MEDALLIONS WITH RUSSIAN SALAD	ปลาเสริฟี่พร้อมสลัดรัสเซีย
● CHILLED ROAST BEEF GARNISHED WITH PICKLES	เนื้ออบเย็นเสริฟี่พร้อมผักดองในลูกมะเขือเทศ
● PARMA HAM WITH PAPAYA AND MELON	แฮมพาร์มารมควัน
● SEAFOOD SALAD IN PAPAYA	สลัดซีฟู้ดในมะละกอ

SOUPS:

● CLEAR MINCED PORK AND SEAWEED SOUP	ต้มจืดสาหร่ายทะเลหมูสับ
● PRAWN SOUP WITH LEMONGRASS	ต้มยำกุ้ง
● SPICY CHICKEN SOUP IN COCONUT MILK	ต้มข่าไก่
● SPICY CHICKEN SOUP WITH LEMON GRASS	ต้มยำไก่
● PICKLED LETTUCE AND CHICKEN SOUP	แกงจืดไก่ผักกาดดอง
● PUMPKIN CREAM SOUP WITH GARLIC CROUTONS	ซูปฟักทองและขนมปังกระเทียม
● SWEET CORN CHOWDER SOUP	ซูปข้าวโพด
● MUSHROOM CREAM SOUP	ซูปเห็ด
● ASPARAGUS CREAM SOUP	ซูปหน่อไม้ฝรั่ง
● FRENCH ONION SOUP	ซูปหัวหอม

THAI AND WESTERN SALADS:

● SALADR BAR WITH ASSORTED DRESSINGS	สลัดผักสดพร้อมน้ำสลัดนานาชาติ
● TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE SALAD	สลัดมะเขือเทศ

- FRENCH BEAN SALAD
- EGG SALAD
- MIXED FRUIT SALAD
- RUSSIAN SALAD
- PASTA WITH HAM SALAD
- SPICY CHARCOAL GRILLED PORK SALAD
- SPICY NORTHERN THAI PORK SAUSAGE SALAD
- SPICY CRISPY FISH SALAD
- SPICY SEAFOOD SALAD
- SPICY SQUID SALAD
- SPICY BANANA BLOSSOM SALAD
- SPICY MINCED CHICKEN SALAD WITH THAI HERBS
- SPICY GRILLED BEEF SALAD WITH GROUND ROASTED RICE
- THAI NOODLES WITH COCONUT MILK SAUCE
- SPICY GLASS NOODLE SALAD

สลัดถั่วแขก
 สลัดไข่
 สลัดผลไม้รวม
 สลัดรัสเซีย
 สลัดพาสต้ากับแฮม
 ข้าหมูย่าง
 ข้าหมูยอ
 ข้าปลากรอบ
 ข้าทะเล
 ข้าปลาหมึก
 ข้าหัวปลี
 ลาบไก่
 เนื้อน้ำตก
 หมี่กะทิ
 ยำวุ้นเส้น

WESTERN AND THAI SPECIALITIES:

- BRAISED BEEF WITH SPRING VEGETABLES
- ROASTED BEEF TENDERLOIN IN RED WINE SAUCE
- HUNGARIAN BEEF GOULASH TOPPED WITH SOUR CREAM
- ROASTED PORK LOIN SERVED WITH GERMAN SAUERKRAUT
- PORK MEDALLION IN A GREEN PEPPERCORN SAUCE
- PORK SALTIMBOCCA IN ONION SAUCE
- BROILED MEDALLION OF TERIYAKI PORK WITH GINGER
- PORK MEDALLION WITH HERB SAUCE
- ROASTED PORK LOIN WITH PRUNES
- ROASTED PORK LOIN WITH APPLE SAUCE
- GERMAN SAUSAGES WITH SAUERKRAUT
- CHICKEN DRUMSTICK IN B.B.Q. SAUCE
- SAUTEED CHICKEN BREAST IN RED WINE SAUCE
- CHICKEN CHASSEUR
- FIVE SPICED DUCK BREAST WITH MANGO SALSA
- ROASTED CHERRY DUCK BREAST IN ORANGE SAUCE
- PAN-FRIED RED SNAPPER MEDALLIONS
- SWEET LIP FILLET WITH OLIVES AND TOMATO SAUCE
- SEAFOOD LASAGNA
- RED SNAPPER WITH TOMATO AND OLIVES
- FILLET OF SEABASS IN CAPSICUM SAUCE

สเตอเนื้อกับผักสด
 เนื้ออบไวน์แดง
 เนื้อตุ๋นซอสตอกแต่งด้วยครีมเปรี้ยว
 หมูสันนอกอบเสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีคอง
 สเต็กเนื้อหมูเสิร์ฟด้วยซอสพริกไทยสด
 เนื้อหมูและซอสหัวหอม
 หมูเสียบไม้ย่างแบบญี่ปุ่น
 หมูสันในผัดกับซอสเครื่องเทศ
 หมูอบราดซอสลูกพรุณ
 หมูอบซอสแอปเปิ้ล
 ไส้กรอกเยอรมันกับกะหล่ำปลีคอง
 น่องไก่ย่างราดซอสบาร์บีคิว
 ไก่ผัดเห็ดออ่งแดง
 ไก่อบซอสเห็ด
 อกเป็ดราดซอสมะม่วงและสับปะรด
 เป็ดอบซอสส้ม
 ปลาทะเลทอดราดซอสมะนาวและเครื่องเทศ
 เนื้อปลาเสิร์ฟพร้อมมะกอกคองและซอสมะเขือเทศ
 ลาซานย่าทะเล
 ปลาทะเลชุบไข่ทอดกับซอสมะเขือเทศ
 ปลาทอดราดซอสพริกหวาน

● FRIED PORK WITH FRESH GINGER	หมูผัดขิงสด
● SWEET & SOUR PORK	เปรี้ยวหวานหมู
● PORK SPARERIBS WITH GARLIC AND PEPPER SAUCE	ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย
● FRIED PORK WITH HOT BASIL LEAVES AND CHILLI	หมูผัดพริกใบกะเพรา
● FRIED RICE WITH CHINESE SAUSAGES	ข้าวผัดกุนเชียง
● PAN FRIED BEEF WITH OYSTER SAUCE	เนื้อผัดน้ำมันหอย
● BEEF MASSAMAN CURRY	แกงมัสมั่นเนื้อ
● PAN FRIED BEEF WITH CHILLI	เนื้อผัดพริกสด
● PAN FRIED FISH BALLS WITH GARDEN VEGETABLES	ลูกชิ้นปลาผัดผักรวมมิตร
● FRESHWATER FISH SAUTEED WITH CELERY & SOYA BEAN SAUCE	ปลาช่อนผัดคีนี่น้ำ
● BAKED SEAFOOD WITH GLASS NOODLES	ซีฟู้ดอบวุ้นเส้น
● RED SNAPPER TOPPED WITH CHILI SAUCE	ปลาสามรส หรือ ปลาราดพริก
● SEAFOOD SOUFFLE	ห่อหมกทะเล
● CATFISH IN GREEN CURRY WITH ROUND EGGPLANTS	แกงเขียวหวานปลาดุก
● PAN FRIED CHICKEN WITH CASHEWNUITS	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
● ROAST CHICKEN WITH BLACK BEANS	ไก่อบเต้าซี่
● GREEN CURRY CHICKEN OR FISH BALLS & CHINESE NOODLES	แกงเขียวหวานไก่ หรือ ลูกชิ้นปลากราย
● CHICKEN OR BEEF MASSAMAN	แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ
● FRIED RICE WITH CHICKEN, PORK OR VEGETABLES	ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ หรือ เจ
SIDE DISHES:	
● SELECTION OF GARDEN FRESH VEGETABLES	ผัดผักนานาชนิด
● OVEN ROASTED POTATOES	มันฝรั่งอบ
● LYONNAISE POTATOES	มันฝรั่งแผ่นผัดกับหัวหอมใหญ่
● SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE	สปาเก็ตตี้กับซอสมะเขือเทศแบบ อิตาลีเลียน
● GARLIC AND GINGER SPINACH	ผักโขมอบกระเทียมและขิง
● SAUTEED MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE	ผัดผักน้ำมันหอย
THAI AND WESTERN DESSERTS:	
● FLOUR DUMPINGS IN COCONUT MILK WITH QUAIL EGGS	บัวลอยไข่หวาน
● TARO IN COCONUT MILK	เผือกแกงบวด
● ASSORTMENT OF FRESH SEASONAL SLICED FRUITS	ผลไม้ตามฤดูกาล
● PUMPKIN CUSTARD	สังขยาฟักทอง
● BANANAS IN COCONUT MILK	กล้วยบวชชี
● ASSORTED THAI SWEETS	ขนมไทยนานาชนิด
● BLUEBERRY TART	บลูเบอร์รี่ทาร์ท
● MIXED FRUIT TART	ทาร์ทผลไม้

- BLUEBERRY CHEESE CAKE
- OPERA CAKE
- CHOCOLATE CAKE
- FRUIT JELLY

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

โอเปล่าเค้ก

ช็อกโกแลตเค้ก

เยลลี่ผลไม้

BREAD & STEAMED RICE ARE INCLUDED

Buffet International				
Items		13	15	17
Price		790	850	900
Cold	International Cold Dishes	2	2	2
Soup	Soup	1	2	2
Salad	Thai and Western Salads	3	3	3
Hot	Western and Thai Specialities	4	5	6
Side Dishes	Side Dishes	1	1	1
Desserts	Thai and Western Desserts	2	3	3

JASMINE HOTEL
THAI BUFFET MENU

Prices

13 items = Baht 690 per person	(Inclusive of soft drinks)
15 items = Baht 750 per person	(Inclusive of soft drinks)
17 items = Baht 800 per person	(Inclusive of soft drinks)

STARTERS AND COLD SELECTIONS:

● Dried Fish Chili Dip with Assorted Vegetables	น้ำพริกตาแดงพร้อมผักสด
● Spicy Mussel Salad with Lemon Grass	พล่าหอยแมลงภู
● Fresh Water Fish With Chili Dip and Assorted Vegetables	น้ำพริกปลาช่อนและผักสด
● Spicy Squid Salad	ข้าปลาหมึก
● Spicy Crispy Squid Salad	ข้าปลาหมึกกรอบ
● Deep Fried Shrimp Patties	ทอดมันกุ้ง
● Spicy Smoked Cat Fish Salad with Mint Leaves	ลาบปลาคู
● Hot & Sour Eggplant with Shrimp Salad	ขำมะเขือยาวกุ้ง
● Pomelo Salad with Shrimp & Roasted Coconut	ขำส้มโอ
● Spicy Shrimp Salad with Lime & lemongrass	ขำตะไกร้กุ้งสด
● Poo Cha	ปูจ๋า
● Spicy Seafood Salad	ขำรวมมิตรทะเล
● Spicy Grilled Pork Salad with Young Round Eggplant	ขำหมูย่างมะเขืออ่อน
● Spicy Northern Thai Pork Sausage Salad	ขำหมูยอ
● Spicy Minced Pork and Pork Skin Salad	ขำแหนมสด
● Spicy Chinese Pork Sausage Salad	ขำกุนเชียง
● Spicy Pork Neck Salad	ขำหมูย่าง
● Grilled Pork with Dried Chili Sauce	หมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว
● Crispy Golden Cup Filled with Shrimp	กระทงทอง
● Spicy Ground Chicken Salad with Thai Herbs	ลาบไก่
● Spicy Roast Chicken Salad with Onions	ขำไก่ย่าง
● Spicy Grilled Duck Salad and Bean sprouts	ขำเป็ดย่าง
● Deep Fried Dried Beef or Pork	เนื้อ หรือ หมูแดดเดียว
● Spicy Minced Duck Meat Salad	ลาบเป็ด
● Som-Tum Thai	ส้มตำไทย
● Deep Fried Crispy Rice Prawn Paste Dip	ข้าวคังหน้าตั้ง
● Steamed Vegetables with Dried Shrimps & Pork Dip	น้ำพริกปลาร้าพร้อมเครื่องเคียง
● Mixed Vegetable with Meat & Shrimps	ขำใหญ่
● Spicy Roast Beef Salad	ขำเนื้อย่าง

SOUPS:

- Spicy Chicken Soup with Coconut Milk and Fresh Mushroom
- Green Marrow with Chicken and Pickled Lemon Soup
- Chicken Soup with Lemongrass
- Boiled Chicken with fresh curcuma soup
- Clear Soup with Pork and Seaweed
- Spicy Pork Leg Soup
- Clear Tofu Soup with Minced Pork and Seaweed
- Spicy Sour Fresh Water Fish Soup
- Spicy Seafood Soup with Coconut Milk
- Seafood Soup with Lemongrass
- Shrimp Soup with Lemongrass and Mushrooms
- Thai- style Mixed Vegetables with shrimp soup

ต้มขาไก่เห็ดสด
 ต้มฟักไก่มะนาวดอง
 ต้มยาไก่
 ไก่ต้มขมิ้น
 ต้มจืดสาหร่ายทะเลหมูสับ
 ต้มยาขาหมู
 แกงจืดเต้าหู้หมูสับกับสาหร่ายทะเล
 แกงส้มปลาช่อน
 ต้มขาทะเล
 ต้มยาทะเล
 ต้มยากุ้ง
 แกงเลียงกุ้งสด

HOT DELICACIES:

- Chicken Drumsticks in Massaman Curry
- Pan Fried Chicken with Sliced Ginger
- Marinated Roasted Duck with Young Vegetables
- Roasted Chicken with Coconut Milk
- Roast Duck Curry
- Chicken in Pandan Leaves
- Green Curry with (Chicken or Pork or Beef or Fish Balls) & Chinese Noodles
แกงเขียวหวาน (ไก่ หรือเนื้อ หรือหมู หรือลูกชิ้นปลาทราย) และขนมจีน
- Roasted Chicken with Black Beans
- Yellow Chicken Curry with Condiments
- Pan-Fried Chicken or Pork with Chili and Hot Basils
- Pan-Fried Chicken with Cashew Nuts
- Pan-Fried Beef with Young Sweet Pepper
- Sautéed Beef with Chili Paste and String Beans
- Sautéed Sliced Beef with Oyster Sauce
- Pad Thai
- Stuffed Thai Omelet with Minced Pork
- Sautéed Kale in Oyster Sauce
- Fried Rice with Chicken, Pork, or Vegetables
- Pork Spare Ribs Sautéed with Red Curry Paste
- Crispy Pork with Young Kana Leaves
- Pan Fried Pork with Young Coconut Palm

มัสมั่นน่องไก่
 ไก่ผัดขิงสด
 เป็ดอบยอดผัก
 ไก่อบกะทิ
 แกงเผ็ดเป็ดย่าง
 ไก่ห่อใบเตย
 ไก่อบเต้าซี่
 แกงกะหรี่ไก่
 ผัดกระเพราไก่ หรือ หมู
 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
 เนื้อผัดพริกหยวก
 เนื้อผัดพริกขิงถั่วฝักยาว
 เนื้อผัดน้ำมันหอย
 ผัดไทย
 ไข่ซดไส้
 ผัดคะน้าน้ำมันหอย
 ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ หรือ เจ
 ญี่ฉี่โครงหมู
 คะน้าหมูกรอบ
 หมูผัดพริกขอมะพร้าวอ่อน

- Sautéed Sliced Pork with Salted Pickles
- Pan Fried Pork with Garlic and Pepper
- Fried Spare Ribs with Garlic and Pepper
- Sweet & Sour Pork or Chicken
- Sautéed Pork with Lemongrass
- Baked Spare Ribs with Herb and Honey
- Stir Fried Marinated Pork with Red curry Paste
- Fried Shrimp Balls with Green Mustard Vegetables
- Fried Crispy Fresh Water Fish with Chili and Basil Leaves
- Mussels in Red Curry with Pineapple
- Deep Fried Fish with Three Flavored Sauce
- Steamed Freshwater Fish with Curry Paste in Banana Leaves
- Steamed Snapper with Lime Juice and Chili
- Seafood Fried Rice
- Deep Fried Fish Patties
- Seafood in Thick Curry Sauce
- Spicy Fish in Coconut Milk
- River Prawn with Chili, Sweet and Sour Sauce
- Fried Baby Squids with Garlic and Pepper Corn
- Sweet and Sour Fish
- Red Snapper Topped with Chili Sauce

STEAMED JASMINE RICE IS INCLUDED

DESSERT AND FRUITS:

- Sticky Rice with Black Beans in Coconut Milk
- Three Colored Dumplings in Coconut Milk
- Tapioca with Young Coconut
- Banana in Coconut Milk
- Black Sticky Rice in Coconut Milk
- Steamed rice flour stuffed with coconut
- Assorted Thai sweets
- Yellow Beans in Coconut Milk
- Flour Dumplings Filled with Sesame Seeds in Coconut
- Coconut Pudding with Lotus Seed
- Stuffed Flour Dumplings
- Sweet & Salty Dumplings in Coconut Milk
- Coconut Pudding with Taro

หมูผัดเค็มฉ่ำ
 หมูทอดกระเทียมพริกไทย
 ซีโรงหมูทอดกระเทียมพริกไทย
 ผัดเปรี้ยวหวานหมูหรือไก่
 หมูมะนาว
 ซีโรงหมูอบน้ำผึ้ง
 หมูแดดเดียวผัดพริกขิง
 ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสมกวน
 ปลาช่อนผัดขี้เมา
 แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่
 ปลาสามรส
 ห่อหมกปลาช่อน
 ปลากะพงนึ่งมะนาว
 ข้าวผัดทะเล
 ทอดมันปลากราย
 ทะเลผัดผงกระหรี่
 คัมข่าปลากะพง
 กุ้งแม่น้ำราดพริก
 ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย
 ปลาผัดเปรี้ยวหวาน
 ปลาราดพริก

ข้าวสวย

ข้าวเหนียวถั่วดำน้ำกะทิ
 บัวลอยสามสี
 สาเกเปียกมะพร้าวอ่อน
 กล้วยบวชชี
 ข้าวเหนียวคำเป็ยก
 ขนมใส่ไส
 ขนมไทยนานาชนิด
 เต้าส่วน
 กรองแครงกะทิ
 ตะโก้เม็ดบัว
 ขนมต้ม
 ปลากริมไข่เต่า
 ตะโก้เผือก

- Water Chestnut Dumping with Coconut Milk + Jack Fruit
- Pandan Flour rice Dumping with Coconut Milk
- Chilled Sweetened Vermicelli with syrup with young Coconut
- Assorted Fresh Fruits

ทับทิมกรอบ + ขนน
 ลอดช่องน้ำกะทิ
 สลิ่มน้ำมะพร้าวอ่อน
 ผลไม้สดตามฤดูกาล

Items		13	15	17
Price		690	750	800
Salad	Starters and Cold Selections	4	5	5
Soup	Soups	1	2	2
Hot		6	6	7
Desserts	Desserts & Fruits	2	2	3