

## **INTERNATIONAL BUFFET**

@ MANDARIN HOTEL

International Buffet A

@THB 1,000.-net/person

2 Appetizer + 1Salad + 1 Asian Soup + 1 Western Soup + 1 Curry + 1 Thai Main + 2 Western Main + 1 Rice & Noodle + Jasmine Rice + Assorted Fruits + Assorted Thai Dessert + Assorted Bakery + 1 Thai Hot/Cold Dessert + Softdrink + Coffee & Tea

International Buffet B

@THB 1,100.-net/person

2 Appetizer +1Salad +1 Asian Soup +1 Western Soup +1 Curry +2 Thai Main +2 Western Main +1 Food Stall +1 Rice & Noodle + Jasmine Rice + Assorted Fruits + Assorted Thai Dessert + Assorted Bakery +1 Thai Hot/Cold Dessert + Softdrink + Coffee & Tea

International Buffet C

@THB 1,200.-net/person

2 Appetizer +1Salad+1 Asian Soup +1 Western Soup +1 Curry +3 Thai Main +3 Western Main +1 Food stall +1 Rice & Noodle + Jasmine Rice + Assorted Fruits + Assorted Thai Dessert + Assorted Bakery +1 Thai Hot/Cold Dessert + Softdrink + Coffee & Tea



APF	APPETIZER				
	1	ปอเปี๊ยะทอด	Deep Fried Spring Roll		
	2	ขนมจีบนึ่ง	Steamed Dim Sum		
	3	ขนมจีบทอด	Deep Fried Dim Sum		
	4	ทอดมันกุ้ง	Deep Fried Shrimp Cake		
	5	ขนมปังหน้าหมู	Deep Fried Bread with Miced Pork Topping		
	6	ทอดมันปลากราย	Deep Fried Fish Cake		
	7	ใก่ห่อใบเตย	Deep Fried Marinated Chickedn Wrapped		
	8	ไก่สะเต๊ะ	Chicken Satay		
	9	ใก่จ๊อทอด	Deep Fried Chicken Roll		
	10	ใก่ทอดงาดำ	Deep Fried Chicken with Sesame Seed		
	11	มินิพิชช่าเห็ด	Mini Mushroom Pizza		
	12	มินิพิชชามะเขือเทศและชีส	Mini Tomato Cheese Pizza		
	13	มินิพิชซ่าแฮมไส้กรอก	Mini Ham and Sausage Pizza		
	14	ใส้กรอกทอดซอสมะเขื่อเทศ	Fried Sausage with Tomato Sauce		
	15	น่องไก่เล็กทอด	Fried Mini Chicken Druemstick		
	16	มะเขื่อม่วงอบชีส	Baked Eggplant with Cheese		
	17	เห็ดเออริงจิชุบแป้งขนมปังทอด	Eringi Fritter		
	18	มีทบอลซอสมะเขื่อเทศ	Meat Ball Tomato Sauce		
SALAD					
	1	น้ำพริกกุ้งสด	Spicy Shrimp Dip		
	2	น้ำพริกลงเรือ	Thai Tradition Dip		
	3	น้ำพริกอ่อง	Miced Pork and Tomato Dip		
	4	น้ำพริกกะปิ	Shrimp Paste Dip		
	5	หลนเต้าเจี้ยว	Soya Bean Dip		
	6	ยำปลาดุกฟู	Spicy Cat-Fish Yum		



			Secretarian delication and Programme Control of Secretarian Control of Secretaria
	7	ยำถั่วพูกุ้งสด	Spicy Winged Bean Yum with Shrimp
	8	ยำเห็ดหูหนูหมูสับกุ้งสด	Spicy Mushroom Salad with Miced Pork and Shrimp
	9	ยำเห็ดสามอย่าง	Three Mushroom Yum
	10	ยำใหญ่	Thai Spicy Combination Salad
	11	ยำวุ้นเส้นกุ้งสด	Spicy Vermicelli Salad with Shrimp
	12	ลาบเป็ดย่าง	Spicy Roasted Duck Larb
	13	ลาบหมูน้ำตก	Spicy Pork Larb
	14	ซีซ่าร์สลัด	Ceasar Salad
	15	สลัดทูน่า	Tuna Nicoise Salad
	16	สลัดไก่ซอสโชยุน้ำมันงา	Japanese Chicken Salad
	17	สลัดเห็ดเออริงจิ	Grilled Mushroom Salad
	18	เชฟสลัด	Chef Salad
ASI	AN SO	UP	
	1	ต้มยำไก่เห็ดสด	Chicken and Mushroom Tom-Yum
	2	ต้มยำทะเล	Seafood Tom-Yum
	3	ต้มข่าไก่	Coconut Milk Soup with Chicken
	4	ต้มข่าทะเล	Tom Kah Seafood Soup
	5	ใก่ตุ๋นฟัก	Winter Melon and Chicken Soup
	6	แกงจืดมะระหมูสับ	Miced Pork with Bitter Mellon Soup
	7	แกงจืดเต้าหู้หมูสับ	Minced Pork & Tofu Soup
	8	แกงจืดลูกชิ้นหมูสาหร่าย	Pork Ball and Seaweed Soup
	9	แกงจืดลูกชิ้นปลาเต้าหู้ทอด	Fish Ball and Tofu Soup
	10	แกงจืดรากบัวซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน	Pork Rib and Lotus Root with Chinese Herb Soup
	11	แกงจืดแตงกวาสอดไส้	Stuffed Cucumber Clear Soup



WESTERN SOUP					
	1	ซุปมินิสโตรเน่	Minestrone Soup		
	2	ซุปฟักทอง	Pumpkin Soup		
	3	ซุปข้าวโพด	Cream Corn Soup		
	4	ซุปเห็ด	Mushroom Soup		
	5	ซุปถั่วขาว	White Bean Soup		
	6	ซุปแครอท	Carrot Cream Soup		
	7	ซุปบล็อคโคลี่	Cream of Broccoli		
	8	ซุปดอกกะหล่ำ	Cream of Cauliflower		
CUR	RY DI	SH			
	1	แกงกะหรี่ (ไก่/หมู/เนื้อ)	Yellow Curry with (Chicken/Pork/Beef)		
	2	แกงมัสมั่น (ไก่/หมู/เนื้อ)	Peanut Curry with (Chicken/Pork/Beef)		
	3	แกงพริกขี้หนูสวนเนื้อน่อง	Spicy Stew Beef Curry		
	4	แกงพริกขี้หนูสวนหมูแดง	Spicy Roasted Pork Curry		
	6	แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย	Fish Ball in Green Curry		
	7	แกงเขียวหวาน (ไก่/หมู/เนื้อ)	Green Curry with (Chicken/Pork/Beef )		
	8	แกงแพนง (ไก่/หมู/เนื้อ/เป็ดย่าง)	Dry Red Curry (Chicken/Pork/Beef/Roasted Duck)		
	9	แกงป่า (ไก่/หมู/เนื้อ)	Jungle Curry (Chicken/Pork/Beef)		
	10	แกงเผ็ด (ไก่/หมู/เนื้อ/เป็ดย่าง)	Spicy Red Curry (Chicken/Pork/Beef/Roasted Duck)		
THA	THAI MAIN DISH				
	1	คะน้ำผัดปลาเก็ม	Stir Fried Chinese Broccoli with Salted Fish		
	2	คะน้ำผัด (หมูแดง/หมูกรอบ)	Stir Fried Chinese Broccoli with (BBQ / Crispy Pork)		
	3	ดอกกะหล่ำผัด (หมู/ไก่/เต้าหู้)	Stir Fried Cauliflower with (Pork/Chicken/Tofu)		
	4	แขนงคะน้าผัด (หมู/ไก่/เต้าหู้)	Stir Fried Chinese Broccoli with (Pork/Chicken/Tofu)		
	5	ผักรวมมิตรผัด (หมู/ไก่/เต้าหู้)	Stir Fried Mixed Vegetables with (Pork/Chicken/Tofu)		



	6	ถั่วสันเตาหวานผัด (หมู/ไก่/เต้าหู้)	Stir Fried Garden Pea with (Pork/Chicken/Tofu)
	7	ผัดพริกขิงหมูกรอบ-ไข่เค็ม	Stir Fried Crispy Pork with Chilli Paste-Salted Egg
	8	<b>ไก่ผัดขึ</b> งเห็ดหูหนู	Stir Fried Chicken with Mushroom and Ginger
	9	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ <b>์</b>	Stir Fried Chicken with Cashew Nuts
	10	ไก่เหล้าแดง	Chicken Chinese Red Wine Sauce
	11	ไก่อบแขนง-คะน้ำ	Chicken and Brussels Sprout
	12	ไก่พะโล้-ไข่พะโล้	Five Spices Soya Chicken and Egg
	13	(หมู/ไก่/เนื้อ) เปรี้ยวหวาน	Sweet and Sour (Pork/Chicken/Beef)
	14	(หมู/ไก่/เนื้อ) ผัดพริกไทยดำ	Stir Fried (Pork/Chicken/Beef) with Black Pepper
	15	(หมู/ไก่/เนื้อ) ผัดกะเพรา	Stir Fried Basil Leaf with (Pork/Chicken/Beef)
	16	(หมู/ไก่/เนื้อ) ผัดพริกสด	Stir Fried (Pork/Chicken/Beef) with Bell Pepper
	17	ขาหมูพะโล้-ไข่พะโล้	Five Spices Soya Pork and Egg
	18	ปลาสามรส	Deep Fried Fish Served with Three Flavor Sauce
	19	ปลาราดพริก	Deep Fried Fish with Chilli Sauce
	20	ปลาผัดต้นกระเทียม	Stir Fried Fish with Garlic Leaves
WES	STERN	MAIN DISH	
	1	ผักโขมอบชีส	Baked Spinach
	2	มันอบชิส	Potato au gratin
	3	บล็อคโคลื่อบชิส	Broccoli au gratin
	4	บาร์บีคิวไก่	BBQ Chicken
	5	สตูไก้ไวน์แดง	Coq Au Vin
	6	ไก่อบซอสสมุนไพร	Herbs Roasted Chicken
	7	หมูอบมัสตาร์ด	Roasted Pork with Mustard Herbs Sauce
	8	หมูอบซอสพรุน	Roasted Pork Loin with Prune Sauce
	9	พอร์ชอปซอสแอปเปิ้ล	Pork Chopped Apple Chutney



11	ปลาราดครีมซอส	Steamed Fish with Cream Sauce
12	ปลาอบซอสสมุนไพร	Fish with Thai Herb
13	สตูเนื้อ	Beef Goulash
14	เนื้ออบซอสพริกไทยอ่อน	Roasted Beef with Pepper Sauce
15	เนื้ออบซอสเห็ด	Roasted Beef Ioin with Mushroom Sauce
FOOD	STALL	
1	ซุ้มปอเปี๊ยะสด	Broccoli au gratin
2	ข้าวมันไก่ (ตอน) ใหหลำ	Hainan's Chicken Rice
3	ข้าวหน้าไก่ราชวงศ์	Braised Chicken Rice
4	ข้าวหน้าหมูแดง	Seefah Roasted Pork on Rice
5	ข้าวหน้าเป็ดย่าง	Seefah Roasted Duck on Rice
6	กระเพาะปลา	Fish Maw Soup
7	บะหมี่ราชวงศ์	Assorted Fish Ball Noodle
8	บะหมี่หมูแดง	Egg Noodle with Roasted Pork
9	เกี้ยวน้ำหมูแดง	Pork Won Ton Soup
10	เกี้ยวกุ้งหมูแดง	Shrimp Won Ton Soup
11	เย็นตาโฟ	Yen - Ta - Fo
12	ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย	Sukothai Noodle
13	ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสูตรมะนาว	Spicy Lime Flavor Noodle Soup with Minced Pork
14	ข้าวเหนียวส้มตำไก่ย่าง	Sticky Rice – Spicy Papaya Salad – Grilled Chicken
15	ขนมจีน	Assorted Thai Traditional Noodle
	(น้ำยา/แกงเขียวหวานไก่)	(Fish Curry Sauce/Green Curry with Chicken)
	12 13 14 15 FOOD 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14	12 ปลาอบซอสสมุนไพร 13 สตูเนื้อ 14 เนื้ออบซอสพริกไทยอ่อน 15 เนื้ออบซอสเห็ด  FOOD STALL 1 ชุ้มปอเปี๊ยะสด 2 ข้าวมันไก่ (ตอน) ไหหลำ 3 ข้าวหน้าไก่ราชวงศ์ 4 ข้าวหน้าเปิดย่าง 6 กระเพาะปลา 7 บะหมี่ราชวงศ์ 8 บะหมี่หมูแดง 9 เกี๊ยวน้ำหมูแดง 10 เกี๊ยวกุ้งหมูแดง 11 เย็นตาโฟ 12 ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย 13 ก๋วยเตี๋ยวตัมยำสูตรมะนาว 14 ข้าวเหนียวสัมตำไก่ย่าง



MANAGED by Centre Point

WES	TERN F	OOD STALL	
	1	ซุ้มไก่อบบราวน์ซอส	Spicy Fresh Shrimp Som Tum with Sticky Rice
	2	ซุ้มไก่ตุ๋นแครนเบอร์รี่	Braised Chicken with Cranberry Sause
	3	ซุ้มหมูสันในอบซอสเห็ด	Roasted Pork with Mushroom Sausage
	4	ซุ้มพอร์ชอปซอสแอปเปิ้ล	Pork Chopped Apple Chutney
	5	<b>ชุ้มหมูสันในอบซอสพริกไทยอ่อน</b>	Roasted Pork with Pepper Sausage
	6	ซุ้มเนื้ออบซอสไวน์แดง	Roasted Beef with Red Wine
	7	ซุ้มปลาแซลม่อนอบเครื่องเทศ	Baked Salmon with Herb
	8	ซุ้มพาสต้า	Pasta Station
RICE	AND N	OODLE	
	1	ข้าวผัดไข่	Fried Rice with Egg
	2	ข้าวผัด (หมู/ไก่/แฮม)	Fried Rice with (Pork/Chicken/Ham)
	3	ข้าวผัดกะเพรา (หมู/ไก่)	Fried Rice with Basil Leaves (Pork/Chicken)
	4	ข้าวผัดน้ำพริกเผา (หมู/ไก่)	Fried Rice with Chilli Paste (Pork/Chicken)
	5	ข้าวผัดกระเทียม	Fried Rice with Garlic
	6	ยากิโซบะ	Yakisoba
	7	ผัดไท	Pad Thai (Thai Style Fried Noodle)
	8	สปาเก็ตตี้มีทบอล	Spaghetti Meat Ball
	9	สปาเก็ตตี้ชอสมะเขือเทศ	Spaghetti with Tomato Sauce
	10	สปาเก็ตตี้ครีมซอสเห็ด	Spaghetti Mushroom Cream Sauce
	11	เฟตตูชินี่ซอสเนื้อ	Fettuccine with Meat Sauce
	12	 เพนเนอบแฮมและเห็ด	Baked Penne with Ham and Mushroom
	13	 ลาซานญู่าเห็ดและผักโขม	Spinach and Mushroom Lasagna
	14	 ลาซานญ่าไก่	Chicken Lasagna
	15	 ลาซานญู่าเนื้อ	Beef Lasagna



MANAGED by Centre Tolino					
JUSMIN RICE					
ASS	ASSORTED FRESH FRUIT				
ASS	ORTED	BAKERY			
ASS	ORTED	THAI DESSERT			
COF	FEE & T	EA			
THA	DESSE	RT			
	1	บัวลอยเผือก	Taro Dumpling with Sweet Coconut Milk		
	2	สาคูถั่วคำ	Sago and Black Beans in Coconut Milk		
	3	ปลากริมไข่เต่า	Thai Traditional Dessert "Pla Kim Kai Tao"		
	4	ครองแครงกะทิ	Dumpling in Sweet Coconut Milk		
	5	แกงบวชฟักทอง	Sweet Pumkin in Coconut Milk		
	6	กล้วยไข่บวชชี	Sweet Banana in Coconut Milk		
	7	ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก	Sweet Sticky Rice with Taro		
	8	ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด	Sweet Sticky Rice with Sweet Corn		
	9	ซาหริ่ม	Sweet Noodles in Coconut Milk		
	10	ทับทิมกรอบ	Red Rubies in Coconut Milk "Tub Tim Grob"		
	11	ลอดช่องสิงคโปร์	Lod Chong Singapore		
	12	ลอดช่องน้ำกะทิ	Lod Chong Nam Kra Ti		