

**INTERNATIONAL BUFFET MENU A**

**Cold dishes:**

- Blackforest ham with gherkins
- Poached squid and NZ mussel with spicy dip
- Larb ped
- Yam woon sen Gai

**Salad Bar:**

- Selection of 3 fresh salad leaves with sesame, lemon and olive oil, thousand island, and French mustard dressing
- Corn kernel
- Honey tomatoes
- Carrot julienne
- Hard boiled eggs

**Soup:**

- Tom kha gai

**Hot dishes:**

- Marinated chicken kebab on olive ratatouille
- Pranko coated seabass fillet, herb, lime mayo dip
- Stir fried seafood with basil, garlic and chili
- Wok fried pork with garlic and pepper
- Stir fried seasonal vegetables with oyster sauce
- Penne pasta with spicy tomato sauce and beef meat balls
- Steamed jasmine rice

**Desserts:**

- Sliced seasonal fresh fruits
- Selection of 4 Thai sweets
- Baked banana pie
- Street style rainbow crepes
- Caramel custard with papaya cubes
- Yogurt mousse in glass

- แบลคฟอเรสแฮมเสิร์ฟกับแตงกวาดอง
- ปลาหมึก, หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์เสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด
- ลาบเป็ด
- ยำวุ้นเส้นไก่

- ผักสลัด 3 อย่าง พร้อมน้ำสลัดหลากชนิด

- ข้าวโพด
- มะเขือเทศราชินี
- แครอท
- ไข่ต้ม

- ต้มยำไก่

- ไก่หมักเครื่องเทศนึ่งเสียบไม้วางบนสตูว์ผัก
- เนื้อปลากระพงกลุกเกลือคั้นนมปังทอด เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม
- ผัดกระเพราทะเล
- หมูผัดพริกไทยกระเทียม
- ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย
- เส้นพenneพาสต้าผัดซอสมะเขือเทศ และลูกชิ้นเนื้อ
- ข้าวสวยหอมมะลิ

- ผลไม้ตามฤดูกาล
- ขนมไทย 4 อย่าง
- พายกล้วยหอมอบ
- เครปสายรุ้ง
- คาราเมลคัสตาร์ด
- มูสโยเกิร์ตใส่แก้ว

**INTERNATIONAL BUFFET MENU B**

**Cold dishes:**

- Butcher ham and Milano salami with pickled vegetables
- Pastrami and grilled marinated eggplants
- Som tam Thai
- Smoked salmon with its condiments
- Larb gai
- Yam talay

**Salad Bar:**

- Selection of 3 fresh salad leaves with sesame, lemon and olive oil, thousand island, and French mustard dressing
- Red cabbage salad with shredded guava
- Chick pea with olive oil and garlic
- Beetroot julienne
- Baby corn
- Cauliflower style salad

**Soup:**

- Tom yam goong

**Hot dishes:**

- Roast leg of lamb, rosemary garlic red wine sauce
- Sea bass fillet, white wine cream sauce with basil and zucchini balls
- Seafood lasagna
- Wok fried prawns with cashew nut, dried chilies
- Green chicken curry
- Steamed jasmine rice
- Fried potatoes with bell pepper

**Desserts:**

- Sliced seasonal fresh fruits
- Selection of 4 Thai sweets
- Banana in coconut milk
- Marbled cheesecake
- Kanom krok
- Vanilla éclair
- Chocolate mousse in shooter glass
- Lemon chiffon tartlets

- บุชเชอร์แฮม, ซาลามีมีลาโนเสิร์ฟกับผักดอง
- พาสตรามีเสิร์ฟกับมะเขือม่วงย่าง
- ส้มตำไทย
- ปลาแซลมอนรมควันพร้อมเครื่องเคียง
- ลาบไก่
- ยำทะเล
- ผักสลัด 3 อย่าง พร้อมน้ำสลัดหลากหลายชนิด
- สลัดกระทะห่อปลีแดงกับฝรั่ง
- สลัดถั่วลูกกับน้ำมันมะกอกและกระเทียม
- บีทรูท
- ข้าวโพดอ่อน
- สลัดดอกกะหล่ำ
- คัมยำกุ้ง
- ขาแกะอบซอสโรสแมรี่, กระเทียม และซอสไวน์แดง
- เนื้อปลากระพงย่างเสิร์ฟกับซอสไวน์ขาว, ไข่โพระพา
- ลาซานย่าทะเล
- กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- แกงเขียวหวานไก่
- ข้าวสวยหอมมะลิ
- มันฝรั่งทอดกับพริกขี้หนู
- ผลไม้ตามฤดูกาล
- ขนมไทย 4 อย่าง
- กลิ้วขบวดชี
- มาเบิลชีสเค้ก
- ขนมครก
- เอแคลร์วานิลลา
- มูสชอคโกแลตในแก้ว
- ทาร์ตเรทเลมอนชิฟฟอน

**INTERNATIONAL BUFFET MENU C**

**Cold dishes:**

- Parma ham with sweet melon
- Assorted Italian salamis, gherkins and marinated olives
- Poached prawns and mussel salad individually served
- Assorted sashimi, and sushis, pickled ginger, wasabi and soy sauce
- Larb gai
- Yam talay

**Salad Bar:**

- Mesclun salad with choice of dressing
- Greek salad with feta cheese
- Pasta vegetable salad
- Honey tomatoes
- Japanese cucumber
- Corn kernel

**Soup:**

- Tom yam goong

**Carving station:**

- Moo hun si ew wan- roasted suckling pig with sweet soy sauce

**Hot dishes:**

- Comfit beef chick with red wine sauce and roots
- Gaeng phed ped yang- roasted duck in red curry
- Sauteed carrots and broccoli
- Gratinated potatoes
- Gaeng kiewwan gai – green chicken curry
- Pla kapong sam ros – deep fried sea bass with a spicy, sweet and sour sauce
- Steamed jasmine rice

**Desserts:**

- Sliced seasonal fresh fruits
- Selection of 5 Thai sweets
- Rainbow crepes with ice cream
- Coffee cream cake
- Baked fruit tart
- Coconut dome

- พาร์มาแฮมเสิร์ฟกับแคนตาลูป
- ซาลามีอิตาเลียนหลากชนิดเสิร์ฟกับแตงกวาดองและมะกอก
- สลัดกุ้งและหอยแมลงภู่
- ซูชิ, ซาซิมิหลากชนิดเสิร์ฟพร้อมซอสและเครื่องเคียง
- ลาบไก่
- ยำทะเล
- สลัดผักรวมพร้อมน้ำสลัด
- สลัดกรีกกับชีสเฟต้า
- สลัดพาสต้าและผัก
- มะเขือเทศราชินี
- แตงกวาญี่ปุ่น
- ข้าวโพด
- คัมยำกุ้ง
- หมูหัน, ซอสซีอิ๊วหวาน
- สตูว์เนื้อซอสไวน์แดงพร้อมผัก
- แกงเผ็ดเป็ดย่าง
- แครอท, บล๊อค โคลี่ผัด
- มันฝรั่งอบชีส
- แกงเขียวหวานไก่
- ปลากระพงสามรส
- ข้าวสวยหอมมะลิ
- ผลไม้ตามฤดูกาล
- ขนมไทย 5 อย่าง
- เครปสายรุ้ง
- เค้กกาแฟ
- ทาร์ตผลไม้อบ
- โคลโคนัทโดม