

BUFFET MENU : 1 MEAL (990 THB)

MINIMUM NUMBER OF GUESTS: 120

APPETIZER

(SELECT 2)

ปีกไก่ทอดเคลือบซอส
HONEY-SOY GLAZED CHICKEN

นาโชไก่บาศิว
BBQ CHICKEN NACHOS

ผักโขมอบชีส
BAKED SPINACH WITH CHEESE

แซลม่อนแซ่บ
SPICY SALMON CARPACCIO

ปอเปี๊ยะลาบหมู
LAAP MOO SPRING ROLLS

ปอเปี๊ยะกุ้ง ซอสสไปซี่เมโย
SHRIMP SPRING ROLLS WITH SPICY MAYO DIP

SALAD

(SELECT 1)

ไลท์ซ้าสลัด
THE LIGHTER CAESAR SALAD

ยำสลัดทูน่า
TUNA SPICY SALAD

สลัดอกไก่ ซอสส้ม
SALAD WITH ORANGE DRESSING

สลัดอกเป็ด
DUCK SALAD WITH JAPANESE DRESSING

SOUP

(SELECT 1)

ซุปรีมข้าวโพด
CREAMY CORN SOUP

ซุปรีมเห็ด
CREAMY MUSHROOM SOUP

ต้มยำไก่
SPICY CHICKEN SOUP

ต้มจืดกระดูกหมู
CLEAR SOUP WITH PORK RIBS

MAIN DISHES

(SELECT 4)

สปาเก็ตตี้ซอสหมูหรือเนื้อ
SPAGHETTI (PORK OR BEEF)

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

ปลานึ่งซอ
STEAMED FISH WITH SOY SAUCE

บล็อกโคลี่ผัดกุ้ง
STIR FRIED BROCCOLI WITH SHRIMP

ข้าวผัดไก่บาสีคว
BBQ CHICKEN FRIED RICE

ข้าวผัดคั่วกลิ้งหมู
STIR FRIED MINCED PORK WITH
HOT YELLOW CURRY PASTE

ข้าวผัดกระเทียมปลาแซลมอน
SALMON FRIED RICE WITH GARLIC

แกงเขียวหวานไก่
CHICKEN GREEN CURRY

มัคกะโรนีอบชีสแฮม
BAKED MACARONI WITH HAM

เพนเน่ครีมซอสกุ้ง
PENNE WHITE SAUCE WITH SHRIMP

ปลานึ่งมะนาว
STEAM FISH WITH CHILLI LIME SAUCE

ปลาสามรส
DEEP FRIED DOLLY WITH
SWEET BELL PEPPER SAUCE

SIDE DISHES

(SELECT 1)

ข้าวหอมนิลออร์แกนิก
ORGANIC HOMNIL RICE

ข้าวหอมมะลิ
THAI JASMINE RICE

ขนมจีน
RICE VERMICELLI

เส้นหมี่ขาว
RICE NOODLES

DESSERT

(SELECT 1)

ICE-CREAM

HOMEMADE BANOFFEE PIE

BLUEBERRY CHEESE CRUMBLE

MANGO STICKY RICE

MINI LEMON TART

BEVERAGE

(SELECT 1)

FRUIT PUNCH

ORGANIC HONEY LEMON ICED TEA

ORGANIC HONEY WITH PASSION FRUIT

DRINKING WATER AND SEASONAL FRUITS INCLUDED IN THE PACKAGE

*** ลูกค้าสามารถเพิ่มเมนูอาหารที่ต้องการ นอกเหนือจากรายการของทางร้าน
(โดยจะมีการเปลี่ยนแปลงราคาขึ้นอยู่กับประเภทและชนิดของอาหาร)