

Wedding
@ IMPACT
WUNNETHONG THAN I

Impact Wedding PACKAGE







Wedding
@ IMPACT
WUNNETHONG THAN I

# Thai & Western BUFFET MENU







## Thai & Western Buffet Menu (Silver)

Price 990 Baht / Person - Inclusive of Soft Beverages (Price is subject to VAT7%)

#### **Cold Selection**

(Selection of 2 items – เลือกได้ 2 รายการ)

- Assorted German Cold Cut ใส้กรอกเย็นนานาชนิด
- Assorted Italian Antipasti อาหารเรียกน้ำย่อยสไตล์อิตาเลียน
- Smoked Chicken Breast Sewed with Orange sauce อกไก่รมควันเสิร์ฟกับซอสสัม
- Ham Roll with Traditional Russian Salad แฮมม้วนเสิร์ฟกับสลัดรัสเซียน
- Smoked Pork Loin with Pickled and Mustard Mayonnaise หมูสันในรมควันเสิร์ฟ กับผักดองและมัสตาร์ด
- Delicates Smoked Fish Fillet with Caper ปลารมควันเสิร์ฟกับแคปเปอร์
- Roasted Beef with Tartar Sauce เนื้ออบเสิร์ฟกับทาร์ทาร์ซอส
- Seafood Cocktail with Egg ค็อกเทลทะเลกับใช่
- Mixed Pasta Salad สลัดคลุกพาสต้า
- Twist Pasta with Tomato and Olive พาสต้าผัดกับมะเขือเหต
- Shredded Chicken with Mixed Fruit Salad สลัดไก่ใส่ผลไม้รวม

#### **Garnish with**

6 Kinds of Garden Fresh Vegetables - สลัดผักสด 6 ชนิด (Served with dressings)





## **Thai Appetizer - Salad**

- Shrimp Paste with Chili Dip Served with Deep Fried Mackerel น้ำพริกกะปิ, ปลา หูทอด
- Spicy Green Chili Patse Dip น้ำพริกหนุ่ม, ผักสด
- Spicy Chicken Dip with Tomatoes น้ำพริกอ่องไก่
- Spicy Minced Assorted Mushroom ลาบเห็ด
- Spicy Minced Chicken Salad with Herb ลาบไก่
- Spicy Vietnamese Pork Sausage Salad ยำหมูยอ
- Spicy Grilled Pork Neck Salad ยำคอหมูย่าง
- Spicy Glass Noodle with minced pork salad ยำวุ้นเส้นหมูสับ
- Spicy White Fungus Salad with Minced Pork ยำเห็ดหูหนูขาว
- Spicy Grilled Chicken Salad ยำไก่ย่าง
- Spicy Fried Egg with Minced Pork Salad ยำไช่ดาวหมูสับ
- Crispy Rice Cracker with Mined Shrimps Dip ข้าวตังหน้ากุ้ง
- Deep Fried Bread Topped with Mined Pork ขนมปังหน้าหมู
- Deep Fried Corn Patties with Chili Dip ข้าวโพดทอด (ไม่ใส่มันหมู)





## **Western or Thai Soup**

(Selection of 1 item – เลือกได้ 1 รายการ)

## **Western Soup**

- Chicken Cream Soup ซุปขันไก่
- Pumpkin Cream with Chorizo Sausage ซุปฟักทองและใส้กรอกโชวริโซ
- Lobster Bisque ซุปขันกุ้งล๊อบสเตอร์
- Farmer Potato Soup with Garlic Crouton ซุปมันฝรั่งและขนมปังกรอบกระเทียม
- German Pea Soup with Sausage ซุปถั่วลันเตาและใส้กรอก
- Asparagus Cream Soup ซุปหน่อไม้ฝรั่ง
- French Onion Soup with Cheese French Bread ซุปหัวหอมและขนมปังชีส
- Minestrone Soup ซุปผักสไตล์อิตาเลี่ยน
- Cauliflower Soup ซุปดอกกะหล่ำ
- Sweet Corn Soup ซุปข้าวโพด
- Cream Mushroom with Crouton ซุปชันเห็ด
- Spinach Soup with Garlic Crouton ซุปขันผักขม
- Chicken Consommé with Chicken Clear Soup Dumpling ซุปใส่ไก่
- Tomato Soup ซุปมะเชื่อเทศ
- Fresh Tomato Soup with Chicken Dumpling ซุปมะเชื่อเทศและไก่





## Western or Thai Soup (cont.)

(Selection of 1 item – เลือกได้ 1 รายการ)

## **Thai Soup**

- Spicy and Sour Prawn Soup ตัมยำกุ้งน้ำขัน / น้ำใส
- Spicy and sour soup with Fresh Shrimps ตัมโคลังกุ้ง
- Spicy and Sour Vegetable Soup with Shrimp แกงสัมผักรวมกุ้ง
- Double Boiled Chicken Soup with Chinese Mushroom ใก่ตุ่นเห็ดหอม
- Double Boiled Duck with Lemon Preserved เป็ดตุ๋นมะนาวดอง
- Boiled Galangal with Chicken and Oyster Mushroom in Coconut Milk Soup ตัมข่าไก่ใสเห็ดนางฟ้า
- Spicy Clear Soup with Mixed Vegetable & Shrimp แกงเลียงผักรวมกุ้ง
- Spare Rib with Pickle Cabbage Soup ตัมจืดเกี้ยมฉ่ายกระดูกหมู
- Clear Soup Bamboo Pith and Mushroom Chinese Style ซุปเยื่อใผ่เห็ดหอมเก๋ากี้
- Clear Soup with Chicken Indian Style ซุปไก่แบบอิสลาม
- Hot and Spicy Soup with Chicken ตัมโคลังไก่บ้าน
- Spicy and Sour Soup with Seafood ตัมยำทะเลรามมิตร





## **Western Specialties**

(Choice of 3 items- เลือก 3 รายการ)

- Roasted Spare Ribs with BBQ Sauce ซี่โครงหมูอบซอสบาบีคิว
- Crispy Paprika Chicken with Tartar Sauce ไก่กรอบปาปริก้าซอสหาร์หาร์
- Oven Roasted Chicken with Bell Pepper Sauce ไก่อบซอสพริกระฆังสามสี
- Grilled Chicken Breast with Mushroom White Wine Sauce อกไก่ย่างซอสเห็ดไวน์
   ขาว
- Spaghetti Primavera สปาเก็ตตี้พริมาวีรา
- Herb Bread Fillet of Tilapia with Mexican Sauce เนื้อปลานิลชุบขนมปังปนแม็กซิกัน
- Roasted Beef Fillet with Green Pepper Sauce เนื้ออบซอสพริกไทยอ่อน
- Pork Tenderloin Chasseur หมูอบซอสเห็ดหอมและมะเขือเทศ บรั่นดี
- Emince of Beef Stroganoff เนื้อผัดเห็ดสดและแตงดองสโตรกานอฟ
- Fish Piccata Milanese ปลาพิกาต้ามิลาแนส
- Pork Goulash สตูเนื้อหมู
- Roasted Chicken with Rosemary in Brown Sauce ไก่อบซอสโรสแมรี่
- Anna Potato มันฝรั่งอบ
- Coq Au Vin (Chicken Breast with white wine) ไก่อบซอสไวน์ขาว
- Italian Lasagna ลาซานญ่าอิตาเลียน
- Spaghetti Carbonara สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
- Roasted Duck Breast with Orange Gravy Sauce อกเปิดอบซอสส้มเกรวิ่
- Roasted Potato with Rosemary มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่
- Potato Au Gratin มันฝรั่งกราแตง
- Butter Fettuccini เส้นเฟตตูชินี่ผัดเนย
- Selection of Garden Fresh Vegetables ผัดผักนานาชนิด





## **Thai Specialties**

- Stir Fried Seafood with Chili and Hot Basil ผัดกะเพราทะเล
- Fried Beef and Mushroom in Oyster Sauce เนื้อผัดเห็ดสดน้ำมันหอย
- Fried Chicken with Cashew nuts ใก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Stir- fried kale in oyster sauce คะน้าผัดกระเทียมน้ำมันหอย
- Fried Shrimp Ball with Chinese Cabbage ลูกชิ้นกุ้งผักโสภณน้ำแดง
- Stir-fried Vermicelli with Minced chicken and salted egg ผัดวุ้นเส้นไก่สับและไช่ เค็ม
- Marinated Pork Spare Rib with Garlic and Pepper ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย
- Green Chicken Curry แกงเขียวหวานไก่
- Chicken in Red Curry with Coconut Bamboo แกงเผ็ดไก่หน่อไม้สด
- Roasted Duck in Red Curry แกงเผ็ดเป็ดย่าง
- Sautéed Broccoli, Prawn and Black Mushroom in Oyster Sauce ผัดผักบร็อคโคลี่ กุ้งเห็ดหอมน้ำมันหอย
- Sautéed Beef with Fresh Chili เนื้อผัดพริกสด
- Steamed Fish with Curry Paste and Coconut Milk ห่อหมกปลา
- Yellow Chicken Curry แกงกะหรีไก่
- Stir-fried Basa Fish with Fresh Ginger ปลาบาสะผัดชิงสด
- Roasted Cabbage with Ham Sauce กะหล่ำปลือบซอสแฮม
- Stir-fried Spicy with Fish Balls and Thai Herb ผัดฉ่าลูกชิ้นปลา
- Boiled Egg fried with Tamarind Sauce ไซ่ลูกเขย
- Sweet and sour Pork หมูผัดเปรี้ยวหวาน
- Deep-fried Fish with Black Pepper Sauce ปลาหอดผัดพริกไทยดำ





#### **Rice and Noodles**

(Choice of 1 item- เลือก 1 รายการ)

- Fried Rice with Chinese Sausage and BBQ Pork- ข้าวผัดกุนเชียงและหมูแดง
- Fried Rice with Chicken ข้าวผัดไก่
- Fried Rice with Pork ข้าวผัดหมู
- Fried Rice Noodle with Pork or Chicken เส้นหมี่ผัดซีอิ๊วหมู หรือไก่
- Fried Chinese Noodle with Ham & Chicken ผัดหมี่ซั่วใสแฮมและไก่
- Fried Egg Noodle with Chicken บะหมี่ผัดไก่
- Fried rice with Chicken ham ข้าวผัดแฮมไก่
- Fried rice Yang Chow Style ข้าวผัดหยางโจว
- Fried Siamese noodles with Shrimp ผัดไทยกุ้ง
- Fried Thai Soba Spicy Mixed Seafood and Thai herb มาม่าผัดขึ้เมาทะเล
- Fried Rice with Chicken in Black Soy Sauce ช้าวผัดรถไฟไก่

#### With

Steamed Jasmine Rice - ข้าวหอมมะลิ





#### **Western Dessert**

- Caramel Custard คาราเมลคัสตาร์ด
- Raspberry White Chocolate Mousse มูสราสเบอรีไวห์ช็อคโกแลต
- Mango Cheesecake ชีสเค้กมะม่วง
- Blueberry Cheesecake บลูเบอรี่ซีสเค้ก
- Bread and Butter Pudding ขนมปังพุดดิ้ง
- Black & White Chocolate Mousse แบล็คแอนด์ไวห์ช็อคโกแลตมูส
- Fruit Pudding พุดดิ้งผลไม้
- Fruit Salad with Kirsch สลัดผลไม้ใส่เหล้าเคียส
- Assorted Variety Cake เค้กหลากหลายชนิด
- Tiramisu ทิรามิสุ
- Brownie บราวนี่
- Oreo Cake เค้กโอรีโอ
- Green Tea Cake เค้กชาเขียว
- Fruit Tartlets ทาร์ตผลไม้สด





#### **Thai Sweets**

(Selection of 2 items – เลือกได้ 2 รายการ)

- Egg Banana in Coconut Milk กล้วยใช่บวดชี
- Assorted Home Made Thai Sweets ขนมใหยนานาชนิด
- Chilled Sweet Vermicelli in Coconut Milk with Crushed Ice ซาหริ่ม
- Sweetened Taro in Coconut Syrup เผือกแกงบวด
- Mixed Sweet serve with ice and coconut Milk รวมมิตรน้ำกะหิ
- Lychee in Syrup ลิ้นจี่ลอยแก้ว
- Chilled Water Chestnut Dumplings หับหิมกรอบ
- Pandanus Dumplings in Sweet Coconut Syrup ลอดช่องใหย
- Palmyra in Syrup ลูกตาลในน้ำเชื่อม
- Rambutan in Syrup เงาะในน้ำเชื่อม
- Millet with Taro and Coconut Milk Topping ลูกเดือยเปียกเผือก
- Black Sticky Rice with Taro and coconut Milk Topping ช้าวเหนียวเปียกเผือก
- Assorted Home Made Thai Sweets ขนมใหยนานาชนิด

#### **Additional** with

- An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter ขนมปังนานาชนิด
- Fresh Tropical Fruits in Season ผลไม้สดตามฤดูกาล
- Coffee or Tea ชา และ กาแฟร้อน





# Thai & Western Buffet Menu (Crystal)

Price 1,090 Baht / Person - Inclusive of Soft Beverages (Price is subject to VAT7%)

## **Western Cold Selection**

- Variety of Smoked Fish with Dill Sauce ปลารมควันพร้อมซอสดิว
- Seafood Cocktail with Brandy Flavored Cocktail Sauce ออร์เดิร์ฟอาหารหะเลซอส
   คือกเหล
- Italian Cold Appetizer Platter ออร์เดิร์ฟหมูแฮมสไตล์อิตาเลียน
- Smoked Duck Breast with Orange Cranberry Sauce อกเป็ดรมควันกับซอสส้มและ แคนเบอรี่ซอส
- Air Dried Coppa Ham with Sweet Cantaloupe Melon หมูแฮมกับแตงแคนตาลูป
- Chilled Roasted Sirloin of Beef with Olive and Tapenade Sauce เนื้ออบเสิร์ฟ พร้อมซอสมะกอก
- Assorted German Cold Cut with Mixed Pickles ใส้กรอกเยอรมันหลากรส
- Crab Stick Cocktail with Pamelo and Calypso Sauce ค็อกเหลปูอัดเสิร์ฟพร้อมสัมโอ
- Roasted Chicken and Ham Roll with Asparagus and Green Herb Cream Sauce
   ใก่อบแฮมม้วนหน่อไม้ฝรั่งกับซอสเครื่องเทศ
- Variety of Smoked Fish and Mussel in Vinaigrette ปลารมควันและหอยแมลงภู่ใน
  ซอสวินิเภต
- Salmon Terrine with Wasabi Sauce แซลมอนเทอรีนเสิร์ฟพร้อมวาซาบิซอส
- Grilled Fish with Horseradish Cream Sauce ปลาย่างซอสฮอลเรดิส





## **Western Cold Selection (Cont.)**

(Selection of 2 items – เลือกได้ 2 รายการ)

- Penne Salad with Tuna and Pickle สลัดปลาทูท่ากับพาสต้าและแตงดอง
- Smoked Chicken with Tropical Fruit ไก่รมควันพร้อมผลไม้สด
- Ham Roll with Russian Salad แอมม้วนกับสลัดรัสเซียน
- Red Cabbage, Raisin and Apple Salad สลัดกะหล่ำปลีม่วงลูกเกดและแอปเปิ้ล
- Caesar salad with Condiment ซีซาสลัด
- Nicoise Salad นิซัวสลัด
- Potato Salad สลัดมันฝรั่ง
- Penne Salad พาสต้าสลัด
- Fruit Cocktail Salad สลัดผลไม้
- Seafood salad –สลัดหะเล

#### **Garnish with**

8 Kinds of Garden Fresh Vegetables- ผักสดนานาชนิด (Served with Dressings)





## **Thai Appetizer - Salad**

- Spicy Fresh Water Fish in Chili Dip with Vegetable น้ำพริกปลาช่อนผักสด
- Tamarind Chili Paste with Condiments (Nam-Plik-Makham) น้ำพริกมะขาม
- Soy Bean and Minced Pork in Coconut Milk with Chili -เต้าเจี้ยวหลน
- Spicy Long Egg Plant with minced pork Salad ยำมะเชื่อยาวหมูสับ
- Spicy Grilled Pork Salad ยำหมูย่าง
- Spicy Tuna Salad ยำหูน่า
- Spicy Fish Maw Salad ยำกระเพาะปลา
- Spicy Crispy Cat-Fish Salad with Green Mango Dressing ยำปลาดุกฟู
- Spicy Deep fried Minced fish Salad ลาบปลาทอด
- Spicy Pork Salad with Mint Leaves น้ำตกหมูย่าง
- Spicy Squid Salad พล่าปลาหมึก
- Spicy Glass Noodle with Minced Pork ยำวุ้นเส้นหมูสับ
- Spicy Mixed Seafood salad ยำรวมมิตรทะเล
- Spicy Mince pork Thai style ลาบหมู่ใส่หนังหมูแบบโบราณ
- Spicy Sour pork sausage ยำแหนมสดข้าวทอด
- Spicy Mixed Mushroom with minced pork salad ยำเห็ดรวมมิตรหมูสับ
- Spicy German Sausage Salad ยำไส้กรอกเยอรมัน
- Spicy Banana Flower Salad ยำหัวปลี





## **Western Soup**

- Chicken Cream Soup ซุปขันไก่
- Pumpkin Cream with Chorizo Sausage ซุปฟักทองและไส้กรอกโชวริโซ
- Lobster Bisque ซุปขันกุ้งล๊อบสเตอร์
- Farmer Potato Soup with Garlic Crouton ซุปมันฝรั่งและขนมปังกรอบกระเทียม
- German Pea Soup with Sausage ซุปถั่วลันเตาและใส้กรอก
- Asparagus Cream Soup ซุปหน่อไม้ฝรั่ง
- French Onion Soup with Cheese French Bread ซุปหัวหอมและขนมปังชีส
- Minestrone Soup ซุปผักสไตล์อิตาเลี่ยน
- Cauliflower Soup ซุปดอกกะหล่ำ
- Sweet Corn Soup ซุปข้าวโพด
- Cream Mushroom with Crouton ซุปขันเห็ด
- Spinach Soup with Garlic Crouton ซุปขันผักขม
- Chicken Consommé with Chicken Clear Soup Dumpling ซุปใสไก่
- Tomato Soup ซุปมะเชือเทศ
- Fresh Tomato Soup with Chicken Dumpling ซุปมะเชื่อเทศและไก่





## **Thai Soup**

- Spicy and Sour Prawn Soup ตัมยำกุ้งน้ำขัน / น้ำใส
- Spicy and sour soup with Fresh Shrimps ตัมโคลังกุ้ง
- Spicy and Sour Vegetable Soup with Shrimp แกงสัมผักรวมกุ้ง
- Double Boiled Chicken Soup with Chinese Mushroom ไก่ตุ๋นเห็ดหอม
- Double Boiled Duck with Lemon Preserved เปิดตุ๋นมะนาวดอง
- Boiled Galangal with Chicken and Oyster Mushroom in Coconut Milk Soup ตัมข่าไก่ใส่เห็ดนางฟ้า
- Spicy Clear Soup with Mixed Vegetable & Shrimp แกงเลียงผักรวมกุ้ง
- Spare Rib with Pickle Cabbage Soup ตัมจืดเกี้ยมฉ่ายกระดูกหมู
- Clear Soup Bamboo Pith and Mushroom Chinese Style ซุปเยื่อไผ่เห็ดหอมเก๋ากี้
- Clear Soup with Chicken Indian Style ซุปไก่แบบอิสลาม
- Hot and Spicy Soup with Chicken ตัมโคลังใก่บ้าน
- Spicy and Sour Soup with Seafood ตัมยำทะเลรามมิตร





## **Western Specialties**

(Choice of 4 items – เลือกได้ 4 รายการ)

- Hungarian Beef Goulash with Sour Cream เนื้อตุ๋นตกแต่งด้วยครีมเปรี้ยว
- Roasted Pork Loin with Prune Madeira Sauce หมูอบลูกพรุนซอสมาเดร่า
- Pan-fried Chicken Escalope with Grape Sandal and White Wine Sauce -อกไก่หอดซอส เหล้าองุ่น
- Grilled Pork Escallop Hunter Style หมูสันในย่างซอสเห็ดรวม
- Roasted Duck with Orange Sauce เปิดอบซอสสัม
- Pan-fried Salmon with Almond Sauce ปลาแซลมอนซอสอัลมอน
- Veal Sausage with Onion Sauce ใส่กรอกเนื้อลูกวัวกับซอสหัวหอม
- Deep Fried Almond Breaded Basa Fish with Tartar Sauce ปลาบาสะคลุกเกล็ดขนมปังหอด และอัลมอนเสิร์ฟพร้อมหาร์หาร์ซอส
- Grilled Chicken Breast with Mushroom & Swiss Gruyere Cheese in Gravy Sauce -อกไก่ย่างกับเห็ดและซีสสวิตกรูแย่ในซอสเกรวี่
- Potato Gratin Dauphinoise มันฝรั่งสไลด์อบชีส
- Honey Butter Sweet Carrot แครอทผัดเนยและน้ำผึ้ง
- Sauté Mixed Vegetables with Butter ผัดผักรวมกับเนย
- Poached Salmon with Shrimp White Wine Sauce ปลาแซลมอนกับซอสไวน์ขาวกุ้ง
- Roasted BarbecuenChicken Wing ปีกไก่บนซอสบาร์บีคิว
- Italian Lasagna ลาซานญ่าอิตาเลี่ยน
- Fettuccine Alfredo Sauce เส้นเฟตตูชินีเสิร์ฟพร้อมอัลเฟรโดซอส
- Mashed Potato มันบด
- Fish Steak with Almond Sauce สเต็กปลากับซอสอัลมอนด์
- Seafood Pie พายซีฟูด
- Roasted Potato with Herb มันฝรั่งอบสมุนไพร
- Fancy Vegetable with Butter ผัดผักกับเนย





## **Thai Specialties**

(Choice of 3 items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Steamed Seafood with Curry paste ห่อหมกทะเล
- Deep Fried Fish Cake ทอดมันปลากราย
- Chicken Sweet Sauce ใก่ผัดเปรี้ยวหวาน
- Green Curry with Fish Ball แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
- Fried Sliced Beef in Teriyaki Sauce เนื้อผัดซอสเทอริยากิ
- Fried Red Snapper in Curry paste ฉู่ฉี่ปลากระพง
- Massaman Beef Curry แกงมัสมั่นเนื้อ
- Chicken in Yellow Curry แกงกะหรีไก่
- Fried Sliced Beef with Chili and Hot Basil Leaves เนื้อผัดพริกสด
- Fried Crispy Cat Fish with Chili Paste ปลาดุกหอดกรอบผัดเผ็ด
- Stir-fried Seafood with Curry Powder ทะเลผัดผงกะหรื่
- Stir-fried Green Asparagus with Shrimp in Oyster Sauce กุ้งผัดหน่อไม่ฝรั่งเห็ดสด
- Stir-fried Broccoli, Cauliflower and Chinese Mushroom ผัดบร็อคโคลี่กับดอก กะหล่ำเห็ดสุด
- Braised Duck in Star Anise Brown Soup เปิดพะโล้
- Sweet and Sour Fish ปลาเปรี้ยวหวาน
- Spicy Shrimp Salad with Herbs พล่ากุ้ง
- Hip's Chicken Stew Thai Style สตูวัสะโพกไก่แบบไทย
- Braised Fish in Red wine sauce ปลาเจี๋ยนแบบจีน
- Roasted Pork sparerib topper Thai Herb Sauce ซี่โครงหมูอบราดซอสสมุนไพร





#### **Rice and Noodles**

(Choice of 1 item- เลือก 1 รายการ)

- Fried Rice with fermented pork sausage ช้าวผัดแหนม
- Fried Rice with Shrimp ข้าวผัดกุ้ง
- Fried Rice with Crab Meat ข้าวผัดปู
- Fried Rice with Ham ข้าวผัดแฮม
- Stir-fried Yaki-Soba ผัดยากิโซบะ
- Stir-fried Spicy Spaghetti with Seafood สปาเก็ตตี้ผัดขึ้เมาหะเล
- Stir-fried Chinese Noodle With Chicken & Ham ผัดหมี่ซั่วใสแฮมและไก่
- Spaghetti Tomato Concasse สปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศ
- Fried Noodle with Roasted Ham บะหมื่อบซอสแฮม
- Fried Noodle Fujian Style บะหมี่ฮกเกี้ยน
- Fried Rice with Chinese Sausage ข้าวผัดกุนเชียง
- Fried Rice Yangzhou Style ช้าวผัดหยางโจว

#### With

Steamed Jasmine Rice - ข้าวหอมมะลิ





#### **Western Dessert**

- Black Forest Cake เค้าแบล็คฟอเรสต์
- Chocolate Banana Caramel Mousse มูสซ็อคโกแลตกล้วยหอมคาราเมล
- Carrot Cake เค้าแครอท
- Caramel Custard คาราเมลคัสตาร์ด
- Chocolate Éclair เอแคลร์ชื่อคโกแลต
- Fruit Pudding พุดดิ้งผลไม้
- American Cheesecake อเมริกันชีสเค้ก
- Chocolate Pudding ช็อกโกแลตพุดดิ้ง
- Fruit Salad with Kirsch ฟรุ๊ตสลัด
- Mango Tiramisu ทีรามิสุมะม่วง
- Raspberry White Chocolate Mousse -มูสราสเบอรีไวห์ชื่อกโกแลต
- Bread and Butter Pudding ขนมปังพุดดิ้ง
- Black & White Chocolate Mousse แบล็คแอนด์ไวห์ช็อคโกแลตมูส
- Fruit Tartlet ทาร์ตผลไม้
- Brownie บราวนี่
- Chocolate Cheesecake ช็อคโกแลตชีสเค้ก





#### **Thai Dessert**

(Choice of 1 items – เลือกได้ 1 รายการ)

- Sweetened Sago with Young Coconut and Coconut Milk สาคูเปียกมะพร้าวอ่อน
- Sweetened Boiled Egg Banana in Syrup กล้วยไซ่เชื่อม
- Sweet Water Chestnut Dumpling in Coconut Syrup หับหิมกรอบ
- Egg Banana in Coconut Milk กล้วยไข่บวดชี
- Chilled Sweet Vermicelli in Coconut Milk with Crushed Ice ซาหริ่ม
- Sweetened Taro in Coconut Milk เผือกแกงบวด

#### **Additional** with

- Assorted Home Made Thai Sweets ขนมไทยนานาชนิด
- An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter ขนมปังนานาชนิด
- Assorted Fresh Fruits ผลไม้สด
- Coffee or Tea ชา และ กาแฟร้อน





# Thai & Western Buffet Menu (Gold)

Price 1,190 Baht / Person - Inclusive of Soft Beverages (Price is subject to VAT7%)

## **Cold Selection**

- Selection of Deluxe Chinese Cold Cuts with Thousand Year Old Eggs ออเดิร์ฟ เย็นแบบจีนกับใช่เยี่ยวม้า
- Duck Terrine with Shitake Mushroom and Cumberland Sauce เทอร์รีนตับเปิดบด กับเห็ดหอมและดัมเบอร์แลนด์ซอส
- Prosciutto Ham with Cantaloupe Melon พาร์ม่าแฮมกับแคนตาลูป
- Grilled Vegetables Antipasti with Mozzarella ผักรวมมิตรย่างกับชีสมอสซาเรลล่า
- Marinated Atlantic salmon with Honey Dill Mustard Sauce ปลาแซลมอนหมัก เครื่องเทศ
- Smoked Chicken Breast on Corn Salsa อกไก่รมควันพร้อมกับข้าวโพดซัลซา
- Carpaccio of Beef Tenderloin with Parmesan Shaving เนื้อสันในโรยหน้าด้วยชีส พาร์เมซาน
- Variety of Smoked Salmon with Condiment ปลาแซลมอนรมควันกับเครื่องเคียง
- Assorted Italian Antipasti เนื้อเย็นแบบอิตาเลี่ยนนานาชนิด
- Assorted Cold Cut in Platter เนื้อเย็นรวมรส
- Assorted Japanese Sushi ซูซินานาชนิด
- Rice Salad with Prawn and Curry Powder สลัดกุ้งคลุกกับข้าวผสมผงกะหรื่
- Crab Stick Cocktail with Pomelo and a Calypso ค็อกเหลปูอัดเสิร์ฟพร้อมสัมโอและ คาลิปโซซอส
- Assorted German Cold Cuts with Mixed Pickles ใส้กรอกเยอรมันหลากรส





## **Western Cold Selection (Cont.)**

(Selection of 3 items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Ham and Roasted Beef Rolls with Devilled Eggs แฮมและเนื้ออบสอดใส่ใช่
- Seafood Cocktail with Brandy Flavored Cocktail Sauce ออร์เดิร์ฟอาหารหะเลพร้อม ซอสค็อกเหล
- Marinated Fillet of Snapper in Vinaigrette with Pepper Herbs ปลากะพงปรุงรส ด้วยเครื่องเทศ
- Smoked Salmon with Condiments ปลาแซลมอนรมควันพร้อมเครื่องเคียง
- Green Asparagus Spears with Smoked Ham and Hollandaise Sauce หน่อไม้ฝรั่งกับแฮมรมควันและซอสฮอนแลนด์เดส
- Stuffed Egg Mousse with Caviar มูสไข่ยัดใส้กับคาเวียร์

#### **Garnish with**

10 Kinds of Garden Fresh Vegetables- ผักสดนานาชนิด (Served with Dressings)





## Thai Appetizer - Salad

- Spicy Grilled Prawns in Chilli Dip with Assorted Vegetables น้ำพริกกุ้งย่าง-ผัก สด
- Deep Fried Shrimp Spring Roll กุ้งกระบอก
- Deep Fried Minced Chicken Meat ไก่จ๊อ
- Spicy Seafood Salad ยำรวมมิตรหะเล
- Spicy Crispy Cat-Fish Salad with Green Mango Dressing ยำปลาดุกฟู
- Spicy Pomelo Salad with Shrimp ยำสัมโอกุ้งสด
- Spicy Grilled Pork Salad with Young Egg Plant ยำหมูย่างมะเชืออ่อน
- Spicy Prawn Salad with Thai Herb พล่ากุ้ง
- Crispy Fish Maw, Squid Ring and Shrimp Salad with Cashew Nut ยำสามกรอบ
- Spicy Grilled Beef Salad ยำเนื้อย่าง
- Spicy Grilled Pork Salad ยำหมูย่าง
- Spicy Glass Noodle with Seafood Salad ยำวุ้นเส้นทะเล
- Spicy Star Bean Salad with Shrimp ยำถั่วพูกุ้งสด
- Spicy Grilled Pork Neck Salad ยำคอหมูย่าง





## **Western Soup**

(Selection of 1 item – เลือกได้ 1 รายการ)

- Doubled Chicken Consommé "Julienne" ซุปใส่ไก่ใส่ผัก
- Cream of Tomato Basil with Crouton ครีมซุปมะเขือกับขนมปังอบกรอบ
- Cream of Golden Pumpkin Soup with Shrimp ซุปฬกทองใสกุ้ง
- Italian Minestrone Soup ซุปผักอิตาเลี่ยน
- Cream of Avocado Soup with Crab Meat ครีมซุปอโวคาโดเนื้อปู
- Hungarian Beef Goulash Soup ซุปเนื้อฮังกาเรี่ยนสไตล์
- Cream of Chicken Soup ซุปขันใก่
- German Green Pea Soup ซุปถั่วลันเตา
- French Onion Soup with French Cheese Bread ซุปหัวหอมกับขนมปังชีส

## **Thai Soup**

- Spicy River Prawn Soup with Lime and Chilli ตัมยำกุ้งแม่น้ำน้ำขัน
- Spicy Crispy Dried Fish Soup with Lime and Chilli ตัมโคลังปลากรอบ
- Spicy and Sour Vegetable Soup with Shrimp แกงสัมผักกระเฉดหรือผักรวม กุ้งสด
- Boiled Galangal and Chicken in Coconut Milk Soup ตัมข่าไก่
- Thai Original Mixed Vegetable Soup with Shrimp and Herb แกงเลียงกุ้งสด
- Braised Spare Rib Pork with Chinese Herb Soup ซี่โครงหมูตุ๋นเครื่องยาจีน
- Spicy Pork Leg Soup with Mushroom ตัมยำขาหมู
- Clear Soup Bamboo Pith with Black Mushroom ตัมจืดเยื่อไผ่ตุ๋นยาจีนเห็ดหอม
- Clear Soup with Tofu, Minced Pork and Seaweed ตัมจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย





## **Western Specialties**

(Choice of 4 items – เลือกได้ 4 รายการ)

- Fillet of Salmon with Champagne Sauce ปลาแซลมอนกับแชมเปญซอส
- Beef Tenderloin Stroganoff เนื้อสันในผัดหอมใหญ่กับปาปิก้า
- Chicken Breast with Corn Flakes อกใก่กับคอร์นเฟล็กซ์
- Roasted leg of Lamb with Herb ขาแกะอบสมุนไพร
- Roasted Ducking with Orange Sauce เป็ดอบซอสสัม
- German Style Pork Knuckle and Sausage on Sauerkraut ขาหมูกับใส้กรอกเยอรมันพร้อม กะหล่ำปลีดอง
- Pork Tender Loin with Garlic Confit and Port Wine Sauce หมูสันในอบกับพอร์หไวห์ซอส
- Pan-Fried Fillet of Sole Almond Sauce ปลาตาเดียวกับซอสอัลมอนด์
- Deep-Fried Basa Fish with Tartar Sauce ปลาบาซะชุบเกร็ดขนมปังปันทอดกับทาหาร์ซอส
- Grilled Chicken Breast with Thyme Sauce อกไก่กับใหม่ซอส
- Hungarian Beef Goulash Topped with Sour Cream เนื้อตุ๋นซอสตกแต่งด้วยครีมเปรี้ยว
- Grilled Beef Fillet Steak with Green Pepper Corn Sauce เนื้อสเต็กย่างกับซอสพริกไหยอ่<mark>อน</mark>
- Grilled Pork Tenderloin with Mushroom Sauce หมูสันในย่างซอสเห็ด
- Pork or Chicken Brochette หมู หรือไก่เสียบไม้ย่าง
- Sliced Pork Zurich Style หมูซอสเห็ดครีมไวน์ขาว
- Grilled Veal Sausage with Onion Sauce ไส้กรอกเนื้อลูกวัวซอสหัวหอม
- Grilled Seafood and Vegetable au Gratin ทะเลย่างผักรวมและซอสขาวกับชีส
- Mini Beef Steak Café de Paris สเต็กเนื้อสันในซอสคาเฟเดอปารีส
- Potato au Gratin มันฝรั่งอบเนย
- Potato Croquette มันฝรั่งครอแกต
- Roasted Potato with Rosemary มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่
- Seasoning Vegetables with Butter ผัดผักนานาชนิดกับเนย
- Butter Fettuccini เส้นเฟตตูชินี่ผัดเนย





## **Thai Specialties**

(Choice of 3 items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Steamed Seafood with Curry Paste ห่อหมกทะเล
- Deep Fried Fish Cake ทอดมันปลากราย
- Fried Marinated Pork Spare Rib with Green Chili paste ผัดเชียวหวานแห้งชีโครง หมู
- Green Curry with Fish Ball แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
- Fried Duck with Sliced Fresh Ginger เป็ดผัดชิงสด
- Massaman Beef Curry แกงมัสมั่นเนื้อ
- Chicken in Yellow Curry แกงกะหรีไก่
- Roasted Duck with red curry แกงเผ็ดเป็ดย่าง
- Stir Fried Beef with Fresh Chili เนื้อผัดพริกสด
- Stir Fried Crispy Cat Fish with Chili Paste ปลาดูกหอดกรอบผัดเผ็ด
- Stir-fried Seafood with Curry Powder ทะเลผัดผงกะหรื่
- Stir-fried Grilled Pork Neck with Chili paste ผัดเผ็ดคอหมูย่าง
- Stir Fried Pork Spare Rib with Chili paste ซี่โครงหมูอ่อนผัดพริกแกง
- Stir-fried Green Asparagus with Shrimp in Oyster Sauce กุ้งผัดหน่อไม่ฝรั่งเห็ดสด
- Stir –fried Shrimp with Cashew nuts กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Wok fried Squid Stuffed with Minced pork in Panang Curry แพนงปลาหมึกยัดไส้
- Stir-fried Broccoli, Cauliflower and Chinese Mushroom ผัดบร็อคโคลี่กับดอก กะหล่ำเห็ดสด





#### **Rice and Noodles**

(Choice of 1 item- เลือก 1 รายการ)

- Fried Rice with Shrimp ข้าวผัดกุ้ง
- Fried Rice with Crab Meat ข้าวผัดปู
- Fried Rice with Crab Meat and BBQ. Pork ช้าวผัดปูหมูแดง
- "Yang Chow" Fried Rice ข้าวผัดหยางโจว
- Fried Rice with BBQ Pork ข้าวผัดกุนเชียงหมูแดง
- Fried Rice with Salted Fish and Chicken ข้าวผัดคะน้าไก่และปลาเค็ม
- Fried Noodle with Chicken with Dried Squid ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่กับปลาหมึกกรอบ
- Fried Noodle "Singapore" Style ผัดหมี่สิงค์โปร์
- Fried Rice Vermicelli with Chicken ผัดเส้นหมี่ใก่

#### With

• Steamed Jasmine Rice - ข้าวหอมมะลิ

## **Special Demonstration**

(Choice of 1 item– เลือก 1 รายการ)

- Pasta Station with Meat Sauce, Tomato Sauce, Cream Sauce พาสต้ากับซอสเนื้อ,
   ซอสมะเขือเหศ, ครีมซอส
- Pink Noodle Soup ( Yen Ta Fo ) ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ
- Singapore Chicken Rice ช้าวมันไก่สิงคโปร์
- BBQ. Glazed Ham with Mustard ขาแฮมอบหมักน้ำผึ้งเสริฟ์พร้อมมัสตาร์ด





#### **Western Dessert**

- Chocolate Mousse Cake ช็อคโกแลตมูส
- French Apple Pie แอปเปิ้ลพายแบบฝรั่งเศส
- Blueberry Cheese Cake เค้กบลูเบอรี่ซีส
- Apple Strudel with Vanilla Sauce แอปเปิ้ลสตรูเดิล
- Mocha Éclair เอแคลร์มอคคา
- Fruit Jelly เยลลี่ผลไม้
- Mille Feuille มิลล์เฟย์
- Caramel Custard คาราเมลคัสตาร์ด
- Carrot Cake แครอทเค้ก
- Mixed Nuts Pie พายถั่วรวม
- Chocolate Banana Caramel Mousse มูสซ็อคโกแลตกลัวยคาราเมล
- Miniature Fruit Tart ทาร์ตผลไม้
- Tiramisu ทีรามิสุ
- Bread and Butter Pudding ขนมปังพุดดิ้ง
- Black & White Chocolate Mousse แบล็คแอนด์ไวห์ช็อคโกแลตมูส
- Fruit Salad with Kirsch ผลไม้รวมใส่เหล้าเคียส





#### **Thai Sweet**

(Choice of 1 items – เลือกได้ 1 รายการ)

- Egg Banana in Coconut Milk กล้วยไข่บวดชี
- Chilled Sweet Vermicelli in Coconut Milk with Crushed Ice ซาหริ่ม
- Sweetened Taro in Coconut Milk เผือกแกงบวด
- Sweetened Sago with Young Coconut and Coconut Milk สาคูเปียกมะพร้าวอ่อน
- Sweetened Boiled Egg Banana in Syrup กล้วยใช่เชื่อม
- Sweet Water Chestnut Dumpling in Coconut Syrup หับหิมกรอบ
- Coconut Ice Cream ไอศครีมกะที่

#### **Additional** with

- Assorted Home Made Thai Sweets ขนมไทยนานาชนิด
- An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter ขนมปังนานาชนิด
- Assorted Fresh Fruits ผลไม้สด
- Coffee or Tea ชา และ กาแฟร้อน

