



SATHORN  
BANGKOK

# *Catering Menu*

105,105/1 Soi Ngam Duphli,  
Thung Maha Mek, Sathorn, Bangkok 10120  
Tel. +662 119 4888 Fax +662 119 4800  
[reserve@usathornbangkok.com](mailto:reserve@usathornbangkok.com)  
[www.usathornbangkok.com](http://www.usathornbangkok.com)

# INDEX

MODERN THAI SET MENU	3
WESTERN SET	5
LIVE COOKING STATIONS	7
CHINESE MENU	9
COCKTAIL MENU	11
INTERNATIONAL BUFFET	14
SEAFOOD BBQ BUFFET	17
THAI BUFFET	18
VARIETY OF HOMEMADE CAKES AND PASTRIES	21



# MODERN THAI SET MENU

## RECOMMENDATION NO. 1



### SALMON ZABB

Fresh salmon on a bed of iceberg lettuce with Thai herb and wasabi seafood sauce

แซลมอนแช่บ

\*\*\*\*\*

### TOM KHA GAI ROM KWAN

Coconut & galangal soup with sugar cane smoked chicken and straw mushroom

ต้มข่าไก่รมควัน

\*\*\*\*\*

### SEABASS & LARB RICE

Pan-seared seabass fish on a bed of Larb crispy rice, mushroom & garlic, squid ink sauce

ปลาทะเลย่างและข้าวทอดรสลาบซอสหมึกดำ

OR/หรือ

### MASSAMAN LAMB SHANK

Slow cooked Australia Lamb shank in massaman gravy with potato cube, baby carrot, fried shallot and jasmine rice

มีสมันขาแกะตุ๋น

\*\*\*\*\*

### THAI PUMPKIN CUSTARD

Homemade Thai style steamed pumpkin stuffed with custard topped by coconut sauce

ตั้งชาฟักทอง

# MODERN THAI SET MENU

## RECOMMENDATION NO. II



### YUM SOM O MOO YANG

Grilled pork on a bed of Thai spicy pomelo salad topped by smoked coconut and fried shallot  
ขำส้มโอหมูย่าง

\*\*\*\*\*

### TOM YUM SCALLOP & CLAM

Traditional Thai taste of Tom yum with clam, straw mushroom and seared scallop  
ต้มยำน้ำข้นสองสหาย

\*\*\*\*\*

### SALMON STEAK & GREEN CURRY SAUCE

Pan-seared Norwegian salmon steak, jasmine rice, vegs, crispy spring roll and green curry sauce  
สเต็กแซลมอลซอสเขียวหวาน

OR/หรือ

### BEEF STRIPLOIN & PANENG SAUCE

Australia beef striploin grain fed, jasmine rice, shallot, baby veg and crispy lime leaf  
เนื้อสันนอกออสเตรเลียซอสพะเนียง

\*\*\*\*\*

### MANGO STICKY RICE

Fresh ripe mango, sticky rice, coconut sauce, smoked coconut flake and mango sorbet  
ข้าวเหนียวมะม่วงคู่ซอเบียร์มะม่วง

# WESTERN SET

## MENU A



### PRAWN CAESAR SALAD

Classic Caesar with baby cos, grilled prawn, crouton, boiled quail egg, parmesan cheese, bacon bites, anchovy and special Caesar dressing

สลัดซีซาร์กุ้ง

\*\*\*\*\*

### MUSHROOM & TRUFFLE CREAM SOUP

Mixed mushroom cream soup with truffle paste, sauté mushroom and garlic bread

ซูปครีมเห็ดกลั่นทรัฟเฟิลและขนมปังกระเทียม

\*\*\*\*\*

### PORK FILET MIGNON

Kurobuta pork tenderloin wrapped with bacon, pumpkin puree, grilled baby vegs served with mustard red wine sauce

สันในหมูคัตูโรบตะปันเบคอนคู่ฟักทองบดซอสมีสตาร์ด

OR/ หรือ

### PAN FRIED SEABASS HORSERADISH SAUCE

Pan-seared seabass with soft mash potato, grilled baby vegs, lemon and horseradish cream sauce

ปลาเกะพวงย่างเสิร์ฟพร้อมมันบดและซอสฮอร์ราดิซ

\*\*\*\*\*

### POACHED PEAR & VANILLA ICE-CREAM

Red wine poached pear with candy macadamia, red wine & pear syrup, and vanilla ice cream

ลูกแพร์ตุ๋นไวน์แดงพร้อมไอศกรีมวานิลลา

# WESTERN SET

## MENU B



### SEARED TUNA & MANGO SALAD

Pan seared tuna with local ripe mango, mixed salad, candy tomato with citrus dressing  
สลัดทูน่าและมะม่วง

\*\*\*\*\*

### PRAWN CREAM SOUP

Prawn bisque cream soup with herb crouton, granny smith and brandy cream  
ซุปรีมหุ้งพร้อมแอปเปิ้ลเขียวและครีมเบิร์นดี

\*\*\*\*\*

### WAGYU BEEF CHEEK BOURGUIGNONNE

Slow cooked Wagyu beef cheek in red wine gravy with horseradish mash potato, baby vegs,  
plum tomato confit and parmesan flake  
เนื้อแก้มวัววากิวตุ๋นไวน์แดง

OR/หรือ

### NORWEGIAN SALMON & MUSHROO RISOTTO

Pan-seared Norwegian salmon steak, mushroom risotto, baby vegs, crispy mushroom served  
with lemon mustard sauce  
ปลาแซลมอลย่างรองด้วชีซอดโต้เห็ดพร้อมซอสมะนาวกลิ่นมัสตาร์ด

\*\*\*\*\*

### DARK CHOCOLATE BROWNIE & STRAWBERRY SORBET

Homemade dark chocolate brownie with candy macadamia, compressed fruits, chocolate sauce  
and strawberry sorbet  
บราวนี่ดาร์คช็อกโกแลตพร้อมเชอเบีทสดอบเออรี่

# LIVE COOKING STATIONS

## CHEF'S RECOMMENDATIONS (price per 100 portions)

<b>CAESAR SALAD WITH CONDIMENTS</b> ซีซาร์สลัด	Baht 8,500 net
<b>PASTA</b> พาสต้า	Baht 18,000 net
<b>PHAD THAI (Thai noodles with shrimps)</b> ผัดไทย	Baht 12,000 net
<b>GAI YANG SOM TUM</b> (Barbecued chicken, glutinous rice and green papaya salad) ไก่ย่างส้มตำ	Baht 12,000 net
<b>KOR MOO YANG SOM TUM (Grilled pork neck, glutinous rice and green papaya salad)</b> คอหมูย่างส้มตำ	Baht 14,000 net
<b>KAOW TOM PLA OR TALAY (Boiled rice with fish or seafood)</b> ข้าวต้มปลาหรือทะเล	Baht 14,000 net
<b>GUAY TIEW RUAM MITR TALAY (Noodle soup with fresh shrimps, squid, fish balls, fish meat and vegetables)</b> ก๋วยเตี๋ยวรวมมิตรทะเล	Baht 14,000 net
<b>KANOM JEEB &amp; SALAPAO (Assorted dim sum &amp; Chinese buns)</b> ขนมจีบ ซาลาเปา	Baht 12,000 net
<b>KHAO MAN GAI (Hainan chicken rice)</b> ข้าวมันไก่	Baht 14,000 net
<b>BAMEE PED YANG (Egg noodles with roasted duck)</b> บะหมี่เป็ดย่าง	Baht 17,000 net
<b>KRAPOH PLA (Fish maw soup)</b> กระเพาะปลาน้ำแดง	Baht 15,000 net
<b>PRAWN WONTON SOUP (Prawn wontons soup w. bok choy)</b> เกี๊ยวน้ำกุ้ง	Baht 14,000 net
<b>GERMAN SAUSAGES (with sauerkraut, mashed potatoes, pickled vegetables and mustard)</b> ไส้กรอกเยอรมัน	Baht 15,000 net
<b>KAOW MOODANG (Char siu pork &amp; crispy pork belly w. rice)</b> ข้าวหมูแดง และ หมูกรอบ	Baht 15,000 net
<b>CHAR SIU WONTON SOUP W. BOK CHOY</b> เกี๊ยวน้ำหมูแดง	Baht 13,000 net
<b>PORK KNUCKLE &amp; DARK CHOCOLATE STEW WITH STEAMED JASMINE RICE</b> ข้าวขาหมูคาร์ลช็อคโกแลต	Baht 18,000 net

# LIVE COOKING STATIONS

## CHEF'S RECOMMENDATIONS (price per 100 portions)

ROASTED CHICKEN WITH PASSION FRUIT SAUCE ไก่อบซอสเสาวรส	Baht 13,000 net
CHICKEN KEBAB (wrapped with tortilla bread, iceberg lettuce, shallot, tomato, curry mayonnaise and pickled shallot) เคbabไก่ม้วนแป้ง	Baht 19,000 net
ROASTED BBQ HAM WITH MUSTARD SEED GRAVY แฮมอบซอสเมล็ดคาร์ด	Baht 16,000 net
BAKED BARAMUNDI W. SALT CRUST ปลากระพงขาวอบเกลือ	Baht 16,000 net
BAKE CRUSTED SALMON WITH BLOOD ORANGE SAUCE แซลมอนอบเกลือคั่นขมบี๊งซอสส้มแดง	Baht 20,000 net
SMOKED SALMON WITH CONDIMENTS แซลมอนรมควัน	Baht 19,000 net
LEG OF LAMB IN HERB CRUST ขาแกะอบสมุนไพร	Baht 25,000 net
ROASTED RACK OF LAMB W. HERB CRUST (8 kg) ซี่โครงแกะอบกับสมุนไพร	Baht 29,000 net
IMPORTED ROASTED STRIPLOIN OF BEEF WITH MASHED POTATO (7 kg) เนื้อสันนอกอบเสิร์ฟกับมันบด	Baht 29,000 net
SUSHI STATION U (Salmon Sashimi, Kanikama, Unagi Nigiri, Ebi Cheese Nigiri, Salmon Roll, 3 styles of Maki) ปลาแซลมอนสด, ปูอัด, ข้าวปั้นปลาไหล, แซลมอนโรล, ข้าวปั้นกุ้งชีส, ข้าวห่อสาหร่าย 3 อย่าง	Baht 38,000 net
BEIJING DUCK WITH CONDIMENT AND KAPRAO MEAT เป็ดปักกิ่ง 15 ตัวพร้อมเครื่องเคียงและเนื้อเป็ดผัดกระเพรา	Baht 39,000 net

## DESSERTS

THAI-STYLE COCONUT ICE CREAM (Coconut ice cream served with 6 kinds of condiments) ไอศกรีมกะทิ เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง 6 อย่าง	Baht 9,000 net
KAO NIEW MAMUANG (Mango with sticky rice) ข้าวเหนียวมะม่วง	Baht 15,000 net
BANANA FRITTERS WITH VANILLA ICE-CREAM & CHOCOLATE SAUCE กล้วยทอดสไลด์ฝรั่งเศสเสิร์ฟคู่กับไอศกรีมวานิลลาและซอสช็อกโกแลต	Baht 14,000 net
SUNDAE SUPREME, PREMIEUM ICE-CREAM WITH ASSORTED CONDIMENTS ไอศกรีมซันเดย์ และเครื่อง	Baht 16,000 net

# CHINESE MENU I

เมนู โต๊ะจีน

HORS D'OEUVRES ออร์เดิร์ฟ 4 รายการ



Shrimp Dumpling, Drunken Chicken, Stir-Fried Fish Maw with Scrambled Egg

ขนมจีบกุ้ง, ไก่เซ่เหล้า, กระเพาะปลาผัดแห้ง, แฉงกระพุนน้ำมันงา

## SELECTED MENU

Set A	Set B	Set C
Braised shark fin soup หุจลามน้ำแดง	Braised shark fin soup หุจลามน้ำแดง	Braised shark fin soup หุจลามน้ำแดง
Deep fried shrimp fruit salad with orange cream กุ้งทอดสดผลไม้ครีมส้ม	Stir-fried shrimp with black Pepper กุ้งผัดพริกไทยดำ	Scallops with premium X.O. sauce หอยเชลล์ซอสเอกซ์โอ
Crispy duck skin with sweet & sour sauce เป็ดกีตาร์ฮ่องกง	Wok stir-fried chicken with mixed nuts ผัดโหงวกว๊วย	Honey roasted duck เป็ดอบน้ำผึ้งฮ่องกง
Stir-fried sea asparagus clams with shiitake หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมน้ำแดง	Roast duck stuffed with Chestnuts เป็ดยัดไส้เกาลัด	Stir-fried Taiwanese abalone sliced with Hong Kong kale เป้าฮ้อไต้หวันคะน้าฮ่องกง
Steamed sea bass with lime sauce (spicy) ปลากระพงนึ่งมะนาว	Steamed sea bass with soy sauce and ginger ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว	Steamed sea bass with plum and ginger ปลากระพงนึ่งบ๊วย
Egg noodles with roasted pork and Chinese sausage บะหมี่อบทรงเครื่อง	Hong Kong stir fried noodles ผัดหมี่ฮ่องกง	Rice wrapped in lotus leaf ข้าวห่อใบบัว
Chicken soup with bamboo and mushrooms ไก่ไทยตุ๋นเห็ดไผ่	Pork rib soup with shiitake and herbs ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอมยาจีน	Chicken soup with shiitake and Herbs ไก่ไทยตุ๋นเห็ดหอมยาจีน
Ginkgo nuts in hot coconut water แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน	Tapioca pearls with cantaloupe in sweet milk สาเกตุแคนตาลูป	Sweet mashed taro with sticky rice and ginkgo nuts โอว๋นแปะก๊วยมะพร้าวอ่อน

# CHINESE MENU II

เมนู ไต่ะจีน

HORS D'OEUVRES ออร์เดิร์ฟ 4 รายการ

Shrimp Dumpling, Drunken Chicken, Stir-Fried Fish Maw with Scrambled Egg  
ขนมจีบกุ้ง, ไก่เซ่เหล้า, กระเพาะปลาผัดแห้ง, แฉงกะพุนน้ำมันงา



## SELECTED MENU

Set D	Set E	Set F
Shark's Fin Soup with Crab Meat in Brown Soup หูลลามน้ำแดงเนื้อปู	Shark's Fin Soup with Crab Meat in Brown Soup หูลลามน้ำแดงเนื้อปู	Shark's Fin Soup with Crab Meat in Brown Soup หูลลามน้ำแดงเนื้อปู
Grilled Scallop Salad สลัดหอยเชลล์	Braised Goose Leg Chestnut with Vegetables ขาห่านเกาต์ราดขอยอดผัก	Grilled Scallop Salad สลัดหอยเชลล์
Whole Suckling Pig in Hong Kong Style หมูหันหนังกรอบ (หมั่นโถว พร้อมกับแตงกวา, ต้นหอม ห่อพริกวง) เสิร์ฟหมูหันทั้งตัว ลูกค้ำทานเสร็จ ให้นำเนื้อไปทอดกระเทียมพริกไทย)	Whole Suckling Pig in Hong Kong Style หมูหันฮ่องกง (ทานทั้งเนื้อทั้งหนังติดกัน) ทานพร้อมหมั่นโถว	Whole Suckling Pig in Hong Kong Style หมูหันฮ่องกง (ทานทั้งเนื้อทั้งหนังติดกัน) ทานพร้อมหมั่นโถว
Fried Shrimp with Salt & Chili กุ้งทอดพริกเกลือ	Fried Shrimp with Tamarind Sauce กุ้งราดซอสมะขาม	Fried Shrimp with Szechuan Sauce กุ้งผัดซอสเสฉวน
Steamed Seabass with Chili Lime Sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว	Steamed Seabass with Soya Sauce ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว	Steamed Seabass with Pickled Plum Sauce ปลากระพงนึ่งบัว
Double-Boiled Black Chicken with Black Mushrooms in Chinese Herbs Soup ไก่ดำตุ๋นยาจีน	Braised Pork Maw & Pork Spareribs with Black Mushrooms in Chinese Herbs Soup สามเซียนตุ๋นยาจีน	Fish Maw Soup in Clear Soup กระเพาะปลาตุ๋นน้ำใส
Fried Rice with Pineapple ข้าวอบสับประค	Stir-Fried Noodle with Chicken Ham in Hong Kong Style ผัดหมี่ซั่วฮ่องกงแฮม-ไก่	Fried Rice with Pineapple ข้าวอบสับประค
Sweet Sticky Rice and Taro Pasted with Ginkgo Nuts in Custard Syrup โอวนี่แปะก๊วย	Ginkgo Nuts with Coconut in Syrup แปะก๊วยร้อนมะพร้าวอ่อน	Black Sesame Dumpling in Ginger Tea บัวลอยน้ำขิง

# COCKTAIL MENU

## MENU I

### *Crisps & Dips*

- Tom yum nuts, grissini, corn chips
- Curried mayonnaise
- Spicy tomato salsa

ถั่วสดต้มยำ กิสซินี และคอร์นชิพ  
มายองเนสรสพริกกระเทียม  
มะเขือเทศซัลซ่า

### *Cold Canapés*

- Prawn salad with mango in tart shell
- Mussel with lime and chili sauce
- Caramelized minced pork on pineapple
- Caprese salad skewer
- Parma ham and melon
- Pan-seared tuna with roasted bell peppers and ebiko mayo

สลัดกุ้งและมะม่วงในแป้งทาร์ต  
หอยแมลงภู่ซอสมะนาว  
ม้าฮ่อ  
สลัดคาเปรเซ่เสียบไม้  
พาร์มาแฮมและเมลอน  
ทูน่าย่างกับซอสไข่กุ้ง

### *Hot Canapés*

- Chicken karaage
- Prawn cake with plum sauce
- Chicken satay with peanut sauce
- Deep-fried bread with prawn
- Vegetable spring rolls

ไก่คารากะ  
ทอดมันกุ้ง  
สะเต๊ะไก่  
ขนมปังม้วนสอดไส้กุ้ง  
ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก

### *Desserts*

- Selection of fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai desserts
- Variety of French desserts

ผลไม้รวม  
ขนมหวานไทย  
ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

# COCKTAIL MENU

## MENU II

### *Crisps & Dips*

- Tom yum nuts, grissini, corn chips
- Curried mayonnaise
- Spicy tomato salsa

### *Cold Canapés*

- Hummus & vegetables wrapped
- German potato salad with bacon & spring onion
- Smoked salmon on rye bread
- Caramelized pork and shrimp in orange segments
- Somtum in shot glass
- Crispy noodles in a golden bowl with prawns

### *Food Station*

- Slow-roasted beef striploin with red wine jus and condiments

### *Hot Canapés*

- Vegetable samosas with chutney
- Lemon and coriander marinated spring chicken
- Lamb kofta with yogurt dressing
- Pan-fried Japanese minced pork dumplings
- Deep-fried golden parcels with plum sauce
- New Orleans chicken wings

### *Desserts*

- Selection of fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai desserts
- Variety of French desserts

ถั่วรสต้มยำ กิสซีนี และคอร์นชิพ  
มายองเนสรสพริก  
มะเขือเทศซดซ่า

แบริปซัมมุสและผักย่าง  
สลัดมันฝรั่ง  
ปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟบนขนมปังไรน์  
มังกรคาบแก้ว  
ส้มตำไข่เค็มในแก้วช็อค  
กระทงทองหมีกรอบกุ้งสด

เนื้ออบซอสไวน์แดง และเครื่องเคียง

ชาโมช่าไส้ผัก  
ไก่ย่างหมักเครื่องเทศ  
เนื้อแกะบดย่าง ซอสโยเกิร์ต  
เกี้ยวซ่าหมู  
ถุ้งทอง  
ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว

ผลไม้รวม  
ขนมหวานไทย  
ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

# COCKTAIL MENU

## MENU III

### *Crisps & Dips*

- Tom yum nuts, grissini, corn chips
- Curried mayonnaise
- Spicy tomato salsa

### *Cold Canapés*

- Tomato & mozzarella skewers with pesto
- Foie gras mousse in brioche roll
- Marinated smoked salmon with capers and dill on toast
- Prawn cocktail
- Vietnamese fresh spring rolls
- Saku tuna with wasabi dressing
- Spicy prawn salad

### *Food Station*

- Roasted honey-glazed ham with condiments

### *Hot Canapé*

- Lamb kofta with yoghurt sauce
- Deep-fried curried fish cakes
- Fish fingers with tartare sauce
- Seafood croquettes
- Japanese minced pork dumplings
- Australia grain fed beef satay
- Chicken teriyaki
- Prawn siu mai

### *Desserts*

- Selection of fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai desserts
- Variety of French desserts

ถั่วรสต้มยำ กิสซีนี และคอร์นชิพ  
มายองเนสรสพวงกะหรี่  
มะเขือเทศซัลซ่า

มะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่า และซอสเพสโต  
มูสตับห่านกับขนมปังบิยอส  
ปลาแซลมอนรมควันกับผักชีลาว  
ค็อกเทลกุ้ง และซอสคาลิปโซ่  
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม  
ปลาทูน่ารสซอสาซาบิ  
ปลากุ้ง

แฮมอบน้ำผึ้ง และเครื่องเคียง

เนื้อแกะบดซอสโยเกิร์ต  
ทอดมันปลา  
ปลาชุบแป้งทอด และซอสทาร์ทาร์  
มันบดผสมซีฟู้ดชุบแป้งทอด  
เกี้ยวซ่าหมู  
สะเต๊ะเนื้อ โคนุนออสเตรเลีย  
ไก่ย่างเทรียากิ  
ขนมจีบกุ้ง

ผลไม้รวม  
ขนมหวานไทย  
ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

# INTERNATIONAL BUFFET

## MENU I

### Appetizers

- Assorted crudité and lettuce  
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing,  
Thai-style cream salad, chopped egg, parsley, cheese, bacon
- Mediterranean feta cheese salad with olives and cherry tomatoes
- Chicken Caesar salad
- Thai glass noodle salad with pork
- Pomelo salad with chicken
- Spicy pork collar salad
- Asian prawn cakes with plum sauce

### Soup

- Tom yum goong

### Mains

- Roasted beef with mushroom cream sauce
- Guinness lamb stew with potato and onion
- Thai green curry with chicken, eggplant, chili and basil
- Stir-fried seafood with Thai yellow curry powder
- Steamed salmon fillet with lime and chili dressing
- Tofu with minced pork and vegetables in brown sauce
- Gratin dauphinois
- Wok-fried egg noodles with vegetables
- Steamed jasmine rice

### Desserts

- Selection of fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai desserts
- Variety of French desserts

สลัดบาร์

สลัดเมคิเตอร์เรเนียน  
ชีซ่าสลัดไก่  
ยำวุ้นเส้นหมูสับ  
ยำส้มโอไก่ฉีก  
ยำคอหมูย่าง  
ทอดมันกุ้ง

ต้มยำกุ้ง

เนื้ออบซอสครีมเห็ด  
แกงตุ๋นเบียร์ดำ  
แกงเขียวหวานไก่  
ทะเลผัดผงกระหรี่  
ปลาแซลมอนนึ่งมะนาว  
เต้าหู้ทรงเครื่อง  
มันฝรั่งอบชีส  
ผัดหมี่ฮกเกี้ยน  
ข้าวสวย

ผลไม้รวม  
ขนมหวานไทย  
ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

# INTERNATIONAL BUFFET

## MENU II

### Appetizers

- Assorted crudités and lettuce  
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing,  
Thai-style cream salad, chopped egg, parsley, cheese, bacon
- Niçoise salad with smoked salmon
- Cajun-spiced chicken salad with palm heart
- Compressed watermelon & feta salad
- Wing bean salad with hard-boiled egg and shrimp
- Spicy glass noodle salad with minced chicken
- Grilled pork neck spicy salad with chili flakes & roasted rice powder

สลัดบาร์

สลัดนิซัวร์ปลาแซลมอนรมควัน  
สลัดไก่อบยอคมะพร้าวอ่อน  
สลัดแตงโมใสและชีสเฟต้า  
ยำถั่วพุดกึ่ง  
ลาบวุ้นเส้นไก่บด  
น้ำตกหมูย่าง

### Soup

- Cream of corn soup with smoked paprika

ซूपฟักข้าวโพดและปาปริก้ารมควัน

### Mains

- Pan-seared seabass with lemon, capers and herb butter
- Roasted pork loin with prune sauce
- Sweet & sour chicken
- Massaman beef shank curry with potatoes, shallots and peanuts
- Prawn with garlic and pepper sauce
- Stir-fried seafood with chili and Thai herbs
- Penne arrabiata
- Stir-fried seasonal vegetables with oyster sauce
- Steamed jasmine rice

ปลาทะเลพงทอด ซอสเคเปอร์ มะนาว  
หมูอบซอสลูกพรุน  
ผัดเปรี้ยวหวานไก่  
แกงมัสมั่นเนื้อ  
กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย  
ทะเลผัดน้ำ  
เพนเน่ซอสมะเขือเทศและพริกแห้ง  
ผัดผักรวมน้ำมันหอย  
ข้าวสวย

### Desserts

- Seasonal fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai desserts
- Variety of French desserts

ผลไม้ตามฤดูกาล  
ขนมหวานไทย  
ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

# INTERNATIONAL BUFFET

## MENU III

### Appetizers

- Assorted crudités and lettuce  
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing, Thai-style cream salad, chopped egg, parsley, cheese, bacon
- Parma ham, rocket, melon and parmesan shavings
- Cobb salad with avocado, bacon, boiled egg and tomatoes
- Spicy prawn salad with lemongrass and kaffir lime leaves
- Thai-style duck salad with chili flakes and roasted rice powder
- Spicy pork collar with chili and lemon sauce
- Deep-fried bread with minced pork

### Soup

- Cream of mushroom soup with herb garlic croutons

### Food Station

- Slow-cooked lamb leg with condiments and pepper sauce

### Mains

- Pan-fried salmon with grain mustard sauce
- Roasted beef with broccoli & black pepper sauce
- Roasted pork in red curry with lychee, pineapple and basil
- Chicken with cashew nuts and dried chili
- Wok-fried seafood with holy basil sauce
- Sautéed potatoes with caramelized onion, bacon and rosemary
- Stir-fried mixed vegetables
- Steamed jasmine rice

### Desserts

- Seasonal fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai desserts
- Variety of French desserts

สลัดบาร์

พาร์มาแฮม และเมล่อน

คอปสลัด

พลา์กึ่ง

ลาบเป็ด

หมูมะนาว

ขนมปังหน้าหมู

ซूपครีมเห็ด

เนื้อขาแกะอบราดซอสพริกไทยดำ

ปลาแซลมอนย่างซอสมีสตาร์ด

สเต็กเนื้อซอสพริกไทยอ่อน

แกงเผ็ดหมูย่าง

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ทะเลผัดกะเพรา

มันฝรั่งผัดเบคอน

ผัดผักรวมมิตร

ข้าวสวย

ผลไม้ตามฤดูกาล

ขนมหวานไทย

ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

# SEAFOOD BBQ BUFFET

## MENU IV

### Appetizers

- Assorted crudités and lettuce

French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing, Thai-style cream salad, chopped egg, parsley, cheese, bacon

- Spicy tuna salad with mango, chili and Thai herbs
- Pomelo salad with roasted coconut, fried shallots and chicken
- Mozzarella and vine-ripened tomato, basil pesto and aged balsamic
- Spicy pork collar salad with chili flakes, scallions and shallots
- Assorted cheese with condiments
- Assorted bread

สลัดบาร์

ยำทูน่า และมะม่วงเปรี้ยว

ยำส้มโอ ไก่ฉีก

ชีสมอซซาเรลล่าสด และมะเขือเทศ  
น้ำตกหมู

ชีสหลากหลาย และเครื่องเคียง

ขนมปังหลากหลาย

### Soup

- French onion soup with crouton

ซุปล้วนหอมสไตร์ฝรั่งเศส

### Mains

- Wok-fried soft shell crab with garlic & chili
- Baked salmon with herb butter
- Grilled river prawns
- Chilian green mussels
- Wagyu steak
- Lamb chop
- Grilled chicken thigh, BBQ sauce

ปูนิ่มผัดพริกเกลือ

ปลาแซลมอนอบเนยและเครื่องเทศ

กุ้งแม่น้ำย่าง

หอยแมลงภู่อีสาน

เนื้อวากิวหันเต้าย่าง

ซี่โครงแกะย่าง

สะโพกไก่ย่างซอสบาร์บีคิว

### Side dishes

- Baked potato, sautéed mushrooms, corn on the cob

มันอบ หั่นฝัด ข้าวโพดย่าง

### Desserts

- Seasonal fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai sweets and French desserts

ผลไม้ตามฤดูกาล

ขนมหวานไทยและขนมหวานฝรั่งเศส

# THAI BUFFET

## MENU I

### *Salads and Appetizers*

- Variety of organic salads with homemade dressing
- Spicy pork salad
- Spicy glass noodles with minced pork
- Thai-style fried chicken wings with crispy shallot
- Deep-fried vegetable spring rolls
- Papaya pok pok salad with salted eggs
- Minced pork with tomato chili dip and condiments

สลัดผัก  
ยำหมูย่าง  
ยำวุ้นเส้นหมูสับ  
ปีกไก่ทอด  
ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก  
ส้มตำไข่เค็ม  
น้ำพริกอ่อง

### *Soups*

- Tom Yum Goong

ต้มยำกุ้ง

### *Mains*

- Fried fillet of barramundi with sweet and sour chili sauce
- Stir-fried chicken with cashew nuts
- Stir-fried marinated pork fillet with black pepper sauce
- Slow-cooked beef shank in massaman curry with shallots, peanuts and potatoes
- Spicy seafood with chili and Thai herbs
- Pad Thai with pork cracker
- Stir-fried mixed vegetables with mushroom oyster sauce
- Steamed jasmine rice

ปลากระพงราดพริก  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
หมูผัดพริกไทยดำ  
แกงมัสมั่นเนื้อ

ทะเลผัดฉ่า  
ผัดไทยแฉับหมู  
ผัดผักรวมมิตร  
ข้าวสวย

### *Desserts*

- Seasonal fresh sliced fruits
- Assorted Thai desserts

ผลไม้ตามฤดูกาล  
ขนมหวานไทยหลากหลายชนิด

# THAI BUFFET

## MENU II

### *Salads and Appetizers*

- Variety of organic salads with homemade dressing
- Thai-style pork sausage with onion, tomato and celery
- Wing bean salad with chicken, boiled egg and crispy onion
- Duck salad with toasted rice dressing
- Deep-fried fish cakes with sweet cucumber relish
- Prawn summer roll with fish sauce reduction
- Steamed tapioca dumplings stuffed with caramelized minced pork

สลัดผัก  
ยำหมูยอ  
ยำถั่วพุดไก่หั่น  
ลาบเป็ด  
ทอดมันปลาทราย  
ปอเปี๊ยะสดกุ้ง  
สาเกุไส้หมู

### *Soup*

- Tom Kha Gai

ต้มข่าไก่

### *Mains*

- Seared salmon with fish sauce & green mango salad
- Stir-fried chicken with sweet and sour sauce
- Sautéed seafood with black pepper sauce
- Thai green curry with fish balls
- Stir-fried seabass with celery, onions and chili
- Korat-style noodles with pancetta and tamarind sauce
- Wok-fried kale with salted fish
- Fried rice with crab meat
- Steamed jasmine rice

แซลมอนย่างน้ำปลา  
ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน  
ทะเลผัดพริกไทยดำ  
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย  
ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย  
ผัดหมีโคราช  
ผัดคะน้าปลาเค็ม  
ข้าวผัดปู  
ข้าวสวย

### *Desserts*

- Seasonal fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai desserts
- Variety of French desserts

ผลไม้ตามฤดูกาล  
ขนมหวานไทย  
ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

# THAI BUFFET

## MENU III

### Salad and Appetizers

- Assorted organic leaves  
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing,  
Thai-style cream salad, chopped egg, parsley, cheese, bacon
- E-san pork sausage with condiments
- Pork morsels with garlic, lime and chili sauce
- Thai fruits salad with salted egg
- Deep-fried prawn golden Parcels
- Spicy grilled beef salad with chili flakes and roasted rice powder
- Spicy chicken sausage salad
- Spicy seafood and Shanghai noodle salad

### Soup

- Hot & sour seafood soup with mushrooms and hot basil

### Mains

- Deep-fried seabass with fish sauce & green mango salad
- Steamed salmon with garlic, lime and chili sauce
- Thai-style marinated & grilled chicken
- Stir-fried roasted duck with garlic, chili and holy basil
- Spicy seafood with garlic chili, peppercorn and Thai herbs
- Braised Wagyu beef cheek in yellow curry with potato and shallots
- Stir-fried oringi mushroom with oyster sauce
- Wok fried rice with shrimp fat
- Steamed jasmine rice

### Desserts

- Seasonal fresh sliced fruits
- Selection of deluxe Thai desserts
- Variety of French desserts

สลัดบาร์

ไส้กรอกอีสาน และเครื่องเคียง

หมูมะนาว

ตำผลไม้ไข่เค็ม

กุ้งทองกุ้ง

น้ำตกเนื้อ

ยำไส้กรอก

ยำเส้นเชียงใต้ทะเล

ต้มโป๊ะแตกทะเล

ปลากระทงทอดน้ำปลา

ปลาแซลมอนนึ่งมะนาว

ไก่ย่างสมุนไพร

เป็ดย่างผัดกะเพรา

ทะเลผัดฉ่ำ

แกงกะหรี่เนื้อแก้มวัววากิว

เห็ดออริจินิผัดน้ำมันหอย

ข้าวผัดมันกุ้ง

ข้าวสวย

ผลไม้ตามฤดูกาล

ขนมหวานไทย

ขนมหวานฝรั่งรสหลากหลายชนิด

# VARIETY OF HOMEMADE CAKES AND PASTRIES

## FOOD & BEVERAGES

- Freshly brewed Arabica coffee
- Selection of teas
- Fruit juices
- Bowl of uncut fresh fruit
- Seasonal freshly sliced fruit

กาแฟสด  
ชาคุณภาพ  
น้ำผลไม้  
ผลไม้สด  
ผลไม้ตามฤดูกาล



## FRESHLY BAKED PASTRIES AND SANDWICHES

### MUFFINS

- Pistachio
- Chocolate Chip
- Matcha Green Tea
- Mocha
- Red Velvet
- Blueberry
- Banana & Nutella

### มัฟฟิน

พิสตาชิโอ  
ช็อกโกแลตชิพ  
ชาเขียวมัทละ  
มอคค่า  
เค้กเรดเวลเวต  
บลูเบอร์รี่  
กล้วยและนูเทลล่า

### CROISSANTS & DANISHES

- Butter Croissant
- Almond Croissant
- Chocolate Croissant
- Blueberry Danish
- Peach Danish
- Apple Turnover

### ครัวซองต์และเดนิช

ครัวซองต์เนยสด  
ครัวซองต์อัลมอนด์  
ครัวซองต์ช็อกโกแลต  
เดนิชบลูเบอร์รี่  
เดนิชพีช  
พายแอปเปิล

### CAKES & COOKIES

- Banana Bread
- Maple Butter Cake
- Chocolate Fudge Brownie
- Blueberry Cheesecake
- Strawberry Cheesecake
- Vanilla Cream Choux
- Chocolate Cream Choux
- Chocolate Chip Cookie
- Cornflake Cookie

### เค้กและคุกกี้

เค้กกล้วยหอม  
เค้กหินอ่อน  
บราวนี่ช็อกโกแลต  
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก  
สตอร์เบอร์รี่ชีสเค้ก  
ซูครีมนวานิลลา  
ซูครีมช็อกโกแลต  
คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ  
คุกกี้คอร์นเฟลก

## FRESHLY BAKED PASTRIES AND SANDWICHES

### SAVORIES

- Gyoza with Sesame Soya Sauce
- Chicken Satay
- Deep-Fried Prawns on Toast
- Sausage Roll
- Crispy-Fried Golden Parcels (Thung Tong)
- Minced Prawns and Pork in a Golden Cup
- Quiche Lorraine
- Deep-Fried Shrimp Spring Rolls
- Smoked Salmon and Spinach Quiche

### SANDWICHES

- Tuna
- Chicken Caesar
- Ham and Cheese Croissants
- Chicken
- Mini Club
- Egg and Chive
- BLT
- Mortadella, Red Onion and Tomato
- Smoked Salmon with Whole Wheat Croissant

### ของว่าง

- เกี้ยวซ่า
- ไข่สะเต๊ะ
- ขนมปังหน้ากุ้ง
- พัฟไฟ้ไส้กรอก
- ถูงทอง
- กระทงทอง
- ทาร์ตเบคอนกับชีส
- ปอเปี๊ยะกุ้งทอด
- ทาร์ตปลาแซลมอนรมควันกับผักโขม

### แซนด์วิช

- แซนด์วิชทูน่า
- แซนด์วิชชีซาร์ไก่
- ครีวของต์แฮมชีส
- แซนด์วิชไก่
- คลับแซนด์วิชชิ้นเล็ก
- แซนด์วิชไข่
- แซนด์วิชเบคอน และมะเขือเทศ
- แซนด์วิชมอร์ตาเดลล่า หอมแดง และมะเขือเทศ
- ครีวของต์โฮลวีตปลาแซลมอนรมควัน

