



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
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

BY CHEF TANOO CHOMPOOSRI

RECOMMENDATION NO. 1



SALMON ZABB

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

แซลมอนแซ่บ

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

ปลาเกะพวย่างและข้าวทอดรสลาบซอสหมึกดำ

OR/หรือ

MASSAMAN LAMB SHANK

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

มัสมั่นขาแกะตุ๋น

THAI PUMPKIN CUSTARD

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

ตั้งชาฟักทอง

MODERN THAI SET MENU

BY CHEF TANOO CHOMPOOSRI

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
ยำส้มโอหมูย่าง

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
เนื้อสันนอกออสเตรเลียซอสพะเนาง

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

สันในหมูคำคู่ โรบุดะพันเบคอนคู่ผักทอดอบซอสหมัสดาร์ค

OR/ หรือ

PAN FRIED SEABASS HORSERADISH SAUCE

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

ปลาทะเลย่างเสิร์ฟพร้อมมันบดและซอสฮอร์สราดิซ

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
เนื้อแก้มว้าวากิวตุ๋นไวน์แดง

OR/หรือ

NORWEGIAN SALMON & MUSHROO RISOTTO

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

DARK CHOCOLATE BROWNIE & STRAWBERRY SORBET

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

LIVE COOKING STATIONS

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

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

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.

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) เคbabไก่ผัดวุ้น	Baht 19,000 net
ROASTED BBQ HAM WITH MUSTARD SEED GRAVY แฮมอบซอสมัสตาร์ด	Baht 15,000 net
BAKED BARAMUNDI W. SALT CRUST ปลากระพงขาวอบเกลือ	Baht 15,000 net
BAKE CRUSTED SALMON WITH BLOOD ORANGE SAUCE แซลมอนอบเกล็ดขนมปังซอสส้มแดง	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, ข้าวห่อสำหรับ 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

*All prices are inclusive of 10% service charge and 7% applicable government tax.

CHINESE MENU I

เมนูไต้หวัน



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
Deep fried shrimp fruit salad with orange cream กุ้งทอดสลัดผลไม้ครีมส้ม	Stir-fried shrimp with black Pepper กุ้งผัดพริกไทยดำ	Scallops with premium X.O. sauce หอยเชลล์ซอสเอกซ์โอ
Crispy duck skin with sweet & sour sauce เป็ดปักกิ่งรสซอสเปรี้ยว	Wok stir-fried chicken with mixed nuts ผัดไก่ทรงเครื่อง	Honey roasted duck เป็ดอบน้ำผึ้งฮ่องกง
Stir-fried sea asparagus clams with shiitake ห่อไม้วทะเลเห็ดหอมน้ำแดง	Roast duck stuffed with Chestnuts เป็ดยัดไส้เกาลัด	Stir-fried Taiwanese abalone sliced with Hong Kong kale เป็ดฮั่นไต้หวันคะน้าฮ่องกง
Steamed sea bass with lime sauce (spicy) ปลาเกะพองมะนาว	Steamed sea bass with soy sauce and ginger ปลาเกะพองซีอิ๊ว	Steamed sea bass with plum and ginger ปลาเกะพองบ๊วย
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 ไก่ไทยตุ๋นเห็ดฟาง	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 สาหร่ายแคนตาลูป	Sweet mashed taro with sticky rice and ginkgo nuts โอวนี่แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน

CHINESE MENU II

เมนูโต๊ะจีน



HORS D'OEUVRES ออร์เดิร์ฟ 4 รายการ

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

SELECTED MENU

Set D	Set E	Set F
Grilled Scallop Salad สลัดหอยเชลล์	Braised Goose Leg Chestnut with Vegetables ขาห่านเกาต์ราดขอดผัก	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 ปลากะพงนึ่งมะนาว	Steamed Seabass with Soya Sauceปลา กะพงนึ่งซีอิ๊ว	Steamed Seabass with Pickled Plum Sauce ปลากะพงนึ่งข้าว
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 ข้าวอบสับปะรด	Stir-Fried Noodle with Chicken Ham in Hong Kong Style ผัดหมี่ข้าวฮ่องกงแฮม-ไก่	Fried Rice with Pineapple ข้าวอบสับปะรด
Sweet Sticky Rice and Taro Pasted with Ginkgo Nuts in Custard Syrup โอ้มนี่แปะก๊วย	Ginkgo Nuts with Coconut in Syrup แปะก๊วยร้อนมะพร้าวอ่อน	Black Sesame Dumpling in Ginger Tea บัวลอยน้ำจิง

COCKTAIL MENU

MENU I

Crisps & Dips

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

ถั่วรสต้มยำ กิสซินี และคอร์นชิพ
มายองเนสรสพริก
มะเขือเทศซดซ้า

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

ถั่วสดต้มยำ กิสซีนี และคอร์นชิพ
มายองเนสรสพริก
มะเขือเทศซดซ่า

แบริปฮัมมัสและผักย่าง
สลัดมันฝรั่ง
ปลาแซลมอนรมควัน เสิร์ฟบนขนมปังไรน์
มังกรคาบแก้ว
ส้มตำไข่เค็มในแก้วช็อค
กระทงทองหมีกรอบกุ้งสด

เนื้ออบซอสไวน์แดง และเครื่องเคียง

ชาโมซ่าไส้ผัก
ไก่ย่างหมักเครื่องเทศ
เนื้อแกะบดย่าง ซอสโยเกิร์ต
เกี้ยวซ่าหมู
ถั่วทอง
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
มายองเนสรสพริกกระเทียม
มะเขือเทศซัลซ่า

มะเขือเทศ ชีสมอซซาเรลล่า และซอสเพสโต้
มูสตับห่านกับขนมปังบิยอส
ปลาแซลมอนรมควันกับผักชีลาว
ค็อกเทลกุ้ง และซอสคาลิปโซ
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม
ปลาทูนาราดซอสวาซาบิ
พล่ากุ้ง

แฮมอบน้ำผึ้ง และเครื่องเคียง

เนื้อแกะบดซอสโยเกิร์ต
ทอดมันปลา
ปลาชุบแป้งทอด และซอสทาร์ทาร์
มันบดผสมชีสฟูชุบแป้งทอด
เกี้ยวซ่าหมู
สะเต๊ะเนื้อ โขขุนออสเตรเลีย
ไก่ย่างเทรียกิ
ขนมจีบกุ้ง

ผลไม้รวม
ขนมหวานไทย
ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

INTERNATIONAL BUFFET

MENU I

Appetizers

- Assorted crudités 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

สลัดบาร์

สลัดเมดิเตอร์เรเนียน

ชีซ่าสลัดไก่

ยำวุ้นเส้นหมูสับ

ยำส้มโอไก่ฉีก

ยำคอหมูย่าง

ทอดมันกุ้ง

Soup

- Tom yum goong

ต้มยำกุ้ง

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

เนื้ออบซอสครีมเห็ด

แกะตุ๋นเบียร์ดำ

แกงเขียวหวานไก่

ทะเลผัดผงกระหรี่

ปลาแซลมอนนึ่งมะนาว

เต้าหู้ทรงเครื่อง

มันฝรั่งอบชีส

ผัดหมี่ฮกเกี้ยน

ข้าวสวย

Desserts

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

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
สลัดไก่อบยอคนมะพร้าวอ่อน
สลัดแตงโมใสและชีสเฟต้า
ยำถั่วพูกุ้ง
ลาบวุ้นเส้นไก่บด
น้ำตกหมูย่าง

Soup

- Cream of corn soup with smoked paprika

ซูปฟักข้าวโพดและปาปริก้ารมควัน

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
ทะเลผัดฉ่า
เพนเน่ซอสมะเขือเทศและพริกแห้ง
ผัดผักรวมน้ำมันหอย
ข้าวสวย

Desserts

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

ผลไม้ตามฤดูกาล
ขนมหวานไทย
ขนมหวานฝรั่งเศสหลากชนิด

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

สลัดบาร์

พาร์มาแฮม และเมล่อน

คอปสลัด

ปลากุ้ง

ลาบเป็ด

หมูมะนาว

ขนมปังหน้าหมู

Soup

- Cream of mushroom soup with herb garlic croutons

ซูปครีมเห็ด

Food Station

- Slow-cooked lamb leg with condiments and pepper sauce

เนื้อขาแกะอบราดซอสพริกไทยดำ

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

ปลาแซลมอนย่างซอสมัสตาร์ด

สเต็กเนื้อซอสพริกไทยอ่อน

แกงเผ็ดหมูย่าง

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ทะเลผัดกะเพรา

มันฝรั่งผัดเบคอน

ผัดผักรวมมิตร

ข้าวสวย

Desserts

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

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 ไข่ลวก

ชีสมอซซาเรลล่าสด และมะเขือเทศ
น้ำตกหมู

ชีสหลากหลาย และเครื่องเคียง

ขนมปังหลากหลาย

Soup

- French onion soup with crouton

ซุปรสหอมสไตร์ฝรั่งเศส

Mains

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

ปูนิ่มผัดพริกเกลือ

ปลาแซลมอนอบเนยและเครื่องเทศ

กุ้งแม่น้ำย่าง

หอยแมลงภู่วีล

เนื้อวากิวหั่นเต๋าย่าง

ซี่โครงแกะย่าง

สะโพกไก่ย่างซอสบาร์บีคิว

Side dishes

- Baked potato, sautéed mushrooms, corn on the cob

มันอบ หั่นผัด 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
ผัดไทยเส้นหมี่
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
ยำถั่วพุด ไก่หั่น
ลาบเป็ด
ทอดมันปลาทราย
ปอเปี๊ยะสดกุ้ง
สาหร่ายใส่หมู

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
ผัดกะฉ่ำปลาเค็ม
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

สลัดบาร์

ไส้กรอกอีสาน และเครื่องเคียง

หมูมะนาว

คำพลไม่ไข่เค็ม

กุ้งทองกุ้ง

น้ำตกเนื้อ

ยำไส้กรอก

ยำเส้นเชียงไฮ้ทะเล

Soup

- Hot& sour seafood soup with mushrooms and hot basil

ต้มโป๊ะแตกทะเล

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

ปลากระพงทอดน้ำปลา

ปลาแซลมอนนึ่งมะนาว

ไก่ย่างสมุนไพร

เป็ดย่างผัดกะเพรา

ทะเลผัดฉ่า

แกงกะหรี่เนื้อแก้มวัววากิว

เห็ดออริจินิผัดน้ำมันหอย

ข้าวผัดมันกุ้ง

ข้าวสวย

Desserts

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

ผลไม้ตามฤดูกาล

ขนมหวานไทย

ขนมหวานฝรั่งเศสหลากหลายชนิด

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
ชาเขียวมัทฉะ
มอคค่า
เค้กเรดเวลเวต
บลูเบอร์รี่
กล้วยและนัทเลล่า

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

เกี๊ยวซ่า

ไก่สะเต๊ะ

ขนมปังหน้ากุ้ง

พิซซ่าไส้กรอก

ถุงทอง

กระทงทอง

ทาร์ตเบคอนกับชีส

ปอเปี๊ยะกุ้งทอด

ทาร์ตปลาแซลมอนรมควันกับผักโขม

แซนวิช

แซนวิชทูน่า

แซนวิชชีสซาร์ไก

ครัวซองต์แฮมชีส

แซนวิชไก่

คลับแซนวิชชีสเล็ก

แซนวิชไข่

แซนวิชเบคอน และมะเขือเทศ

แซนวิชมอร์ตาดิเลล่า หอมแดง และมะเขือเทศ

ครัวซองต์โฮลวีตปลาแซลมอนรมควัน

