



BUFFET CANDLE LIGHT DINNER MENU (NOVEMBER 2021)

COLD STARTERS & SALADS	- ASSORTMENT OF COLD CUTS & SAUSAGES,	- ไส้กรอกต่างๆ
	- COMBINATION SALAD	- สลัดผักต่างๆ
	- ASSORTED HOME MADE DRESSING	- น้ำสลัดต่างๆ
	- SALAD TOPPINGS	- เครื่องโรยหน้าสลัดต่างๆ
	- POTATOES SALAD & BOILED EGGS	- สลัดมัน & สลัดไข่
	- NICOISE SALAD	- นิซัวร์สลัด
	- TUNA SALAD	- สลัดทูน่า
	- MIXED FRUIT SALAD	- สลัดผลไม้รวม
	- MINI COCONUT SAMOSA	- ซาโมซ่ามะพร้าว
JAPANESE	- JAPANESE SUSHI	- อาหารญี่ปุ่น ข้าวปั้นหน้าต่างๆ
	- SHRIMP & MIXED VEGETABLE TEMPURA	- เทมปุระกุ้ง + ผักรวม
STATION	- PAPAYA SALAD	- ส้มตำ
SOUP	- SPICY PRAWN SOUP	- ต้มยำกุ้ง
	- CORN CREAM SOUP	- ซุปข้าวโพด
HOT DISH	- FRIED DOLLY FISH WITH THREE FLAVORS	- ปลาทอดลือทอดกรอบซอสสามรส
	- GRILLED RIVER PRAWNS	- กุ้งแม่น้ำย่าง
	- MIXED SEAFOOD BUCKET	- ซิฟู๊ดถัง
	- SWEET PORK & CRISPY CATFISH MIX DRIED SHRIMP CHILI PASTE	- น้ำพริกปลาร้าและผักเคี้ยว
	- SPARERIB MEDAILLON WITH THREE FLAVOUR SAUCE	- ซี่โครงหมูอบสามรส
	- BEEF GREEN CURRY + RICE NOODLES	- เจียวหวานเนื้อ + ขนมหุ้น
	- SPAGHETTI CARBONARA HAM & BECON	- สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าแฮมเบคอน
	- PORK CORDON BLEU	- หมูกอร์ดอนเบลอ
	- STIR FRIED VEGETABLES WITH BROWN SAUCE	- ผักผัดสีสหาย
	- WHOLE GRAINS	- ข้าวอบธัญพืช
	- STREAMED RICE	- ข้าวสวย
DESSERTS SELECTION	- FRESH SEASONAL FRUIT	- ผลไม้ตามฤดูกาล
	- MINI THAI DESSERT SELECTION	- ขนมไทยต่างๆ
	- VARIETY OF CAKES	- เค้กต่างๆ
	- HOT TEA & HOT COFFEE	- ชา, กาแฟ
	- COCONUT MILK ICE CREAM	- ไอศกรีมกะทิ