



CHAO PHRAYA PRINCESS

INTER-INDIAN-VEG BUFFET MENU

อาหารเรียกน้ำย่อย APPETIZER

- | | |
|-------------------|------------------------------|
| 1. สลัดไก่เพนเน่ | 1. PENNE CHICKEN SALAD |
| 2. สลัดรวมอินเดีย | 2. MIXED INDIAN SALAD |
| 3. สลัดผลไม้ | 3. SPICY MIXED FRUIT SALAD |
| 4. ยำมันฝรั่ง | 4. POTATO SALAD (ALOO CHAAT) |
| 5. ข้าวเกรียบ | 5. CRISPY RICE (PAPAD) |

สลัดบาร์ SALAD BAR

ซูป SOUP

- | | |
|-----------------|-----------------|
| 1. ต้มยำกุ้ง | 1. TOM YUM KUNG |
| 2. ซูปมะเขือเทศ | 2. TOMATO SOUP |

อาหารหลัก MAIN DISHES

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1. แกงไก่อินเดีย | 1. CHICKEN MASALA |
| 2. เนื้อปลาทอดซอสครีมมะนาว | 2. DEEP FRIED FISH FILLET WITH DIP |
| 3. ไก่ย่างเครื่องเทศ | 3. CHICKEN TIKKA |
| 4. แกงกุ้งมาซาล่า | 4. PRAWN KARAHAI MASALA |
| 5. แกงปลาเครื่องเทศ | 5. FISH CURRY |
| 6. ผักรวมทอด | 6. FRIED MIXED PAKORA |
| 7. มันฝรั่งทอด | 7. FRENCH FRIES |
| 8. เพนเน่ | 8. PENNE |
| 9. ซอสครีมเห็ด | 9. MUSHROOM CREAM SAUCE |
| 10. ข้าวหมกไก่ | 10. CHICKEN BIRYANI |
| 11. ข้าวสวย | 11. STEAMED RICE |
| 12. นาน | 12. NAAN |
| 13. ขนมปัง-เนย | 13. BREAD-BUTTER |

ของหวาน DESSERT

- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 1. ผลไม้รวม 4 ชนิด | 1. SEASONAL MIXED FRUITS |
| 2. เบเกอรี่ | 2. PASTRY |
| 3. ชา - กาแฟ | 3. COFFEE & TEA |

อาหารเจอินเดีย VEGETARIAN INDIAN

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1. แกงชีส | 1. PANEER MASALA |
| 2. แกงถั่วเหลือง | 2. DAL TADKA |
| 3. ผักดอกกระหล่ำ - ถั่วลันเตา | 3. GOBI MATAR |
| 4. ซาโมซ่า | 4. SAMOSA |
| 5. โยเกิร์ต | 5. RAITA |
| 6. ข้าวเหลือง | 6. YELLOW RICE |