

# International

## Seafood & Meat Lover Buffet Menu

999 net per person | 1,099 net per person with soft drinks

800 net per person for advance booking | 900 net with soft drinks



Bread and Butter

Bread and butter selection

ขนมปังต่างๆ ขนมปังชอโฟโร, ขนมปังอาร์ทโร, ขนมปังฝรั่งเศสและเนย

### SALAD STATION

Make your own salad

Red oak, green oak, corn, cherry tomatoes, cucumber, onions, red cabbage, Parmesan cheese garlic croutons, bacon and pickles

ผักเรดโอ๊ค, ผักกรีนโอ๊ค, ข้าวโพดหวาน, มะเขือเทศเชอร์รี่, แดงกวา, หอมใหญ่, กระหล่ำปลีแดง, พาร์มิซานชีส, ขนมปังกรอบ, เบคอน และ ผักดอง

Salad dressings: Caesar, thousand island, vinaigrette, Japanese sesame and Thai cream  
น้ำสลัดซีซ่า, น้ำสลัดเทาร์ชันไอแลนด์, น้ำสลัดน้ำส้ม, น้ำสลัดงาญี่ปุ่น และน้ำสลัดไทยครีม

Condiments: Parmesan cheese, olive oil and vegetable pickles  
พาร์มิซานชีส, น้ำมันมะกอก, ผักดอง

Caesar salad with grilled chicken ซีซ่าสลัดกับอกไก่ย่าง

German potato salad สลัดมันเยอรมัน

Grilled pumpkin salad สลัดฟักทองย่างกับน้ำสลัดงาดำ

### SEAFOOD ON ICE

Fresh oysters, blue crabs, prawns, mussels, clams  
หอยนางรมสด, ปูม้า, กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยตลับ

Spicy seafood sauce, cocktail sauce, aioli sauce  
น้ำจิ้มซีฟู้ดส์, ค็อกเทลซอส, ซอสเนยกระเทียม

Fresh garlic, shallot, dry onions, lemon, lime, chili jam  
กระเทียมสด / ต้นหอม / หอยทอด / มะนาวเหลือง / มะนาวเขียว / น้ำพริกเผา

### JAPANESE CUISINE

Selection of sashimi, salmon, tuna, octopus and seabass  
ปลาดิบ ปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลากระพง

Selection of salmon, tuna and prawn sushi and assorted maki rolls  
ข้าวปั้นปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, กุ้ง และข้าวม้วนไส้ต่างๆ



## APPETIZER AND STREET FOOD CORNER

### Live Som Tum Station – Make your own เลือกส้มตำที่คุณชอบ

Assorted hot & spicy papaya salad  
ส้มตำ  
Thai sweet sauce, plara sauce  
ส้มตำไทย หรือ ส้มตำปลาร้า

### Live Yum Yum Station – Make your own เลือกยำที่คุณชอบ

Spicy seafood salad  
ยำรวมมิตรทะเล

Isaan minced pork or chicken salad  
ลาบไก่หรือลาบหมู

Num tok chicken, pork or beef  
น้ำตกหมู หรือ น้ำตกไก่ หรือ น้ำตกเนื้อ

Spicy fresh salmon salad  
ยำปลาแซลมอนน้ำปลาร้า

Grilled Thai barbecue chicken  
ไก่ย่าง

Grilled barbecue pork neck skewers  
คอหมูเสียบไม้ย่าง

Grilled ribeye  
เนื้อเสีอร่องไฟ

Hot spicy sauce, tamarind spicy sauce, sweet chili sauce  
น้ำจิ้มพริกเกลือ / น้ำจิ้มแจ่ว / น้ำจิ้มเฟ็ดหวาน

Sticky Rice  
ข้าวเหนียว

### Live Pani Puri Station ปานิปูริสดัดชั้น

Traditional Indian snack  
ของว่างอินเดียแบบดั้งเดิม

## ASIAN & INDIAN CORNER

### LIVE WOK AND STIR-FRIED DISHES

Original Wok street food dishes from the region

Vegetables, morning glory, snow peas, Chinese cabbage, white cabbage, carrots, onions, bell peppers, mushrooms, long beans, bok choy, kale, bean sprouts, spring onions, garlic, chili, tofu

ผักบุ้ง, ถั่วงอก, ผักกาดขาว, กระหล่ำปลี, แครอท, หอมใหญ่, พริก 3 สี, เห็ดออริจิ, ถั้วฝักยาว, บักจ๋อย, คะน้า, ถั่วงอก, ต้นหอม, กระเทียม, พริก, เต้าหู้

Noodles: Yaki noodles, egg noodles  
เส้นยากิโซบะ, ะกมีไข่

Seafood: Shrimps, squids, mussels, crab sticks, fish balls  
กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแมลงภู่, ปูอัด, ลูกชิ้นปลา

Meat: Beef, pork, chicken  
เนื้อ, หมู, ไก่

### HONG KONG NOODLES

Egg noodles  
ะกมีไข่

Condiment: Hong Kong roasted duck, barbecue pork, crispy pork belly  
เป็ดย่าง, หมูแดง, หมูกรอบ

### INDIAN CUISINE

Basmati rice with chicken  
ข้าวหอมกัอินเดียน

Lamb rogan josh curry  
แกงแกะโรกันโจส์

Aloo gobi  
แกงมันและดอกกระหล่ำ

### THAI CUISINE

Stir fried assorted seafood with Thai herbs and chilis and peppers  
ผัดว้าทะเล

Wok fried chicken with cashew nut, bell pepper, onion and spring onions  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Steamed rice  
ข้าวสวย



## MEAT AND SEAFOOD ON FIRE

Striploin beef, pork loin, pork tenderloin, chicken breast, American hot dogs, lamb

เนื้อสันนอก, หมูสันนอก, อกไก่, เนื้อแกะ, ไส้กรอกอเมริกัน

Salmon, seabass, rock lobster, scallop, river prawns

ปลาแซลมอน, ปลากะพง, กุ้งกระดาน, หอยเชลย์, กุ้งแม่น้ำ

White prawns, squids, mussel, rock lobster, blue crab, seabass

ปลาแซลมอน, ปลากะพง, กุ้งกระดาน, หอยเชลย์, กุ้งแม่น้ำ

### Chef 's Recommendation Selection

Butter and brandy lobster

กุ้งพัดเนยกระเทียม

Sea prawns with garlic and butter

กุ้งพัดไวน์ขาว

Salmon sea salt garlic & pepper

ปลาแซลมอนย่างเกลือพริกไทย

Assorted brochettes

เนื้อรวมมิตรเสียบไม้

### Carving Station

Slow roasted rack of pork ribs with marinated

Texas barbecue sauce

ซี่โครงหมูหมักสมุนไพรซอสบาร์บีคิว

Baked whole pork ribs with spicy cajun

สันนอกหมูตุ๋นซี่โครงอบผงคางู

Roasted beef ribeye with herbs

เนื้อสันแกลมอบเครื่องเทศ

Grilled chicken with spicy sriracha sauce

ไก่ย่างซอสพริกศรีราชา

### Sauce

Garlic & butter sauce

ซอสเนยกระเทียม

Mushroom sauce

ซอสเห็ด

Black pepper sauce

ซอสพริกไทย

Barbecue sauce

ซอสบาร์บีคิว

White wine cream sauce

ซอสครีมไวน์ขาว

Lime & chili

ซอสพริกมะนาว

### Side Dishes

Grilled Corn

ข้าวโพดย่าง

Grilled Mixed Vegetables

ผักรวมย่าง

Fried Potatoes

มันฝรั่งทอดสมุนไพร



## DESSERT STATION

### Ice Cream Bar

Chocolate sauce, nuts, sweet potatoes, black jelly, sweet red beans, sweet pumpkin, sweet hard palm and Thai sweet noodles

ไอศกรีมกะทิพร้อมเครื่องเคียง มันเชื่อม, เจาก๊วย, ถังแดงเชื่อม, ฟักทองเชื่อม, ลูกชิด, สลิม

Assorted mini cakes

มินิเค้กหลากหลายชนิด

Assorted Thai sweets

ขนมไทยนานาชนิด

Sliced fruits

ผลไม้

Chocolate fountain madness with marshmallow, fruit skewers and cake skewers

ช็อคโกแลตฟองดูเสิร์ฟพร้อมกับมาสมอลและผลไม้เสียบไม้

### LIVE CHURROS STATION สาคูชั้นชูโรส

