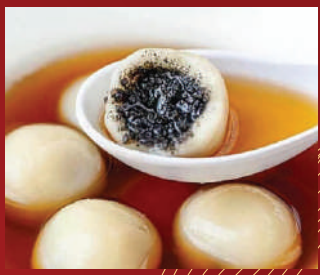

THE BRASSERIE
GLOBAL DINING

SEAFOOD & MEAT LOVER BUFFET

SPECIAL CHINESE NEW YEAR

31 JAN - 1 MARCH | EVERY FRI - SAT | 6PM - 9PM

บุฟเฟ่ต์นานาชาติ อาหารทะเล อาหารจีน
เริ่มเพียง 800 บาท*

ADVANCED BOOKING PRICE (ราคาจองล่วงหน้า)
THB 800 NET/ADULT (FROM 999 NET)

THB 900 (WITH SOFT DRINKS)
(FROM 1,099 NET)

KIDS (5-12 YEARS) HALF PRICE
KIDS UNDER 4: FREE

พิเศษ! 31 ม.ค. นี้
เพียง 800 บาท
รวมน้ำอัดลมไม่อั้น
(เมื่อจองล่วงหน้า)

THE BRASSERIE, 5 FLOOR | 038-987-789

THE BRASSERIE
GLOBAL DINING

SEAFOOD AND MEAT LOVER BARBECUE BUFFET

SPECIAL CHINESE NEW YEAR

Friday 31st of Janaury until Saturday 1st March

บุฟเฟ่ต์นานาชาติ อาหารทะเล พิเศษ! อาหารจีน
ทุกวันศุกร์ - เสาร์ วันที่ 31 ม.ค. – 1 มี.ค. 68

Regular Price:
THB 999 net per person (Food & Water)
THB 1,099 net per person (Food & Soft Drinks)

Advanced Booking Price:
THB 800 net per person (Food & Water)
THB 900 net per person (Food & Soft Drinks)

Kids (5-12 years): Half Price | Kids under 4: Free

BREAD AND BUTTER / ขนมปังต่างๆ

SALAD, SEAFOOD & JAPANESE CORNER

Salad Bar / สลัดบาร์
Make your own salad with fresh greens, veggies, cheese, croutons, bacon, and dressings
รวมผักสลัด, พามีซานชีส, ขนมปังกรอบ,เบคอน, ผักดอง พร้อมน้ำสลัดหลากหลาย

Chef's salad / เมนูสลัดจากเชฟ
Caesar salad with grilled chicken ซีซ่าสลัด อกไก่ย่าง
Fresh fruit salad with grilled seafood สลัดผลไม้รวมกับทะเลรวมย่าง

Cold Cut & Cheese Corner / ชีสต่างๆ
Assorted cheese, cold cuts smoked fish, dry nuts, dry fruits and crackers
รวมชีสต่างๆ และเนื้อเย็น ถั่ว ผลไม้แห้งและขนมปังแคร็กเกอร์

Seafood on Ice / อาหารทะเลสด
Fresh oysters, blue crabs, prawns, mussels, clams หอยนางรมสด, ปูม้า, กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยตลับ

Japanese Corner / อาหารญี่ปุ่น
Selection of sashimi, salmon, tuna, octopus and seabass
รวมปลาดิบ: ปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลากระพง
Selection of salmon, tuna and prawn sushi and assorted maki rolls
ข้าวปั้นปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, กุ้ง และข้าวม้วนไส้ต่างๆ
Crispy futomaki rolls / Avocado & salmon rolls / Baby tako maki / Miso soup
ข้าวม้วนทอดกรอบ, อโวคาโด้และปลาแซลมอน, ปลาหมึกดองกับข้าวม้วน, ซุปมิโซะ

CHINESE CORNER

Appetizers

Steamed shrimp dumplings, Steamed pork dumplings, Ha Gow
ขนมจีบหมู, ขนมจีบกุ้ง, ฮะเก๋า
Steamed pork ribs with black soya beans ซี่โครงหมูอบเต้าซี่
Pan-fried taro cakes เผือกทอดกรอบ
Stuffing pork & shrimp seaweed warps หมูและกุ้งห่อสาหร่าย
Steamed BBQ pork buns ซาลาเปาหมูแดง
Steamed cream buns ซาลาเปาครีม
Deep fried shrimp cakes ทอดมันกุ้ง

Barbecue Station

Barbecue baby pig หมูหันฮ่องกง
Roasted Hong Kong style duck เป็ดย่างฮ่องกง

Live Wok - Cantonese Style / สเตชั่นผัด สไตล์จีน

Vegetables / รวมผักต่างๆ
Seafood / อาหารทะเล: Shrimps, squids, mussels, abalone, sea flower
กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ ปูอัด ลูกชิ้นปลา
Meat / เนื้อสัตว์: Beef, pork, chicken เนื้อ, หมู, ไก่
Sauce / ซอส: Red Chinese gravy, Cantonese XO, Szechuan ซอสน้ำแดง ซอสเอ็กซ์โอ ซอสเสฉวน
Chinese style soup ซุปจีน
Cantonese fish maw soup – make your own กระเพาะปลาน้ำแดง

BBQ LOVER / รวมเมนูย่าง

Grilled river prawns กุ้งแม่น้ำย่าง Local squids ปลาหมึก
Chili & sesame striploin beef สเต็กเนื้อริบอายกับพริกและงา
Gochujang beef flank เนื้อหน้าอกหมักกอชูจัง
Barbecue pork loin หมูบาร์บีคิว
Chinese ma lai pork belly หมูสามชั้นจีนมาไล
Szechuan Style pork neck คอหมูเสฉวน
Tandoori Chicken breast หน้าอกไก่ทานโดรี
Turmeric, garlic and pepper chicken hip สะโพกไก่หมักขมิ้น กระเทียม และพริก

Skewers / อาหารทะเลเสียบไม้

Squid, chili and mushroom skewers ปลาหมึก พริก และเห็ด
White shrimp, onion and chili skewers กุ้งขาว หัวหอม และพริก
Seabass, pineapple and chili skewers ปลากะพง สับปะรด และพริก
Salmon, chili and mushroom skewers ปลาแซลมอน พริก เห็ด

STEAM SEAFOOD / อาหารทะเลนึ่ง

Rock lobster กั้ง
Blue crabs ปูม้า
Side Dishes / รวมผักย่าง
Grilled corn, grilled mixed vegetables, fried rice with eggs, baked potatoes
ข้าวโพดย่าง, ผักรวมย่าง, ข้าวผัดไข่, มันฝรั่งอบสมุนไพร

PASTA STATION

Pasta: Penne, fettucine, spaghetti / เส้นเพนเน่, เฟตตูชินี่, สปาเกตตี้
Sauce: Pesto, tomato, cream / ซอสโหระพา, ซอสมะเขือเทศ, ซอสครีม
Condiment: Assorted seafood, ham, bacon, basil, garlic, chili, parmesan cheese
อาหารทะเลหลากชนิด, แฮม, เบคอน, โหระพา, กระเทียม, พริก, ชีสพาร์เมซาน

CARVING SPECIAL

Salmon Wellington แซลมอนเวลลิงตัน
Whole fillet of salmon stuffed spinach and rice served with Béarnaise and white wine sauce ปลาแซลมอน
สอดไส้ผักโขมและข้าวเสิร์ฟคู่ซอสเบอร์เนสและซอสไวน์ขาว

STREET FOOD CORNER

Live Som Tum Station / ส้มตำ

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

Make your own yum / ยำ

Spicy seafood salad ยำรวมมิตรทะเล
Issan minced pork or chicken salad ลาบหมูหรือลาบไก่
Num tok chicken, pork or beef น้ำตกไก่, น้ำตกหมู หรือ น้ำตกเนื้อ
Spicy fresh salmon salad ยำปลาแซลมอนน้ำปลาร้า

Live Pani Puri / ปานีปูรี

Indian crispy spheres with mango, tomato, potato, onion and coriander salsa
Tamarind jus and mint jus แป้งทอดกรอบ เสิร์ฟพร้อมไส้มะม่วง, มะเขือเทศ, มันฝรั่ง, หัวหอม และผักชี
ราดด้วยซอสมะขามและซอสมิ้นต์

DESSERT STATION / ของหวานหลายชนิด

Chef Special's Chinese New Year Treats

Chinese dumpling with ginger syrup บัวลอยน้ำขิง และเครื่องเคียง
Chinese steamed cakes ขนมสาลี่
Chinese stuffing cakes ขนมแป๊ะไส้ต่างๆ

Ice Cream Bar / ไอศครีมกะทิ พร้อมเครื่องเคียง

Vanilla, chocolate, green tea, lime, coconut, strawberry
วนิลลา, ช็อกโกแลต, ชาเขียว, มะนาว, มะพร้าว, สตรอว์เบอร์รี

Assorted mini cakes เค้กชนิดต่าง
Assorted Thai sweets ขนมไทยต่างๆ
Fresh fruits ผลไม้รวม

Chocolate fountain madness with marshmallows, fruit skewers and cake skewers
ช็อคโกแลตฟองดูเสิร์ฟพร้อมกับมาชเมลโล ผลไม้ เค้ก