



ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

CULINARY JOURNEY TO FRANCE

BUFFET BY CHEF CEDRIC, FEATURING HIS FAMILY ROAST RECIPE

บุฟเฟ่ต์อาหารฝรั่งเศส สูตรต้นตำรับ
เพียง 999 บาท/ท่าน

THURS 27 MARCH | 6 PM - 9 PM

BUFFET DINNER **999** NET
(FOOD ONLY)

BUFFET DINNER & **1,499** NET
2H FREE FLOW
(RED WINE, WHITE WINE, LOCAL BEER AND SOFT DRINKS)

BOOK AND PAY BY 20 MARCH : CHOOSE GET 10% OFF OR COME 4 PAY 3

ELEMENTI ROOFTOP RESTAURANT & BAR, 30TH FLOOR | 038-978-789

Culinary Journey to France

บุฟเฟ่ต์อาหารฝรั่งเศส โดยเชฟเชดริก

Menu

APPETIZERS

Pâté en Croûte | โขมนเนกทรัสเนก
Homemade crusted pork terrine, served with pickled vegetables
Cold Cuts and Cheese Platter | โคลด์คัท & รวมชีส

SALADS

Niçoise Tuna Salad | สลัดนิซัวส์
Assorted salad leaves with boiled eggs, sweet peppers, red onions, black olives, potatoes, canned tuna, and mustard lemon dressing
ผักสลัดไข่ต้ม พริกหวาน หัวหอม มะกอกดำ มันฝรั่ง ทุน่า พร้อมน้ำสลัดเลมอนมิสตาจด์
Lyonnaise Salad | สลัดลียงอนแน
Assorted salad leaves, chicken liver, bacon, crispy croutons, boiled eggs, and vinaigrette dressing
ผักสลัด ตับไก่ เบคอน ขมบั้งกรอบกรุตองซ์ และไข่ต้ม พร้อมน้ำสลัดวิเนเกรตต์
Piemontaise Salad | สลัดปิออมอนเตส
Boiled potato salad, red onions, chicken sausage, gherkins, served with homemade mayonnaise
มันฝรั่งต้ม หัวหอม ไล้กรอกโก้ และ แดงทกวาดอง น้ำสลัดมายองเนส

SOUP

Southern Fish Soup | ซุปปลาใต้ฝรั่งเศส
เสิร์ฟพร้อมกิมมายองเนสกระเทียมและขมบั้งกรอบกรุตองซ์

MAIN COURSES

Boeuf Bourguignon | แก๊งบัวว็องไวน์แดง
Braised beef cheek in red wine
Roast Beef, Pork, Chicken | รวมเนื้ออบสุกเริ่มต้นตำรับ
เมนูย่างสเต็ฝรั่งเศสแบบดั้งเดิม (เนื้อวัว หมู ไก่)
Salmon Fillet | ปลาแซลมอนอบพาสลีย์และเลมอน
Roasted whole salmon fillet with parsley crust and fresh lemon

LIVE STATION

Mussel Marinière | หอยนางรมปรุงรส
A la minute sautéed mussel with your favorite sauce selection

SIDE DISHES & SAUCES

Riz Pilaf - Buttered rice / ข้าวคลุกเนย
Traditional baked potato gratin / มันฝรั่งอบ
Vegetable Tian | รวมผักปรุงรส
Traditional Quiche Lorraine | โขมนเนกคาร์ตกับเบคอน หนมใหญ่และชีส
Homemade savory tart with bacon, onions, and cheese

DESSERTS

Far Breton | เค้กลูกพรู
Baked cake with prunes
Chocolate Mousse | มูสช็อกโกแลตสุดเข้มข้น
Live Crêpe Station | ครัวปอเมตต์ทำสดใหม่ พร้อมท็อปปิ้ง
A la minute crêpe station with your favorite topping
Floating Islands (Île flottante) | เมอแรงค์ปุยเมฆ ซอสวานิลลา คาราเมล