

HALLOWEEN BBQ BUFFET MENU FRIDAY 31ST OCTOBER 2025

Bread and butter selection

SALAD BAR

Make your own salad

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

Caesar, thousand island and vinaigrette

Chef's Salad

Seafood and vegetable salad with honey balsamic dressing

Tomato caprese salad

Chicken caesar salad

CHEESE AND CHARCUTERIE

Blue, brie, and gouda cheese with dry fruits, dry nuts and crackers
Salami, chicken bologna and pork ham

APPETIZERS

Indian samosa and mint chutney

Deep fried shrimp cakes

Live pani puri

SEAFOOD ON ICE

Fresh oysters, prawns, mussels and clams

Spicy seafood sauce, cocktail sauce, aioli sauce

Fresh garlic, shallots, dry onions, lemon, lime, chili jam

JAPANESE CORNER

Sashimi salmon, tuna, octopus, and seabass

Salmon, tuna and prawn sushi and assorted maki rolls

LIVE STREET FOOD

Papaya Salad Corner

Make your own assorted hot papaya and yum salad

Chef's Recommendations

Seafood spicy papaya salad

Sweet corn and salted egg salad

Papaya salad with crab meat

WOK FRY CORNER

Make your own boiled rice and favorite stir fry

Chef's Recommendations

Wok fried seafood with spicy basil

Wok fried young kale with squids

Wok fried beef with vegetables and oyster sauce

Stir fried rock lobsters with garlic and pepper

Stir fried squids with salted egg sauce

CHINESE CORNER

Braised Chinese herb pork leg with bleak gravy, boiled egg and vegetables

THAI NOODLES

Classic royal cuisine curry with Thai noodles

Chef's Recommendations

Rayong blue crab curry

E-San chicken curry

Classic green curry with seafood

ขนมปังและเนยต่างๆ

ผักเรดโอ๊ค, ผักกรีนโอ๊ค, ข้าวโพดหวาน, มะเขือเทศเชอร์รี่, แตงกวา, หอมใหญ่, กระหล่ำปลีแดง, พามีซานชีส, ขนมปังกรอบ, เบคอน และ ผักดอง

น้ำสลัดชีซ่า / น้ำสลัดเทอร์ซันไอแลนด์ / น้ำสลัดน้ำใส

สลัดทะเลอย่างและผักอย่าง

สลัดมะเขือเทศกับชีสมอสซาร์ล่า

ชีซ่าสลัดอกไก่ย่าง

บูลชีส, บรีชีส, เกาดาชีสเสิร์ฟกับผลไม้แห้งและถั่วรวมมิตร
ซาลามี, โบโลญญาไก่, แฮมต่างๆ

ชาโมซากทอดเสิร์ฟกับซอสสาร์แทน

ทอดมันกุ้ง

ปานิปური

หอยนางรมสด, กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยตลับ

น้ำจิ้มซีฟู้ด, ค็อกเทลซอส, ซอสเนยกระเทียม

กระเทียมสด, ต้นหอม, หอมทอด, เลมอน, มะนาว, น้ำพริกเผา

ปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลากระพง

ข้าวปั้นปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, กุ้ง และข้าวม้วนไส้ต่างๆ

ส้มตำ

ตำทะเลรวม

ตำข้าวโพดไข่เค็ม

ตำปูนาดอง

ผัดผัดต่างๆสามารถเลือกได้ตามต้องการ

ผัดฉ่าทะเล

ผัดขี้เหล็กปลาหมึก

เนื้อผัดน้ำมันหอย

กั้งผัดกระเทียมพริกไทย

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

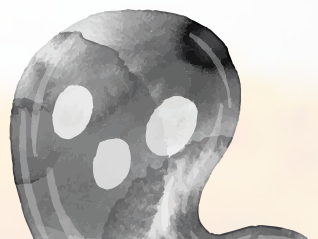
ข้าวขาหมูทรงเครื่อง

ขนมจีน น้ำยาต่างๆ

น้ำยาปูม้า

น้ำยาอีสานไก่

แกงเขียวหวานทะเล



FROM THE GRILL

Salt and pepper beef striploin
Spicy gochujang chili beef picanha
Sesame and pepper pork tenderloin
Coconut yellow curry chicken breast
Salt and pepper seabass
River prawns
Seafood and prawns skewers
Squid skewers
German sausage skewers
Mix vegetables and mushroom skewers

THE HOT STEAM

Blue crabs
Rock lobsters
Sweet clams

Selection of sauce

Spicy lime and chili sauce
Black pepper sauce
Mushroom sauce
White wine sauce
Butter and garlic cream sauce
Hot and spicy BBQ sauce



SELECTION OF SIDE DISH

Grilled vegetables
Mash Potatoes
Steamed rice
Basmati rice with vegetables

PASTA STATION

Make your own pasta

Chef's Recommendations:

Penne Meatballs
Spaghetti ham carbonara
Red fettucine with salmon tomato sauce
Black ink pasta aglio e olio with bacon or seafood
Spinach ravioli with cheese cream sauce

HALLOWEEN PIZZA STATION

Italian Napoli pizza
Chef's Recommendations:
Black ink seafood pizza
Salmon Hawaiian pizza
Italian sausage pizza
Garden vegetables & cheese pizza

THE CARVING STATION

Salmon Wellington

Roasted salmon in puff pastry with creamy spinach,
served with Béarnaise sauce

The Wagyu Roast

Slow cook wagyu beef served with roasted garden vegetables
and classic gravy jus

HALLOWEEN DESSERT STATION

Chocolate Blood Fountain

Marshmallow, fruit skewer, brownie and butter cake

Ice Cream Selection

Condiments: chocolate sauce, nuts, sweet potatoes, black jelly,
sweet red beans, sweet pumpkin, sweet hard palm and Thai sweet noodles
Sweet boiled homemade dumplings in coconut milk served with sweet poach eggs
Assorted Halloween themed cakes and desserts of the day
Seasonal sliced fruits

เนื้อสันนอกหมักเกลือพริกไทย
เนื้อปคินย่างหมักโกจูจัง
หมูสันในหมักงา
ไก่หมักขมิ้นกะทิ
ปลากระพงหมักเกลือพริกไทย
กุ้งแม่น้ำ
กุ้งแกว่เสียบไม้
ปลาหมึกเสียบไม้
ไส้กรอกเยอรมัน
ผักรวมมิตรเสียบไม้

ปูบ้านึ่ง
กั้งกระดานึ่ง
หอยหวาน

ซอสพริกมะนาว
ซอสพริกไทยดำ
ซอสเห็ด
ซอสไวน์ขาว
เนยกระเทียมและเครื่องเทศ
ซอสพริกบาร์บีคิว

ผักย่าง
มันฝรั่งบด
ข้าวสวย
ข้าวบาสุมาตีผัดเนยและผัก

พาสต้าต่างๆสามารถเลือกสั่งได้

พาสต้าเพนเน่ลูกชิ้นเนื้อ
พาสต้าสปาเก็ตตี้ซอสคาโบนาร่า
พาสต้าเฟตตูชินี่สีแดงซอสมะเขือเทศสีชมพูกับปลาแซลมอน
พาสต้าสีกุ้งกระเทียมขี้เมาทะเลรวมมิตร
ราวิโอลี่ครีมซอส

พิซซ่าโตสนาโปลี

พิซซ่าชีฟูดหมึกดำ
พิซซ่าแซลมอนฮาวายีเยียน
พิซซ่าไส้กรอกอิตาลีเลียน
พิซซ่าผักและชีส



ปลาแซลมอน ห่อแป้งพัฟอบกรอบเสิร์ฟกับซอสครีมเบียร์เนส

เนื้อวากิวอบหม้อดินเสิร์ฟกับ
ผักรวมมิตรเครื่องเทศและซอสเกรวี่

ชีสเค้กเลตฟองดูว์
เสิร์ฟพร้อมกับมาร์ชเมลโล, บราวนี่และผลไม้เสียบไม้
ไอศกรีมต่างๆ พร้อมเครื่องเคียง ซอสชีสเค้กเลต, ถั่ว,
มันเชื่อม, เจลลี่วุ้น, ถั่วแดงเชื่อม, ฟักทองเชื่อม, ลูกชิด และสลิ้ม
บัวลอยไข่หวาน
เค้กรวมมิตรตีนมฮาโลวีน
ผลไม้รวมมิตร

