

NEW YEAR'S EVE SEAFOOD FESTIVE BUFFET

31 DECEMBER 2025 | 6PM – 9PM | THE BRASSERIE

BUFFET & FREE FLOW SOFT DRINKS • LIVE MUSIC • KID'S CORNER • LUCKY DRAW
บุฟเฟ่ต์ซีฟู้ด BBQ และอาหารนานาชาติ พร้อมเมนูพิเศษประจำเทศกาล ของหวานอสังการ ฟิงดอร์รสดี และลุ้นรางวัล



BUFFET WITH SOFT DRINKS	BUFFET WITH WINE & BEER	KIDS (5-12 YEARS)
THB 1,399 NET EARLY BIRD: 1,199	THB 1,999 NET EARLY BIRD: 1,799	THB 600 NET KIDS UNDER 4 FREE

MENU

Bread and butter selection

APPETIZERS

Indian samosa and mint chutney

Deep fried shrimp cakes

Crudités and roasted vegetables skewers,
hummus, babaganoush and tzatziki dips

SALADS BAR

Make your own salad with fresh greens, veggies,
cheese, croutons, bacon, and dressings.

COLD CUTS CORNER

Paris ham

Italian mortadella

Italian salami

Smoked salmon

Salmon gravlax

Tuna gravlax

Freshly carved Spanish black pork cured ham

CHEESE CORNER

Brie cheese, Camembert cheese,

Cheddar cheese, Blue cheese

Gherkins, Black olives, Onion pickles,

Assorted nuts and dry fruits

Green olives

ขนมปังต่างๆ ซอฟท์โรล, ฮาร์ดโรล, ขนมปังฝรั่งเศส, เนย

ของว่าง

ซาโมซ่าทอด เสิร์ฟพร้อมซอสสะระแหน่

ทอดมันกุ้ง

ผักต่างๆ, ถั่วลูกไก่อบ, มะเขือม่วงอบดเครื่องเทศ,
โยเกิร์ตมินท์ และผักย่างเสียบไม้

สลัดบาร์

รวมผักสลัด พาร์เมซานชีส, ขนมปังกรอบ, เบคอน, ผักดอง
พร้อมน้ำสลัดหลากหลาย

โคลด์คัท

ปารีสแฮม

อิตาลีเนมอร์ตาเดลล่า

อิตาลีเนซาลามี่

ปลาแซลมอนรมควัน

ปลาแซลมอนดอง

ปลาทูน่าดอง

ชาหมูดำสเปน

รวมชีส

บริชีส, กามองแบร์ชีส,

เชดดาร์ชีส, บูลส์ชีส

แตงกวาดอง, มะกอกดำ, หัวหอมดอง, มะกอกเขียว

ผลไม้แห้งรวมมิตร

ถั่วรวมมิตร

SEAFOOD ON ICE

U.S Barron Point oysters

French Fine de Claire oysters

Sea prawns, mussels, clams and rock lobsters

Sauce: Spicy seafood, cocktail, aioli

Condiments: Fresh garlic, shallots, dry onions, lemon, lime, chili jam, mignonette

JAPANESE CORNER

Salmon, tuna, octopus, and seabass sashimi

Salmon, tuna and prawn sushi

and assorted maki rolls

ITALIAN PASTA STATION

Make Your Own Pasta

Finished in Parmesan wheel

Chef's Recommendations

Penne tomato meatball

Spaghetti ham carbonara

Spaghetti vongole

Fettucine with salmon pink tomato sauce

Black ink pasta aglio e olio with bacon or seafood

PIZZA STATION

Homemade Italian Napoli pizza style

Chef's Recommendations

Black ink seafood pizza

Salmon Hawaiian pizza

Italian sausage pizza

Garden vegetable and cheese pizza

Prosciutto ham pizza

HONG KONG CUISINE

Roasted Hong Kong barbecue duck

Classic Peking duck with rice paper rolls

Slow roasted baby pig

Chef's Recommendations

Abalone and fish maw Hong Kong red soup

Green egg noodle soup with BBQ duck

FROM THE GRILL

Salt and pepper beef striploin

Spicy salt & chili beef picanha

Grilled lamb with herbs

Sesame and pepper pork tenderloin

Coconut yellow curry chicken breast

Salt and pepper salmon

River prawns

Assorted vegetable skewers

รวมอาหารทะเล

หอยนางรม บาร์รอนพอยท์

หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์

กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยตลับ, กุ้งกระดาน

น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซอสค็อกเทล, ซอสเนยกระเทียม

กระเทียมสด, ต้นหอม, หอมทอด, เลมอน,

มะนาว, น้ำพริกเผา, หัวหอมดองน้ำส้ม

เมนูอาหารญี่ปุ่น

รวมปลาดิบ แซลมอน, ปลาทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลากระพง

ซูชิปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, กุ้ง, ข้าวม้วนไส้ต่างๆ

เมนูพาสต้า

พาสต้าต่างๆ สามารถเลือกสั่งได้

เซฟแอนด์

เพนเนซอสมะเขือเทศกับลูกชิ้นเนื้อ

สปาเก็ตตี้คาโบนาร์และแฮม

สปาเก็ตตี้หอยหวาน

เฟตตูชินี่กับปลาแซลมอนในซอสมะเขือเทศสีชมพู

พาสต้าหมึกดำผัดพริกกระเทียม เบคอน ซีฟู้ด

โฮมเมดพิซซ่า

พิซซ่าโฮมเมดสไตล์นาโปลี

เซฟแอนด์

พิซซ่าทะเลดำ

พิซซ่าแซลมอนฮาวายเอี้ยน

พิซซ่าไส้กรอกอิตาลี

พิซซ่าผักรวมและชีส

พิซซ่าพริกขี้หนูและแฮม

เมนูอาหารฮ่องกง

เปิดย่างฮ่องกง

เปิดปิ้งกั๊ง

หมูหันฮ่องกง

เมนูเซฟแอนด์

กระเพาะปลาและเป๋าฉีน้ำแดงสไตล์ฮ่องกง

บะหมี่หยกเปิดย่าง

เมนูเนื้อพรีเมียมย่าง

เนื้อสันนอก หมักเกลือพริกไทย

เนื้อพิกานย่า หมักเกลือและพริกปาปริก้า

เนื้อซี่โครงแกะ ย่างหมักเครื่องเทศ

หมูสันใน หมักงาและพริกไทย

อกไก่ หมักขมิ้นกะทิ

ปลาแซลมอน หมักเกลือพริกไทย

กุ้งแม่น้ำย่าง

ผักรวมเสียบไม้

Chef's Recommendations

French Black mussels with white wine and spicy herbs

THE HOT STEAM

Blue crabs
Rock lobsters
Sweet clams
Squids

Selection of Sauce: Spicy lime and chili, Black pepper, Mushroom, White wine, Butter and garlic cream, Hot and spicy barbecue

Selection of side dishes

Sautéed brussel sprouts with bacon
Truffle mashed potatoes
Honey glazed sweet potato and carrots
French beans with butter
Buttered steamed rice
Baked Yorkshire pudding

เมนูเซฟแนะนำ
หอยแมลงภู่ดำฝรั่งเศสในไวน์ขาวและสมุนไพร

เมนูอาหารทะเลหนึ่ง

ปูม้าหนึ่ง
กั้งกระดานหนึ่ง
หอยหวาน
ปลาหมึก
ซอส: น้ำจิ้มซีฟู้ด, ซอสพริกไทยดำ, ซอสเห็ด, ซอสไวน์ขาว, ซอสครีมเนยกระเทียมและเครื่องเทศ

ทะเลสาบดาวพัดเนยกับเบคอน
มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล
มันเทศและแครอทเชื่อม
ถั่วแขกพัดเนย
ข้าวสวยพัดเนย
ขนมปังยอร์กเชียร์

THE CHRISTMAS CARVING STATION

Salmon Wellington

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

Braised Wagyu Beef Pot

Slowly cooked balsamic glazed wagyu beef served with gravy jus

Christmas Turkey

Baked whole turkey with giblet gravy sauce and sweet and sour berry sauce

แซลมอนเวลลิงตัน
ปลาแซลมอนห่อแป้งพัฟอบกรอบพร้อมสลีแวนซ์ครีม
เสิร์ฟกับซอสครีมเบียร์เนส
เนื้อวากิวอบ
เนื้อวากิวอบหม้อดิน
เสิร์ฟพร้อมผักรวมอบเครื่องเทศและซอสเกรวี่
ไก่จวงอบเนย
ไก่จวงอบเนยและเครื่องเทศ
เสิร์ฟพร้อมซอสเกรวี่ดับไก่และซอสเบอร์รี่



CHRISTMAS DESSERT STATION

Assorted Christmas cakes and desserts
Christmas log cake
Christmas pudding
Fruits cake
Mini cookies
Chocolate Festive Fountain
Marshmallows, fruit skewer, brownie and ginger breads
Ice Cream Selection
Vanilla, Chocolate, Coconut, Lime, Strawberry, Chocolate Chips
Condiments: chocolate sauce, nuts, sweet potatoes, black jelly, sweet red beans, sweet pumpkin, sweet hard palm and Thai sweet noodles
Seasonal sliced fruits

ของหวาน

เค้กและของหวานคริสต์มาสรวมมิตร
เค้กขอนไม้คริสต์มาส
พุดดิ้งคริสต์มาส
เค้กผลไม้
มินิคูกี้
ช็อกโกแลตฟองดูว์
เสิร์ฟพร้อมมาร์ชเมลโลว์, บราวนี่ และผลไม้เสียบไม้

ไอศกรีม
วนิลา, ช็อกโกแลต, กะทิ, มะนาว, สตอเบอร์รี่, ช็อกโกแลตชิพ

ไอศกรีมท็อปปิ้ง ช็อกโกแลตซอส, ถั่ว, มันเชื่อม, เจลลี่วุ้น, ถั่วแดงเชื่อม, ฟักทองเชื่อม, ลูกชิดและสลิ้ม

ผลไม้รวมมิตร