

FIREWORKS FESTIVAL INTERNATIONAL BUFFET

NOVEMBER 27, 2026

APPETIZERS & SALADS

SMOKED SALMON AND DILL-CURED GRAVLAX
HAND-CARVED PARMA HAM
CHARCUTERIE SELECTION

SEAFOOD ON ICE

tiger prawns, mussels, scallops, blue crabs, and spotted babylon snails
served with lemon wedges, Tabasco sauce, and Thai chili-lime seafood dipping sauce

JAPANESE SELECTION

SASHIMI AND NIGIRI SELECTION
TEPPANYAKI-STYLE VEGETABLES

SALADS & FAVORITES

LEGENDARY NACHOS
SPICY SHRIMP SALAD "ONE NIGHT IN BANGKOK"
COBB SALAD, CAESAR SALAD
SPICY THAI SEAFOOD GLASS NOODLE SALAD, SPICY THAI BEEF LARB

BREAD STATION

CINNAMON BUNS, DARK FARMER'S BREAD, RAISIN BREAD,
GARLIC BREAD, BUTTER BREAD AND CORNBREAD
FOCACCIA, CIABATTA, LAVASH AND GRISSINI

SOUP

CREAM OF WILD MUSHROOM SOUP
THAI SPICY AND SOUR CURRY WITH SHRIMP

SMOKEHOUSE STATION

HICKORY-SMOKED PORK RIBS
BBQ-SMOKED CHICKEN, SMOKED BEEF BRISKET
SLOW-ROASTED LEG OF LAMB
WAGYU BEEF BURGERS, AMERICAN PORK SAUSAGES
CHARCOAL-GRILLED SALMON

SAUCES & CONDIMENTS

classic black pepper sauce, mushroom sauce, tangy BBQ sauce,
mint sauce, sauerkraut, sour cream and mustard

HOT MAIN COURSES & SIDES

MASHED POTATOES
BUTTERED MIXED VEGETABLES
LOADED POTATO SKINS
with melted cheese and bacon
SPIRAL PASTA WITH CHICKEN AND CHEESE
SMOKEHOUSE THREE-BEAN MEDLEY WITH BACON
CRISPY PORK PAD KRAPOW WITH MUSHROOMS
STIR-FRIED SQUID WITH RED CURRY PASTE
TIGER PRAWNS WITH SOUTHERN THAI SPICY-AND-SOUR SAUCE
CRAB FRIED RICE

DESSERTS

BLACK FOREST CAKE, BAKED NEW YORK-STYLE CHEESECAKE
RASPBERRY TRIFLE, CHOCOLATE BROWNIES
RED VELVET MACARON CAKE, BAILEYS CRÈME CARAMEL
STRAWBERRY TART, ASSORTED THAI DESSERTS (3 VARIETIES)
ASSORTED COOKIES

CRÊPE STATION

crêpes served with berry compote, bananas, oranges, strawberries, and ice cream

CHOCOLATE FOUNTAIN

marshmallows, fruit skewers, strawberries and soft fruit jellies

CHEESE STATION

a selection of matured artisan cheeses with crackers, grapes, dried mango,
raisins, prunes, onion marmalade, oatcakes and honeycomb

อาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด

ปลาแซลมอนรมควันและกราฟลักซ์หมักผักชีลาว
พาร์มาแฮมหั่นสด
ชาลามี่ มอร์ตาเดλλα โซโซ และปาเต

ซีฟู้ดออนไอซ์

กุ้งลายเสือ หอยแมลงภู่ หอยเชลล์ ปูม้า และหอยหวาน
เสิร์ฟพร้อมเลมอนหั่นซีก ซอสทาบาโก และน้ำจิ้มซีฟู้ดพริกมะนาว

อาหารญี่ปุ่น

ซาซิมิและซูชิหน้าต่างๆ
ผักผัดสไตล์เทปายากิ

สลัดและอาหารทานเล่น

นาโชสสูตรเลเจนด์
สลัดกุ้งรสเผ็ดสไตล์ไทย "ONE NIGHT IN BANGKOK"
คอบบ์สลัด ซีซาร์สลัด
ยำวุ้นเส้นทะเลรสจัด ลาบเนื้อรสเผ็ดแบบไทย

ขนมขมบิง

ซินนามอนบัน ขมบิงดาร์กฟาร์เมอร์ ขมบิงลูกเกด
ขมบิงกระเทียม ขมบิงเนย และขมบิงข้าวโพด
ขมบิงพอกคาเซีย เชียบัตตา ลาวาซ และกริสซีนี

ซूप

ซूपครีมเห็ดป่า
แกงส้มกุ้ง

ชั้นอาหารรมควัน

ซีโครกหมูรมควันด้วยไม้ฮิคคอรี่
ไก่บาร์บีคิวรมควัน เนื้อบรีสเก็ตรมควัน
ขาแกะอบไฟอ่อน
เบอร์เกอร์เนื้อวากิว ไส้กรอกหมูสไลด์อเมริกัน
แซลมอนย่างถ่าน

ซอสและเครื่องเคียง

ซอสพริกไทยดำสูตรคลาสสิก ซอสเห็ด ซอสบาร์บีคิวรสเปรี้ยวอมหวาน
ซอสมินต์ ทะเลสาบลิ้นจี่ ซาว์ครีม และบิสตาโร

อาหารจานหลักและเครื่องเคียง

มันฝรั่งบด
ผักรวมผัดเนย
เปลือกมันฝรั่งอบ
สอดไส้ชีสละลายและเบคอน
พาสต้าเส้นเกลียวกับไก่และชีส
ถั่วสามชนิดสไลด์สโมคเฮาส์กับเบคอน
หมูกรอบผัดกะเพรากับเห็ด
ปลาหมึกผัดพริกแกงแดง
กุ้งลายเสือราดซอสเปรี้ยวเผ็ดสไตล์ภาคใต้
ข้าวผัดเนื้อปู

ขนมหวาน

เค้กแบล็กฟอเรสต์ นีวยอร์กชีสเค้ก
ราสป์เบอร์รี่ทริเฟิล บราวนี่ช็อกโกแลต
เค้กเรดเวลเวตมาการอง ครีมนาคาราเมลเบลลี่
ทาร์ตสตอร์รี่เบอร์รี่ ขนมไทยรวม 3 ชนิด
คุกกี้รวม

ซุ้มเครป

เครปเสิร์ฟพร้อมเบอร์รี่คอมพोट กล้วย ส้ม สตอร์รี่เบอร์รี่ และไอศกรีม

ช็อกโกแลตฟองดูว์

มาร์ชเมลโลว์ ผลไม้เสียบไม้ สตอร์รี่เบอร์รี่ และเยลลี่ผลไม้เนื้อนุ่ม

ซุ้มชีส

ชีสอาร์ตisan บ่มหลากหลายชนิด เสิร์ฟพร้อมแครกเกอร์ องุ่น มะม่วงอบแห้ง
ลูกเกด ลูกพรุน แยมมาร์มาเลดหัวหอม ไอศกรีม และรวงผึ้ง

FIREWORKS FESTIVAL INTERNATIONAL BUFFET

NOVEMBER 28, 2026

APPETIZERS & SALADS

THAI-STYLE GRILLED BEEF SALAD
THAI MINCED PORK SALAD
SPICY SEAFOOD GLASS NOODLE SALAD
FRESH SALMON LARB WITH BITTER MELON
CAESAR SALAD WITH SMOKED CHICKEN
POTATO SALAD
with bacon, onion, gherkins, egg and mustard mayonnaise

SOUP

CREAMY TOM YUM GOONG
ONION SOUP

CHURRASCO MEAT & SEAFOOD STATION

ROASTED CHICKEN WITH LOCAL THAI HERBS
AND GREEN PEPPERCORNS (Isan style)
WHOLE-BAKED SEA BASS WITH LEMONGRASS AND SALT
ISAN-STYLE PORK SAUSAGE
SMOKED CHICKEN AND PORK SAUSAGE WITH TANGERINE

WHOLE ROASTED SUCKLING PIG

WHOLE SUCKLING PIG, CHARCOAL-ROASTED ON A SPIT UNTIL CRISP
served with sauerkraut, gherkins, Pommery mustard and Dijon mustard

SEAFOOD GRILL

BLUE CRABS, TIGER PRAWNS, RIVER PRAWNS, SQUID AND MUSSELS

LIVE COOKING STATIONS

CRISPY THAI OYSTER OMELET "HOI TOD"
MONGOLIAN-STYLE WOK-FRIED MIXED VEGETABLES

HOT MAIN COURSES

SMOKED BEEF MASSAMAN CURRY WITH MACADAMIA NUTS
SWEET AND SOUR PORK BELLY CURRY WITH CHA-MUANG LEAVES
SQUID WITH FRESH LIME AND CHILI SAUCE
DEEP-FRIED SEA BASS WITH YELLOW CURRY SAUCE
STIR-FRIED LONG BEANS WITH CRAB MEAT IN RED CURRY PASTE
GRILLED CABBAGE WITH BIRD'S EYE CHILIES
SWEET POTATO FRIES
STEAMED RICE

DESSERTS

HOUSE-MADE APPLE COBBLER
served with vanilla ice cream and caramel sauce
SWISS CHOCOLATE FUDGE CAKE
MANGO SWISS ROLL WITH STICKY RICE
served with coconut ice cream

ASSORTED DONUTS

cinnamon, chocolate, matcha and strawberry

SEASONAL FRESH FRUIT

SOY MILK AND BROWN SUGAR CRÈME BRÛLÉE
PA THONG KO (THAI FRIED DOUGH)
served with fudge sauce and assorted toppings

ROYAL THAI DESSERTS

FRUIT SKEWERS

CHOCOLATE FOUNTAIN

marshmallows, biscotti, fruit skewers, sugar-coated soft candies,
Oreo cookies, mini donuts and mini brownies

CHEESE STATION

a selection of matured artisan cheeses with crackers, grapes, dried mango,
raisins, prunes, onion marmalade, oatcakes and honeycomb

อาหารเรียกน้ำย่อยและสลัด

ยำเนื้อย่างสไลด์ไทย
ยำหมูสับสไลด์ไทย
ยำวุ้นเส้นทะเลรสเผ็ด
ลาบแซลมอนสดกับมะระ
ซีซาร์สลัดไก่รมควัน
สลัดมันฝรั่ง
เบคอน หอมใหญ่ แดงกวาดอง ไข่ และมายองเนสมีสตาร์ต

ซูป

ต้มยำกุ้งน้ำข้น
ซูปหัวหอม

ชัมเนื้อและซีฟู้ดสไลด์ชูราสโก

ไก่อบสมุนไพรไทย
และพริกไทยอ่อน สไลด์อีสาน
ปลากระพงอบทั้งตัวกับตะไคร้และเกลือ
ไส้กรอกอีสาน
ไส้กรอกไก่และหมูรมควันรสลิ้นแทนเจอร์ริ่ง

หมูหัน

หมูหันทั้งตัว ย่างบนเตาถ่านจนหนังกรอบ
เสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีดอง แดงกวาดอง มีสตาร์ตปอมเมอรี่ และมีสตาร์ตดีดอง

ซีฟู้ดย่าง

ปูม้า กุ้งลายเสือ กุ้งแม่น้ำ ปลาหมึก และหอยแมลงภู่

ชัมอาหารปรุงสด

หอยทอดกรอบสไลด์ไทย
ผักรวมผัดกระเทียมสไลด์มองโกเลีย

อาหารจานหลัก

มีสมันเนื้อรมควันกับตัวแมคคาเดเมีย
แกงหมูสามชั้นเปรี้ยวหวานใส่ใบชะมวง
ปลาหมึกทอดซอสมะนาวและพริกสด
ปลากระพงทอดราดซอสแกงเหลือง
ตัวผักยาวผัดพริกแกงแดงเนื้อปู
กะหล่ำปลีย่างกับพริกขี้หนู ซีอิ๊วขาว และน้ำปลา
มันหวานทอด
ข้าวสวย

ขนมหวาน

แอปเปิ้ลคอบเบลอร์โฮมเมด
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและซอสคาราเมล
เค้กช็อกโกแลตฟัดจ์สไลด์สวีต
สวีทโรลมะม่วงสอดไส้ข้าวเหนียว
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าว
โดนัทหลากหลายรสชาติ
ซินนามอน ช็อกโกแลต มัทฉะ และสตอร์รี่เบอร์รี่
ผลไม้สดตามฤดูกาล
ครีมนมสดนุ่มตัวเหลืองและน้ำตาลทรายแดง
ปาตองโก
เสิร์ฟพร้อมซอสฟัดจ์และเครื่องเคียง
ขนมไทยชาววัง
ผลไม้เสียบไม้

ช็อกโกแลตฟองดูว์

มาร์ชเมลโลว์ บิสกอตตี ผลไม้เสียบไม้ ลูกอมเนื้อนุ่มเคลือบน้ำตาล
คุกกี้โอรีโอ มีนินัท และมินิบราวนี่

ชัมชีส

ชีสอาร์ตisanบ่มหลากหลายชนิด เสิร์ฟพร้อมแครกเกอร์ องุ่น มะม่วงอบแห้ง
ลูกเกด ลูกพรุน แยมมาร์มาเลดหัวหอม ไข่เค็ม และรวงผึ้ง