

CHRISTMAS

CARVERY & SWEETS WONDERLAND BUFFET

APPETIZERS AND SALADS

POTATO & EGG SALAD WITH SMOKED BACON,
ONION AND MUSTARD MAYO DRESSING
BAKED PUMPKIN AND CAPSICUM SALAD
WITH CRANBERRY DRESSING
3 KIND OF MORTADELLA, BOLOGNA,
LYONER COLD CUTS PLATTERS WITH CONDIMENTS
SMOKED SALMON PLATTER WITH
(ON THE SIDE: CREAM CHEESE & BAGELS)
SPICY SHRIMP SALAD (CAFE STYLE BKK SHRIMP SALAD)
VARIETY OF SALADS
(ROMAINE/ICEBERG/ROCKET/CABBAGE/
REDCHICORY/EDAMAME/CARROT/CUCUMBER)
CONDIMENTS & DRESSINGS

SEAFOOD ON ICE

PRAWNS / MUSSEL / CRAB
LIME / LEMON / COCKTAIL SAUCE / TABASCO

DRESSINGS AND CONDIMENTS

THOUSAND ISLAND, COCKTAIL, CAESAR, FRENCH,
BALSAMIC, MAYO, OLIVE OIL, SESAME CREAM, VINAIGRETTE
TABASCO, MUSTARD, HORSERADISH, CROUTONS,
ALMONDS, OLIVES, PICKLES, GHERKIN, ANCHOVIES,
SUNDRIED TOMATO, EGG WHITE (CHOPPED),
EGG YOLK (CHOPPED), CAPERS, LIME (GREEN), LEMON (YELLOW)

CHRISTMAS BREADS

STOLLEN, CRANBERRY BREAD, GINGER BREAD,
CORN BREAD LOAF, CINNAMON BUNS,
CARROT AND RAISIN BREAD, PUMPKIN BUTTER BREAD
(BUTTER – SALTED/UNSALTED, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & BALSAMIC)

SOUP

PUMPKIN AND SWEET POTATO CREAM SOUP
WITH CRISPY SMOKED BACON STRIPS
ONION SOUP WITH CHEESE CROUTONS

อาหารเรียกน้ำย่อย

สลัดมันฝรั่งและไข่กับเบคอนรมควัน หอมใหญ่
และน้ำสลัดมัสตาร์ดมายองเนส
สลัดฟักทองอบและพริกหวานอบ
กับน้ำสลัดแครนเบอร์รี่
โคลด์คัท 3 ชนิด (มอร์ตาเดλλα, โบโลญาและไลออนเนอร์)
เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง
ปลาแซลมอนรมควัน
เสิร์ฟพร้อมครีมชีสและเบเกิล
สลัดกุ้งรสเผ็ด สโตล์ฮาร์ดรีค คาเฟ่
ผักสลัดหลากหลายชนิด
โรเมน ไอซ์เบิร์ก ร็อคเก็ต กะหล่ำปลี
เรดชิโครี ถั่วแระญี่ปุ่น แครอท แตงกวา
เครื่องปรุง และน้ำสลัดต่างๆ

อาหารทะเลเสิร์ฟเย็น

กุ้ง หอยแมลงภู่ ปู
มะนาวเขียว มะนาวเหลือง ซอสค็อกเทล ซอสทาบาสโก

เครื่องเคียงและน้ำสลัด

เทอซันไอส์แลนด์ ค็อกเทล ซีซาร์ เฟรนช์ บัลซามิก
มายองเนส น้ำมันมะกอก น้ำสลัดครีมขาว วินิเกรตต์
ทาบาสโก มัสตาร์ด ฮอรัสดิช ขนมหั้วกรอบ
อัลมอนด์ มะกอก แตงกวาดอง แอนโชวี
มะเขือเทศอบแห้ง ไข่ขาวสับ ไข่แดงสับ
เคเปอร์ มะนาวเขียว มะนาวเหลือง

ขนมปังเทศกาลคริสต์มาส

สโตเลน ขนมปังแครนเบอร์รี่ ขนมปังซิง
ขนมปังข้าวโพด ซินนามอนบัน
ขนมปังแครอทลูกเต๋าดู ขนมปังเนยฟักทอง
เนยเค็ม เนยจืด น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน และน้ำส้มบัลซามิก

ซูป

ซูปครีมฟักทองและมันหวาน
เสิร์ฟกับเบคอนกรอบ
ซูปหัวหอม เสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบชีส



PATTAYA



CHRISTMAS

CARVERY & SWEETS WONDERLAND BUFFET

CARVERY STATION

TRADITIONAL ROASTED TURKEY WITH STUFFING,
CRANBERRY AND GIBLET SAUCE
GLAZED MAPLE VIRGINIA HAM
SLOW SMOKED AUSTRALIAN BEEF BRISKET
BAKED LAMB LEG WITH ROSEMARY AND ROASTED GARLIC
BAKED CINNAMON PINEAPPLE / CAPSICUM
SAUCE: BLACK PEPPER / MUSHROOMS
/ MINT JELLY / BBQ SAUCE / MUSTARD

สเตชั่นเนื้ออบ

ไก่จวงอบแบบดั้งเดิม
เสิร์ฟพร้อมซอสแครนเบอร์รี่ และซอสทิกเก็ต
แฮมเวอร์จิเนียเคลือบน้ำเชื่อมเมเปิล
เนื้อบิสทักเก็ตออสเตรเลียรมควัน
ขาแกะอบกับโรสแมรี่และกระเทียม
สับปะรดและพริกหวานอบชิ้นนามอน
ซอสพริกไทยดำ เห็ด
เยลลี่มินต์ บาร์บีคิว มัสตาร์ด

ENTREES

ROASTED DUCK WITH ORANGE SAUCE
BAKED SALMON – GRATINATED WITH MORNAY CHEESE SAUCE
TWISTED MAC, CHICKEN & CHEESE (CAFE)
ROASTED BUTTER GARLIC POTATOES WITH WORCHESTER SAUCE
MASHED POTATO
BRUSSELS SPROUTS WITH HAM & BACON
ROASTED PUMPKIN
CARROTS AND PEAS
HAM, RAISIN, AND GARLIC FRIED RICE

อาหารจานหลัก

เปิดอบซอสส้ม
ปลาแซลมอนอบราดซอสชีสมอร์เนย์
มักกะโรนีอบชีส และไก่สูตรฮาร์ดร็อก คาเฟ่
มันฝรั่งอบเนยกระเทียมซอสวูสเตอร์
มันบด
ผักแขนงผัดแฮมและเบคอน
ผักทองอบ
แครอทและถั่วลันเตา
ข้าวผัดแฮม ลูกเกด และกระเทียม

CHRISTMAS SWEET WONDERLAND DESSERT

CHRISTMAS CRANBERRY SPONGE CAKE
CHRISTMAS PROFITEROLE (MATCHA / RED VELVET / VANILLA)
IN CHRISTMAS TREE SHAPE
GINGER BREAD
CHRISTMAS COOKIES
CHRISTMAS TREE CUPCAKES
YULE LOG CAKE (STRAWBERRY/MATCHA/CHOCOLATE/VANILLA)
TRADITIONAL FRUIT CAKE
PUMPKIN PECAN PIE
RED VELVET CAKE WITH GLAZED ICING
TRADITIONAL PUDDING WITH VANILLA BEAN SAUCE
FRESH FRUIT SKEWER
CHOCOLATE FOUNTAIN WITH STRAWBERRY,
CHERRIES, MARSHMALLOW, FRUIT JELLY
CHEESE PLATTER WITH ALMOND, PECAN, WALNUT & DRY FRUITS

ขนมหวานคริสต์มาสสุดหรูหา

เค้กสปันจ์แครนเบอร์รี่คริสต์มาส
พัฟคริสต์มาสไส้ครีมชาเขียว เรดเวลเวต วานิลลา
รูปต้นคริสต์มาส
ขนมปังขิง
คุกกี้คริสต์มาส
คัพเค้กรูปต้นคริสต์มาส
เค้กท่อนไม้ยูลือก สตรอว์เบอร์รี่ ชาเขียว ช็อกโกแลต วานิลลา
เค้กผลไม้สูตรดั้งเดิม
พายผักทองและถั่วพีแคน
เค้กเรดเวลเวตเคลือบน้ำตาลไอซิ่ง
พุดดิ้งสูตรดั้งเดิม เสิร์ฟพร้อมซอสวานิลลา
ผลไม้สดเสียบไม้
ช็อกโกแลตฟองดูว์ เสิร์ฟพร้อมสตรอว์เบอร์รี่
เชอร์รี่ มาร์ชเมลโล และเยลลี่ผลไม้
ชีสรวม เสิร์ฟพร้อมอัลมอนด์ พีแคน วอลนัท และผลไม้อบแห้ง



PATTAYA