

31st DECEMBER 2025

NEW YEAR'S EVE BUFFET DINNER 2025

COLD APPETIZERS

SMOKED SALMON PLATTER
SMOKED FISH PLATTER (MINI BAGELS, CREAM CHEESE,
SHAVED ONIONS, CAPERS ON THE SIDE)
COLD CUTS PLATTER WITH MUSTARD AND PICKLES
SEARED FRESH PEPPER TUNA PANZANELLA SALAD
COBB SALAD (GRILLED CHICKEN, AVOCADO, CHEESE,
TOMATO, ONION, BACON, EGG, RANCH DRESSING)
CAFÉ BKK SPICY SHRIMP SALAD
LARF FRESH SALMON WITH BITTER GOURD

SEAFOOD ON ICE

BLUE CRAB / MUSSELS / PRAWNS / "HOI WAN" BABYLON SNAILS
CONDIMENTS: LEMON / LIME,
FRESH CHILI DIP / TABASCO / SUKIYAKI DIP

SOUP

TOM YUM KUNG – FRESH RIVER PRAWN SPICY & SOUR SOUP
FRESH MUSHROOM CREAM SOUP WITH SMOKED BACON STRIPS
AND TRUFFLE-FLAVORED CROISSANT

BREAD COUNTER

ASSORTED FRESH-BAKED BREAD ROLLS
RAISIN BREAD
SOFT BUTTER BREAD
GARLIC ROASTED BREAD
GARLIC NAAN BREAD
CHEESE NAAN BREAD
CONDIMENTS: SALTED & UNSALTED BUTTER,
MARGARINE, OLIVE OIL & BALSAMIC

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)

ON THE GRILL

CRAB, RIVER PRAWN, SQUID, MUSSEL
CONDIMENTS: FRESH CHILI SAUCE (RED & GREEN),
LEMON, LIME, TABASCO

INDIVIDUAL STALL / LIVE COOKING

SASHIMI – SALMON, TUNA, SEA BASS, PRAWN, OCTOPUS, UNAGI
(WASABI, KIKKOMAN SOY SAUCE, PICKLED GINGER)
MONGOLIAN-STYLE WOK-FRIED MIXED VEGETABLES
WITH CRISPY PORK BELLY

ออเดิร์ฟเย็น

แซลมอนรมควันรวม
ปลารมควันพร้อมขนมปังเบเกิล ครีมชีส
หอมใหญ่ซอย และเคเปอร์
โคลด์คัท เสิร์ฟพร้อมมัสดาร์ตและผักดอง
สลัดปลาภู่น้ำสด
สลัดค็อบ (ไถ่ย่าง อะโวคาโด ชีส
มะเขือเทศ หอมใหญ่ เบคอน ไข่)
สลัดกุ้งรสเผ็ด สโตร์ชาร์ดริค คอฟฟี่
ลาบปลาแซลมอนสดใส่มะระ

อาหารทะเลเสิร์ฟเย็น

ปูทะเล หอยแมลงภู่ กุ้ง หอยหวาน
เครื่องเคียง: เลมอน มะนาว
น้ำจิ้มซีฟู้ด ทาบาสโก น้ำจิ้มสุกี้

ซูป

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ
ซูปครีมเห็ด พร้อมเบคอนรมควัน
และครัวซองต์กลิ่นทรัฟเฟิล

ขนมปัง

ขนมปังอบต่างๆ
ขนมปังลูกเกด
ขนมปังเนยนุ่ม
ขนมปังกระเทียม
naan กระเทียม
naan ชีส
เครื่องเคียง: เนยเค็ม/จืด
มargarine น้ำมันมะกอก และบัสซามิก

ขนมปังเทศกาลคริสต์มาส

สโตร์เลน ขนมปังแครนเบอร์รี่ ขนมปังซิง
ขนมปังข้าวโพด ชีสนามอบบิ้น
ขนมปังแครกเกอร์ลูกเกด ขนมปังเนยพักทอง
เนยเค็ม เนยจืด น้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จิน และน้ำส้มบัสซามิก

อาหารทะเลย่าง

ปู กุ้งแม่น้ำ ปลาหมึก หอยแมลงภู่
เครื่องเคียง: น้ำจิ้มซีฟู้ด
มะนาว เลมอน ทาบาสโก

สเตชันอาหารทำสด

ซาซิมิ: แซลมอน ทูน่า ปลากะพง กุ้ง ปลาหมึก ปลาไหลญี่ปุ่นย่าง
(วาซาบิ โชยุคิกโคแมน ซิงดอง)
ผัดผักรวมสโตร์มอองโกเลีย
ไส้หมูกรอบ



PATTAYA

31st DECEMBER 2025

NEW YEAR'S EVE BUFFET DINNER 2025

MEAT & SEAFOOD

WHOLE ROASTED VIRGINIA HAM
GERMAN/ITALIAN PORK SAUSAGE
SLOW-SMOKED AUSTRALIAN BEEF
CAFÉ-SMOKED ROASTED TANGY BBQ CHICKEN (WHOLE CHICKEN)
WHOLE BAKED SALMON WITH OLD BAY SEASONING & THICK KETCHUP
HICKORY SMOKED RIBS (CAFÉ RIBS)
GRILLED PINEAPPLE WITH CINNAMON & CAPSICUM
SAUCES: CRANBERRY, CLASSIC BLACK PEPPER,
CAFÉ SIGNATURE TANGY BBQ, MINT SAUCE, MUSTARD,
GRAIN MUSTARD, BALSAMIC CRÈME
MASHED POTATO, BAKED POTATO, SAUERKRAUT
SMOKED BAKED BEANS WITH BACON, CORN BREAD

MAIN ENTRÉES

INDIAN-STYLE DEEP-FRIED TIGER PRAWN
(THICK CURRY GRAVY SERVED SEPARATELY)
CRABMEAT FRIED RICE
BAKED DUCK WITH ORANGE SAUCE
STIR-FRIED KAI LAN WITH GARLIC, OYSTER SAUCE & CHINESE WINE
BRAISED BEEF WITH CHINESE MUSHROOMS
ROASTED LAMB WITH RED WINE SAUCE
TWIST & MAC CHEESE WITH CHICKEN (CAFÉ)
SHRIMP, MUSSEL AND MUSHROOM THERMIDOR

DESSERTS

ICING SUGAR ASSORTED CUPCAKE TOWER
VELVET CAKE
CHOCOLATE NUTELLA ÉCLAIR
BROWNIES WITH ICE CREAM & FUDGE SAUCE
MANGO STICKY RICE SWISS ROLL
NEW YORK CHEESECAKE
HAPPY NEW YEAR CAKE (CLOCK FACE DESIGN)
THAI ROYAL DESSERTS
FRUIT SKEWERS

CHOCOLATE FOUNTAIN

MARSHMALLOW, BISCOTTI, SUGAR-COATED SOFT CANDY
OREO BISCUITS & MINI DOUGHNUTS
FRUIT SKEWERS

CREPES STATION

BERRIES COMPOTE, BANANA, STRAWBERRY,
ORANGE & GRAND MARNIER LIQUID

CHEESE SELECTION

HARD & SOFT CHEESES
SERVED WITH ALMONDS, WALNUTS, FRESH CRUDITÉS, AND DRIED FRUITS

KIDS CORNER

CHICKEN NUGGETS, HOESTRING FRIES, KIDS PIZZA
AMERICAN-STYLE FRIED RICE, PORK SAUSAGE
SPAGHETTI WITH MEATBALL SAUCE, CUPCAKES

เนื้อและซีฟู้ด

แฮมเวอร์จินเนียอบทั้งชิ้น
ไส้กรอกเยอรมัน/อิตาลี
เนื้อวัวออสเตรเลียรมควัน
ไก่อบซอสบาร์บีคิว
แซลมอนอบ
ซี่โครงหมูรมควันฮิคคอรี่
สับปะรดย่างและพริกหวานย่าง
ซอส: แครนเบอร์รี่ ซอสพริกไทยดำ
ซอสบาร์บีคิว ซอสมินต์ มัสตาร์ด
มัสตาร์ดโฮลเกรน ครีมบัสซามิก
มันฝรั่งบด มันฝรั่งอบ กะหล่ำปลีดอง
ถั่วอบกับเบคอน ขนมปังข้าวโพด

อาหารจานหลัก

กุ้งลายเสือทอดกรอบสไตล์อินเดีย
(เสิร์ฟพร้อมซอสแกงเข้มข้น)
ข้าวผัดปู
เป็ดอบซอสส้ม
คะน้าผัดกระเทียม ซอสหอยนางรม และเหล้าจีน
เนื้ออบเห็ดหอมสไตล์จีน
แกะอบซอสไวน์แดง
พาสต้าเม็กแอนด์ชีสใส่ไก่
เทอริมิดอร์กุ้ง หอยแมลงภู่ และเห็ด

ของหวาน

ทาวเวอร์คัพเค้ก
เค้กเรดเวลเวต
เอแคลร์นูเทลล่าช็อกโกแลต
บราวนี่เสิร์ฟกับไอศกรีมและซอสช็อกโกแลต
โรลข้าวเหนียวมะม่วง
นิวยอร์กชีสเค้ก
เค้กปีใหม่มลายูหน้าปัดนาฬิกา
ขนมไทยต่างๆ
ผลไม้สดเสียบไม้

น้ำพุช็อกโกแลต

มาร์ชเมลโล บิสกอตติ ลูกกวาดเคลือบน้ำตาล
โอรีโอและมินิโดUGHNUTS
ผลไม้สดเสียบไม้

เครป

เบอร์รี่คอมโพท กล้วยหอม สตอร์วเบอร์รี่
ส้ม และเหล้า Grand Marnier

ชีสต่างๆ

ชีสแบบแข็งและแบบนุ่ม
เสิร์ฟพร้อมอัลมอนต์ วอลนัท ผักสดต่างๆ และผลไม้อบแห้ง

โซนอาหารสำหรับเด็ก

นิกเก็ตไก่ เฟรนช์ฟรายส์ พิซซ่าสำหรับเด็ก
ข้าวผัดอเมริกัน ไส้กรอกหมู
สปาเกตตีซอสลูกชิ้นเนื้อ คัพเค้ก



PATTAYA