

FIREWORKS FESTIVAL INTERNATIONAL BUFFET

28th NOVEMBER 2025

STARTER

SMOKED SALMON & SMOKED MACKEREL PLATTER
(MINI BAGELS AND CREAM CHEESE BY THE SIDE)
SEAR FRESH PEPPER TUNA PANZANELLA SALAD
COBB SALAD
(CHICKEN/AVOCADO/CHEESE/TOMATO/
ONION/BACON/EGG/RANCH DRESSING)
CAFÉ BKK SPICY SHRIMP SALAD
LARB MOO – SPICY MINCED PORK SALAD
WITH ROASTED RICE & CHILI (ISAN STYLE)

SOUP

KAENG SOM SPICY AND SOUR SHRIMP AND HERB OMELETTE SOUP
FRESH MUSHROOM CREAM SOUP
WITH SMOKED BACON STRIPS AND SOFT BUTTER BREAD

MEAT & SEAFOOD

WHOLE ROASTED VIRGINIA HAM
HERB ROASTED LAMB LEG
SLOW SMOKED AUSTRALIAN BEEF
WHOLE BAKED MISO GINGER MARINATED SALMON
CRISPY PORK BELLY (TAMARIND CHILI SAUCE)
GRILLED PINEAPPLE WITH CINNAMON / CAPSICUM

SAUCE & SIDE DISH

CRANBERRY / CLASSIC BLACK PEPPER / CAFÉ SIGNATURE TANGY BBQ SAUCE
MINT SAUCE / MUSTARD / GRAIN MUSTARD / BALSAMIC CRÈME
MASHED POTATO
SAUERKRAUT
SMOKED BAKED BEANS WITH BACON
CORN BREAD / BUTTER BREAD / GARLIC BREAD

ON THE GRILL

CRAB / RIVER PRAWN / SQUID / MUSSEL
FRESH CHILI DIP (RED & GREEN)
LEMON / LIME / TABASCO

(INDIVIDUAL STALL / LIVE COOKING)

SASHIMI SALMON / TUNA / SEA BASS / PRAWN / OCTOPUS
UNAGI (WASABI / KIKKOMAN / GINGER)
WOK FRIED MONGOLIAN STYLE MIXED VEGETABLE

MAIN ENTRÉE

PRAWN THERMIDOR / SHRIMP / MUSSEL AND MUSHROOMS
GARLIC FRIED RICE
BRAISED DUCK WITH GINGER AND ORANGE SAUCE
ASPARAGUS WITH SHRIMP BALL AND SHRIMP
CAFÉ HOUSE SMOKED CHICKEN WITH TANGY BBQ SAUCE
MEATBALL WITH CREAMY BLACK PEPPER SAUCE
AND CRANBERRY SAUCE (AT THE SIDE)

DESSERT

ICING SUGAR ASSORTED CUPCAKES TOWER
VELVET CAKE
CHOCOLATE NUTELLA ÉCLAIR
BROWNIES WITH ICE-CREAM N FUDGE SAUCE
THAI MILK TEA CRÈME BRULEE
NEW YORK CHEESE CAKE
ASSORTED CHEESE PLATTERS WITH DRY FRUITS /
NUTS / CRACKERS / HONEY COMB

CHOCOLATE FOUNTAIN

MARSHMALLOW / BISCOTTI
FRUIT SKEWER / SUGAR COATED SOFT CANDY
OREO BISCUIT & MINI DOUGHNUT

อาหารเรียกน้ำย่อย

แซลมอนและปลาแมคเคอเรลรมควัน
เสิร์ฟพร้อมขนมปังเบเกิลและครีมชีส
สลัดปลาแซลมอนและทูน่าอย่างพริกไทยดำ
สลัดค็อบ
(ไก่ย่าง, อะโวคาโด, ชีส, มะเขือเทศ,
หัวหอม, เบคอน, ไข่ต้มและน้ำสลัดแรนช์)
สลัดกุ้ง สโตลิอาร์ดริค คาเฟ่
ลาบหมู
พร้อมข้าวคั่วและพริกป่น (สโตลิอีสาน)

ซูป

แกงส้มชะอมกุ้ง
ซูปครีมเห็ดเบคอน
เสิร์ฟขนมปังเนย

เนื้อสัตว์และอาหารทะเล

แฮมอบทั้งชิ้น
ขาแกะอบสมุนไพร
เนื้อวัวออสเตรเลียรมควัน
แซลมอนอบมีโสมและขิง
หมูกรอบเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มมะขาม
สับปะรดและพริกหวานย่าง

ซอสและเครื่องเคียง

ซอสแครนเบอร์รี่, ซอสพริกไทยดำ, ซอสบาร์บีคิวสโตลิอาร์ดริค คาเฟ่,
ซอสมินท์, มัสตาร์ด, มัสตาร์ดเกรนและซอสบัลซามิกครีม
มันบด
กะหล่ำปลีดอง
ถั่วงอกรมควันและเบคอน
ขนมปังข้าวโพด, ขนมปังเนยและขนมปังกระเทียม

เมนูย่าง

ปู, กุ้งแม่น้ำ, ปลาหมึกและหอยแมลงภู่
น้ำจิ้มซีฟู้ด
มะนาว, โลมอน, ทาบาโก

ชุดอาหาร

ซาซิมิ แซลมอน, กูน่า, ปลากระพง, กุ้ง, ปลาหมึกยักษ์
และปลาไหลญี่ปุ่น (เสิร์ฟพร้อมวาซาบิ, โชยุและขิงดอง)
ผักกาดรวมสโตลิมองโกเลีย

อาหารจานหลัก

เทอริมิดอร์, กุ้ง, หอยแมลงภู่และเห็ด
ข้าวผัดกระเทียม
เปิดตู้เย็นและซอสส้ม
หน่อไม้ฝรั่งผัดลูกชิ้นกุ้งและเนื้อกุ้ง
ไก่รมควันสูตรพิเศษสโตลิอาร์ดริค คาเฟ่เสิร์ฟกับซอสบาร์บีคิว
ลูกชิ้นเนื้อราดซอสครีมพริกไทยดำ
พร้อมซอสแครนเบอร์รี่

ขนมหวาน

คัพเค้ก
เค้กเวเลเว็ค
เอแคลร์ชีช็อกโกแลตทุเรียน
เค้กบราวนี่เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมและซอสฟัดจ์ชีช็อกโกแลต
ครีมบรูเล่ซ่าไทย
นิวยอร์กชีสเค้ก
ชีสแพนเค้กเสิร์ฟพร้อมผลไม้อบแห้ง,
ถั่ว, ริงฟิงและแครกเกอร์

ชีช็อกโกแลตฟองดูว์

มาร์ชเมลโลว์, บิสคอตตี
ผลไม้เสียบไม้และเยลลี่เคลือบน้ำตาล
ไอริชไอส์และมินิโดนัท

Hard Rock
HOTEL

PATTAYA

FIREWORKS FESTIVAL INTERNATIONAL BUFFET

29th NOVEMBER 2025

STARTER

SPICY THAI BEEF SALAD
THAI MINCED PORK SALAD
SPICY GLASS NOODLE SALAD (SEAFOOD)
LARF FRESH SALMON WITH BITTER GOURD
CAESAR SALAD WITH SMOKED CHICKEN

อาหารเรียกน้ำย่อย

ยำเนื้อย่าง สไตลไทย
ลาบหมู
ยำวุ้นเส้นทะเล
ลาบแซลมอน
ซีซาร์สลัด ไก่ย่าง

SOUP

TOM YUM KUNG HOT, SPICY AND SOUR SOUP
WITH RIVER PRAWN, THAI FRESH HERBS
ONION SOUP WITH CHEESE CROUTONS

ซูป

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ

ซูปหัวหอมฝรั่งเคสเสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบชีส

MEAT & SEAFOOD (CHURRASCO STATION)

WHOLE ROASTED PIG
ROASTED CHICKEN WITH LOCAL THAI HERB & PEPPERCORN (ISAN STYLE)
WHOLE BAKED SEA BASS WITH LEMONGRASS AND SALT
ISAN STYLE PORK SAUSAGE
SMOKED CHICKEN & PORK SAUCE (THUNGERINE)
(WITH FRESH CHILI DIP AND CONDIMENTS)

เนื้อย่างและอาหารทะเลย่าง (สไตลชูราสโก)

หมูหัน
ไก่อบสมุนไพร สไตลอีสาน
ปลากระพงอบเกลือ
ไส้กรอกอีสาน
ไส้กรอกไก่อรรมควันและไส้กรอกหมูย่าง
(เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ดและเครื่องเคียงต่างๆ)

ON THE GRILL

CRAB
RIVER PRAWN
SQUID
MUSSEL
FRESH CHILI DIP (RED & GREEN)

เมนูย่าง

ปูย่าง
กุ้งแม่น้ำย่าง
ปลาหมึกย่าง
หอยแมลงภู่ย่าง
น้ำจิ้มซีฟู้ด

INDIVIDUAL STALL / LIVE COOKING

CRISPY THAI OYSTER OMELETTE "HOI TOD"
WOK FRIED MONGOLIAN STYLE MIXED VEGETABLE

ซุ้มอาหาร

หอยนางรมทอดกรอบ
ผัดผักสไตลมองโกเลีย

MAIN ENTRÉE

TIGER PRAWN WITH THICK CURRY SAUCE - MADRAS STYLE CURRY
HERB POTATO & PEAS WITH CHILI OIL
AUSTRALIA SMOKED BEEF - BRAISED BEEF WITH MIREPOIX
SALMON TERIYAKI
CRAB & EGG FRIED RICE
CHINESE KALE WITH OYSTER SAUCE AND GARLIC

อาหารจานหลัก

แกงกะหรี่กุ้งลายเสือ สไตลมาดราส
มันฝรั่งและถั่วลันเตาผัดสมุนไพร
เนื้อออสเตรเลียรมควันตุ๋นกับผักรวม
แซลมอนย่างราดซอสเทริยากิ
ข้าวผัดปู
คะน้าฮ่องกงผัดน้ำมันหอยและกระเทียม

DESSERT

HOMEMADE APPLE COBBLER WITH VANILLA ICE-CREAM & CARAMEL
MANGO SWISS ROLL CAKE STUFFED WITH STICKY RICE
AND COCONUT ICE CREAM
PANDAN JELLY
SEASONAL FRUITS
SOYA BEAN BROWN SUGAR CRÈME BRULÉE
PA THONG KO WITH SWEET FUDGE & CONDIMENTS
ROYAL THAI DESSERT
FRUIT SKEWERS
ASSORTED CHEESE PLATTERS WITH DRY FRUITS
NUTS / CRACKERS / HONEY COMB

ขนมหวาน

แอปเปิ้ลคอบเบลอร์เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลาและซอสคาราเมล
เค้กโรลมะม่วงไส้ข้าวเหนียววุ้น
เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมกะทิ
วุ้นใบเตย
ผลไม้ตามฤดูกาล
แครมบรูลี่น้ำตาลเตาหัว
ปากองโกเสิร์ฟพร้อมพัลวี่ช็อคโกแลต
ขนมไทยชาววัง
ผลไม้สดเสียบไม้
ชีสแพนเค้กเสิร์ฟพร้อมผลไม้อบแห้ง,
ถั่ว, ฝรั่งและแครกเกอร์

CHOCOLATE FOUNTAIN

MARSHMALLOW / BISCOTTI
FRUIT SKEWER / SUGAR COATED SOFT CANDY
OREO BISCUIT & MINI DOUGHNUT

ช็อกโกแลตฟองต์

มาร์ชเมลโลว์, บิสคอตตี
ผลไม้สดเสียบไม้ ลูกอมเคลือบน้ำตาล
โอรีโอและมินิโดUGHNUT