



## *BUFFET PACKAGE*

- สามารถเลือกรายการอาหาร 7 รายการ

Please choose 7 Menus from the below list

- รายการอาหารพิเศษ 2 รายการ – 2 from Special Menu
  - รายการแกง หรือ ต้ม 1 รายการ – 1 from Curry & Soup Menu
  - รายการผัด 1 รายการ – 1 from Stir-Fried Menu
  - รายการอาหารทอด 1 รายการ – 1 from Deep Fried Menu
  - รายการอบ หรือ ยำ 1 รายการ – 1 from Baked OR Salad Menu
  - รายการน้ำพริก 1 รายการ – 1 from Chili Paste Dip with Vegetables
- 
- ข้าวหอมมะลิ / ข้าวกล้องมะลิ 1 รายการ – Steam Rice
  - ขนมไทย 1 รายการ – 1 from Thai Dessert
  - ผลไม้สด 3 รายการตามฤดูกาล – 3 seasonal Fruit provided
  - น้ำสมุนไพรว 2 รายการ – 2 from Beverage Menu
  - น้ำเปล่า & น้ำแข็ง – Water & Ice

# SPECIAL MENU

## รายการอาหารพิเศษ

### *Snapper or Red Tilapia*

- ปลากระพงหรือปลาทับทิม ทอดน้ำปลา – Fried fish with fish sauce
- ปลากระพงหรือปลาทับทิมทอด ราดพริกสามรส – Fried fish with sweet chili sauce
- ปลากระพงหรือปลาทับทิม นึ่งมะนาว – Steamed fish in lemon sauce
- ปลากระพงหรือปลาทับทิม นึ่งซีอิ้ว – Steamed fish in soy sauce
- ปลากระพงหรือปลาทับทิม ผัดขึ้นฉ่าย – Stir fried fish with Chinese celery
- ปลากระพงหรือปลาทับทิม ผัดฉ่า – Stir fried fish with hot & spicy sauce
- ปลากระพงหรือปลาทับทิม ทอดกระเทียม – Fried fish with garlic & pepper
- ปลากระพงหรือปลาทับทิม ทอดตะไคร้ – Fried fish with herb
  
- ทะเลผัดฉ่า – Stir fried seafood with hot & spicy sauce
- จู๋ฉีปลาทุสด – Mackerel churches in red curry
- ผัดผงกะหรี่ปะเล – Stir fried seafood with yellow curry
- ผัดผงกะหรี่ปะลาหมึก – Stir fried squid with yellow curry
- กุ้งผัดกะปิ – Stir fried shrimp with shrimp paste
- เขียวหวานทะเลผัดแห้ง – Stir fried seafood with green curry
- ปลาหมึกผัดไข่เค็ม – Stir fried squid with salted egg
- ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ – Stir fried crispy catfish with curry
- หมูกรอบผัดพริกขิง – Crispy pork and yard long bean red curry
- ออไก่อบคะน้าสองก้าน้ำมันหอย – Chicken breast with Chinese kale fried in oyster sauce

## *SPECIAL MENU*

### *รายการอาหารพิเศษ*

- ต้มยำรวมมิตรทะเลน้ำข้น – Tom yum Seafood (hot & spicy soup)
- แกงส้มชะอมกุ้ง – Shrimp in sour soup made of tamarind paste with vegetable omelet
- แกงส้มผักรวมปลากระพงทอด – Fried fish in sour soup made of tamarind paste with vegetable omelet
- ต้มโคล้งปลากะพง – Spicy sour soup with snapper
- แกงคั่วสับปรดกุ้ง – Red curry pineapple and shrimp
- แกงจืดสาหร่ายทะเล (กุ้งและปลาหมึก) – Seafood in Seaweed soup
- แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูหรือไก่สับ – Stuffed squid in soup with chicken/ pork
- ยำตะไคร้กุ้งสด – Spicy lemongrass salad with shrimp
- ยำทะเลรวมมิตร – Spicy seafood salad
- ยำคอหมูย่าง – Spicy grilled pork neck salad
- ลาบปลาทับทิมทอด – Spicy fried red tilapia salad

## *Curry & Soup Menu*

### *ประเภทแกง - ต้ม*

- แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ – Chicken green curry
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย – Green curry with fish ball
- แกงพะเนียงหมู/ไก่ – Chicken/ pork red curry
- มัสมั่นไก่แกง – Chicken Thai peanut curry
- หมูสามชั้นเทโพ – Red curry with pork belly
- แกงเผ็ดเบ็ดเต๋อย่าง – Roasted duck red curry
- แกงเผ็ดไก่ใส่ฟัก – Red curry with chicken and winter melon
- แกงป่าหมู/ไก่ – Hot & spicy red curry with pork/ chicken
- แกงซี่เหล็กหมูย่าง – Cassia curry with grilled chicken
- แกงเหลืองกระดูกหมูหน่อไม้ดอง – Southern sour soup with pork spar rib and preserved bamboo
- แกงคั่วสับปรดหอยแมลงภู่ – Red curry pineapple and mussels
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับ – Clear soup with tofu and minced pork
- แกงจืดผักกาดดองซี่โครงหมู – Pickled lettuce soup with pork spare ribs
- แกงจืดมะระสอดไส้หมูสับ/ ไก่สับ – Bitter melon with seasoned minced pork
- แกงจืดมะระซี่โครงหมู – Bitter melon with pork spare ribs

## *Curry & Soup Menu*

### *ประเภทแกง - ต้ม*

- ต้มขาไก่ – Chicken soup with coconut milk
- ต้มแซบซี่โครงหมูอ่อน – Hot & spicy soup with pork ribs
- ต้มยำใก้น้ำใส – Chicken tom yum (hot & spicy soup with chicken)
- ต้มไข่พะโล้หมู – Egg and pork in sweet brown sauce
- แกงป่าใก้บ้าน – Hot & spicy chicken soup Thai style
- ต้มกะทิสายบัวปลาหูหนึ่ง – Thai coconut curry of mackerels and lotus stems
- แกงหน่อไม้สดไก่ – Red curry with chicken and bamboo shoot
- ไก่ต้นพริกมะนาวดอง – Chicken and gourd with preserved lime soup
- ต้มจืดมะระเฝ้ายมฉ่ายกระดูกหมู – Bitter melon and preserved mustard with pork spare ribs
- ต้มจืดหน่อไม้หวานกระดูกหมู – Sweet bamboo shoot boiled with pork spare ribs
- ปีกไก่ต้นยาจีนใส่เห็ดหอม – Braised chicken wings with shiitake, bamboo and mushroom
- ซี่โครงหมูต้นยาจีนเยื่อไผ่เห็ดหอม – Braised pork spare ribs with shiitake, bamboo and mushroom
- ซุปหมู/ ไก่มันฝรั่ง – Pork/ Chicken potato soup

## *Stir-Fried Menu*

### *ประเภทผัด*

- เต้าหู้ทรงเครื่องหมูสับ – Fried tofu with gravy sauce - pork/ chicken
- ไชยัดใส้ไก่สับ – Stuffed omelets – pork/ chicken
- เขียวหวานไก่ผัดแห้ง – Stir fried chicken with green curry
- ไก่ผัดพริกขิง – Chicken and yard long bean red curry
- ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอมหมู – Stir fried mixed vegetables with pork/ chicken
- ผัดบล็อคโคลี่แครอทหมู/ ไก่ – Stir fried broccoli with pork/ chicken
- ผัดผักรวมมิตรลูกชิ้นกุ้ง – Stir fried mixed vegetables with shrimp ball
- ผัดผักสี่สหายน้ำแดงมังสวิรัต – Stir fried mixed vegetables in brown sauce
- ผัดเปรี้ยวหวานหมู/ ไก่ – Sweet & sour sauce fried with pork/ chicken
- ผัดผงกะหรี่หมู/ ไก่ – Stir fried pork/ chicken with yellow curry powder
- ผัดกระเพราหมู/ ไก่ – Stir fried with holy basil - pork/ chicken
- ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ทรงเครื่อง – Stir fried glass noodles
- ปลาตอลี่ทอดราดพริกสามรส – Fried fish with sweet chili sauce
- ปลาตอลี่ทอดผัดขึ้นฉ่าย – Stir fried fish with Chinese celery
- ปลาตอลี่ทอดผัดฉ่า – Stir fried fish with hot & spicy sauce

## *Deep-Fried Menu*

### *ประเภททอด*

- ทอดมันปลาทราย – Fried fish paste balls
- หมูสามชั้นทอดน้ำปลา – Deep fried pork belly with fish sauce
- ปีกไก่ทอดเกลือ – Fried chicken wings with salt
- ปีกไก่ทอดตะไคร้ – Fried chicken wings with lemon grass
- ปีกไก่อบซอสบาร์บีคิว – Fried chicken wings with BBQ sauce
- ปีกไก่ชุบแป้งทอด – Fried chicken wings
- ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย – Fried chicken wings with garlic and pepper
- ไก่ชุบแป้งทอดราดซอสเทอริยากิ – chicken teriyaki fried
- ไก่เส้นโรยงา – Fried chicken with sesame seeds
- ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย – Fried pork spare ribs with garlic and pepper
- หมูสับ/ ไก่สับปั้นทอด – Fried garlic pepper pork ball

## *Baked & Steamed Menu*

### *ประเภทอบ - นึ่ง*

- ห่อหมกปลาทราย – Thai steamed fish curry (Homok)
- หมูย่างน้ำพริกจิ้มแจ่ว – Grilled pork with Thai spicy sauce
- ซี่โครงหมูอบคะน้า – Baked pork spare ribs with soy sauce
- ขาหมูพะโล้ฝักกาดดอง – Stewed pork leg
- ไช้ต้นทรงเครื่อง – Steamed egg (Kai Thoon)
- ปีกไก่ตุ๋นพะโล้ฝักกาดดอง – Stewed chicken wings
- ไก่หนึ่งซีอิ้ว – Steamed chicken with soy sauce
- ฉู่ฉี่ปลาดอลลี่ – Dolly fish in red curry
- ปลาดอลลี่นึ่งซีอิ้ว – Steamed dolly fish in soy sauce
- ปลาดอลลี่นึ่งมะนาว – Steamed dolly fish in lemon sauce



## *Thai Salad Menu*

### *ประเภทยำ - สลัด*

- หมูมะนาว – Spicy pork salad with lemon sauce
- ลาบหมู/ ไก่ – Spicy minced pork/ chicken salad
- น้ำตกหมู/ ไก่ทอด – Spicy grilled pork salad
- ยำวุ้นเส้นรวมมิตร – Vermicelli salad
- ยำก้านคะน้าหมูสับไข่ต้ม – Spicy Chinese kale salad
- ยำไข่ดาวทรงเครื่อง – Spicy fried egg salad
- ยำมะเขือยาวไข่ต้ม – Spicy grilled eggplants salad
- ยำปลาทูสมุนไพร – Spicy Thai mackerel salad

## *Chili Paste Dip with Vegetables*

### *ประเภทน้ำพริก ๕ ผักสดและผักต้ม*

- เต้าเจี้ยวหลน – Preserved soy bean dip
- น้ำพริกปลาทู – Fried mackerel with shrimp paste sauce
- น้ำพริกขี้เหล็ก – Naam prick long rau
- น้ำพริกหนุ่ม – Northern Thai green chili dip
- น้ำพริกฮ่อ – Northern Thai red chili dip

## *Thai Dessert Menu*

### *ประเภทขนมไทย*

- สาคูแคนตาลูปน้ำกะทิ – Sago cantaloupe in coconut milk
- สาคูแคนตาลูปนมสด – Sago cantaloupe in fresh milk
- ขนมกล้วยบัวขี้ – Banana dumplings
- ขนมลอดช่องไทย – Lod chong dessert in coconut milk
- ครองแครงกะทิ – Caramelized crisps in coconut milk
- ขนมบัวลอยเผือกแก้ว – Taro balls in coconut milk
- ขนมบัวลอยสามสี – Rainbow Thai glutinous rice balls (Bua Loi)
- ฟักทองแกงบวด – Pumpkin in sweet coconut milk
- บวดเผือก – Taro in sweet coconut milk
- สาคูเปียกมะพร้าวอ่อน – Sago and young coconut meat boiled in syrup and topped with thick coconut cream
- สาคูเปียกถั่วดำ – Coconut sticky rice with coconut black bean soup
- ซาหริ่ม – Sweet noodles in coconut milk syrup
- โป้กเกี้ย (ขนมหวานเย็นไหหลำ) – Bok kia
- น้ำแข็งใสทรงเครื่อง (วันมะพร้าว ข้าวโพด มันเชื่อมลูกชิด ทับทิมกรอบ)
- เจากวีย – Grass jelly

## *Beverage Menu*

### *ประเภทน้ำสมุนไพร*

- น้ำมะตูม – Bale fruit juice
- น้ำตะไคร้ใบเตย – Pandan & Lemongrass juice
- น้ำเก๊กฮวย – Chrysanthemum tea
- น้ำกระเจี๊ยบ – Rosella juice
- น้ำอัญชันมะนาวน้ำผึ้ง - Butterfly pea juice with honey lime
- น้ำส้ม – Orange juice
- ฟรุตพังก์ – Fruit punch
- น้ำลำไย – Longan juice