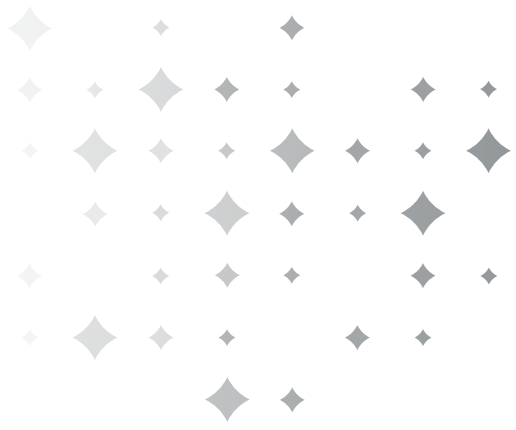




MEETING PACKAGE
Menu



LUNCH BUFFET

Menu



INTERNATIONAL LUNCH BUFFET#1

SALADS & APPETIZERS

- ยำวุ้นเส้นไก่ - Vermicelli Salad, Poached Chicken, Thai Herbs, Sweet Chili, Lime
- ส้มตำไทย - Green Papaya, Tomato, Long Bean, Chili, Peanut
- กรีกสลัด - Greek Salad, Feta Cheese, Cucumber, Pepper, Onion
- นิซ์สลัด - Classic Nicoise Salad, Onion, Green Bean, Potato

GREEN BAR

- Assorted Greens, Romaine Lettuce, Cucumber, Cherry Tomato, Shredded Carrot, Steamed Corn, Kimchi
- Balsamic Vinaigrette, Italian Dressing, Caesar Dressing
- Bacon Bits, Bread Croutons, Pickles, Marinated Olives

BAKERY CORNER

- Bread Rolls, Baguette, Grissini, Focaccia

SOUP

- ซุปฟักทองบัตเตอร์นัต นมปังชาโดว์กรอบ - Butternut Pumpkin Soup, Sourdough Garlic Croutons

MAIN DISH

- เส้นริกาโตนีซอสเนื้อและชีส - Baked Rigatoni Bolognese, Cheese Sauce
- ปลากระพงอบสมุนไพร ซอสไวน์ขาวตะไคร้ - Herb-Crusted Sea Bass, Lemongrass Sauce
- ไก่อบมะกอกและโรสแมรี่ ซอสไวน์ขาว - Baked Chicken, Black Olive, Rosemary, White Wine
- คอหมูย่างซอสมัสตาร์ดและเห็ด - Grilled Pork Neck With Creamy Mustard Mushroom Sauce
- แกงเขียวหวานผักรวม - Thai Vegetable Green Curry
- มันฝรั่งอบสมุนไพร - Oven Roasted Potato, Rosemary, Garlic
- ข้าวสวยหอมมะลิและข้าวกล้องแดง - Steamed White & Brown Rice

SWEET TOOTH

- ผลไม้ตามฤดูกาล - Whole Fruit & Sliced Seasonal Fruit
- ไอศกรีมและเครื่องเคียงต่างๆ - Ice Cream Station, Condiments
- นมไทย - Assorted Thai Pastries
- ทิรามิซชาเขียว - Green Tea Tiramisu
- ชีสเค้กมะม่วงและชีสรีคอตต้า - Ricotta & Mango Cheese Cake
- แครมบุรุ่มวานิลลา - Vanilla Crème Brûlée

INTERNATIONAL LUNCH BUFFET#2

SALADS & APPETIZERS

- ปอเปี๊ยะผัก - Vegetable Spring Rolls, Plum Sauce
- ยำเนื้อ - Thai Beef Salad, Cucumber, Mint, Chili, Lime
- ยำผักนึ่งกรอบ - Crispy Morning Glory Salad, Minced Pork, Shrimp, Shallots, Peanuts, Chili Paste in Oil, Fresh Coconut Milk
- สลัดแพนซานลล่า และขนมปังชาวโดวจ์ - Panzanella Salad, Tomato, Cucumber, Onion, Black Olives, Toasted Sourdough Bread

GREEN BAR

- Assorted Greens, Romaine Lettuce, Cucumber, Cherry Tomato, Shredded Carrot, Steamed Corn, Kimchi
- Balsamic Vinaigrette, Italian Dressing, Caesar Dressing
- Bacon Bits, Bread Croutons, Pickles, Marinated Olives

BAKERY CORNER

- Bread Rolls, Baguette, Grissini, Focaccia

SOUP

- ซุปมะเขือเทศเสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ - Roasted Tomato, Sour Crème, Garlic Croutons

MAIN DISH

- เพนเน่เห็ด 4 ชอส ชีส 4 ชนิด - Penne Four Cheese, Four Mushroom
- ปลากระพงอบซอสเซมเปญและเลมอน - Roasted Snapper, Champagne Lemon Sauce
- โกพิคคาต้า ซอสไวน์ขาว - Chicken Piccata, White Wine Chive Sauce
- หมูสันนอกอบน้ำผึ้ง และซอสแอปเปิ้ลคาวาโดส - Honey Glazed Pork Loin, Apple Calvados Sauce
- เนื้อผัดเทรียกิ - Stir-Fried Beef, Teriyaki Sauce
- เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว - Stir-Fried Flat Noodle, Vegetable, Egg, Soy Sauce
- มันฝรั่งไต้สลิยอนเนส - Potato Lyonnaise
- ข้าวสวยหอมมะลิและข้าวกล้องแดง - Steamed White & Brown Rice

SWEET TOOTH

- ผลไม้ตามฤดูกาล - Whole Fruit & Sliced Seasonal Fruit
- ไอศกรีมและเครื่องเคียงต่างๆ - Ice Cream Station, Condiments
- ขนมไทย - Assorted Thai Pastries
- ช็อกโกแลตวานิลลาเบigne - Chocolate Vanilla Beignet, Semi Whipped Cream, Berry Compote
- ราสเบอร์รี่บัตเตอร์เค้ก - Raspberry Butter Cake
- ทาร์ตผลไม้รวม - Fruit Tartelette

INTERNATIONAL LUNCH BUFFET#3

SALADS & APPETIZERS

- ยำคอหมูย่าง - Grilled Pork Neck Salad, Shallot, Chili, Mint, Lime
- ยำถั่วพุด - Wing Bean Salad, Boiled Egg, Sweet Chili Paste, Fried Shallot
- สลัดมะเขือเทศและชีสมอสซาเรลล่า - Tomato, Fresh Mozzarella, Rocket, Balsamic Emulsion
- สลัดข้าวโพดหวานสไตล์เม็กซิกัน - Mexican Corn Salad & Black Bean, Chicken, Cilantro, Tomato

GREEN BAR

- Assorted Greens, Romaine Lettuce, Cucumber, Cherry Tomato, Shredded Carrot, Steamed Corn, Kimchi
- Balsamic Vinaigrette, Italian Dressing, Caesar Dressing
- Bacon Bits, Bread Croutons, Pickles, Marinated Olives

BAKERY CORNER

- Bread Rolls, Baguette, Grissini, Focaccia

SOUP

- ซุปมันฝรั่งและต้นกระเทียม เสิร์ฟพร้อมกับขนมปังกรอบ - Potato, Leek, Truffle Soup Croutons

MAIN DISH

- ไส้กรอกสไตล์อิตาลี - Rigatoni Italian Sausage, Mushroom, Parsley
- ปลากระพงอบเกล็ดขนมปังสมุนไพรสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน - Herb-Crusted Snapper, Mediterranean Dressing, Green Olives, Lemon
- หมูสันในอบใบเสจ แอมโปรซุสโต้ ซอสไวน์ขาว - Pork Saltimbocca, Sage Prosciutto, Wine Sauce
- เนื้อผัดเสฉวน - Stir-Fried Szechuan Beef, Bell Pepper, Spring Onion
- ไก่อบสไตล์โมร็อกโก - Moroccan Chicken Thigh, Dates, Potato, Tomato, Eggplant
- ผักผัดรวม - Stir-Fried Mixed Vegetable, Oyster Sauce, Soy Sauce, Garlic
- มันฝรั่งอบชีส - Truffle Potato Gratin
- ข้าวสวยหอมมะลิและข้าวกล้องแดง - Steamed White & Brown Rice

SWEET TOOTH

- ผลไม้ตามฤดูกาล - Whole Fruit & Sliced Seasonal Fruit
- ไอศกรีมและเครื่องเคียงต่างๆ - Ice Cream Station, Condiments
- ขนมไทย - Assorted Thai Pastries
- ชีสเค้กใบเตย - Pandan Cheese Cake
- ช็อกโกแลตบราวนี่ - Chocolate Brownies
- ครีมบุรุ่มมะพร้าว - Coconut Crème Brûlée