



PREMIUM INTERNATIONAL BUFFET ราคา 760 บาท

อาหาร 9 รายการ (อาหาร 6/ ขนมหวาน 2/ ผลไม้ 1)
เสิร์ฟพร้อมข้าวสวย น้ำอัดลมและน้ำเปล่า

หมวด 1 Starter / Side Dish

ขนมปังกระเทียม
ขนมปังอบหน้ามะเขือเทศ
ซूपครีมเห็ด
ชีสชาร์ลัดเสิร์ฟกับอกไก่ย่าง
ร็อคเก็ตสลัดกับไส้กรอกอิตาเลียน
ผักโขมครีมซอส
ผักโขมอบชีส
เห็ดผัดเนยกระเทียม
มันบด หรือ มันบดอบชีส
มักกะโรนีอบชีส หรือ มักกะโรนีใส่แฮมอบชีส

เลือกได้ 2 อย่าง

เปาะเปี๊ยะทอดกับกุ้งเบคอน
ปีกไก่ทอด
เมี่ยงแนมซีโครงหมู
กุ้งแช่น้ำปลาซาซิมิ
ยำสาหร่ายญี่ปุ่น
ยำเห็ดออริจินัล
ยำสามกรอบ

หมวด 2 Pasta / ข้าวผัด

สปาเก็ตตี้โบลองเนส หมูหรือเนื้อ
เพนเน่กุ้งทะเลซอส
เพนเน่เบคอน พริก กระเทียม
สปาเก็ตตี้ผัดหอยลายไวน์ขาว หรือ ไวน์ขาวครีมซอส
เพนเน่คาโบนาร่า

เลือกได้ 2 อย่าง

ข้าวผัดพริกขี้หนูหมูแดงเดียว (หรือเนื้อ)
ข้าวผัดกระเทียมหมูย่าง (หรือเนื้อ)
ข้าวผัดหน้าเลียบหมูสับ
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
ข้าวผัดปลาทุพริกขี้หนู

หมวด 3 Main Course / กุ้งข้าว

ก๊อก โอ แวง ไก่อบซอสไวน์แดงสูตรดั้งเดิมของฝรั่งเศส
อกไก่ย่าง ราดซอสโหระพาอิตาเลียน
เปิดอบซอสส้ม
อกเปิดพริกไทยสด ครีมซอสคอนยัค
สเต็กสันในหมูทอดเนยราดซอสพริกไทยสดครีมคอนยัค
สเต็กสันในหมูทอดเนยราดซอสเห็ด
ปลาแซลมอนย่าง เสิร์ฟกับทาฮาร์ซอส
ปลาแซลมอนนึ่งครีมซอส
ปลากระพงขาวย่าง ราดซอสโหระพาอิตาเลียน
ปลากระพงขาวทอดอัลมอนด์ซอส

เลือกได้ 2 อย่าง

ข้าวหน้าไก่
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
ปลาผัดพริกไทยดำ
หมูผัดลูกผักชี
เนื้อสันในคือน้ำมันหอย
แกงส้มผักรวมกุ้ง
สันในหมูมะนาว
ต้มยำกุ้งน้ำข้น
แกงเนื้อพริกขี้หนู (หรือไก่/หมู)
เนื้อสตรียาลอยนํ้าจิ้มแจ่ว

ลาบเปิดหนังกรอบ
กุ้งกระเทียมพริกไทย
บร็อคโคลี่ผัดกุ้ง
ต้มยำไก่
โรตีสายไก่
แกงเผ็ดเปิดย่าง
สันในหมูย่างจิ้มแจ่ว

ขนมหวาน

ราสเบอร์รี่ พานนาคอตต้า
ช็อกโกแลตทาร์ต
นุเทลล่าบราวนี่
บานาน่า ครีม พาย

เค้กแครอท
บลูเบอร์รี่พาย
เลม่อนทาร์ต
ฟรุตทาร์ต

เลือกได้ 2 อย่าง

สาคูแคนตาลูป
เต้าฮวยนมสด
ทับทิมกรอบ
ตะโก้

อาหารบุฟเฟต์ของทางร้าน จะเป็นการเสิร์ฟปริมาณอาหาร ตามจำนวนแขกที่ลูกค้าซื้อเอาไว้ (ไม่ใช้การเติมแบบไม่จำกัด)
หากวันงานมีแขกเกินจำนวนอาหารที่ซื้อไว้ ทางร้านจะคิดค่าบริการเพิ่มตามจำนวนแขกจริงที่มา

คำแนะนำแอลกอฮอล์

- เหล้า / วิสกี้ ขวดละ 300 บาท บริการเสิร์ฟ รวม โค้ก และน้ำแข็ง (ลูกค้านำโซดามาเอง)
- ไวน์ ขวดละ 300 บาท บริการเสิร์ฟ และ เตรียมแก้วไวน์
- เบียร์ขวด เบียร์กระป๋อง ถาดละ 300 บาท บริการแช่เย็น เสิร์ฟ ไม่มีแก้ว
- เบียร์สด ถังละ 1,000 บาท บริการเสิร์ฟ ไม่มีบริการกดเบียร์จากเครื่อง ไม่มีแก้ว
- * ลูกค้าต้องจ้างคนกดเบียร์ถังละ 1 คนและซื้อแก้วพลาสติกมาเองจากร้านเบียร์สด
- * คำนำเข้า คิดตามจริงหน้างาน รวมถึงเครื่องดื่มที่แขกนำมาเองโดยไม่แจ้งเจ้าภาพล่วงหน้า