

Western Set Menu

Appetizers

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Mesclun Mixed Salad with Orange, Tomato and Balsamic Dressing

สลัดผักกับส้มและมะเขือเทศซึ่งบาลซามิก

Chicken Ham and Apple Salad with Honey - Mustard Dressing

สลัดแฮมไก่และแอปเปิ้ลอันนุ่มสตาร์ดเรซซิง

Mozzarella's Cheese & Tomato Salad

สลัดมะเขือเทศและมอสซarellaชีส

Nizza Salad (The Italian Version of Salad Niçoise)

นิซาสลัด (สลัดปลาทูน่าแบบอิตาเลียน)

Healthy Greek Salad with Feta Cheese Serve with Balsamic Dressing

สลัดผักสดกับเนยแข็งบาลซามิกซอส

Cheddar Cheese & Sausage Salad Swiss Style

สลัดไส้กรอกและเชดด้าชีสสไตล์สวิส

Baby Spinach with French Mushroom Salad Served with Parmesan
Cheese Olive Oil and Balsamic Vinegar

สลัดผักหอบกับเห็ดสดเสิร์ฟกับอิตาเลียนชีส, น้ำมันมะกอก และน้ำส้มบาลซามิก

Italian Parma Ham with Asparagus and Mixed Fruits

หมูรมควันแบบอิตาเลียนกับหน่อไม้ฝรั่งและผลไม้รวม

Caesar Salad with Chef Special Sauce Dressing

ซีซาร์สลัดกับซอสพิเศษจากเชฟ

Soup

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Clear Chicken Consommé with Gold Leaf

ซูปไก่ใสทองคำปลว

Old Fashion French Onion Soup

ซูปหัวหอมสูตรดั้งเดิม

Potage Parmentier (Puree of Potato and leek)

ซูปขึ้นมันฝรั่งกับต้นกระเทียม

Shiitake Mushroom Soup

ซูปเห็ดหอม



Pumpkin Soup with Garlic Crouton

ซูปฟักทองกับขนมปังกระเทียม

Asparagus Cream of Soup

ซูปหน่อไม้ฝรั่ง

Minestrone Soup (Italian Vegetables Soup)

ซูปผักแบบอิตาเลียน

Cream of Spinach with Crouton

ซูปขึ้นผักโขมและขนมปังกรอบ

Chicken Consommé with Vegetables and Chicken Dumpling

ซูปไก่และผัก

French Onion Soup

ซูปหัวหอม

Clear Ox Tail Broth with Julienne of Mushroom

ซูปเห็ดหางวัวกับเห็ดสไลด์

Main Dish

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Seared Chicken Breast Stuffed with Mushroom on a Bed of Braised Red Cabbage and Roasted Potatoes

อกไก่ขัดไส้เห็ดเสิร์ฟกับกะหล่ำม่วงตุ๋นและมันฝรั่งอบ

Roasted Chicken Chasseur Served with Gratin Potato & Sautéed Spinach

ไก่อบซอสเห็ดมะเขือเทศและไวน์ขาว เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบชีสและผักโขมผัดเนย

German Braised Beef Roulade A la Mode
Served with Herbs Potatoes and Vegetables

เนื้อวัวน็อคไส้ตุ๋นไวน์แดงเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งสมุนไพรและผัก

Pork Fillet Medallions Steak "Madagascar" in Green Pepper Sauce

Served with Croquette Potato and Broccoli

สเต็กหมูมาดากัสการ์ซอสพริกไทยอ่อนกับมันฝรั่งชุบเกล็ดขนมปังทอดและบร็อกโคลี่

Fillet of Dory in Beurre Blanc Sauce Served with Savory Saffron Rice and Butter Mixed Vegetables

ปลาดีออร์ทอดซอสเบอว์บลองค์เสิร์ฟพร้อมข้าวแซฟฟรอนและผักรวมผัดเนย

Poached Fish Fillet in White Wine Sauce Serve with Herbs Rice and Fancy Vegetables

ปลานึ่งราดซอสไวน์ขาวเสิร์ฟกับข้าวผัดสมุนไพรและผักรวม

Pork Francaise Served with Butter Pasta and
Baked Tomato Stuffed with Spinach and Cheese

หมูสันนอกซูปเกล็ดขนมปังเสิร์ฟกับเส้นพาสต้าผัดเนยและมะเขือเทศขี้ไส้ผักโขมอบชีส



Grilled Australian Fillet of Beef with Port Wine Sauce
Served with Green Bean and Roasted Potato

เนื้อออสเตรเลียย่างซอสพอร์ทไวน์กับถั้วเขียวและมันฝรั่งอบ

Tender Loin of Beef Steak Oscar with Roast Potato, Turn Vegetable with Butter

สเต็กเนื้อสันนอกสก็๊วกับมันอบและผักคื่นช่าย

Braised Beef Roulade a la mode with Butter Noodle and Butter Mixed Vegetable

เนื้อขี้ดใส่ตุ๋นไวน์แดงกับเส้นก๋วยเตี๋ยวผัดเนยและผักผัดรวมกับเนย

Pork Piccata Milanese, Butter Spaghetti with Tomato with Spinach and Cheese

หมูพิกกาต้าแบบอิตาเลียน, สปาเก็ตตี้ผัดเนยกับมะเขือเทศ, ผักโขมในมะเขือเทศอบชีส

Roast Stuffed Chicken Breast with Asparagus and Bacon Boursin Sauce,
Anna Potato, Mixed Vegetable

อกไก่ขี้ดใส่หน่อไม้ฝรั่งและเบคอนกับซอสบิวชีน, มันอบชีสแอนนา, ผักผัดรวมกับเนย

Dessert

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Chocolate Cherry White Berry

เค้กช็อกโกแลตเชอร์รี่กับเบอร์รี่เชื่อม

Taro Coconut Cake

เค้กเผือกมะพร้าว

Young Coconut Milk Cake

เค้กเนยสดมะพร้าวอ่อน

Red Bean Mousse with Green Tea Sauce

มูสถั่วแดงกับซอสชาเขียว

Apple Crumble with Vanilla Sauce

แอปเปิ้ลครัมเบิลกับวานิลลาซอส

Banana Mousse with Chocolate Sauce

มูสกล้วยหอมกับช็อกโกแลตซอส

Finished with

Fresh Brew Coffee or Tea

ชาและกาแฟ

Inclusive of Soft Beverages
Menu is serving @ 900 Baht per Person
(Price is subject to VAT7%)

