

Western Set Menu

Appetizers

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Greek Salad with Feta Cheese, Tomatoes, Cucumber and Olive

สลัดผักเฟต้าชีสมะเขือเทศแตงกวาและมะกอก

Mediterranean Marinated Vegetable with Prawns and Pancetta Skewer

สลัดผักเมดิเตอร์เรเนียนกับกุ้งเบคอนเสียบไม้

Breaded Chicken Fillet on Garden Salad with Walnuts, Papaya and Parmesan Cheese

สลัดไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอดวอลนัทมะละกอและพามาซานชีส

Caesar Salad with Smoked Salmon and Condiments

ซีซาร์สลัดปลาแซลมอนรมควันและเครื่องเคียง

Smoked Duck Breast Served with Rocket Salad and Orange Dressing

ริบ์อกเก็ดสตั๊กกับอกเป็ดรมควันและส้มเครซซิง

Shrimp Cocktail with Avocado, Red Radish Salad and Cucumber

สลัดกุ้งที่อกเทลกับอโวคาและแตงกวา

Moroccan lamp Kebab with Spicy Herbs Sauce, Saffron Rice, Mixed Vegetables with Butter

เนื้อแกะเสียบไม้ย่าง แบบโมร็อกโกกับวอสเครื่องเทศรสจัด, ข้าวอบหญ้าฝรั่ง, ผักผักรวมกับเนย

Vol-Au-Vent (Veal and Pork Sausage) Served with Fresh Apple

วูอูวองต์ (เนื้อลูกวัวกับไส้กรอกหมู) เสิร์ฟกับแอปเปิ้ลสด

Nizzarda Salad (The Italian Version of Salade Nicoise)

นิซซาร์สลัด (สลัดปลาทูน่าแบบอิตาลี)

Soup

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

German Pea Soup with Vienna Sausage

ซูปถั่วใส่ไส้กรอกเวียนนา

French Onion Soup

ซูปหัวหอม

Veloute of Carrots with Seafood Ravioli

ซูปข้นแครอทกับราวีโอลี่ซีฟู้ด

Ginger Infused Mushroom Consommé with Smoked Duck

ซูปใสคอนซอเม่เห็ดและขิงกับเป็ดรมควัน

French Style Cream of Potato and Leek with Bacon and Garlic Crouton

ซูปข้นมันฝรั่งกับต้นกระเทียม เบคอนและขนมปังกรอบ

Clear Chicken Soup with Fettuccine and Julienne Vegetable

ซูปใสไก่กับเส้นเฟตตูจีนี่และผักหั่นฝอย

Double Beef Consommé Royale (Clear Beef Soup with Egg)

ซูปใสเนื้อกับไข่รอลอย

Cream ala Princesses (Chicken Cream Soup with Asparagus and Dice Chicken)

ครีมพรีนซีส

Minestrone (Italian Vegetable)

ซูปผักแบบอิตาเลียน

Main Dish

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Roasted Lamb Shoulder Served with Gratin Potato, Carrot and Asparagus

เนื้อแกะอบเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบชีส แครอทและหน่อไม้ฝรั่ง

Roasted Sirloin of Beef and Red Wine Sauce Served with Roasted Rosemary Potato and Variety of Seasonal Vegetables

เนื้อสเต็กอบเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดงเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งอบโรสแมรี่และผักตามฤดูกาล

Poached Salmon Wrapped with Chinese Lettuce Served with Prawn White Wine Sauce, Boiled Potato and Seasonal Vegetable

ปลาแซลมอนห่อด้วยผักกาดชาวจีนเสิร์ฟพร้อมซอสไวน์ขาวกุ้ง มันฝรั่งต้มและผัก

Roasted Pork loins Stuffed with Apricot Served with Robert Sauce, Butter Mixed Vegetable and Olive Mashed Potatoes

หมูสันนอกอบซัดไส้แอปพริคอตเสิร์ฟพร้อมซอสโรเบิร์ต ผักผสมเนย และมันฝรั่งบด

Pan-fried Pork Liver Berlin Style with Fried Apple Ring, Roasted Onions and Mashed Potatoes

ตับหมูย่างกับแอปเปิ้ล หอมทอดและมันฝรั่งบด

Pan-fried Fillet of Sea bass in White Wine and Capper Sauce

Served with Pilaf Rice and Mixed Vegetable

ปลากระพงขาวราดด้วยซอสแดงกับแคปเปอร์เสิร์ฟพร้อมข้าวและผักผสม

Roasted Stuffed Chicken with Pistachio

Served with Brandy Cream Sauce, Risi Bisi Rice and Mixed Vegetable

อกไก่อบซัดไส้ถั่วพิสตาชิโอซอสครีมบรันดี เสิร์ฟพร้อมข้าวอบเนยและผักผสม

Chicken Breast Cordon Bleu, Fried Potato, Fancy Vegetable

อกไก่ผัดไส้แฮมและชีสซูปเกล็ดขนมปังทอด, มันทอด, แพนชีผักต่างๆ

Tournedos of Beef Forestiere with William Potato, Vichy Carrot and Brussels Sprout

สเต็กเนื้อสันซอสฟอเรสตีเยกับมันทอดรูปชมพู, วิซีแครอท, และบรัสเซลส์เปาว์



Roast Medallion of Pork with Mixed Fruits, Garlic Butter Rice and Sautéed Hong Kong Kale

หมูสันในอบกับซอสผลไม้รวม, ข้าวอบกระเทียม และผักคะน้าฮ่องกง

Moroccan Lamp Kabab with Spicy Herbs Sauce Served with Saffron Rice, Mixed Vegetables with Butter

เนื้อแกะเสียบไม้ย่างแบบโมร็อกโกกับซอสเครื่องเทศรสจัด เสิร์ฟพร้อมข้าวอบหน้าฝู้งและผักคั่วม

Dessert

(Choice of 1 item – เลือก 1 รายการ)

Peach Cheese Cake

ลูกพีชชีสเค้ก

Black & White Chocolate Mousse

แบล็คแอนด์ไวท์ช็อกโกแลตมูส

Brownie Served with Chocolate Sauce

บราวนี่เค้กเสิร์ฟกับซอสช็อกโกแลต

Fresh Apple Pie Served with Vanilla Sauce

พายแอปเปิ้ลสดเสิร์ฟกับซอสวานิลลา

Blackberry and Chocolate Mousse Served with Mango Sauce

แบล็กเบอร์รี่และมูสช็อกโกแลตเสิร์ฟพร้อมซอสมะม่วง

Raspberry with Chocolate Mousse Served with Raspberry Sauce

ราสเบอร์รี่กับช็อกโกแลตมูสเสิร์ฟกับซอสราสเบอร์รี่

Sacher Cake with Raspberry Sauce

ช็อกโกแลตเค้กกับซอสราสเบอร์รี่

Tiramisu

ทiramisu

Chocolate Cheese Cake

ช็อกโกแลตชีสเค้ก

Finished with

Fresh Brew Coffee or Tea

ชาและกาแฟ

Inclusive of Soft Beverages
Menu is serving @ 1050 Baht per Person
(Price is subject to VAT7%)

