



New Year's Eve

DINNER BUFFET MENU

18:00 – 22:30, TUESDAY 31 DECEMBER, 2024

FROM THE CARVERY

Roast Wagyu Beef Striploin with Mustard
Gravy & Blue Cheese Sauce
เนื้อวากิวอบกับเกรวี่มีสตาร์ดและบลูชีสซอส
BBQ Ham with Honey Sauce
แฮมบาร์บีคิวและซอสน้ำผึ้ง

FROM THE GRILL

New Zealand Lamb Chops เนื้อแกะ
Thai-Style Pork Collar คอหมูย่าง
River Prawns กุ้งแม่น้ำ
Squid ปลาหมึก

LIN-FA BBQ

Roast Duck เป็ดย่าง
Roast Pork Belly หมูกรอบ

LIVE NOODLE STATION

Thai Noodle Soup with Kurobuta Pork
ก๋วยเตี๋ยวหมูคุโรบุดะ

SOUP

Cream of Mushroom ซุปครีมเห็ด
French Onion ซุปหัวหอม

SALAD BAR

Selection of Salads ผักสลัด
Cold Cuts โคลด์คัท
Cheese Board ชีสบอร์ด
Assorted Breads ขนมปัง

SEAFOOD ICE BAR

King Crab Legs ขาปูยักษ์
Fresh Oysters หอยนางรมสด
New Zealand Mussels หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
Red Prawns กุ้งแดง
Squid ปลาหมึก

APPETIZERS

Homemade Salmon Gravlox
แซลมอนหมักสมุนไพร
Smoked Salmon with Condiments
แซลมอนรมควัน
Dry-Aged Black Pepper Beef Salad
สลัดเนื้อวัวดำพริกไทยดำและพริกหวาน
Rocket Salad with Prawns
สลัดร็อกเก็ตกับกุ้ง
Nicoise Salad with Seared Tuna
ทูน่านึ่งสลัด
Issan Sausage with Condiments
ไส้กรอกอีสาน
Squid with Spicy Thai Salad & Chilli Paste
ยำปลาหมึก
Deep-Fried Spring Rolls with Shrimp
ปอเปี๊ยะกุ้งทอด
Som Tum Spicy Thai Papaya Salad
ส้มตำ



WESTERN

Bacon-Wrapped Pork with Stuffing

เบคอนพันหมูอบ

French Chicken Casserole

ไก้คัสเซอโรล

Seared Sea Bass with Sauce Vierge

ปลากระพงย่างซอสเวอร์จิ้น

Beef Bourguignon

สเตวี่เนื้อตุ๋นไวน์แดง

Deep-Fried Potatoes with Truffle Oil

มันฝรั่งทอดและน้ำมันเห็ดทรัฟเฟิล

Carrot Puree with Roast Almonds

แครอทเพียวโรและอัลมอนด์อบ

ASIAN

Fried Prawns with Garlic

กุ้งทอดกระเทียม

Thai Stir-Fried Seafood with Curry Powder

ซีฟู้ดผัดผงกะหรี่

Fried Asparagus with Oyster Sauce

หน่อไม้ฝรั่งผัดน้ำมันหอย

Steamed Jasmine Rice

ข้าวสวย

SUSHI / SASHIMI / MAKI

Salmon, Tuna, Mackerel, Octopus, Kani

แซลมอน ทูน่า แมคเคอเรล ปลาหมึกยักษ์ ปูอัด

DRINKS

1 Glass of Sparkling, Red or White Wine

สปาร์คกลิ้งไวน์ ไวน์แดง หรือไวน์ขาว 1 แก้ว

Fruit & Herbal Juices

น้ำผลไม้และน้ำสมุนไพร

Cha Boran Thai Iced Tea

ชาโบราณ

DESSERTS

Homemade Stollen โฮมเมดสโตเลน

Panettone ปานีตโตเน่

The Sukosol Signature Fruit Cake ฟรุตเค้ก

Chocolate Fountain ฟองดูช็อกโกแลต

Apple Tart ทาร์ตแอปเปิ้ล

Red Velvet Cake เรดเวลเวทเค้ก

Caramel Choux Cream คาราเมลชูครีม

Cinnamon Tiramisu ทีรามิสุซินนามอน

Mango Cheesecake ชีสเค้กมะม่วง

Seasonal Fruits ผลไม้ตามฤดูกาล

Assorted Ice Creams ไอศกรีม

THB 3,150 nett / person