

# INTERNATIONAL BUFFET MENU

12 ITEMS 1,700.-NET / PERSONS

1 Appertizer / 2 Salads / 1 Soup / 4 Main Courses / 1 Side Dish / 1 Rice Dish / 2 Desserts

วันที่จัดงาน ..... จำนวน ..... คน

## APPERTIZER (Please select 1 item)

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> เนื้อเย็นเสิร์ฟกับผักดองต่างๆ | <input type="checkbox"/> เกี้ยวซาซิมิปู่นไ้หมู | <input type="checkbox"/> หมูแดดเดียวทอด | <input type="checkbox"/> ทอดมันปลากราย                |
| <input type="checkbox"/> ข้าวโพดทอด (V)                | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะผักทอด (V)    | <input type="checkbox"/> ปีกไก่ทอดเกลือ | <input type="checkbox"/> แหนมซีโครงหมูกับเครื่องเคียง |

## SALAD (Please select 2 items)

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> สลัดบาร์ผักสดออร์แกนิกกับน้ำสลัดและเครื่องเคียง (V) | <input type="checkbox"/> สลัดอกไก่กับส้ปประรด | <input type="checkbox"/> ยำคอหมูย่าง         | <input type="checkbox"/> สลัดหมูกับผักต่างๆ |
| <input type="checkbox"/> สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบ                            | <input type="checkbox"/> ยำผลไม้รวมกับไข่เค็ม | <input type="checkbox"/> ยำผักบุ้งกรอบหมูส้บ | <input type="checkbox"/> สลัดไก่กับผักต่างๆ |
| <input type="checkbox"/> สลัดแอปเปิ้ลกับบองุ่นและถั่ววอร์นัท (V)             |   |  |   |

## SOUP (Please select 1 item)

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> ซุปมันฝรั่งกับต้นกระเทียม (V) | <input type="checkbox"/> ต้มข่าไก่บ้าน | <input type="checkbox"/> ต้มยำไก่บ้านใบมะขาม | <input type="checkbox"/> ต้มจืดมะระกับซีโครงหมู |
| <input type="checkbox"/> ซุปฟักทองอบ (V)               | <input type="checkbox"/> ต้มแซ่หมูแดง  |  |   |

## MAIN COURSE (Please select 4 items)

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> ปลากระพงราดซอสครีมเห็ด     | <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์     | <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดเปิดย่างกับลิ้นจี่ | <input type="checkbox"/> หมูกรอบคั่วพริกกระเทียม |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบราดด้วยซอสทารากอน     | <input type="checkbox"/> สันนอกหมูอบราดซอสพริกไทยอ่อน | <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่กับขนมจีน  | <input type="checkbox"/> เนื้อผัดพริกไทยดำ       |
| <input type="checkbox"/> แฮมรมควันเสิร์ฟกับซอสเกลวี |   |  |  |

## SIDE DISH (Please select 1 item)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ผักรวมผัดน้ำมันหอย (V)    | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าน้ำมันหอย (V)  |
| <input type="checkbox"/> มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่ (V) | <input type="checkbox"/> กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา (V) |
| <input type="checkbox"/> ผัดผักกับเนยกระเทียม (V)  |   |

## RICE DISH (Please select 1 item)

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดหย่างโจว    | <input type="checkbox"/> ข้าวอบส้บประรดไก่ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดเนยกระเทียม | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดรถไฟ       |

## DESSERT (Please select 2 items)

- |   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> ผลไม้รวมตามฤดูกาล    | <input type="checkbox"/> ลอดช่องสิงคโปร์         | <input type="checkbox"/> ทาร์ตผลไม้รวม    | <input type="checkbox"/> นิวอิงแลนด์ชีสเค้ก |
| <input type="checkbox"/> กล้วยบวชชี           | <input type="checkbox"/> ข้าวโพดเปียกมะพร้าวอ่อน | <input type="checkbox"/> ทาร์ตบลูเบอร์รี่ | <input type="checkbox"/> ช็อคโกแลตบราวนี่   |
| <input type="checkbox"/> สาคุเปียกมะพร้าวอ่อน |  |   |   |



BASILICA

# INTERNATIONAL BUFFET MENU

19 ITEMS 2,000.-NET / PERSONS

2 Appertizers / 3 Salads / 1 Soup / 5 Main Courses / 3 BBQ Stations /  
1 Side Dish / 1 Rice Dish / 3 Desserts

วันที่จัดงาน ..... จำนวน ..... คน

## APPERTIZER (Please select 2 items)

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> เนื้อเย็นเสิร์ฟกับผักดองต่างๆ              | <input type="checkbox"/> ทอดมันปลาทราย  | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะผักทอด (V) | <input type="checkbox"/> หมูแดดเดียวทอด               |
| <input type="checkbox"/> ชีสประเภทต่างๆ เสิร์ฟกับผลไม้แห้งและขนมปัง | <input type="checkbox"/> ทอดมันกุ้ง     | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะกุ้งทอด    | <input type="checkbox"/> แหนมซีโครงหมูกับเครื่องเคียง |
| <input type="checkbox"/> ปลาชุบเกร็ดขนมปังทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์   | <input type="checkbox"/> ปีกไก่ทอดเกลือ |   |   |

## SALAD (Please select 3 items)

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> สลัดบาร์ผักสดออร์แกนิกกับน้ำสลัดและเครื่องเคียง (V) | <input type="checkbox"/> กรีกสลัดกับเฟต้าชีส (V)   | <input type="checkbox"/> ยำส้มโอกับกุ้งสด          | <input type="checkbox"/> ลาบเปิดกับผักต่างๆ    |
| <input type="checkbox"/> ซีซาร์สลัดกับเบคอนกรอบ                              | <input type="checkbox"/> สลัดปลาทูน่าสไตล์ฝรั่งเศส | <input type="checkbox"/> ยำเนื้อย่าง               | <input type="checkbox"/> ลาบไก่ย่างกับผักต่างๆ |
| <input type="checkbox"/> สลัดแฮมแบบฮาวาย                                     | <input type="checkbox"/> ยำรวมมิตรทะเล             | <input type="checkbox"/> ยำปลาอุกฟูกรอบกับยำมะม่วง | <input type="checkbox"/> น้ำตกคอกหมูย่าง       |

## SOUP (Please select 1 item)

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> ซุปข้นกุ้งล็อบสเตอร์          | <input type="checkbox"/> ซุปฟักทองอบ (V) | <input type="checkbox"/> ต้มข่าไก่บ้าน | <input type="checkbox"/> ต้มแซ่บซีโครงหมูอ่อน |
| <input type="checkbox"/> ซุปมันฝรั่งกับต้นกระเทียม (V) | <input type="checkbox"/> ต้มโคล้งปลากรอบ | <input type="checkbox"/> ต้มข่าปลาสด   | <input type="checkbox"/> ต้มยำทะเลน้ำข้น      |

## MAIN COURSE (Please select 5 items)

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> เนื้อสันนอกอบราดซอสไวน์แดง         | <input type="checkbox"/> ไก่อบราดด้วยซอสทาร์ทาร์ | <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดเปิดย่างกับลิ้นจี่ | <input type="checkbox"/> ปลาหมึกผัดไข่เค็ม |
| <input type="checkbox"/> หมูทอดสไตล์อิตาลีกับซอสมะเขือเทศ   | <input type="checkbox"/> อกเปิดอบราดซอสส้ม       | <input type="checkbox"/> แกงเหลืองปลากะพงกับมะละกอ | <input type="checkbox"/> ทะเลผัดพริกไทยดำ  |
| <input type="checkbox"/> สันนอกหมูห่อด้วยพาร์มาแฮมราดซอสเนย | <input type="checkbox"/> ปลากะพงราดซอสมะขาม      | <input type="checkbox"/> แกงคั่วคอกหมูย่าง         | <input type="checkbox"/> ผัดผัทะเล         |

## BBQ STATION (Please select 3 items)

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> เนื้อออสเตรเลียเสียบไม้ | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกรวม        | <input type="checkbox"/> สะโพกไก่เสียบไม้ | <input type="checkbox"/> สะเต๊ะรวมหมูกับไก่ |
| <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์    | <input type="checkbox"/> สันคอกหมูเสียบไม้ | <input type="checkbox"/> ปลาหมึกย่าง      |   |

\* All BBQ station served with red wine jus, Jim-Jaew sauce, Teriyaki sauce, Spicy seafood sauce and Lemon wedge.

## SIDE DISH (Please select 1 item)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ผักรวมผัดน้ำมันหอย (V)         | <input type="checkbox"/> เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย (V)  |
| <input type="checkbox"/> มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่ (V)      | <input type="checkbox"/> ผัดผักกับเนยกระเทียม (V) |
| <input type="checkbox"/> ผักทองญี่ปุ่นอบกับโรสแมรี่ (V) | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าน้ำมันหอย (V)    |

## RICE DISH (Please select 1 item)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดต้มยำทะเล  | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดทะเลรวม |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดหย่างโจว   | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดรถไฟ    |
| <input type="checkbox"/> ข้าวอบสับปะรดกุ้ง |   |

## DESSERT (Please select 3 items)

- |  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> ผลไม้รวมตามฤดูกาล | <input type="checkbox"/> สาคูปะเยกมะพร้าวอ่อน    | <input type="checkbox"/> นิวอิงแลนด์ชีสเค้ก | <input type="checkbox"/> ช็อคโกแลตเค้ก      |
| <input type="checkbox"/> กัลวับบวชชี       | <input type="checkbox"/> ลอดช่องสิงคโปร์         | <input type="checkbox"/> ทาร์ตผลไม้รวม      | <input type="checkbox"/> ช็อคโกแลตฟัดจ์เค้ก |
| <input type="checkbox"/> ขนมตะโก้เผือก     | <input type="checkbox"/> ข้าวโพดปะเยกมะพร้าวอ่อน | <input type="checkbox"/> ทาร์ตบลูเบอรี่     | <input type="checkbox"/> ช็อคโกแลตบราวนี่   |

\*\* (V) Vegetarian dish

s01-10-2023



BASILICA

# INTERNATIONAL BUFFET MENU

26 ITEMS 2,700.-NET / PERSONS

3 Appertizers / 4 Salads / 2 Soups / 6 Main Courses / 3 BBQ Stations / 2 Side Dishes / 1 Dip Dish / 1 Rice Dish / 4 Desserts

วันที่จัดงาน ..... จำนวน ..... คน

## APPERTIZER (Please select 3 items)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ปลาซลมอนรมควันกับเครื่องเคียง           | <input type="checkbox"/> ปีกไก่ทอดเกลือ                 |
| <input type="checkbox"/> พาร์มาแฮมกับเมลอนญี่ปุ่น                | <input type="checkbox"/> หมูแดดเดียวทอด                 |
| <input type="checkbox"/> ปลาซบเกร็ดขนมปังทอดเสิร์ฟกับซอสทาร์ทาร์ | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะผักทอด (V)             |
| <input type="checkbox"/> เกี้ยวซ่าญี่ปุ่นไส้หมู                  | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะกุ้งทอด                |
| <input type="checkbox"/> ทอดมันกุ้ง                              | <input type="checkbox"/> ไส้อั่วกับเครื่องเคียงผักต่างๆ |
| <input type="checkbox"/> ทอดมันปลากราย                           | <input type="checkbox"/> แหนมซีโครงหมูกับเครื่องเคียง   |
| <input type="checkbox"/> ไก่จ้อ                                  |   |

## SALAD (Please select 4 items)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> สลัดบาร์ผักสดออร์แกนิกกับน้ำสลัดและเครื่องเคียง (V) | <input type="checkbox"/> สลัดปลาทูน่าสโตนฝรั่งเศส  |
| <input type="checkbox"/> ซีซาร์สลัดกับเบคอนกรอบ                              | <input type="checkbox"/> ยำรวมมิตรทะเล             |
| <input type="checkbox"/> สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบ                            | <input type="checkbox"/> ยำถั่วพูกุ้งสด            |
| <input type="checkbox"/> เพนเน่สลัดกับทะเลรวม                                | <input type="checkbox"/> ยำเนื้อย่าง               |
| <input type="checkbox"/> บล๊อคโคลี่สลัดอู่นกับวอลนัท (V)                     | <input type="checkbox"/> พล่าคอหมูย่าง             |
| <input type="checkbox"/> สลัดผักมิกซ์กับกุ้งและไข่นกกระทา                    | <input type="checkbox"/> ลาบปลาหมึกกรอบกับผักต่างๆ |
| <input type="checkbox"/> ซีสมอสซาเรลล่ากับมะเขือเทศซอสไปโหระพา               | <input type="checkbox"/> ลาบเป็ดกับผักต่างๆ        |

## SOUP (Please select 2 items)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ซุปข้นกุ้งลือสเดอร์           | <input type="checkbox"/> ซุปเห็ดทรัฟเฟิล (V)  |
| <input type="checkbox"/> ซุปมันฝรั่งกับต้นกระเทียม (V) | <input type="checkbox"/> ซุปฟักทองอบ (V)      |
| <input type="checkbox"/> ซุปข้นข้าวโพดหวาน (V)         | <input type="checkbox"/> ต้มแซ่บซีโครงหมูอ่อน |

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ต้มยำทะเลน้ำข้น   | <input type="checkbox"/> ต้มข่าไก่บ้าน |
| <input type="checkbox"/> ต้มยำปลากะพงน้ำใส | <input type="checkbox"/> ต้มข่าทะเลรวม |

## MAIN COURSE (Please select 6 items)

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> สันนอกหมูห่อด้วยพาร์มาแฮมราดซอสเนย | <input type="checkbox"/> หมูทอดสโตนอิตาลีกับซอสมะเขือเทศ | <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดเป็ดย่างกับลิ้นจี่ | <input type="checkbox"/> ทะเลผัดพริกไทยดำ        |
| <input type="checkbox"/> เนื้อสันนอกอบราดซอสพริกไทยดำ       | <input type="checkbox"/> ลาซานยี่น้ำเนื้อ                | <input type="checkbox"/> แกงเหลืองปลากะพงกับมะละกอ | <input type="checkbox"/> ทะเลผัดผงกระหรี่        |
| <input type="checkbox"/> สตูว์เนื้อแกะ                      | <input type="checkbox"/> ไก่อบราดด้วยซอสทาร์ทาร์ก่อน     | <input type="checkbox"/> ผัดฉ่าทะเล                | <input type="checkbox"/> กุ้งผัดพริกกระเทียมกรอบ |
| <input type="checkbox"/> ปลาซลมอนเสิร์ฟพร้อมซอสมะนาว        | <input type="checkbox"/> ซีโครงหมูกับซอสน้ำผึ้ง          | <input type="checkbox"/> ปลากะพงราดซอสมะขาม        |  |

## BBQ STATION (Please select 3 items)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> เนื้อสันนอก โคขุน 250 วัน | <input type="checkbox"/> สันคอหมูคุโรบูตะ   |
| <input type="checkbox"/> ซีโครงแกะออสเตรเลีย       | <input type="checkbox"/> สะโพกไก่หมักตะไคร้ |
| <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์      | <input type="checkbox"/> ปลาหมึกย่าง        |
| <input type="checkbox"/> ไส้กรอกเนื้อลูกวัว        | <input type="checkbox"/> กุ้งย่าง           |
| <input type="checkbox"/> ไส้กรอกรวม                |   |

\* All BBQ station served with red wine jus, Jim-Jaew sauce, Teriyaki sauce, Spicy seafood sauce and Lemon wedge.

## SIDE DISH (Please select 2 items)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ผักรวมผัดน้ำมันหอย (V)         | <input type="checkbox"/> มันบดกับเห็ดทรัฟเฟิล (V) |
| <input type="checkbox"/> มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่ (V)      | <input type="checkbox"/> ผัดผักกับเนยกระเทียม (V) |
| <input type="checkbox"/> เห็ดรวมผัดน้ำมันหอย (V)        | <input type="checkbox"/> ผักโขมอบชีส (V)          |
| <input type="checkbox"/> ผักทองญี่ปุ่นอบกับโรสแมรี่ (V) | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าน้ำมันหอย (V)    |

## DIP DISH (Please select 1 item)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาทุและผักรวม     | <input type="checkbox"/> น้ำพริกอ่องหมูสับและผักรวม |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกกุ้งสดและผักรวม    | <input type="checkbox"/> หลนเต้าเจี้ยวปูและผักรวม   |
| <input type="checkbox"/> หลนปลาเค็มหมูสับและผักรวม |   |

## RICE DISH (Please select 1 item)

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดมันกุ้ง  | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดทะเลรวม    |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดหย่างโจว | <input type="checkbox"/> ข้าวอบสับปะรดกุ้ง |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดเนื้อปู  | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดต้มยำทะเล  |

## DESSERT (Please select 4 items)

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> ผลไม้รวมตามฤดูกาล            | <input type="checkbox"/> ลอดช่องสิงคโปร์         | <input type="checkbox"/> ทาร์ตบลูเบอร์รี่           | <input type="checkbox"/> เค้กทiramisu        |
| <input type="checkbox"/> กล้วยบัวชช                   | <input type="checkbox"/> ข้าวโพดเปียกมะพร้าวอ่อน | <input type="checkbox"/> เค้กช็อคโกแลตโอเปล่า       | <input type="checkbox"/> เค้กเสาวรสกับมะม่วง |
| <input type="checkbox"/> ขนมตะโก้เผือก                | <input type="checkbox"/> เค้กช็อคโกแลต           | <input type="checkbox"/> นิวอิงแลนด์ชีสเค้ก         | <input type="checkbox"/> ช็อคโกแลตฟัดจ์เค้ก  |
| <input type="checkbox"/> ทับทิมกรอบน้ำกะทิมะพร้าวอ่อน | <input type="checkbox"/> ทาร์ตผลไม้รวม           | <input type="checkbox"/> มิกซ์เบอร์รี่พานาคี้อัดต้า | <input type="checkbox"/> ช็อคโกแลตบราวนี่    |
| <input type="checkbox"/> สาคุเปียกมะพร้าวอ่อน         |  |   |  |

\*\* (V) Vegetarian dish

s01-10-2023