

CHRISTMAS EVE

SEAFOOD FESTIVE BUFFET

24 DECEMBER 2024 | 6PM - 9PM | THE BRASSERIE

BUFFET & FREE FLOW SOFT DRINKS

ADULT BUFFET
THB **1,299** NET

EARLY BIRD SPECIAL
THB **1,099** NET



KIDS (5-12 YEARS):
THB **600** NET
KIDS UNDER 4: **FREE**

บุฟเฟ่ต์คริสต์มาสอีฟ ซีฟู้ดสดใหม่ อาหารนานาชาติญี่ปุ่น ไทย จีน เมนูพิเศษประจำเทศกาลทั้งเนื้อวอลลิงตัน ไก่จวงอบสมุนไพร BBQ พร้อมของหวานธีมคริสต์มาสสุดน่ารัก ฟิงดเดนตรีเพราะๆ และร่วมลุ้นรับของขวัญ

MENU

APPETIZERS & SALADS

Salad Bar / สลัดบาร์

Make your own salad with fresh greens, veggies, cheese, croutons, bacon, and dressings
รวมผักสลัด, พามีซานชีส, ขนมหั้วกรอบ, เบคอน, ผักดอง พร้อมน้ำสลัดหลากหลาย

Composed Salad / สลัด

German potato salad สลัดมันเยอรมัน
Grilled pumpkin salad สลัดฟักทองย่างกับน้ำสลัดงาดำ
Grilled vegetables with honey truffle dressing สลัดผักย่างกับน้ำสลัดเห็ดทรัฟเฟิลผสมน้ำผึ้ง

Appetizer Bar / ของว่าง

Assorted cured meat and king mackerel ปลาแซลมอนรมควัน, ปลาอินทรีรมควัน
Salmon gravlax ปลาแซลมอนดองเครื่องเทศต่างๆ
Chicken and mushroom terrine ไก่และเห็ดเทอร์ริน
Pork and bacon terrine หมูและเบคอนเทอร์ริน
Seafood terrine ทะเลรวมมิตรเทอร์ริน

Cheese Board / ชีสต่างๆ

Camembert, gouda, blue and cheddar cheese served condiments and crackers
กาบังแบร์ชีส, กาวด้าชีส, บลูชีส, เชดด้าชีส ผลไม้แห้ง, องุ่น, สตอเบอร์รี่, ขนมหั้วกรอบ ถั่วต่างๆ

Bread and butter selection / ขนมหั้วต่างๆ

SEAFOOD ON ICE / รวมอาหารทะเล

Fresh oysters, blue crabs, prawns, mussels, clams หอยนางรมสด, ปูม้า, กุ้ง, หอยแมลงภู่, หอยตลับ

MEAT AND SEAFOOD ON FIRE / เมนูเนื้อพรีเมียมย่าง

Selection of Meat: Beef striploin and tenderloin, pork loin, chicken breast, lamb and sausages
เนื้อสันนอก, เนื้อสันใน, หมูสันนอก, หมูสันใน, หมูห่อเบคอน, อกไก่, เนื้อแกะ, ไส้กรอกเยอรมัน

Selection of Seafood: Salmon, seabass, scallops ปลาแซลมอน, ปลากระพง, หอยเชล

Barbecue and Steamed Seafood: White prawns, squids, mussels, rock lobsters, blue crabs, seabass, river prawns อาหารทะเลปิ้งย่างและนึ่ง กุ้งขาว, ปลาหมึก, กุ้งกระดาน, ปูม้า, ปลากระพง, กุ้งแม่น้ำ

FESTIVE SEASON SPECIALS

Beef Wellington / เนื้อเวลลิงตัน

Marinated tenderloin beef wrapped in homemade puff pastry served with gravy sauce, pepper sauce and mushroom sauce

เนื้อสันในห่อแป้งพัฟอบเสิร์ฟกับซอสเกรวี่, ซอสพริกไทยอ่อน, ซอสเห็ดหอม

Roasted Turkey / ไก่จวงอบสมุนไพร

Roasted traditional whole turkey with herb & butter served with turkey gravy sauce

ไก่จวงหมักเนยสมุนไพรอบเสิร์ฟพร้อมซอสเกรวี่ไก่จวง, ซอสเครื่องในไก่จวง

Side Dishes / เครื่องเคียง

Grilled vegetables with honey truffle dressing สลัดผักย่างกับน้ำสลัดเห็ดทรัฟเฟิลผสมน้ำผึ้ง

Glazed sweet potatoes and baby carrots มันหวานและแครอทเชื่อม

Homemade yorkshire pudding ขนมปังอบเครื่องเทศ

Mashed potatoes, grilled sweet corn มันบด ข้าวโพดหวานย่าง

Chicken casserole with green beans and onions สตูว์ไก่กับถั่วแขกและหัวหอม

INTERNATIONAL & LOCAL FLAVORS / อาหารไทยและนานาชาติ

Japanese Corner / อาหารญี่ปุ่น

Selection of sashimi: Salmon, tuna, octopus and sea bass

รวมปลาดิบ ปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลากระพง

Selection of salmon, tuna and prawn sushi and assorted maki rolls

ข้าวปั้นปลาแซลมอน, ปลาทูน่า, กุ้ง และข้าวม้วนไส้ต่างๆ

Chinese Special / อาหารจีน

Baked Hong Kong suckling pig with Chinese sweet soy sauce and pickled vegetables

หมูหันฮ่องกงกับซอสซีอิ๊วหวาน

Thai Corner / มุมอาหารไทย

Deep fried spring rolls ปอเปี๊ยะทอด

Deep fried chicken wings ปีกไก่คั่วเกลือ

Grilled Thai barbecue chicken, sticky rice ไก่ย่าง ข้าวเหนียว

Som Tum & Yum / ส้มตำ ยำ

Assorted hot and spicy papaya salad, Thai sweet sauce ส้มตำ ตำไทย ตำปรารำ
Seafood spicy papaya ตำทะเลรวม
Sweet corn with salted eggs ตำข้าวโพดไข่เค็ม

LIVE COOKING STATION

Live Wok and Stir-Fried Dishes / สดชั้นผัด เมฆตามสั่ง

Noodles (Seafood and Meat) ก๋วยเตี๋ยวทะเล หรือ เนื้อสัตว์ (หมู ไก่ เนื้อ)
Wok Noodles (Phad Thai / Phad See-Ew / Phad Kra Prow / Phad Kee Mow)
ผัดไทย ผัดซีอิ๊ว ผัดกระเพรา ผัดขี้เมา

Khaow Tom (Rayong hot boiled rice soup) / ข้าวต้มสไตล์ระยอง

Seafood: Seabass, salmon, crab stick, squid, fish balls, fish dumpling, mussel, crispy squids
ปลากระพง, หัวปลาแซลมอน, ท้องปลาแซลมอน, ปูอัด, ปลาหมึก, ลูกชิ้นปลา, กุ้งปลา, หอยแมลงภู่, ปลาหมึกกรอบ
Meat: Minced pork and chicken หมูบด, ไก่บด

Pasta Station / พาสต้า

Choice of pasta: Spaghetti, penne, fettucine สปาเก็ตตี้, เพนเน่, เฟตตูดินี
Choice of sauce: Carbonara, bolognese or tomato คาร์บอนาร่า, ซอสเนื้อบด, ซอสมะเขือเทศ
Choice of condiments: Bacon, ham, seafood, mushrooms เบคอน, แฮม, ทะเลรวมมิตร

Chef 's Recommendations / เชฟแนะนำ

Rock lobster with red wine sauce กุ้งผัดไวน์แดง
Sea prawns with garlic and butter กุ้งผัดไวน์ขาว
Baked scallops with garlic and butter หอยเชล อบชีส
Sea salt garlic and pepper salmon ปลาแซลมอนย่างเกลือพริกไทย

DESSERT / ของหวาน

Ice cream bar | Colorful chocolate fountain | Fruit cake | Carrot cake | Opera cake |
Christmas log cake | Mini red velvet cake | Mini Christmas pudding | Pumpkin & apple pie |
Crème brûlée | Chocolate mousse | Fresh fruits
ไอศกรีมกะทิพร้อมเครื่องเคียง | ช็อกโกแลตฟองดู | เค้กผลไม้รวม | เค้กแครอท | เค้กโอเปร่า |
เค้กคริสต์มาส | เรดเวลเวท | พุดดิ้งคริสต์มาส | พายฟักทองแอปเปิ้ล | ครีมนรุ่ | มูสช็อกโกแลต | ผลไม้สด

***Early Bird: Book and prepay by 20 Dec 2024 | จองและชำระก่อนวันที่ 20 ธ.ค. 67**

*Prices are per person and include service charge and VAT. ราคาสุทธิต่อท่าน รวมค่าบริการและภาษีแล้ว

RESERVATIONS: 038-978 789 | FBS@HISRAYONG.COM LINE: @HOLIDAYINNRAYONG



SCAN FOR MORE