



**Joining Dinner Cruise on Wonderful Pearl
Loy Krathong Festival(Thursday 22 November 2018)
19.30 - 23.00 hrs. at River City Pier 3**

Snacks on board:

Crispy Rice with Tamarind peanut sauce (ข้าวตังหน้าตั้ง)

Cold starters & salads:

Assortment of cold cuts and Sausages (โคลด์คัทและไส้กรอกต่างๆ)

Mixed organic green salad with home made dressing (สลัดผัก และน้ำสลัดต่างๆ)

Vegetable tempura (เทมปุระผัก)

Potato and onion salad (สลัดมันและหอมใหญ่)

Nicoise salad (นีซัวร์สลัด)

Northeastern sausage fried (ไส้กรอกอีสานทอด)

Papaya Salad (ส้มตำไทย)

Caesar salad with garlic croutons and bacon chips (ซีซาร์สลัด)

Pork Satay with pea nut sauce (หมูสะเต๊ะ)

Japanese Buffet:

Sashimi & Sushi medley (ซาซิมิและข้าวปั้นหน้าต่างๆ)

Breads:

French bread assortment (ขนมปังต่าง ๆ และเนย)

Soup:

Spicy prawn soup (spicy & not spicy) (ต้มยำกุ้ง)

Mushroom cream soup (ซूपเห็ดขี้หนู)

Hot dishes:

Deep fried chicken wrapped with pandanus herb leaves (ไก่ห่อใบเตย)

Chicken stewed with glaed vegetables (สตูว์ไก่)

Beef "Massaman" style (แกงมัสมั่นเนื้อ)

Fried rice noodle with prawn in egg net (pad thai) (ผัดไทยห่อไข่)

Sea bass filet with white wine coriander sauce (ปลาเกะพงซอสไวน์ขาว)

Sparerib medaillon with three flavour sauce (ซี่โครงหมูอบสามรส)

Fried shrimp with tamarine sauce (กุ้งทอดซอสมะขาม)

Pork cordon bleu with tartar sauce (หมูกอร์ดอนบลูและทาร์ทาร์ซอส)

Stir fried noodles & carrot cake (Show) (ขนมผักกาด&ก๋วยเตี๋ยวสังเต็ก ไชว์)

Vegetables sauté with garlic (pad pak ruam) (ผัดผักรวมมิตร)

Fried rice with crab and pineapple (ข้าวผัดปูสับปะรด)

Steamed rice (ข้าวสวย)

Grilled mixed seafood(prawn, bluecrab, softlefish, squid, mussel) (รวมมิตรทะเลเผา)

Dessert selection:

Fresh seasonal fruits (ผลไม้ตามฤดูกาล)

Mini Thai desserts selection (ขนมไทยต่างๆ)

Variety of cakes (เค้กต่างๆ)

Coconut Ice Cream with choices of topping (ไอศกรีมกะทิทรงเครื่อง)

Hot coffee or tea

(กาแฟร้อน / ชาร้อน)