



**Special Thai & International Buffet
Celebrate New Year, 2019 at River City Pier 3
(Monday 31 December 2018) 20.00 - 01.00 hrs.**

Snacks on board:

Cashew Nuts & Pork Sausages Cocktail Sauce (เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และไส้กรอกค็อกเทล)

Cold starters & salads:

- assortment of cold cuts (โคลด์คัท และไส้กรอกต่างๆ)
- Mixed organic green salad with home made dressing (สลัดผัก และน้ำสลัดต่างๆ)
- Caesar salad with garlic croutons and bacon chips (ซีซาร์สลัด)
- Tomato and pesto dip sauce (มะเขือเทศเพสโตดิพซอส)
- Potato and onion salad (สลัดมันและหอมใหญ่)
- Green Apples Salad (สลัดแอปเปิ้ล)
- Nicoise salad (นีซาร์สลัด)
- Spicy mixed seafood salad (ยำรวมมิตรทะเล)

Japanese Buffet:

Sashimi & Sushi medley (ซาซิมิและข้าวปั้นหน้าต่างๆ)

Breads:

French bread assortment (ขนมปังต่าง ๆ และเนย)

Soup:

- Spicy prawn soup (spicy & not spicy) (ต้มยำกุ้ง)
- Miso soup (มิโซะซุป์)

Hot dishes:

- Spicy Spaghetti & Spaghetti with Tamato Sauce(Show)(สปาเก็ตตี้ชี้เมา&สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศโหระพา โห้ว)
- Stir fried blue crab with powder curry (ปูผัดผงกะหรี่)
- Pork stewed with glazed vegetables (สตูว์หมู)
- Roasted duck in red curry (แกงเผ็ดเป็ดย่าง)
- Steamed squid lemon and chilli sauce (ปลาหมึกนึ่งมะนาว)
- Stir fried fillet of beef with black peppercorn&mushroom sauce(สเต็กเนื้อพริกไทยดำและซอสเห็ด)
- Sauted prawn with sweet & sour sauce (กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน)
- Pan fried fish with lemon butter sauce (ปลาทอดและซอสเนยมะนาว)
- 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)
- Thai Glutinous Rice Dumplings in Sweet Coconut Cream(Show) (บัวลอยไข่หวาน โห้ว)
- Celebrate New Year Cake, 2019

Hot coffee or tea

(กาแฟร้อน / ชาร้อน)