



**FLOATING MARKET** **BUFFET** TEL 1703

START FROM 18.00 – 22.00 Hrs.

**TUESDAY**

**Italian Night Buffet**

Enjoy a wide selection of the finest Thai classic dishes seasoned and Italian food to perfection by local chefs and International favorites  
 “Live Music”

**890 BAHT**  
DRINKS NOT INCLUDED

**SPECIAL PRICE FOR CHILD (4-12 yrs.)**  
**445 BAHT**

**WEDNESDAY**

**Thai Cuisine Night**

Experience Thai Night buffet and try all of the best of the Kingdom’s signature Thai dishes.  
 “Live music and Thai dance”

**890 BAHT**  
DRINKS NOT INCLUDED

**SPECIAL PRICE FOR CHILD (4-12 yrs.)**  
**445 BAHT**

**THURSDAY**

**A Taste of Asian Night**

Indulge in a sumptuous buffet with selection of Asian cuisine that will take your palate through an unforgettable journey together “Live music”

**890 BAHT**  
DRINKS NOT INCLUDED

**SPECIAL PRICE FOR CHILD (4-12 yrs.)**  
**445 BAHT**

**SATURDAY**

**International & Thai Night Buffet**

Enjoy a wide selection of the finest Thai classic dishes seasoned and International food to perfection by local chefs and International favorites Thai dishes.  
 “Live Music”

**890 BAHT**  
DRINKS NOT INCLUDED

**SPECIAL PRICE FOR CHILD (4-12 yrs.)**  
**445 BAHT**

**SUNDAY**

**Phang-nga Discovery**

Discover the best Phang Nga cuisine and enjoy delicious local food. A wonderful memorable experience with “Live Music”

**890 BAHT**  
DRINKS NOT INCLUDED

**SPECIAL PRICE FOR CHILD (4-12 yrs.)**  
**445 BAHT**



This prices are inclusive of service charge and government tax.

The Sands Khao Lak reserves the right to change any program without prior notice.

Reservations can be made directly at the Floating Market Restaurant.





TEL 1703

START FROM 18.00 – 22.00 Hrs.



**MONDAY**

## FISHERMAN NIGHT BUFFET

DIVE INTO OUR "FISHERMEN NIGHT BUFFET" AND IMMERSE YOURSELF IN A CULINARY JOURNEY FILLED WITH AN ABUNDANCE OF FRESH SEAFOOD DELIGHTS THAT WILL LEAVE YOUR TASTE BUDS CRAVING FOR MORE.

**Live music & Magic show**

**1,200 BATH**

DRINKS NOT INCLUDED

SPECIAL PRICE  
FOR CHILD (4-12 yrs.)

**600 BATH**

GUESTS WITH ANY MEAL PLAN OR LUXURY ESCAPE PACKAGE WILL INCUR AN ADDITIONAL CHARGE ON TOP OF THE MEAL PLAN ALLOWANCE CREDIT.



This prices are inclusive of service charge and government tax.

The Sands Khao Lak reserves the right to change any program without prior notice.

Reservations can be made directly at the Floating Market Restaurant.

REV.05.02.25





MONDAY

FLOATING MARKET **BUFFET** TEL 1703  
START FROM 18.00 - 22.00 HRS.

## Fisherman Night Buffet

### APPETIZERS

SHRIMP AND CHEESE WITH PESTO SAUCE  
SEAFOOD TERRINE WITH BRANDY COCKTAIL SAUCE  
MARINATED OCTOPUS WITH SLICED BEETROOT  
SMOKED FISH WITH HORSERADISH AND PICKLED  
FRESH OYSTER WITH CONDIMENTS

### SALADS

SALAD BAR WITH A VARIETY OF CONDIMENTS AND DRESSINGS  
TOMATO, BELL PEPPER  
COLESLAW SALAD  
MAYONNAISE SALAD  
FRENCH BEAN WITH TUNA SALAD  
CRISPY SHRIMP SALAD WITH GREEN MANGO AND SHALLOT

### SOUPS

TOMATO CREAM SOUP WITH CROUTONS  
CLEAR SOUP WITH MINCED PORK AND WONTON

### MAIN DISHES

STEWED BEEF WITH BELL PEPPER  
SAUTEED PORK LOIN WITH WILD MUSHROOM CREAM SAUCE  
BAKED CHICKEN WITH LEMON SAUCE  
BREADED FISH FILLET WITH TARTAR SAUCE  
PASTA WITH CONDIMENTS AND TOMATO SAUCE  
STIR FRIED YELLOW NOODLES WITH SOYA SAUCE  
BUTTERED VEGETABLES  
PARSLEY POTATOES  
FRIED RICE WITH VEGETABLES

### CARVING

ROASTED BARON BEEF TOPSIDE  
SERVED WITH SAUTEED SPINACH AND MUSTARD GRAVY SAUCE

### CHILDREN CORNER

MINI BEEF BURGER  
SPAGHETTI CREAM & HAM  
FRENCH FRIES

### LIVE STATION

SASHIMI (SALMON, TUNA, CRAB STICK) WITH WASABI AND GARNISHES  
DEEP FRIED BATTER FISH & SQUID SERVED WITH PLUM SAUCE

### SEAFOOD BBQ

BLUE CRAB, WHITE PRAWNS, SQUID  
ASSORTED FISH, FILLET OF RED SNAPPER, SEA BASS, MACKEREL

### DESSERTS

LEMON CHIFFON PIE, FRUIT CHEESECAKE, BLACK FOREST CAKE  
LIME CAKE, CREAM CARAMEL  
APPLE STRUDEL, STRAWBERRY CREAM CAKE  
PASSION FRUIT MOUSSE IN GLASS  
SEASONAL FRESH FRUITS  
ICE CREAM WITH CONDIMENTS  
SHOW: BANANA AND PINEAPPLE FRITTER  
BREAD & BUTTER

กุ้งและชีสซอสพาสโต้  
เทอร์รีนซีฟูดกับซอสค็อกเทล  
ปลาหมึกกับบิกทรูกลีซี  
ปลารมควันกับฮอร์สเรดิช  
หอยนางรมสดและเครื่องเคียง

สลัดพร้อมเครื่องเคียงและเครื่องปรุง  
แตงกวา, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มะเขือเทศเชอร์รี่, พริกยักษ์  
สลัดกะหล่ำปลี  
สลัดผักมายองเนส  
สลัดถั่วแขกกับกุน่า  
ยำมะม่วงกุ้งเสียบและหอมแดง (ยำกรอบ)

ซูปรีมมะเขือเทศกับขนมปังกรอบ  
ซูปโล้ใส่หมูสับและเห็ด

เนื้อตุ๋นพริกหยวก  
สันคอหมูผัดกับซอสครีมเห็ดป่า  
ไก่อบซอสมะนาว  
เนื้อปลาซุบแป้งซอสถั่วดำ  
พาสต้าพร้อมเครื่องปรุง  
ผัดหมี่เหลืองซอสซีอิ๊ว  
ผักผัดเบย  
มันฝรั่งต้ม  
ข้าวผัดผัก

เนื้อสโปกว๊ว  
เสิร์ฟพร้อมผักโขมผัดและซอสเกรวีมันตาร์ด

มินิเบอร์เกอร์เนื้อ  
สปาเกตตีผัดครีมและแฮม  
เฟรนช์ฟรายส์

ซาซิมิ (แซลมอน, ปลาเก๋า, ปลาอินทรี) พร้อมวาซาบิและเครื่องเคียง  
ปลาและหมึกซุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มฉุย

ปูม้า, กุ้งขาว ปลาหมึก  
เนื้อปลากระพงแดง, ปลากระพงขาว, ปลาอินทรี

พายเลมอนชีฟอน ชีสเค้ก เค้กแบล็คฟอเรสต์  
เค้กมะนาว คุกกี้คาราเมล  
เค้กแอปเปิ้ลสตรูเดิล สตอว์เบอร์รี่ครีม  
นุสสาวรสในแก้ว  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
ไอศกรีมพร้อมเครื่องปรุง  
โซ่ว กล้วยทอดสับปะรด  
ขนมปังกับเนย





# TUESDAY

**FLOATING MARKET BUFFET** TEL 1703

START FROM 18.00 - 22.00 HRS.

## ➤ Italian Night Buffet ➤

### APPETIZERS

ANTIPASTI (SMOKED PORK LOIN, SALAMI, COPPA)  
 CAPRESE "TOMATO AND MOZZARELLA"  
 SMOKED SALMON WITH PICKLED AND EXTRAVERGIN OLIVE OIL  
 THINLY SLICED ROASTED BEEF TENDERLOIN WITH TUNA SAUCE  
 SEMI-DRIED TOMATO AND ORANGE  
 ASSORTED CHEESES

### SALADS

SALAD BAR WITH A VARIETY OF CONDIMENTS AND DRESSINGS  
 TOMATO , BELL PEPPER  
 PRAWNS, PESTO & ROASTED POTATOES SALAD  
 GRILLED SUMMER SALAD  
 SQUID RING SALAD  
 PASTA AND BLUE CHEESE SALAD

### SOUP

MINISTRONE SOUP

### MAIN DISHES

BRAISED LAMB LEG OSSOBUCO STYLE  
 LASAGNA WITH MEAT SAUCE  
 ROASTED CHICKEN WITH MUSHROOM CREAM SAUCE  
 PAN FRIED FISH FILLET WITH CAPERS, CHERRY TOMATOES, HERB AND OLIVE OIL  
 DEEP FRIED SEAFOOD WITH TARTAR SAUCE  
 VEGETABLES CANNELLONI  
 SPINACH GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE

### DEMONSTRATION

PASTA: SPAGHETTI, FETTUCCINE, PENNE, FUSILLI, RIGATONI  
 CONDIMENTS: TOMATO, HAM, BASIL, GARLIC, SHALLOT, BELL PEPPER, CHEESE  
 SAUCE: CARBONARA, TOMATO, MEAT SAUCE

### PIZZA

TOMATO, BASIL, HAM, PINEAPPLE

### CARVING

ROASTED HAM LEG SERVED WITH GORGONZOLA SAUCE AND RAISIN SAUCE  
 GARNISH WITH MASH POTATOES, VEGETABLES RATATOUILLE  
 BEEF STEAK PIZZAIOLA STYLE

### LIVE STATION

TRADITIONAL CAESAR SALAD WITH CONDIMENTS  
 PARMA HAM & MELON

### CHILDREN CORNER

CHICKEN NUGGET  
 FRIED RICE WITH SAUSAGE  
 FRENCH FRIES

### DESSERTS

RASPBERRY TIRAMISU, ITALIAN CHOCOLATE ROLL, PROFITEROLES  
 CROSTOLI, MINI FRUIT TART, CHOCOLATE CHEESE, PANNA COTTA  
 EXOTIC FRUIT CHALOTE, TRUFFLE CAKE, PRUNE CAKE  
 GRAND CAKE SLICE  
 SEASONAL FRESH FRUITS  
 SHOW: SABAYON OR CHOCOLATE FONDUE WITH FRUIT  
 ICE CREAM WITH CONDIMENTS  
 BREAD SELECTION WITH BUTTER

สิ้นในหมูรมควิน ซาลามิ คอปป์า  
 คาปรเซ "มะเขือเทศและมอสซาร์เรลล่า"  
 แซลมอนรมควินกับผักดอง  
 เนื้อสันในว๊ออลโลซซอสทูน่า  
 มะเขือเทศอบแห้งและส้ม  
 ชีส

สลัดพร้อมเครื่องเคียงและเครื่องปรุง  
 แดงกวา, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มะเขือเทศเซอร์รี่, พรักยักษ์  
 สลัดกุ้ง เฟลโต้ และมันฝรั่งอบ  
 สลัดผักย่าง  
 สลัดปลาหมึก  
 สลัดพาสต้าและบลูชีส

ซูปมินสเตรเน่

ขาแกะตุ๋น สลัดออสซี่บูโก  
 ลาซานญาซอสเนื้อ  
 ไก่อบยัดไส้แฮมและเห็ดครีมซอส  
 เนื้อปลาทอดกับเคเปอร์ มะเขือเทศเซอร์รี่  
 ชีสฟูดซูปแป้งทอดซอสกาทา  
 แคนนอลลียัดไส้ผัก  
 ผักโขมย็อกกีซอสมะเขือเทศ

สปาเก็ตตี้, เฟตตูชินี่, เพนเน่, ฟรีดซีสี่, ริกาตอนี่  
 มะเขือเทศ, แฮม, ไทร่พ่า, กระเทียม, หอมแดง, พรักยักษ์, ชีส  
 คาโบนาร่า, ซอสมะเขือเทศ, ซอสเนื้อ

พิซซ่า มะเขือเทศ ไทร่พ่า แฮม สับปะรด

ขาแฮมย่างเสิร์ฟพร้อมซอสกรรอกอนโซลาและซอสลูกเทศ  
 เสิร์ฟกับมันฝรั่งอบและผักราตาตูย  
 สลัดอกเนื้อสไลด์สัฟฟิซซาโอล่า

สลัดชีซ่า  
 แฮมและเมลอน

นั๊กเก็ตไก่  
 ข้าวผัดไส้กรอก  
 เฟรนช์ฟรายส์

ราสเบอร์รี่ทรามิสู, ช็อกโกแลตโรลิตาเซียน, โพรฟิเทโร  
 ครอสโตลี, การ์ตผลไม้ขนาดเล็ก, ช็อกโกแลตชีส, พานาคอตต้า  
 ซาลัดผลไม้, เค้กกรรฟิเฟิล เค้กพรุณ  
 เค้กแกรนด์สไลซ์  
 ผลไม้ตามฤดูกาล  
 ซาบายองหรือฟองดูช็อกโกแลตกับผลไม้  
 ไอศกรีมพร้อมเครื่องปรุง  
 ขนมปังกับเนย





WEDNESDAY

FLOATING MARKET **BUFFET** TEL 1703  
START FROM 18.00 - 22.00 HRS.

## Thai Cuisine Night Buffet

### APPETIZERS

GRILLED MARINATED CHICKEN WITH LEMONGRASS  
RICE CRACKER WITH CHICKEN DIP  
MEANG PLA (FISH, NOODLES AND CHILLI & PEANUT SAUCE)  
CRISPY NOODLES IN GOLDEN PASTRIES CUPS  
DEEP FRIED VEGETABLES SPRING ROLLS

### SALADS

SALAD BAR WITH A VARIETY OF CONDIMENTS AND DRESSINGS  
TOMATO, BELL PEPPER  
SWEET POTATO SALAD  
FRIED SEABASS WITH LEMONGRASS AND SPICY SAUCE SALAD  
GRILLED PORK NECK THAI STYLE SALAD  
KIMCHI PICKLED

### SOUP

TOM YAM GHOONG "SPICY SOUP WITH PRAWNS AND LEMONGRASS"

### MAIN DISHES

GREEN CURRY WITH CHICKEN  
STIR-FRIED BEEF WITH OYSTER SAUCE  
STIR-FRIED CRISPY PORK WITH RED CURRY AND KALE  
DEEF FRIED FISH WITH SWEET AND SOUR SAUCE  
STIR-FRIED SQUID WITH CASHEWNUITS  
SAUTEED MIXED VEGETABLES WITH SOYA SAUCE  
STEAMED JASMINE RICE

### DEMONSTRATIONS

"SOM TAM" PAPAYA SALAD, LONG BEAN SALAD WITH CONDIMENTS  
BAKED WHITE PRAWNS WITH GLASS NOODLES  
PHAD THAI (STIR-FRIED NOODLES)

### CARVING AND BBQ. CORNER

ROASTED BEEF RUMP SERVED WITH SPICY SAUCE AND GRAVY MUSTARD SAUCE  
ROASTED CHICKEN WITH CRISPY HERBS SERVED WITH SWEET CHILI SAUCE  
MARINATED PORK SKEWER WITH MILK, THAI SAUSAGE

### CHILDREN CORNER

FRIED SAUSAGE AND KETCHUP  
FRENCH FRIES  
BUTTER SPAGHETTI  
FRIED RICE WITH VEGETABLES

### DESSERTS

ASSORTED THAI SWEETS  
PUMPKIN CUSTARD, YOUNG COCONUT PIE, SLICED MINI FRUIT CAKE  
BROWNIE CAKE, PANDAN CAKE, COCONUT MOUSSE IN GLASS  
SEASONAL FRESH FRUITS  
ICE CREAM WITH CONDIMENTS  
SHOW : MANGO WITH STICKY RICE  
BREAD & BUTTER

ไถ่ย่างตะไคร้  
ข้าวตังซอสถั่วและไก่ทอด  
เมี่ยงปลา  
กระทงทอง  
ปอเปี๊ยะผักทอด

สลัดพร้อมเครื่องเคียงและเครื่องปรุง  
แตงกวา, หอมใหญ่, มะเขือเทศ, มะเขือเทศเชอร์รี่, พริกยักษ์, ไรต์ดิช, แครอท  
ยำปลากุ้งกับหมูสับ  
สลัดไข่ต้ม  
ยำเนื้อย่าง  
ยำมะเขือยาวไก่สับและกุ้ง

ต้มยำกุ้ง

แกงเขียวหวานไก่  
เนื้อผัดซอสน้ำมันหอย  
หมูกรอบผัดเครื่องแกงใส่คะน้า  
ผัดเปรี้ยวหวานปลา  
ปลาหมึกผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
ผัดผักรวม  
ข้าวสวย

ส้มตำไทย, ตำถั่ว  
กุ้งอบวุ้นเส้น  
ผัดไทย

เนื้อสะโพกย่างเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มแจ่วและซอสเกรวีมีสตาร์ด  
ไก่อบสมุนไพร เสิร์ฟกับ น้ำจิ้มไก่  
หมูบึ่งหมักนมสด, ไส้กรอกไทย, ไส้จั่ว

ไส้กรอกทอดและซอสมะเขือเทศ  
เฟรนช์ฟรายส์  
สปาเก็ตตี้ผัดเนย  
ข้าวผัดผัก

ลูกชุบ, เม็ดขนุน, ขนมหัน, หนึ่ยวหน้าตัด  
คัสตาร์ดผักทอง, พายมะพร้าวอ่อน, เค้กผลไม้  
เค้กชoco, เค้กใบเตย, มูสมะพร้าวใบแก้ว  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
ไอศกรีมพร้อมเครื่องปรุง  
ข้าวเหนียวมะม่วง  
ขนมปังกับเนย



โทร. 1703

START FROM 18.00 – 22.00 u.

## THURSDAY

### A taste of Asian Night Buffet

#### APPETIZERS

ASSORTED ASIAN COLD CUT WITH CONDIMENTS  
SUSHI AND MAKI  
SAMOSAS WITH TAMARIND SAUCE  
FRESH SPRING ROLLS FILLED WITH MARINATED RED PORK

เอเชียโคลด์คัท  
ซูชิและมาคิ  
ซำโมซ่ากับซอสมะขาม  
ปอเปี๊ยะสดไส้หมูแดง

#### SALADS

SALAD BAR WITH A VARIETY OF CONDIMENTS AND DRESSING  
FRIED SEABASS WITH LEMON GRASS AND SPICY SAUCE SALAD  
GRILLED PORK NECK SALAD  
BEAN SPROUT AND CHICKEN SALAD  
CUCUMBER WITH SEAWEED SALAD, KIMCHI PICKLED

สลัดพร้อมเครื่องเคียงและเครื่องปรุง  
ลาบปลากระพง  
ยำคอหมูย่าง  
สลัดถั่วงอกและอกไก่ต้ม  
สลัดแตงกวากับสาหร่าย, กิมจิดอง

#### SOUPS

MISO SOUP  
CHICKEN WITH COCONUT MILK SOUP

มิโซะซุป์  
ต้นขาไก่

#### MAIN DISHES

INDIAN CHICKEN CURRY WITH NAAN BREAD  
SAUTEED BEEF TENDERLOIN WITH GINGER SOYA SAUCE  
PORK TONKATSU  
DEEP FRIED MACKEREL WITH SALT  
FRIED NOODLES WITH VEGETABLES  
ROASTED POTATO  
STEAMED RICE

แกงไก่อินเดียกับขนมปังนาน  
เนื้อสันในผัดขิง  
หมู ทงกัตสึ  
ปลาอินทรีทอดเกลือ  
ผัดหมี่ผักรวม  
มันฝรั่งอบ  
ข้าวสวย

#### BBQ.

GRILLED BEEF, PORK, CHICKEN, FISH SABA WITH TERIYAKI SAUCE

เนื้อ หมู ไก่ ปลาซาบะ: อย่างซอสเทริยากิ

#### DEMONSTRATION

BRAISED WHOLE DUCK  
DEEP FRIED BREADED PRAWNS, SQUID AND VEGETABLES

เปิดตู้บั้งตัว  
กุ้ง, ปลาหมึกและผักชุบแป้งทอด

#### CHILDREN CORNER

SPAGHETTI CREAM & HAM  
FRENCH FRIES  
FRIED RICE WITH EGG

สปาเก็ตตี้ผัดครีมและแฮม  
เฟรนช์ฟรายส์  
ข้าวผัดไข่

#### DESSERTS

RED VELVET CAKE  
CHOCOLATE CAKE WITH BANANA  
MANGO SAGO  
RASPBERRY MOUSSE  
CHOCOLATE BLUEBERRY MINI CAKE  
PEANUT GLUINOUS RICE BALL  
FRESH FRUITS IN SEASON  
ICE CREAM WITH CONDIMENTS  
SHOW : CREPE  
BREAD SELECTION WITH BUTTER

เค้กเวลเวทสีแดง  
เค้กช็อกโกแลตกล้วย  
มะม่วงสาคุ  
มูสราสเบอร์รี่  
เค้กมีนชีช็อกโกแลตบลูเบอร์รี่  
ลูกบอลข้าวเหนียวถั่วลิสง  
ผลไม้สดตามฤดูกาล  
ไอศกรีมกับเครื่องเคียง  
เครป  
ขนมปังกับเนย





**SATURDAY**

**FLOATING MARKET BUFFET** Ins. 1703  
Dine from 6.00 PM – 10.00 PM

## International Night Buffet

### APPETIZERS

PORK AND CHICKEN TERRINE WRAPPED WITH BACON  
AVOCADO & TOMATO SAUCE WITH TACO  
SMOKED DUCK BREAST WITH GARNISH  
MARINATED OCTOPUS WITH CONDIMENTS AND SESAME SAUCE  
SAMOSAS WITH TARMARIND SAUCE  
FRESH SALMON TARTAR WITH TOMATOES ON SPOON

### SALADS

SALAD BAR WITH A VARIETY OF CONDIMENTS AND DRESSINGS  
TOMATO, BELL PEPPER  
BEETROOT SALAD  
CORN SALAD  
CHEESE AND BOLOGNA SALAD  
SPICY SALAD WITH MUSSEL AND SQUID RING  
SPICY BREADED CHICKEN SALAD

### SOUPS

PUMPKIN CREAM SOUP WITH GARLIC CROUTONS

### MAIN DISHES

COQ AU VIN (CHICKEN STEWED IN RED WINE SAUCE)  
BAKED PORK KNUCKLE WITH RAISIN SAUCE AND MUSTARD  
POLPETTE (MEATBALLS IN TOMATO SAUCE)  
PAN FRIED SEABASS AND CAPPER & LIME SAUCE  
BREADED PORK PICCATA WITH MEAL BUTTER AND DICED TOMATO, CHOPPED PARSLEY  
BAKED STUFFED EGGPLANT WITH TOMATO AND ZUCCHINI  
STEAK FRIED POTATOES  
BUTTERED VEGETABLES

### LIVE STATION

SAUTEED SEAFOOD WITH TOMATO AND BELL PEPPER SAUCE  
(BLUE CRAB, PRAWN, MUSSEL, BANANA SQUID)  
PASTA FETTUCCHINI AND SPAGHETTI WITH TUNA SAUCE

### BBQ

MARINATED BRAZILIAN STYLE (BEEF, PORK NECK, CHICKEN LEG, CHORIZO SAUSAGE  
SAUCE : CHURRASCO, ONION & PEPPER, SWEET BELL PEPPER  
MUSTARD, TOMATO KETCHUP

### CHILDREN CORNER

HOT DOG  
FRENCH FRIES  
FRIED RICE WITH CHICKEN

### DESSERTS

STRAWBERRY CHOCOLATE DELIGHT, PINEAPPLE JALOUSIE  
QUINDIM DE BRAZIL, CARAMELIZED BANANA, MOCHA ECLAIRS  
CHEESECAKE, EXOTIC FRUIT CREAM, SHALLOTTE MOUSSE  
CROISSANT PUDDING, SLICED PRUNE CAKE, PASSION MOUSSE IN GLASS  
SEASONAL FRESH FRUITS  
ICE CREAM WITH CONDIMENTS  
SHOW: FRUIT SUSHI  
ASSORTED BREAD AND BUTTER

เกอริลล่าและไก่ห่อเบคอน  
ซัลซ่าอะโวคาโดและมะเขือเทศกับทาโก้  
อกเป็ดรมควัน  
ปลาหมึกหมักกับเครื่องปรุงและซอสงา  
ซาโมซ่ากับซอสมะเขาม  
ทาร์ตาร์แซลมอนสดกับมะเขือเทศ

สลัดพร้อมเครื่องเคียงและเครื่องปรุง  
แตงกวา หอมใหญ่ มะเขือเทศ, มะเขือเทศเชอร์รี่, พริกยักษ์, ไรสเดดิช, แครอท  
สลัดบีกิน  
สลัดข้าวโพด  
สลัดชีสและโบลอน่า  
ยำหอยแครงและปลาหมึก  
ลาบไก่ทอด

ซูปรีมฟักทองกับขนมอบปังกระเทียมกรอบ

ไก่ตุ๋นซอสไวน์แดง  
ขาหมูอบซอสลูกทอดซอสมีสตาร์ด  
ลูกชิ้นเนื้อบดในซอสมะเขือเทศ  
ปลากระพงทอดราดซอสเคปเปอร์และมะนาว  
หมูพิคคาตา  
มะเขือยาวบ่วงอบยัดไส้มะเขือเทศและซูชิ  
มันฝรั่งทอด  
ผักผัดเนย

ซีฟู้ดผัดซอสมะเขือเทศและพริกยักษ์  
(ปูม้า, กุ้ง, หอยแครง, หมึกกล้วย)  
พาสต้าเพดดูชีนี่ผักขมและสปาเกตตีผัดซอสทูน่า

เนื้อสันในวัว คอหมู น่องไก่ ไส้กรอกโฮร์ชี  
ซอส : ซอสซุราสโก้ ซอสหัวหอมและพริกแดง, ซอสพริกยักษ์หวาน  
มีสตาร์ด, ซอสมะเขือเทศ

อกทอด  
เฟรนช์ฟรายส์  
ข้าวผัดไก่

สตอเบอร์รี่ช็อกโกแลตดีไลท์ สับปรดจาลูซี่  
กินดิม ดู บราซิล, บานานาคาราเมล, มอคคา เอแคลร์  
ชีสเค้ก, คริมผลไม้, มูส  
พุดดิ้งครัวซองต์, เค้กลูกพรุน, มูสลาวรส  
ผลไม้สดตามฤดูกาล  
ไอศกรีมพร้อมเครื่องปรุง  
โชว์ ซูชิผลไม้  
ขนมปังกับเนย





# SUNDAY

**FLOATING MARKET** **BUFFET** Ins. 1703  
Dine from 6.00 PM – 10.00 PM

## Phang-Nga Discovery

### APPETIZERS

STEAMED SEAFOOD SOUFFLE ON CUP  
BEAN CURD PARCELS FILLED WITH MINCED PRAWN AND PORK  
SPICY SALMON SALAD WITH LEMONGRASS  
FRESH SPRING ROLLS FILLED WITH SEAFOOD  
DEEP FRIED CHICKEN ROLL (GAI CHO)

### SALADS

SALAD BAR WITH A VARIETY OF CONDIMENTS AND DRESSINGS  
TOMATO, BELL PEPPER  
SWEET CORN SALAD  
SQUID RING ORANGE AND CELERY SALAD  
SMOKED DRIED SHRIMPS WITH CASHEWNUIT AND PINEAPPLE SALAD  
GREEN LOCAL VEGETABLES WITH SHRIMP AND MINCED PORK

### SOUPS

CLEAR SOUP STEWED PORK LEG WITH CHA- MUANG LEAVES  
SOUP OF MIXED VEGETABLES WITH HOARY BASIL (GAENG LIENG)

### MAIN DISHES

GOAT CURRY SERVED WITH ROTI  
BRAISED PORK BELLY BLACK SOYA SAUCE  
SOUR CURRY WITH FISH AND PINEAPPLE (SALMON)  
SAUTEED SLICED BEEF TENDERLION WITH SWEET PEPPER  
STEAMED CHICKEN WITH SOYA SAUCE  
STIR FRIED VERMICELLI WITH VEGETABLES AND EGG "PHANG NGA STYLE"  
DEEP FRIED MARINATED FISH FILLET WITH TURMERIC  
STEAMED JASMINE RICE

### CARVING

ROASTED WHOLE DUCK, ROASTED MARINATED RED PORK NECK, HOME MADE LOCAL SAUSAGE  
SERVED WITH PICKLED GINGER AND FRESH THAI HERB  
SAUCE : SOUR & CHILI SAUCE AND SWEET BLACK SOYA SAUCE

### BBQ

CHICKEN SATAY, PORK SATAY, SEAFOOD SATAY  
SAUCE : PEANUT SAUCE, CUCUMBER RELISH  
BBQ FISH IN BANANA LEAF WITH CHILI & LEMON SAUCE

### LIVE STATION

BAU-TORD (DEEP FRIED VEGETABLE WITH SHRIMP)  
WOK FRIED AUBERGINE AND LOCAL VEGETABLES  
WITH SWEET BASIL AND OYSTER SAUCE

### CHILDREN CORNER

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE  
FRIED RICE WITH EGG  
FRENCH FRIES

### DESSERTS

ASSORTED PHANG NGA SWEETS  
CARAMEL CUSTARD, MINI FRUIT SHORTCAKE, JAM ROLL  
PINEAPPLE MOUSSE, BANANA CREAM CAKE, GINGER MOUSSE IN GLASS  
FRUIT IN SYRUP  
SEASONAL FRESH FRUITS  
ICE CREAM WITH CONDIMENTS  
SHOW : RICE DUMPLING  
BREAD & BUTTER

ห่อหมกปลา  
ถูงทองใส่กุ้งและหมู  
ปลาปลาเซลมอน  
ปอเปี๊ยะสดใส่ซีฟู้ด  
ไก่จ้อ

สลัดพร้อมเครื่องเคียงและเครื่องปรุง  
แตงกวา หอมใหญ่ มะเขือเทศ, มะเขือเทศเชอร์รี่, พริกยักษ์, ไรต์ดิช, แครอท  
สลัดข้าวโพดหวาน  
สลัดปลาหมึกใส่เส้นและคื่นช่าย  
ยำกุ้งเสียบสับประรด  
ยำผักกูดใส่กุ้งและหมูสับ

ขาหมูต้มใบชะมวง  
แกงเสียงผัก

โรตีสี่แถมแพะ  
หมูฮ้อง  
แกงส้มปลาเซลมอน  
เนื้อสันในผัดพริกหยวก  
ไก่ตั้งซีอิ๊ว  
ผัดหมูหั่นมีะฉ่าง  
ปลาทอดขมิ้น  
ข้าวสวย

เป็ดย่าง หมูแดง ไส้กรอกหมูเขียง  
เครื่องเคียง ชงดอง, ผักสด  
พริกป่นน้ำส้ม, ซีอิ๊วหวาน

สเต็ก สเต็กหมู สเต็กซีฟู้ด  
ซอสถั่วแตงกวาจากชาด  
ปลาย่างพอในตอง น้ำจิ้มซีฟู้ด

เบือกทอดกุ้ง  
มะเขือยาวผัดกับโหระพาและผักผักพื้นบ้านกับซอสหอยนางรม

สปาเก็ตตี้กับซอสมะเขือเทศ  
ข้าวผัดไข่  
เฟรนช์ฟรายส์

เหนียวกล้วย, ส้มกลืน, ตะโก้, หม้อแกง  
คาราเมลคัสตาร์ด, มินิผลไม้ชอร์ตเค้ก, แยมโรส  
มูสสังประรด, เค้กครีมกล้วย, มูสซิงโกแก้ว  
ผลไม้ในน้ำเชื่อม  
ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
ไอศกรีมพร้อมเครื่องปรุง  
โชว์ ข้าวเกรียบปากหม้อ  
ขนมปังกับเนย