

Loy Krathong Buffet Dinner Menu at Terrace Rim Naam Friday 15 November 2024

THB 6,500 net per person

SNACKS

กระตงทอง

Krathong Thong 

Minced Chicken Salad, Fresh Herbs, Sweet Corn in Pastry Shell

ม้าฮ่อ

Mah Hor  

Pineapple Morsel, Minced Chicken, Peanuts

ซ่อม่วง

Chor Muang 




Steamed Thai Dumpling, Crab Meat Filling

ข้าวเกรียบปากหม้อ

Khow Krieb Pak Mor 

Steamed Thai Dumpling, Herbed Minced Chicken, Peanuts

ข้าวตังหน้าตังสองหน้า

Khow Tang Nah Tang Song Nah   

Rice Crackers, Herbed Minced Chicken, Prawn Sauce

หมี่กรอบ

Mee Grob   

Crispy Rice Vermicelli with Minced Shrimp, Pork, Chicken

ปูจ๋า

Poo Ja  

Deep-fried Herbed Crab Meat, Minced Chicken

เมี่ยงปลาทุ

Mieng Pla Too 


Mackerel Salad with Lettuce Cups

ปอเปี๊ยะทอด

Poh Pia Thod 

Deep-fried Vegetable Spring Rolls

ลาบเนื้อทอด

Laab Nuea Thod 

Deep-fried Spicy Minced Beef

 Gluten-Free  Nuts  Pork  Vegetarian  Vegan  Shellfish  Contain Egg  Dairy Product  Soya

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

SALAD

ลาบเป็ด

Laab Ped 

Herbed Minced Roasted Duck Salad, Toasted Rice Powder

ยำถั่วพู

Yum Thua Pu  

Wing Bean Salad with Chicken and Prawns

ยำผลไม้

Yum Polamai 

Fruit Salad with Fresh Herbs

ยำวุ้นเส้น

Yum Woon Sen  

Spicy Glass Noodle Salad with Chicken and Shrimp

ยำเนื้อย่าง

Yum Nuea Yaang 

Spicy Grilled Beef Salad

ยำปูนิ่ม

Yum Poo Nim  




Deep-fried Soft Shell Crab with Mango Salad

ยำทะเล

Yum Talay  

Spicy Seafood Salad

ยำส้มโอ

Yum Som-O   

Pomelo Salad with Shredded Chicken and Prawns

DIPS

กะปิควั

Gapi Kua  

Curry Shrimp Paste

หลนปู

Lon Poo  

Preserved crab cooked in coconut milk

น้ำพริกปลาย่าง

Naam Prig Pla Yaang 

Shrimp Chilli Paste with Grilled Fish Meat

น้ำพริกขี้เหล็ก

Naam Prig Long Ruea   

Shrimp Chilli Paste with Salted Egg, Sweetened Pork, Crispy Fluffy Fish

น้ำพริกมะขาม

Naam Prig Makham   

Tamarind Chilli Paste with Minced Pork and Dried Shrimp

เครื่องเคียงน้ำพริก

Krueang Kieng Naam Prik  

Accompaniments: Fresh, Boiled, Fried Vegetables

 Gluten-Free  Nuts  Pork  Vegetarian  Vegan  Shellfish  Contain Egg  Dairy Product  Soya

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

SOUP

โป๊ะแตก

Poh Taek



Spicy Clear Seafood Soup with Holy Basil

ต้มข่าไก่

Tom Kha Gai



Herbed Chicken in Coconut Soup with Lemongrass and Galangal

แกงจืดลูกรอก

Gaeng Jued Loog Rog



Egg Sausage with Vegetables and Shredded Chicken Breast

CURRY

แกงเผ็ดเนื้อย่าง

Gaeng Phed Nuea Yaang



Red Curry with Grilled Beef Tenderloin

แกงเขียวหวานไก่

Gaeng Khiew Waan Gai



Green Curry with Chicken

ขนมจีนน้ำเงี้ยว

Khanom Jeen Naam Ngiew



Siamese Rice Noodles with Northern Style Pork Spare Ribs Soup

แกงหนมอย่าง

Panaeng Moo Yaang



Thick and Creamy Curry with Roasted Pork

แกงคั่วสับปรดกุ้ง

Gaeng Kua Sabparos Goong



Red Curry with Pineapple and Shrimp

แกงกะหรี่ไก่

Gaeng Gari Gai



Yellow Chicken Curry with Onion and Potato

มัสมั่นเนื้อ

Massaman Nuea



Massaman Beef Curry with Sweet Potato and Onion

Gluten-Free Nuts Pork Vegetarian Vegan Shellfish Contain Egg Dairy Product Soya

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

MAIN DISH

กุ้งทอดสามรส

Goong Thod Sam Ros 

Deep-fried Prawns with Chili and Tomato Sauce

ปลากระพงทอดน้ำปลาหวาน

Pla Kapong Thod Naam Pla Waan

Deep-fried Fish with Sweet & Salty Tamarind Sauce

ผัดผัก

Phad Phag   

Stir-fried Vegetables

ข้าวผัดปู

Khow Phad Poo  

Fried Rice with Crab Meat

ข้าวอบสับประรด

Khow Ob Supparos  

Baked Fried Rice and Pineapple

ข้าวหอมมะลิ

Khao Hom Mali  

Steamed Hom Mali Rice

ACTION STATION

ข้าวซอยไก่

Khow Soy Gai  

Northern-style Curry with Egg Noodles and Chicken

ผัดไทย

Phad Thai    

Thai-style Stir-fried Noodles with Prawns

บาร์บีคิว

BBQ  

Grilled Chicken Satay, Pork Satay, Beef Satay with Peanut Sauce, Grilled Squid, Blue River Prawn, Grilled Herbed Mussels, Grilled Marinated Pork Neck with Tamarind Sauce, Chili Lime Sauce, Roasted Dried Chili Sauce, Sweet Chili Sauce

ส้มตำปู หรือ ส้มตำไทย

Som Tam Poo or Som Tum Thai  

Spicy Green Papaya Salad with Salty Thai Crab or Peanuts

 Gluten-Free  Nuts  Pork  Vegetarian  Vegan  Shellfish  Contain Egg  Dairy Product  Soya

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.

DESSERT

ผลไม้

Polamai  

Assorted Tropical Fresh Fruits

ขนมครก

Khanom Krog 

Siamese Rice Pudding Topping with Sesame or Spring Onion

ขนมเบื้อง

Khanom Bueang 

Siamese Pancakes with Sweet or Salty Stuffing

กล้วยแขก

Gluay Khaek  

Siamese Deep-fried Battered Banana

ปลากริมไข่เต่า

Pla Grim Khai Tao 

Jasmine Rice Flour in Coconut Milk and Caramel

ขนมตาล

Kha-nom Tan  

Steamed Toddy Palm in Banana Leaves

ขนมหม้อแกงฟักทอง

Mho Keng Fak Thong 

Thai Egg Custard with Pumpkin

มันสำปะหลังเชื่อมราดกะทิอบควันเทียน

Mun Cheum 

Tapioca Root in Syrup with Coconut Milk Syrup

น้ำแข็งไสชาไทยพร้อมเครื่องเคียง

Nham Khang Sai Cha Thai 

Thai Tea Shaved Ice with Syrup and Condiment

ขนมถ้วย

Kanom Tuay 

Coconut Milk Custard Cup

ขนมใส่ไส้

Kanom Sai Sai 

Steamed Rice Flour with Coconut Filling

ทองเอก

Thong Ek 

Wheat Flour with egg yolks

ขนม น้ำดอกไม้

Kanam Nam Dok Mai 

Steamed Rice Flour with Flower-infused Water

 Gluten-Free  Nuts  Pork  Vegetarian  Vegan  Shellfish  Contain Egg  Dairy Product  Soya

Please advise of any dietary requirements or allergies and our Chefs will be delighted to assist.