









Loy Krathong Buffet Dinner Menu

Friday 15 November 2024



APPETIZERS

Pineapple morsel topped with minced chicken and peanut 
มาฮ้อ


Steamed Thai dumpling with crab meat 
ซ่อม่วง


Steamed rice flour filled with rice noodle, minced pork, and peanut 
ข้าวเป็นสุโขทัย

Crispy fluffy rice with shrimps in coconut cream 
ข้าวตังหน้ากุ้ง

Crispy noodles with minced shrimps, pork, and chicken mixture 
หมี่กรอบ

Deep-fried vegetable spring rolls 
ปอเปี๊ยะทอด

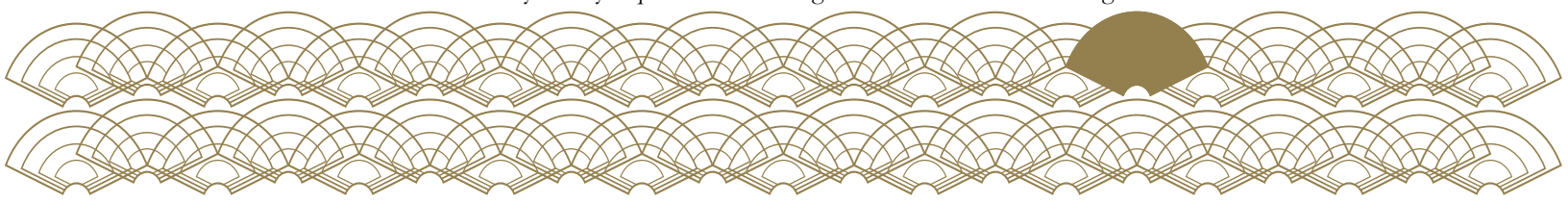
Deep-fried prawn rolls 
กระทัดลมกุ้ง

Deep-fried prawn patties with sweet plum sauce 
ทอดมันกุ้ง




Deep-fried curry fish cakes 
ทอดมันปลา

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

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







SALAD Live Station

Spicy green papaya salad with dried shrimp and peanut   
ส้มตำไทย



Spicy glass noodle salad with seafood   
ยำวุ้นเส้นทะเล



Spicy grilled pork neck salad  
ยำคอหมูย่าง



Spicy deep-fried soft-shell crab with mango salad  
ยำปูนิ่ม


Spicy minced pork salad with herbs and ground toasted rice   
ลาบหมู


Pomelo salad with shredded chicken and prawns  
ยำส้มโอไก่กับกุ้ง




Assorted condiments and caramel sugar dip wrapped in betel leaves  
เมี่ยงคำ

Mixed salad bar with crudité and selection of dressings  
สลัดบาร์ ผักต่างๆ พร้อมน้ำสลัดหลากหลาย

Selection of international cheeses with dried fruits, nuts, and crackers  
ชีสนานาชนิดเสิร์ฟกับผลไม้แห้ง ถั่วต่างๆ และแครกเกอร์



Smoked salmon with horseradish sauce and Melba toast 
ปลาแซลมอนรมควันกับซอสฮอร์สเรดิชและขนมปังกรอบ


Selection of cold cuts with pickled vegetables 
โคลด์คัทหลากหลายกับผักดอง



Assorted sushi, sashimi, and rolls (tuna, salmon, avocado, sweet omelet, California rolls)   
ซูชิ ปลาดิบ และโรลหลากหลาย ทูน่า แซลมอน อะโวคาโด ไข่หวาน และโรลแคลิฟอร์เนีย

Assorted prawns and vegetable tempura 
เทมปุระกุ้งและผักต่างๆ

DIPS

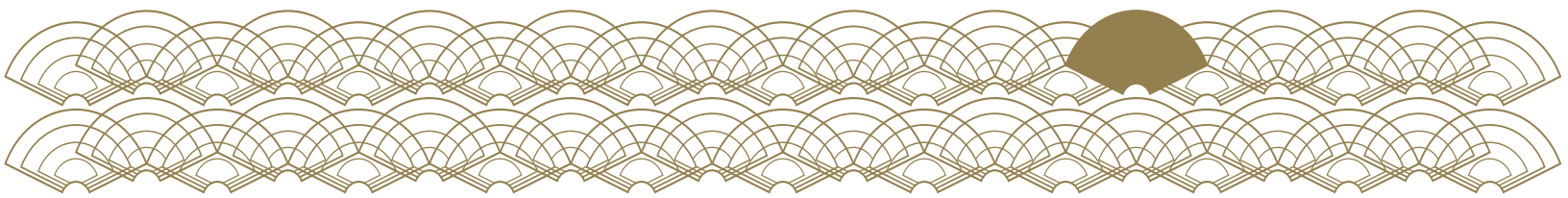
Preserved crab cooked in coconut milk  
หลนปู

Minced pork and tomato dip served with fresh vegetables and crispy pork skin  
น้ำพริกอ่องเสิร์ฟพร้อมผักสดและแคบหมู


Shrimp paste, chili, and dried shrimp dip  
น้ำพริกกะปิกุ้งแห้ง


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



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



SOUP STATION


Galangal-scented coconut soup with chicken 
ต้มข่าไก่



Sukhothai noodle soup 
ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย



Traditional blue river prawn soup with lemongrass and straw mushrooms, served in coconut 
ต้มยำกุ้ง

MAIN COURSE



Wok-fried young jackfruit with pork belly 
ตำขมูนอ่อนกับหมูสามชั้น



Stir-fried chicken with banana heart 
คั่วไก่กับหยวกกล้วย



Stir-fried grilled pork with fresh chili and basil leaves 
หมูย่างผัดพริกชี้หนู

Stir-fried prawns with chili jam and sweet basil leaves 
กุ้งผัดน้ำพริกเผา



Deep-fried fish with sweet & salty tamarind sauce 
ปลากระพงทอดซอสน้ำปลาหวาน

Stir-fried vegetables with mushroom sauce 
ผัดผักรวมซอสเห็ดหอม

Fried rice with crab meat 
ข้าวผัดปู

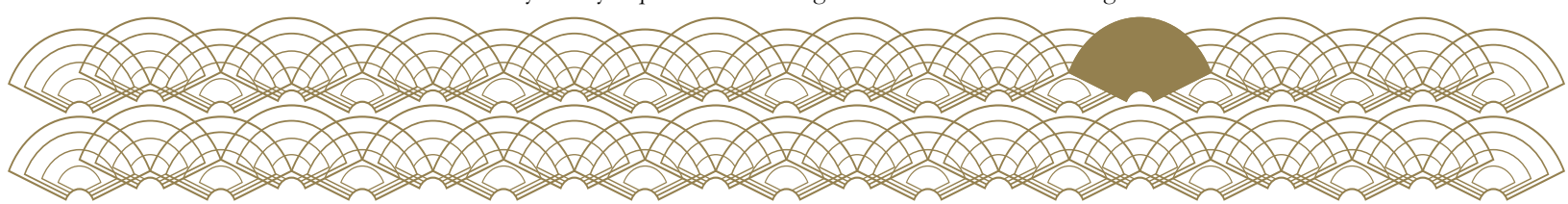
Steamed jasmine rice, rice berry, and brown rice 
ข้าวหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และข้าวกล้อง

Northern-style egg noodle curry soup with chicken or beef
ข้าวซอยไก่ ข้าวซอยเนื้อ

Thai-style stir-fried noodles with prawns 
ผัดไทยกุ้ง


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

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





CURRY STATION

Red curry with pineapple and shrimps   
แกงคั่วสับปะรดกุ้ง



Southern-style beef curry with sweet potatoes and onions 
แกงมัสมั่นเนื้อ

Green curry with vegetables  
แกงเขียวหวานผัก



ACCOMPANIMENTS

Crushed dried pork, Chinese pork sausage, deep-fried crispy fish, steamed salted egg,
and sweet shredded beef  
หมูทุบ กุนเชียงหมู ปลากรอบ ไข่เค็ม และเนื้อหวาน

BARBECUE-GRILL



Whole roasted pig with condiments  
หมูหันพร้อมเครื่องเคียง

Grilled marinated chicken with spicy roasted rice dips and sticky rice 
ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว ข้าวเหนียว

Char-grilled blue river prawns with chili and lime dip  
กุ้งแม่น้ำเผากับน้ำจิ้มซีฟู้ด

Char-grilled squid with spicy Thai seafood sauce  
ปลาหมึกย่างน้ำจิ้มซีฟู้ด

Char-grilled beef with roasted chili dip  
เนื้อย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว

Char-grilled marinated sea bass in banana leaves  
ແໝມປລາກະທງທອໂບຕອງຢ່າງ

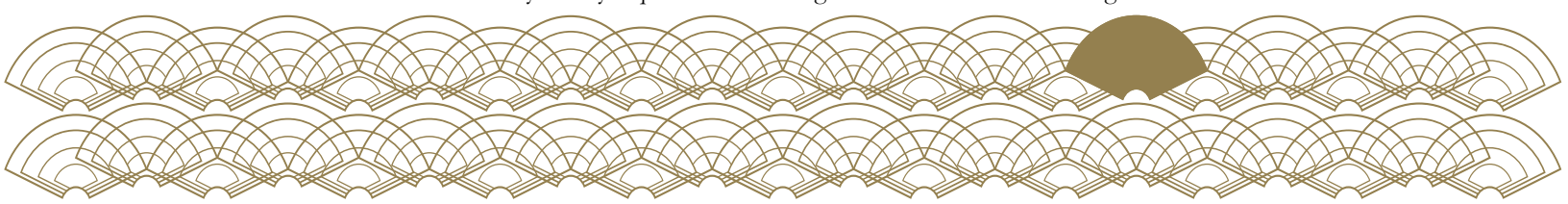
Char-grilled lamb chops with mint sauce 
ซีโครงแกะย่างกับซอสมินต์

Char-grilled vegetables and bean curd skewers  
ผักรวมย่างกับเต้าหู้ย่าง




Char-grilled Northern Thai sausages  
ไส้อู้อย่าง

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

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



JAPANESE CORNER BY CHEF HIROSHI KINU BY TAKAGI

Assorted sushi, sashimi, and rolls (tuna, salmon, avocado, sweet omelet, California rolls)   
ซูชิ ปลาดิบ และโรลหลากหลาย ทูน่า แซลมอน อะโวคาโด ไข่หวาน และโรลแคลิฟอร์เนีย



Assorted prawns and vegetable tempura 
เทมปุระกุ้งและผักต่างๆ

Cold soba noodle with soy sauce
โซบะเย็น

Takoyaki – Octopus ball with flying tuna flake
ทาโกะยากิปลาหมึกโรยด้วยปลาทูน่าแห้ง

ITALIAN CORNER BY CHEF DARIO – CIAO RESTAURANT




Focacce “Rustichella”

Home-baked focaccia with farm-baked ham, mozzarella, buffalo tomato, arugula, and pesto mayonnaise  
ขนมปังฟอคคาเซียกับแฮมซานเดเนียลเล สลัดร็อคเกต ซีสมอซซาเรลล่า และซอสเพสโต้




Crostini e Bruschette

Rustic sourdough crostini and bruschetta with a variety of toppings
ขนมปังกรอบหน้าหลากหลาย



Classic balsamic marinated plum tomatoes and fresh basil 
ขนมปังกรอบหน้ามะเขือเทศหมักน้ำส้มสายชูบัลซามิก

Molten smoked Scamorza cheese, honey-glazed walnut, and watercress   

Tonnato



Slow-cooked corn-fed chicken with creamy tuna and anchovy mayo, waxy quail eggs, fried capers from Pantelleria, and pickled “Giardiniera”   
ไก่อบแกนนิกซูวีกับซอสทอนนาโต ไข่นกกระทาขี้ผึ้ง เคเปอร์ทอด และผักดอง

La Nizzarda

Sarawak pepper-crusted tuna with Asian mixed greens, datterini tomatoes, saffron potato, French beans, and black Taggiasca olives, served with Italian dressing  
ทูน่าเคลือบพริกไทยซาราวัก มะเขือเทศดอทาลินี มันฝรั่งตุ๋นในหญ้าฝรั่ง ถั่วแขก มะกอกดำ และน้ำสลัดอิตาเลียน

Panzerottini

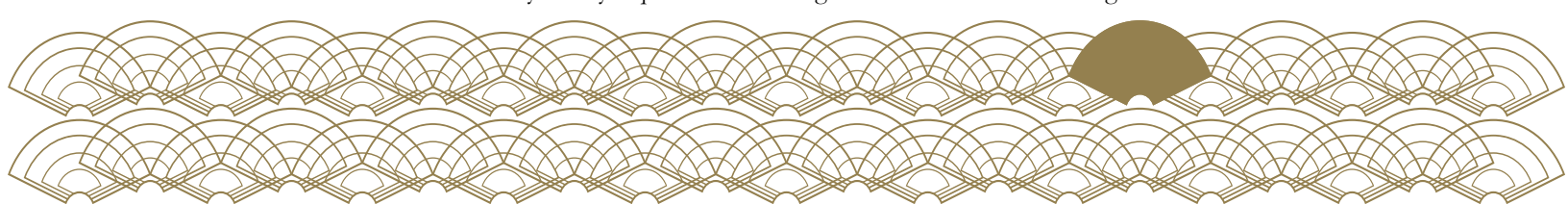
Varieties of “pocket pizza” with
พิซซ่าทอดไส้ต่างๆ

Molten truffle mozzarella and mushroom  

Piennolo tomato, mozzarella, and fresh basil  

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

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



Insalata di Gnocchetti Sardi

Durum “Gnocchetti” salad with Sicilian sun-dried tomatoes, basil and ricotta pesto, roasted seasonal vegetables, pine nuts, and fresh basil 🌿🥛
สลัดพาสต้าย็อกเก็ตติกับซอสเพสโตส์ไตร์ซิซิลเลียน ผักรวมอบ และถั่วไพน์

Signature Pizza Selections from Ciao’s menu

พิซซ่าหน้าหลากหลายจาก Ciao

Classic “Margherita” with tomato and mozzarella 🌿🥛

พิซซ่ามารีตา

“Al Posillip” with seafood 🐠

พิซซ่าทะเลรวม

“Alla Diavola” with spicy ‘Nduja, Calabrian spicy salami, olives, and onions 🐷

พิซซ่าดีอาโวลากับซาลามิเผ็ด มะกอกดำ และหอมใหญ่

“Alla Parmigiana” with eggplant, molten smoked Scamorza cheese, and Parmigiano 🌿🥛

พิซซ่ามะเขือม่วงอบชีสสคามอร์ซารมควันและพาร์เมซาน

MINESTRE E SECONDI

Selections of Ciao’s pasta specialties offering classic highlights at our “Angolo della pasta” station

Penne, Homemade 40 yolks Tagliatelle, Sardinian Gnocchetti, Black ink Spaghetti 🌿

เส้นเพนเน ทาโยลีนี 40 ไข่ ย็อกเก็ตติชาร์ดี และสปาเกตตีหมึกดำ

Tagliatelle all’Umbria

Old Tuscan recipe of tagliatelle with Chianti-braised Kurobuta sausage ragout and autumn wild mushrooms 🐷

พาสต้าทาเกียเทลเลซอสไส้กรอกหมูตุ๋นกับเห็ดป่า

Fusilli al Ragout di Wagyu

Fusilli with braised Wagyu shank Bolognese sauce 🥛

พาสต้าย็อกเก็ตติซอสเนื้อวากิวโบโลเนส

Penne a la Carbonara

Artisanal Durum penne with carbonara sauce 🐷🥛

พาสต้าเพนเนซอสคาร์บอนารา

Spaghetti al Nero di Sepia ai Frutti di Mare

Black ink spaghetti with seafood 🐠

พาสต้าสปาเกตตีหมึกดำซอสทะเลรวม

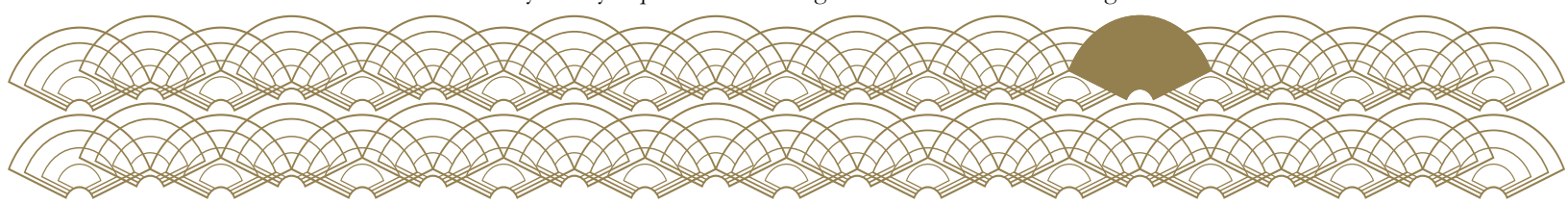
Lasagne ai Funghi Autunnali

Egg yolk mille-feuille with seasonal wild mushrooms and truffle Fontina cream 🥛



ลาซานญาซอสครีมเห็ดป่าและทรัฟเฟิล

🌿 Gluten-Free 🌿 Vegetarian 🌿 Vegan 🐷 Pork 🐠 Shellfish 🥛 Contain Egg 🌿 Nuts 🥛 Dairy Product 🌿 Spicy

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





Risotto alla Sorrentina con Frutti di Mare

Amalfi coast-style seafood casserole with crustacean broth and white wine risotto  

ริซอตโตซอสทะเล

Brasato di Wagyu al Barolo

Barolo-braised Wagyu beef cheek with truffle polenta  


แก้มวัวตุ๋นบาโรโลกับโพเลนตาทรัฟเฟิล

Polletto alla Cacciatora


Free-range chicken casserole 

ไก่บ้านตุ๋นคาเซอโรล


CHINESE CORNER BY CHEF ANDY – CHINA HOUSE

Fresh oyster and mussel crispy pancake with bean sprouts and green chives 

แพนเค้กหอยนางรมและหอยแมลงภู่งอกกับถั่วงอกและกุยช่ายเขียว

Steamed pork and vegetable tom yum Kartong bun 



ซาลาเปาหมูสับต้มยำ

Steamed water rice cake with preserved turnip 


จួយก๊วย (ขนมถั่วยจีน)

Deep-fried seafood wonton with sweet and sour pickled vegetables 

เกี้ยวซีฟู้ดทอดกับผักดองเปรี้ยวหวาน

Traditional “Bak Chang” with pork sausage, dried shrimp, and salted egg yolk  

บ๊ะจ่างไส้กรอกหมู กุ้งแห้ง และไข่เค็ม

Deep-fried Teochew crab meatballs with homemade plum sauce 

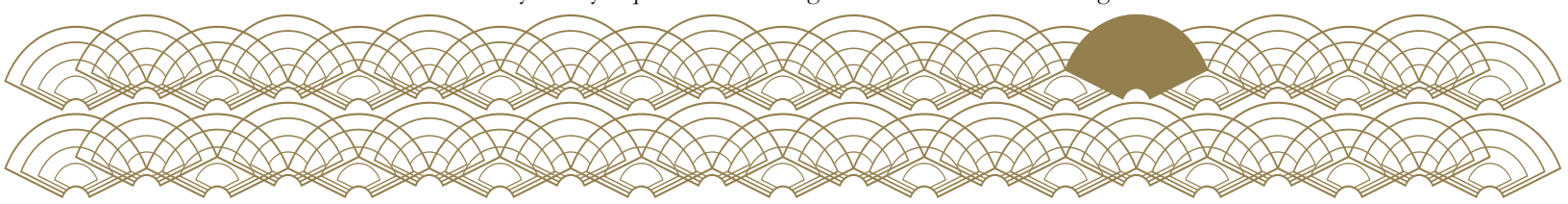
หอยจ๊อปูกับซอสบ๊วย

Peking duck with steamed pancake and condiments

เป็ดปักกิ่งเสิร์ฟกับแป้งแพนเค้กและเครื่องเคียง



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

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






DESSERTS

Fruit Live Carving Station
Variety of seasonal tropical fruits  
ผลไม้แกะสลัก และผลไม้รวม



Fresh mango sticky rice with condiments  
ข้าวเหนียวมะม่วงพร้อมเครื่องเคียง




Spiced mulberry choux  
ซูซึ่มัลเบอร์รี่ผสมเครื่องเทศ



Peanut caramel crunch   
คาราเมลพีนัทครันช์




Roasted coconut cake   
เค้กมะพร้าว

Mini banana blossom cake   
เค้กกล้วยกลั่นซากุระ



Pandan coconut mille-feuille  
มิลเฟยมะพร้าวใบเตย

Tamarind dulcify tartlet   
ทาร์ตดัลซิฟิเคชัน

Ginger lime cheesecake  
ชีสเค้กขิงและมะนาว

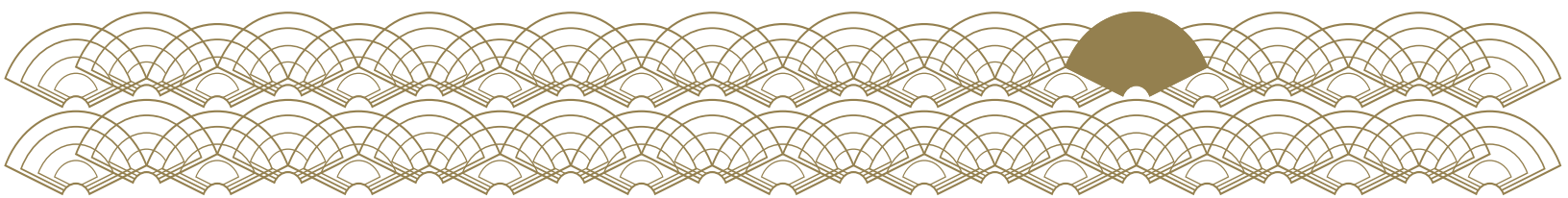
Black sesame and yuzu pie   
พายยuzuและงาดำ

Matcha latte crème brûlée   
ครีมบรูเล่้ชาเขียว

Thai tea tapioca pearls  
สาธุชาไทย

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

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



DESSERTS LIVE STATION

Grilled Banana Paradise

Barbecued bananas with a blend of spices, topped with warm brown sugar sauce and served with banana caramel ice cream

กล้วยปิ้งราดซอสน้ำตาลทรายแดง และไอศกรีมกล้วยคาราเมล



Sticky Rice Sundae

Traditional sticky rice with a modern twist, topped with coconut ice cream, mango slices, and coconut milk foam

ข้าวเหนียวมะม่วงกับไอศกรีมกะทิและโฟมกะทิ



Lychee Blossom Delight

Lychee sorbet with a jasmine touch, served with lychee pearls and jasmine-infused cotton candy

ซอร์เบทลิ้นจี่กลิ่นมะลิ ไข่มุกลิ้นจี่ และน้ำตาลสายไหม



Thai Coffee Ice Cream Sandwich

Creamy Chiang Mai coffee ice cream and pecan brownie chunk sandwiched between two crispy wafers, topped with chocolate sauce

แซนด์วิชไอศกรีมกาแฟเชียงใหม่กับบราวนี่พีแคน



Thai Custard Pancakes

Fluffy Thai-style pandan pancakes filled with creamy black sesame ice cream, topped with toasted sesame seeds

แพนเค้กใบเตยใส่ไอศกรีมงาดำ โรยหน้าด้วยงาดำอบ



Crispy Lotus Blossom Bites

Fried lotus root chips caramelized, sweet potato sorbet served with a charcoal coconut foam

รากบัวทอดกรอบเคลือบคาราเมล หวานเย็นมันเทศ และโฟมชาโคลมะพร้าว



ICE CREAM COUNTER

Pineapple chili sorbet

ซอร์เบทสับปะรดและพริก



Dragon fruit lime sorbet

ซอร์เบทมะนาวและแก้วมังกร



Guava ginger sorbet

ซอร์เบทฝรั่งและขิง



Roasted banana and caramel ice cream

ไอศกรีมกล้วยคาราเมล



Jasmine strawberry milk ice cream

ไอศกรีมนมสตอว์เบอร์รี่มะลิ



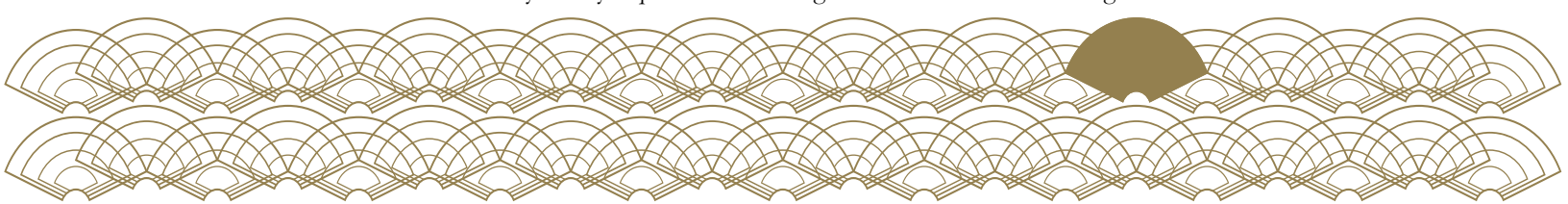
Chiang Mai fudge chocolate ice cream

ไอศกรีมช็อกโกแลตฟัดจ์เชียงใหม่



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


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




Toppings

ท็อปปิ้งต่างๆ



BREAD STATION

French baguette 


ขนมปังฝรั่งเศส

Sourdough 


ขนมปังชาวไร่

Multigrain bread  


ขนมปังเมล็ดธัญพืช

Focaccia 



ฟอคคาเซีย

Ciabatta bread 



เซียบัตต้า

Grissini 



ขนมปังขาไก่

Pull-apart garlic-herb butter bread  

ขนมปังกระเทียมและสมุนไพร



Brioche feuilletée  

บริยอช




Gluten-free bread  

ขนมปังกลูเตนฟรี




JARS & EXTRAS

Meringues (4 types)  



เมอแรงก์ 4 ชนิด

Matcha financier   

ฟินองเขียวัทฉะ

Financier roasted pineapple and kaffir lime   

ฟินองเขียวสับปะรดอบและผิวมะกรูด

Mulberry honey madeleine  

มาดแลนรสน้ำผึ้งมัลเบอร์รี่

Lollipops  

อมยิ้ม

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

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

