

Thai Food Buffet Menu for Wednesday

❖ Súp/ Soup:

1. Súp Gà kiểu Thái / Tom Kha Gai Soup
2. Súp Hải Sản Kiểu Thái/ Tom Yum Gum Soup

❖ Sà Lách, Thịt Nguội, Phô Mai và Bánh Mì / Salad, Cold Cut, Cheese and Breads:

3. Sà Lách Ceasar Cá Hồi / Ceasar Salad with salmon
4. Sà Lách Nui Thịt Nguội / Pasta Salad with Ham
5. Gỏi Buổi Tôm Kiểu Thái / King prawns with Pomelo Salad Thai Style
6. Sà Lách Phô mai và Salami / Italia Salad Salami & Cheese
7. Gỏi Gà Kiểu Thái / Ground Chicken Salad (Laab Gai)
8. Thai eggs salad/ Thai Eggs salad
9. Gỏi bò kiểu thái /Thai Beef salad
10. Bruschetta with Parmesan
11. Prawns Cooktail
12. Sà Lách Bar / Bar Salad
13. 3 Loại Thịt Nguội / 3 Kinds of Cold Cut
14. 3 Loại Bánh Mì / 3 Kinds of Breads + Bánh mì tỏi / Garlic Knots
15. 3 Loại Phô Mai / 2 Kinds of Cheese
16. Sốt Dầu Giấm Đen / Balsamico Dressing
17. Sốt Thousand Island / Thousand Island Sauce
18. Sốt Dầu Giấm VN / Vietnamese Dressing

❖ Quầy Sushi, Maki & Sashimi:

19. Cá Hồi / Salmon Sashimi
20. Cá Ngừ Đại Dương / Tuna Sashimi
21. 3 Loại Sushi / 3 Kinds of Sushi
22. 3 Loại Maki / 3 Kinds of Maki

❖ Món Chính và Hải Sản / Main Dishes and Sea Food:

23. Cá chẽm phi lê sốt Thái/ Baked Seabass fillet with fish Thai sauce
24. Gà nấu sốt sệt kem, capres / Chicken piccata
25. Lasagna Ý Sốt cà chua, Sea Food / Sea Food Lasagna
26. Khoai Tây và phô mai chiên / William Potatoes
27. Cua Sốt Kiểu Singapore / Sauteed Crab Singapore Style
28. Cơm Chiên Thailan/ Fried Rice Thai Style
29. Pad Thái hải sản/ Pad Thai with seafood
30. Cà Ry Penang Tôm càng / Penang Curry with King prawns
31. Cà Ry Masaman với Vịt / Massaman Curry with Duck
32. Bông Cải, cải thìa, Đông Cô, xào tỏi /Sauteed Pok brocoli, Choy with Chinese Mushroom and garlic
33. Tôm Càng Baby Hấp Nước Dừa / Steamed King Prawn With Coconut
34. Cua Hấp Sả / Steamed /Crabs with Lemongrass
35. Nghêu Hấp Kiểu Thái / Steamed Clam Thai Lan Style
36. Ốc bươu xào sốt tiêu xanh/ Sauted snails with Green pepper sauce

❖ Quầy Lẩu Thái Tự Chọn / Thai Hot Pot stations

37. Bạn Có Thể Chọn Các Loại Hải Sản, Bò Mỹ, Các Loại Nấm và Rau Phục Vụ Với Nước Lẩu Chua Cay / Sea Food, Assorted Mushrooms, Assorted Vegetables and US Beef with Sweet & Sour Hot Pot Soup

❖ **Quầy BBQ / BBQ Stations**

- 38. Hàu Đút Lò Phômai / Oven Backed Oyster With Cheese
- 39. Pizza xúc xích / sausage pizza
- 40. Tôm nướng Sốt Cà Ry Xanh / Grilled Prawn with Green Curry
- 41. Cá hồi nướng muối ớt / Grilled Salmon with salt & chili Sauce
- 42. Vẹm nướng mỡ hành /Grilled nails with spring onion oil

❖ **Carving Station**

- 43. Ba rọi Heo cuộn Đút Lò với Lá Hương Thảo / Oven Baked Porkchetta with Herbs and Garlic
- 44. Bò nướng dùng kèm sốt tiêu / Roasted Aus Beef with pepper sauce
- 45. Gà nướng hương thảo / Roasted chicken whole with herb

❖ **Tráng Miệng / Desserts**

- 46. Dưa Hấu/ Watermelon
- 47. Đu Đủ / Papaya
- 48. Chôm Chôm Thái / Rambutan
- 49. Thanh Long / Dragon Fruits
- 50. Mận / Plum
- 51. Xôi xoài kiêu Thái / Steamed glutinouse with coconut milk,Mango
- 52. Bánh panacotta thập cẩm / Assorted Panacotta
- 53. Bánh Flan/ Flan Cake
- 54. Bánh Pho Mai Kiểu Ý / Tiramisù
- 55. Bánh Mousse Sô Cô La / Mousse Chocolate
- 56. Bánh Táo Nướng / Apple Tart
- 57. Bánh Chuối Nướng / Banana Cake
- 58. Bánh Đậu Xanh Nướng / Green Bean Cake
- 59. Chè Nhân Nhục / Logan Sweet Soup
- 60. 3 Kem Loại Kem / 3 Kinds of Ice Cream
- 61. Agar agar