

GOURMET PRIMO
CATERING



INTERNATIONAL BUFFET

The Prices are excluding 7% VAT and outside catering charges

Minimum 30 persons guaranteed

international buffet

MENU A

Inclusive of Bread Rolls and Salad bar with Dressings and Condiments

ราคาอาหารรวมขนมปังและสลัดบาร์พร้อมน้ำสลัดต่างๆ

Type of Menu	Price	Appetizers	Soup 1	Entrées	Desserts
OPTION 1	650	3	1	3	1
OPTION 2	750	3	1	4	2

Appetizers

Smoked duck breast with apple and mixed salad served with raspberry-yogurt sauce

อกเป็ดรมควันเสิร์ฟพร้อมแอปเปิ้ลและผักสลัดซอสราสเบอร์รี่โยเกิร์ต

Sesame chicken breast with chilled ratatouille

อกไก่อบงาและราตากูอี

Herb chicken Caesar salad

ซีซาร์สลัดและไก่อบสมุนไพร

Selected deli and cured meats with condiments

แฮมและโคลด์คัทต่างๆ

Pork terrine with Cumberland sauce

เทอร์รีนหมู เสิร์ฟพร้อมซอสคัมเบอร์แลนด์

Shrimps on ice berg lettuce with a spicy cocktail sauce

คอกเทลกุ้งบนผักสลัด

Potato salad with crispy bacon and dill

สลัดมันฝรั่งกับเบคอน

Grilled Chicken with avocado and tomato salad

ไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมกบวโคาโดและสลัดมะเขือเทศ

Desserts

Fresh seasonal fruit cups

ผลไม้สดเสิร์ฟในถ้วย

Assorted Thai desserts

ขนมไทยต่างๆ

A selection of European pastries and desserts

เค้กและขนมอบต่างๆ

Soup

Pumpkin cream soup with roasted sunflower seeds

ซूपครีมฟักทองโรยด้วยเมล็ดทานตะวันรมควัน

Sweet corn chowder with Crouton

ซूपครีมข้าวโพด พร้อมขนมปังกรอบ

Chicken clear soup with pasta and vegetables VG

ซूपใสไก่พร้อมพาสต้าและผักต่างๆ

Entrées

Cajun style BBQ pork ribs

ซี่โครงหมูซอสบาร์บีคิวสไตล์ Cajun

Oven baked chicken thigh with mushroom gravy

สะโพกไก่อบราดเกรวี่เห็ด

Beef stroganoff with pasta

เนื้อสโตรกานอฟและพาสต้า

Roasted chicken with green peppercorn sauce

ไก่อบเสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยอ่อน

Grilled pork loin with mustard sauce

หมูย่างเสิร์ฟกับมีสตาร์ดซอส

Grilled Andaman snapper fillet with cream dill sauce

ปลากระพงย่างซอสครีมและดีล

Cajun style home fried potatoes with bacon

มันฝรั่งผัดเบคอนสไตล์ Cajun

Mashed potatoes

มันฝรั่งบด

Selected market vegetables in garlic butter

ผักต่างๆ ผัดเนยและกระเทียม

international buffet

MENU B

Inclusive of Bread Rolls and Salad bar with Dressings and Condiments

ราคาอาหารรวมขนมปังและสลัดบาร์พร้อมน้ำสลัดต่างๆ

Type of Menu	Price	Appetizers	Soup 1	Entrées	Desserts
OPTION 1	850	3	1	3	2
OPTION 2	950	3	1	4	2

Appetizers

Smoked duck with a mango bell pepper salsa

อกเป็ดรมควันเสิร์ฟพร้อมซาลซ่ามะม่วงและพริกหวาน

Roasted vegetables in olive oil with marinated Feta cheese

ผักย่างด้วยน้ำมันมะกอกสโตนีตาเลียนและเฟต้าชีส

Grilled marinated shrimp on sweet corn and bell pepper salad

กุ้งหมักย่างบนสลัดข้าวโพดและพริกหวาน

Air-dried ham with sweet melon

แฮมและเมลอน

Seafood Salad with Pomelo and Cocktail sauce

สลัดทะเลกับส้มโอและซอสค็อกเทล

Steamed salmon fillet on Russian salad

Mozzarella and tomato salad with balsamic dressing

สลัดมะเขือเทศกับมอสเชอร์โรล่าชีสซอสบาซาลิก

Chicken terrine with mixed julienne salad

เทอร์รีนไก่เสิร์ฟพร้อมผักต่างๆ

Desserts

Fresh seasonal fruit cups

ผลไม้สดเสิร์ฟในถ้วย

Assorted Thai desserts

ขนมไทยต่างๆ

A selection of European pastries and desserts

เค้กและขนมอบต่างๆ

Soup VG

Cream of broccoli with smoked cashew nuts

ซूपครีมบรอกโคลีโรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Asparagus cream soup

ซूपครีมหน่อไม้ฝรั่ง

Wild mushroom cream soup

ซूपครีมเห็ด

Entrées

Traditional Hungarian beef goulash

Oven roasted rosemary chicken with sweet garlic cloves

Silvers of pork fillet in a shiitake mushroom cream sauce

หมูอบราดซอสครีมเห็ดชิตาเกะ

Lamb stew in a rich tomato sauce with Calamata olives

สตูว์แกะในซอสมะเขือเทศและมะกอก

Grilled Snapper fillet with a sun-dried tomato and butter

เนื้อปลาอย่างเสิร์ฟพร้อมกับ

Pan-fried salmon with broccoli and dill cream sauce

สเต็กแซลมอนและบรอกโคลีเสิร์ฟกับซอสดีล

Croquette potatoes

มันฝรั่งโครเก็ททอด

Grilled vegetables with olive oil and aromatic herbs

ผักย่างด้วยน้ำมันมะกอกและสมุนไพรสโตนีตาเลียน

Sautéed seasonal vegetable

ผัดผักต่างๆ กับแยม