INTERNATIONAL CHOICE Buffet

Holiday Inn & Suites
AN IHG HOTEL
RAYONG CITY CENTRE

Menu รายการ	Price ราคา	Appetizer อาหารว่าง	Salad สลัด	Soup ซุป	Main Course อาหารจานหลัก	Dressert ของหวาน	Total รวม
Inter เมนูนานาชาติ	1,300	3	2	1	5	4	15
Inter เมนูนานาชาติ	1,100	2	2	1	4	3	12

***Price include Softdrink (ราคารวมเครื่องดื่ม) | *เมนูเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย**

Salad Bar

Assorted lettuce (3items) | Tomatoes | Cucumbers | Carrots | Asparagus | Onions | Baby corn | Peppers | Beetroot and onions | Bacon chips | Dressed with Thousand island | French dressing | Blue cheese dressing | Italian dressing | Herb dressing | Lemon and olive oil

Starters and Salads

- ◯ • Squid salad with chick pea and tahini sauce | สลัดปลาหมึกกับถั่วชิคพีส์ปรุงรสด้วยงาบด
- ◯ • Asparagus salad with quail egg, sauce gribiche and herb croutons | สลัดหน่อไม้ฝรั่งปรุงรสด้วยซอสมัสตาร์ดเครื่องเทศกรอบ และไข่นกกระทาต้ม
- ◯ • Grilled chicken breasts with roasted bell peppers and coriander pesto | สลัดไก่ย่างปรุงรสด้วยซอสโหระพาฝรั่ง
- ◯ • Selection of assorted European cold cuts with condiments | ไส้กรอกแบบยุโรปต่างๆเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง
- ◯ • Macaroni pasta with ham and cheese salad | สลัดมักกะโรนีปรุงรสด้วยแฮมกับเนยแข็ง
- ◯ • Carpaccio of zucchini with parmesan shavings and balsamico | บวบฝรั่งปรุงรสย่างเสิร์ฟพร้อมเนยแข็งและซอสบัลซามิค
- ◯ • Caprice of tomato salad with mozzarella | มะเขือเทศสดกับเนยแข็งมอสซาเรลล่าปรุงรส
- ◯ • Green broccoli with grated hard boiled egg | สลัดบล็อกโคลี่ต้มปรุงรสด้วยไข่ต้มสับผสมเครื่องเทศ
- ◯ • Nicoise of peppered tuna with long beans and marinated peppers | สลัดนิซัวส์ปรุงรสด้วยพริกยักษ์สามสี ถั่วแขก และอื่นๆ
- ◯ • Green asparagus with garlic oil | หน่อไม้ฝรั่งต้มราดซอสน้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ผสมกระเทียม

INTERNATIONAL CHOICE Buffet

Holiday Inn & Suites
AN IHG HOTEL
RAYONG CITY CENTRE

Starters and Salads

- Spicy minced pork salad | ลาบหมู
- Spicy minced chicken salad | ลาบไก่
- Spicy minced duck salad | ลาบเป็ด
- Vegetable spring rolls | ปอเปี๊ยะเจ
- Vietnamese rice paper rolls with steamed chicken and chili sesame dip | ปอเปี๊ยะสดเวียดนามสอดไส้ไก่ เสริฟพร้อมเครื่องจิ้ม
- Seared seafood with garlic and lemon confit | ทะเลย่างปรุงรสด้วยซอสมะนาวฝรั่งดองกับกระเทียม
- Spicy glass noodle salad | ยำวุ้นเส้นใส่กุ้งและไก่สับ
- Rice cracker with chili dip | ข้าวตังหน้าตั้ง
- Sweet corn fritter | ทอดมันข้าวโพด
- Deep fried toast with pork | ขนมปังหน้าหมู
- Spicy squid with roasted rice | ลาบปลาหมึกทรงเครื่อง
- Thai style crispy rice noodle with tamarind sauce | หมี่กรอบทรงเครื่อง
- Piquant roasted chicken with palm heart salad | ไก่ย่างทรงเครื่อง เสริฟกับยำยอดมะพร้าวอ่อนรสจัด
- Spicy northern preserved pork sausage salad | ไส้อั่วล้านนา
- Grilled pork salad with roasted rice | คอหมูย่างน้ำตก
- Spicy winged bean salad | ยำถั่วพูทรงเครื่องสามรส
- Grilled beef salad | ยำเนื้อวัวย่าง
- Marinated pork spare ribs | ซี่โครงหมูหมักเครื่องเทศอบ
- Crispy serpent-head-fish salad | ยำปลาช่อนทอดกรอบทรงเครื่อง
- Salad of grilled pork & kale | สันคอหมูย่างเสริฟกับคะน้ากรอบแช่เย็น
- Assortments of grilled vegetables with balsamic dressing | ผักต่างๆ ย่างราดซอสบัลซามิค
- Baby French beans with green vinaigrette and bacon chips | ถั่วแขกอ่อนปรุงรสด้วยสลัดน้ำใสใส่เครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมกับเบคอนอบกรอบ
- Julienne of carrots with raisins | สลัดแคร็อทปรุงรสด้วยลูกเกด
- Fresh cucumber salad in yoghurt and dill dressing | สลัดแตงร้านกับซอสโยเกิร์ตใส่ผักชีลาว
- New potato salad with creamed mustard dressing | สลัดมันฝรั่งลูกเล็กปรุงรสด้วยครีมมัสตาร์ด
- Marinated beetroot salad with citrus and mint | สลัดหัวบีทรูทปรุงรสด้วยมะนาวและสะระแหน่
- Tangy sweet and sour chicken salad with wok charted bell peppers and sesame | สลัดไก่รสจัดปรุงรสด้วยซอสเปรี้ยวหวาน พริกยักษ์ย่าง และงาคั่ว

INTERNATIONAL CHOICE *Buffet*

Holiday Inn & Suites
AN IHG HOTEL
RAYONG CITY CENTRE

Soup

- Cream of pumpkin soup | ซุปฟักทอง
- Forest mushroom soup with pesto crouton | ซุปเห็ดแบบครีมข้น เสริฟกับขนมปังอบ
- Cream of vine ripen roma tomatoes with focaccia crouton | ซุปมะเขือเทศสไตล์อิตาเลี่ยน เสิร์ฟกับขนมปังอิตาเลี่ยนอบกรอบ
- Cream of asparagus | ซุปหน่อไม้ฝรั่งแบบข้น
- Minestrone soup with garlic crouton | ซุปผักรวมมิตรน้ำใส ปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้น เสิร์ฟกับขนมปังอบกระเทียม
- Potatoes and leek cream soup | ซุปมันฝรั่งแบบครีมข้น ปรุงรสด้วยต้นกระเทียมฝรั่ง
- Hot & sour vegetable soup with crispy fish | แกงส้มปลาทอดกรอบ
- Vegetable soup with shrimp paste | แกงเลียงผักรวมมิตร
- Pork leg soup with Thai herbs | ต้มยำขาหมู
- Double boiled pork spare ribs with bitter marrow | มะระตุ๋นซี่โครงหมู
- Spicy chicken in coconut milk soup with Thai herbs | ต้มข่าไก่

INTERNATIONAL CHOICE Buffet

Holiday Inn & Suites
AN IHG HOTEL
RAYONG CITY CENTRE

Main Courses

- Pan-fried red snapper on creamed leek with red wine sauce | เนื้อปลากะพงแดงทอดราดซอสไวน์แดงเสิร์ฟกับต้นกระเทียมฝรั่งผัดครีม
- Baked snapper on creamed straw mushrooms | ปลากะพงอบเสริฟกับเห็ดผัดครีม
- Grilled sea bass with mushrooms and herbs | ปลากะพงขาวย่างเสริฟกับเห็ดสดผัดเครื่องเทศ
- Baked fish curry soufflé in banana cup | ห่อหมกปลากราย
- Deep fried fish patties | ทอดมันปลากราย
- Fish dumplings in green curry | แกงเขียวหวานปลากราย
- Sweet and sour fish | ปลาทอดผัดซอสเปรี้ยวหวาน
- Wok-seared fish with tangy chili sauce | ปลาราดพริก
- Fried spicy catfish with chili paste | ปลาดุกผัดเผ็ด
- Breaded chicken escalope filled with mozzarella and melted tomatoes | เนื้ออกไก่สอดไส้เนยแข็งและมะเขือเทศชุบเกล็ดขนมปังทอด
- Seared medallions of chicken on wild mushroom ragout | สเต็กไก่ย่าง เสิร์ฟพร้อมสตูว์เห็ดใส่ครีมซอส
- Chicken breast piccata with spinach and pancetta on nutmeg sage cream sauce | เนื้ออกไก่ชุบไข่ไก่และชีสทอด เสิร์ฟพร้อมกับผักโขมผัดปรุงรสด้วยแฮมรมควัน
- Chicken teriyaki | ไก่ย่างแบบญี่ปุ่น
- Baked duck with vegetable | เป็ดอบเสิร์ฟพร้อมผักเครื่องเคียง
- Stir fried chicken with cashew nut | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Red chicken curry with bamboo shoot & basil | แกงเผ็ดไก่ใส่หน่อไม้
- Green chicken curry | แกงเขียวหวานไก่
- Roasted duck in red curry | แกงเผ็ดเป็ดย่าง
- Pork fillet with orange and bacon | สันในหมูทอด เสิร์ฟกับเบคอนทอดกรอบและส้ม
- Pork spareribs in black bean sauce | ซี่โครงหมูผัดเต้าซี่
- Sweet and sour pork | หมูผัดเปรี้ยวหวาน
- Bbq pork spareribs | ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว
- Pork tenderloin baked with roma tomatoes, oregano and mozzarella cheese | สเต็กสันในหมูอบกับมะเขือเทศหวาน เนยแข็ง และเครื่องเทศสด
- Herbed pork piccata on rosemary sauce | สเต็กสันในหมูชุบไข่ชีส เสิร์ฟกับซอสโรสแมรี่
- Shredded pork with chili & onion | เนื้อหมูผัดพริกสด
- Fried vegetables with crisp pork belly | ผัดผักกับหมูกรอบ

INTERNATIONAL CHOICE Buffet

Holiday Inn & Suites
AN IHG HOTEL
RAYONG CITY CENTRE

Main Courses

- Deep fried pork spare ribs with garlic and pepper | ซี่โครงหมูหมักกระเทียมพริกไทยทอด
- Pork with garlic pepper | เนื้อหมูทอดกระเทียมพริกไทย
- Lamb biriyani | ข้าวหมกแพะแบบอินเดีย
- Lamb stew with thyme and potatoes | สตูว์เนื้อแกะใส่มันฝรั่ง
- Herb crusted lamb loin with vegetable ratatouille | เนื้อสันแกะอบเครื่องเทศกับสตูว์ผักซอสมะเขือเทศ
- Bites of tandoori lamb with homemade yoghurt | เนื้อแกะหมักปรุงรสเครื่องเทศอินเดียอบ
- Creamed potatoes gratinated | มันฝรั่งปรุงรสด้วยครีมซอสอบเนยแข็ง
- Roast new potatoes with rosemary | มันฝรั่งจิ๋วอบเครื่องเทศ
- Eggplant parmigiana with mozzarella cheese and basil tomato sauce | มะเขือม่วงอบเนยแข็งปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศแต่งรสด้วยโหระพาฝรั่ง
- Gratinated broccoli and cauliflower with crumbed eggs and garlic butter | บล็อกโคลี่และดอกกะหล่ำปรุงรสอบกับไข่ต้มสับผสมเนยกระเทียม
- Baked assorted root vegetables with pesto | ผักต่างๆปรุงรสด้วยซอสโหระพาอบ
- Vegetable ratatouille | สตูว์ผักรวมปรุงรสด้วยซอสมะเขือเทศเข้มข้น
- Stir fried mixed vegetables with oyster sauce | ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย
- Bean curd with vegetable relish | เต้าหู้อ่อนทรงเครื่อง
- Lasagna of zucchini and roasted red peppers | พริกยักษ์แดงและบวบฝรั่งอบแบบ “ลาซานญ่า”
- Braised beef ribs “New Orleans” style | สตูว์ซี่โครงวัวแบบ “นิว ออร์ลีนส์”
- Beef skewer with bell peppers and barbecue sauce | เนื้อวัวเสียบไม้ย่าง เสริฟกับซอสบาร์บีคิว
- Pan fried beef with herb crust and parmesan cheese | สเต็กเนื้อวัวย่าง อบด้วยเครื่องเทศ
- Teriyaki beef with assorted vegetables | เนื้อสเต็กแบบญี่ปุ่น เสริฟกับผักเครื่องเคียง
- Szechuan beef - hot and sour beef with assorted vegetables | เนื้อวัวผัดแบบเสฉวน เสิร์ฟพร้อมผักผัดน้ำมัน
- Wok-fried beef with ginger and spring onion | เนื้อวัวผัดขิงสด
- Sliced beef in oyster sauce | เนื้อวัวผัดน้ำมันหอย
- Beef medallions in mushroom cream | เนื้อสเต็กสันในวัว เสริฟกับซอสครีมเห็ด
- Beef curry mussaman | แกงมัสมั่นเนื้อวัว

INTERNATIONAL CHOICE Buffet

Holiday Inn & Suites
AN IHG HOTEL
RAYONG CITY CENTRE

Desserts

- Exotic fruit platter | ผลไม้สดตามฤดูกาล
- New York baked white chocolate cheese cake | ชีสเค้กช็อคโกแล็ตขาว
- Chocolate tiramisu | "ทิรามิสุ"รสช็อคโกแล็ต
- Tiramisu | "ทิรามิสุ" รสดั้งเดิม
- Chocolate fudge cake | เค้กช็อคโกแล็ตฟัดจ์
- Fruity cake | เค้กหน้าผลไม้
- Fresh fruit tart | ทาร์ตผลไม้
- Selection of miniature pastries | ขนมหวานชิ้นเล็กๆ รวมมิตร
- Lemon meringue pie | พายมะนาว
- Mango mousse cake | เค้กรสมะม่วง
- Coconut pie with chocolate leaves | พายมะพร้าวหน้าช็อคโกแล็ต
- Black cherry marble cheese cake with caramel crisps | แบล็กเบอร์รี่ชีสเค้ก
- Bread and butter pudding | พุดดิ้งขนมปังอบเนย
- Cappuccino mousse cake | เค้กรสกาแฟคาปูชิโน่
- Tangerine meringue pie with pistachio nuts | พายอบรสส้มใส่ถั่วพิสตาชิโอ้
- Banana coconut pie | พายมะพร้าวรสกล้วยหอม
- Lynches mousse with chocolate meringue | เค้กลิ้นจี่
- Normandy apple and raisin tart | ทาร์ตแอ๊บเปิ้ลใส่ลูกเกด
- Chocolate pudding | พุดดิ้งรสช็อคโกแล็ต
- Apple pie | พายแอ๊บเปิ้ล
- Caramel custard | คัสตาร์ด
- Profiteroles with ice cream | ขนมอบกับไอศกรีมช็อคโกแล็ต

- Coffee and tea : กาแฟและน้ำชา