

INTERNATIONAL BUFFET MENU

ASSORTED COLD CUTS & BREAD (D)(G)

Selection of Soft Baked Rolls & Arabic Bread
Beef Bresaola, Veal Prosciutto, Smoked Salmon, Assorted Cheese

CONDIMENTS

Mango Chutney, Truffle honey, Apple Compote, Fresh Fig, Walnuts,
Raisin, Grapes, Assorted Crackers & Crostini

APPETIZERS

Pan-Seared Tuna with Avocado Puree (G) (S)
Prawn & Mango Wrap - Rice Paper Rolls, Sesame Dressing (D) (S)
Bocconcini & Carnival Tomato (D) (N)
Vietnamese Style Vegetarian Spring Rolls (N) (S) (G)
Tomato & Baby Mozzarella, Pumpernickel (D) (N)
Cherry Melba Toast (V) (G)
Grilled Asparagus on Melba Toast (V) (G)

SALADS

Avocado Quinoa Pumpkin Salad (V)
Grilled Halloumi Cheese & Avocado Salad, Miso Dressing (G)(D)
Roasted Beetroot & Orange Salad (V)
Caesar Salad with Chicken (G) (S)
Confit of Duck Le Puy Lentil Salad (N)
Avocado Hummus (V)
Seasonal Mixed Greens Salads (V)

SELECTIONS SUSHI

Tempura Roll (G) (S)
California Roll (G) (S)
Salmon Futo Maki (D) (S) (G)
Salmon Nigiri (D)(S)(G)
Cucumber & Mango Maki Roll (G) (V)

CONDIMENTS

Wasabi, Soy Sauce, Pickled Ginger

LIVE CARVING STATIONS

Slow Cooked Black Angus Prime Beef (D) (G)
(Yorkshire Pudding, Baby Roasted Chunky Potatoes)
Pistachio & Cranberry, Crusted Whole Scottish Salmon (S)(N) (D)

PASTA LIVE STATION

Choice of Pasta – Ravioli, Penne
Choice of Sauces - Tomato Sauce, White Sauce,
Mushroom, Bell Pepper, Olives, Cherry Tomato, Parmesan, Pesto, Zucchini, Broccoli

MAIN COURSE SELECTIONS

Traditional Seafood Paella (S) (D)
Middle Eastern Slow Cooked Lamb Shoulder with Garlic Bread (G) (D)
Chicken & Wild Mushroom Fricassee (G) (D)
Chili & Garlic Prawns (D) (S)
Baked Mushroom & Broccoli Casserole (G) (D)
Baked Seafood Pasta (D)(G)(E)

SIDE DISHES

Sweet Potato Fries (G) (V)
Roasted Root Vegetable (G) (D)
Charred Seasonal Greens (D) (G)
Truffle Roast Potatoes(G)(V)

SAUCES & MUSTARD SELECTIONS

Barbeque (G) Green Peppercorn (D) Dill Butter Sauce (D) (G)

INDIAN SPECIALTIES

Butter Chicken (D) (N)
Traditional Dum Vegetable Biryani (S) (N) (D)
Prawns Korma (D) (S)
Mushroom Mutter (V)
Steamed Basmati Rice (V)
Plain Paratha (G) (D)

CONDIMENTS

Poppadum, Pickles, Mango Chutney

ASIAN DELIGHTS

Fish Yakitori (S) (N) (G)
Chicken Satay with Peanut Sauce (G) (N) (D)
Steam Jasmine Rice (V)
Assorted Dim Sum (G) (D) (S) (N)
Work Fry Vegetables with Tofu (G) (V)



SPECIAL TEXMEX

Chicken Quesadilla (G) (D)

Corn On the Cob (D)

Jalapeno Peppers (D)(G)

Corn Nachos (G)

Tomato Salsa, Guacamole, Sour Cream, Jalapeno, Cheese Sauce, Chili con Carne

DESSERT CORNER

Chocolate Praline Cake (G) (D) (N)

Mango Panna Cotta (D)

Assorted Fresh fruits Tart (G) (D)

Blueberry Cheesecake (D) (G) (N)

Raspberry Millefeuille (G) (D)

Honey cake (G)(D)

Assorted Macaroons (G)(D)(N)

Bread & Butter Pudding with Vanilla Sauce (G)(D)

Macha Creme Brule (D)

Vanilla Choux (G)(D)

Pistachio Passion Cake (G)(D)(N)

Raspberry Chocolate Tart (G)(D)(N)

LIVE CRÉPE STATION

Chocolate Sauce | Butter Scotch | Strawberry Sauce | Mixed Berries |

350 Per Person

Inclusive of soft beverage package