

24 - 26 ธันวาคม 2563

เวลา 18.00 น. - 22.00 น.

คริสต์มาส ซีฟู้ด บุฟเฟต์ ดินเนอร์

ณ ห้องอาหารประมว

ราคา 1,299 บาทสุทธิ ต่อท่าน

— ข้อเสนอสุดพิเศษ —

จ่ายเพียง 999 บาทสุทธิ ต่อท่าน

เมื่อสำรองที่นั่งก่อนวันที่ 23 ธันวาคม 2563

OCEAN APPETIZER

Chilled Pacific oyster, served with condiments
หอยนางรมทรงเครื่อง

Chilled poached seafood ice bar:

White prawn, mussel, slipper lobster, blue crab, baby octopus, scallop shell, black mussel and assorted flavor vinegar as well as dressing

อาหารทะเล:

กุ้งขาว, หอยแมลงภู่, กุ้ง, ปูม้า, หมึกสาย, หอยเชลล์, หอยแมลงภู่ดำ, รวมถึงน้ำส้มสายชูปรุงรส และน้ำจิ้มต่างๆ

Sous vide salmon ballotine

ปลาแซลมอนนึ่ง

Prawn terrine with herb dressing

เทอริร์นกุ้งกับสมุนไพร

Atlantic salmon gravlax

แซลมอนหมักสได์ไลน์นอร์เวย์

Marinated herring rollmop

ปลาเฮร์ริงดอง

Marinated baby shrimp with lemon dressing

กุ้งหมักน้ำสลัดมะนาว

Marinated crab meat with avocado guacamole

เนื้อปูหมักเสิร์ฟกับอะโวคาโดบด

LAND APPETIZER

Mesclun

สลัดผักรวม

German potato salad

สลัดมันฝรั่งเยอรมัน

Corn & apple slaw

สลัดข้าวโพดและแอปเปิ้ล

Celery & smoked chicken

ไกรมควันและเซเลอรี่

Pasta & egg salad

พาสต้าและสลัดไข่

BREAD & BAKERY HOUSE

Pretzel, kaiser roll, laugen bread, rustic bread, country walnut – raisin Italian bread, focaccia, ciabatta, baguette, pumpernickel

เพรทเซล, ขนมปังไกเซอร์, ขนมปังลาวเกน, ขนมปังอิตาเลียนผสมลูกเกดและวอลนัท, ขนมปังฟอคคาเซีย, ขนมปังเซียบัตต้า, ขนมปังบาแกต และ ขนมปังพัมเพอร์นิคเกิล

Condiment; fresh butter, black garlic aioli, capsicum dip, pesto

รวมถึงเนยสด กระเทียมไอโอสี่ ซอสพริกหวาน และ ซอสโหระพา

CURED MEAT STATION

แฮมนำเข้าจากต่างประเทศ

Jamon Serrano, Chorizo picante, Salami Milano, San daniele Ham, Pancetta arrotoata, Bresaola di manzo

CHEESE STATION

ชีสนำเข้าจากต่างประเทศ

Appenzeller, Fontina, Asiago, Grana Padano, Comte, Manchego, Mimolette 15 Mois, Gorgonzola

Condiment: Assorted dried fruits & nuts, Roman artichoke, capsicum confit, semi-dried tomato, shallot balsamic

เครื่องเคียง: ผลไม้แห้งและถั่วต่างๆ, อาติโช้ก, พริกขี้พาดอง, มะเขือเทศอบแห้ง, หอมแดงดองน้ำส้ม

BUN & BURGER STATION

Italian & German sausages with onion gravy
ไส้กรอกเยอรมัน & อิตาลีเลียน เสิร์ฟกับซอสหัวหอมใหญ่

Chili dogs with soft bun, ground meat ragout, shredded red cheddar
ขนมปังฮอตดอกเนื้อตุ๋น และชีสเชดดาร์แดง

Hamburger beef patties with pickle, condiment
แฮมเบอร์เกอร์เนื้อกับแตงกวาดอง

Pulled pork Burger with pickle, condiment
เบอร์เกอร์หมูพูลพอร์ค(หมูฉีก)กับแตงกวาดอง

SOUP AND SIP

Cream of pumpkin and ginger
ซุปรีมฟักทองและขิง

French onion soup, gruyere crouton
ซุปรูสกับขนมปังกรอบและชีสกรูแยค์

CARVING STATION

Roasted Christmas turkey with raisin stuffing
ไก่งวงคริสต์มาสสอดไส้ลูกเกด

Pineapple and maple glazed Christmas ham
แฮมคริสต์มาสย่างกับสับประรดและเมเปิ้ลไซรัป

Roasted beef sirloin with chili flake and herb crust
เนื้อสันนอกอบ กับพริกป่นและสมุนไพร

Roasted lamb with thyme and garlic
ขาแกะอบกับใบไทม์และกระเทียม

Crispy pork knuckle with sauerkraut
ขาหมูเยอรมันและกะหล่ำปลีดอง

Side dish: Buttered Brussels sprouts, pickle red cabbage, hand cut potatoes, glazed baby carrot

เครื่องเคียง: กะหล่ำดาวผัดเนย, กะหล่ำม่วงดอง, มันฝรั่งทอด, แครอทเคลือบน้ำตาล

Sauce: Cranberry sauce, Red wine sauce, assorted mustard, Mint jelly

ซอส: ซอสแครนเบอร์รี่, ซอสไวน์แดง, มัสตาร์ดปรุงรส, เยลลี่ใบสะระแหน่

MAIN COURSE

Chicken braised in red wine & silver shallots
ไก่ และ หอมแดงตุ๋นไวน์แดง

Duckling confit, white beans, port wine gravy
เป็ดตุ๋นน้ำมัน ถั่วขาว และซอสไวน์หวาน

Pork medallion, mushroom sauce
หมูสันแฮม และซอสเห็ด

Pan-fried tiger prawns, pistachio crust
กุ้งลายเสือ และถั่วพิสตาชิโอป่น

Potato puree
มันฝรั่งบด



AN IHG HOTEL
VANA NAVA HUA HIN

CHRISTMAS DESSERT

Bûche de Noël Yule log (*white butter cream, chocolate cream, red velvet cream, green tea cream*)

เค้กโรลชูล็อก (*ครีมเนยสด, ครีมช็อกโกแลต, ครีมเรดเวลเวต และ ครีมชาเขียว*)

Panettone

ขนมปังหวานไส้ผลไม้

Fruit cake

เค้กผลไม้

Apple strudel sugar glazed

สตรีเดิ้ลไส้แอปเปิ้ลเคลือบน้ำตาล

Stollen

เค้กสโตเลน

Christmas Fudge

เค้กฟัดจ์ช็อกโกแลต

Zuger kirschtorte (swiss cherry cake)

เค้กเชอร์รี่แดง

Salted caramel apple pie

พายแอปเปิ้ลคาราเมล

Mincemeat tartlets

ทาร์ตพายไส้เนื้อมด

Truffle cake

เค้กทรัฟเฟิล

White chocolate raspberry blondies

คุกกี้เนยใสราสเบอร์รี่และช็อกโกแลตขาว

Cookie giant

คุกกี้ยักษ์

Baked oreo cream cake

เค้กโอรีโอ้

Almond cheesecake

ชีสเค้กอัลมอนต์

Gingerbread panna cotta

ขนมปังขิง พานาคอตต้า

Oat ball cookies

คุกกี้ข้าวโอ๊ต

Gingerbread man

ตุ๊กตาขนมขิง

Candied popcorn stars

คุกกี้รูปดาวป๊อปคอร์นเคลือบน้ำตาล

Christmas pudding

พุดดิ้งคริสต์มาส

Condiments: *black cherries brandy sauce, dried fruit, strawberries, raspberry, blueberry, blackberry, dark cherry, lemon zest cream, warm white chocolate, warm milk chocolate*

เครื่องเคียง: *ชอสเชอร์รี่ และ ผลไม้อบแห้ง, สตรอว์เบอร์รี่, ราสเบอร์รี่, แบล็คเบอร์รี่, เชอร์รี่ดำ, ครีมผิวมะนาว, ไวท์ช็อกโกแลต และช็อกโกแลตนม*

31 ธันวาคม 2563 - 1 มกราคม 2564

เวลา 18.00 น. - 22.00 น.

ส่งความสุขต้อนรับปีใหม่ กับมื้ออาหารค่ำสุดพิเศษ

ณ ห้องอาหารประมว

ราคา 1,599 บาท/สุกฤ ต่อท่าน

— ข้อเสนอสุดพิเศษ —

จ่ายเพียง 1,299 บาท/สุกฤ ต่อท่าน

เมื่อสำรองที่นั่งก่อนวันที่ 30 ธันวาคม 2563



APPETIZER & SALAD

Raw bar: Akami tuna, Salmon trout, hamachi, tako and sea bass, served with condiments

ซาซิมิทูน่า แซลมอน ปลาฮามาจิ ปลาหมึกยักษ์ และเครื่องเคียงต่างๆ

Atlantic salmon gravlax and beetroot-marinated salmon, served with honey mustard sauce

แซลมอนดองแบบนอร์เวย์ และ แซลมอนหมักบีทรูท กับซอสน้ำผึ้งมัสตาร์ด

Tuna ceviche

ทูนาเซวิช (สลัดปลาทูนาดิบ)

Beef carpaccio

คาปาซโซเนื้อวัว (เนื้อวัวสดแล่บาง)

Chilled poached seafood ice bar:

Tiger prawn, snow crab, NZ mussel, spanner crab, scallop, oyster, assorted flavours of vinegar, lemon wedges and condiments

อาหารทะเลสดใหม่ส่งตรงจากทะเล:

กุ้ง ลายเสือ ปูหิมะ หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ปูจิ้งจก หอยเชลล์ หอยนางรม น้ำส้มกลิ่นต่างๆ เลมอน และเครื่องเคียง

WESTERN FAVOURITE

Grilled sausage stuffed squid

หมึกย่างบาร์บีคิวสอดไส้เนื้อสับ

Grilled chicken lemongrass skewers, served with fennel salad

ไก่ย่างเสียบตะไคร้ เสิร์ฟพร้อมสลัดผักรวม

Riso pasta with diced seafood, Easter ham and cider vinaigrette

ริโซพาสต้าทะเล เลอีสเตอร์แฮม และ ซอสไซเดอร์

Grilled marinated eggplant steak with balsamic reduction & caper-garlic dressing (V)

สเต็กมะเขือยาวหมักย่างกับน้ำส้มสายชูบัลซามิก และซอสกระเทียม (มังสวิรัต)

Red cabbage & fennel salad with blood orange, and pine nuts (V)

กะหล่ำม่วง และ สลัดเฟนเนลกับส้มสีเลือดและเมล็ดสน (มังสวิรัต)

Mesclun with condiments (V)

สลัดเมสคลุนผักรวม เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัด (มังสวิรัต)



AN IHG HOTEL
VANA NAVA HUA HIN

ASIAN FAVOURITE

Thai spicy seafood salad with glass noodle
ยำวุ้นเส้นทะเล

Papaya salad with long bean, cherry tomato,
dried shrimp and peanut
ส้มตำไทย

Pomelo salad with crab meat
ยำส้มโอเนื้อปู

Deep fried prawn in kataifi "Goong salong"
กุ้งโสร่ง

Deep fried vegetable spring roll
ปอเปี๊ยะไส้ผัก

Assorted dim sum: *pork bun, cream bun,
shumai pork, shumai shrimp*

ติ่มซำ: ซาลาเปาไส้หมู, ซาลาเปาไส้ครีม, ขนมหีบหมู, ขนมหีบกุ้ง

CHEESE STATION

ชีสนำเข้าจากต่างประเทศ

Appenzeller, fontina, Asiago, grana padano, comte', manchego, mimolette affinée 15 mois, gorgonzola picante and tomme de chevre

Condiment: *assorted dried fruits & nuts, roman artichoke, capsicum confit, semi-dried tomato, shallot balsamic*

เครื่องเคียง: ผลไม้แห้งและถั่วต่างๆ อาทิ ไข่ไก่, พริกขี้พาดอง, มะเขือเทศอบแห้ง, หอมแดง, ดองน้ำส้ม

WESTERN MAIN COURSE

Supreme of seabass, prawn bisque, green asparagus
ปลาทะเลพงอบซอสมันกุ้ง และหน่อไม้ฝรั่ง

Roulade chicken roll, corn relish, thyme reduction
ไก่ม้วนยัดไส้ผักโขม, ข้าวโพดปรุงรส และ ซอสใบไทม์

Braised beef cheek bourguignon, glazed shallot, baby carrot, mushroom
เนื้อแก้มวัวตุ๋นไวน์แบบฝรั่งเศส, หอมแดง, เบบีแครอท และ เห็ด

Duck confit, sautéed asparagus, vanilla orange jus
เป็ดตุ๋นในน้ำมัน, ผัดหน่อไม้ฝรั่ง และซอสส้มกลิ่นวานิลลา

ASIAN MAIN COURSE

Wok fried seafood, curry powder
ทะเลผัดผงกะหรี่

Massaman curry lamb
แกงมัสมั่นเนื้อแกะ

Stir-fried vegetable (V)
ผัดผักรวม (มังสวิรัต)

Steamed jasmine rice
ข้าวสวยหอมมะลิ

CURED MEAT STATION

แฮมนำเข้าจากต่างประเทศ

Jamon Serrano

Chorizo picante

Salami milano

San daniele Ham

Pancetta

Bresaola di manzo

Mortadella pistachios



AN IHG HOTEL
VANA NAVA HUA HIN

GRILLED & BBQ STATION

White prawn / Squid / NZ mussel / Blue crab /
Rock
lobster / Salmon steak / BBQ pork spare rib /
German & Italian sausages

กุ้งขาว / ปลาหมึก / หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ / ปูม้า / กั้งหิน
/ สเต็กแซลมอน / ซี่โครงหมูบาร์บีคิว / ไส้กรอกเยอรมัน &
อิตาลี

LIVE & CARVING STATION

Risotto with ferron rice, porcini, and grana
padano
ข้าวหุงแบบอิตาลี กับเห็ดพอร์ชินี และชีส

Roasted beef prime rib with red wine reduction
เนื้อสันแหลมอบซอสไวน์แดง

Roasted lamb chop with mint jelly and rosemary
jus
ขาแกะอบ กับเยลลี่สะระแหน่ และซอสโรสแมรี่

Roasted whole pork pancetta with crispy
crackling and sweet dark soy sauce
หมูสามชั้นมันอบกรอบ กับซอสซีอิ๊วหวาน

Whole baked salmon with Thai herb
แซลมอนทั้งตัวอบสมุนไพรไทย

Side dish & condiment: *Buttered Brussels sprouts,
pickled red cabbage, hand cut potatoes*

เครื่องเคียง: *กะหล่ำดาวผัดเนย, กะหล่ำม่วงดอง, มันฝรั่ง
ทอด*

LIVE & CARVING STATION

Risotto with ferron rice, porcini, and grana
padano
ข้าวหุงแบบอิตาลี กับเห็ดพอร์ชินี และชีส

Roasted beef prime rib with red wine reduction
เนื้อสันแหลมอบซอสไวน์แดง

Roasted lamb chop with mint jelly and
rosemary jus
ขาแกะอบ กับเยลลี่สะระแหน่ และซอสโรสแมรี่

Roasted whole pork pancetta with crispy
crackling and sweet dark soy sauce
หมูสามชั้นมันอบกรอบ กับซอสซีอิ๊วหวาน

Whole baked salmon with Thai herb
แซลมอนทั้งตัวอบสมุนไพรไทย

Side dish & condiment: *Buttered Brussels sprouts,
pickled red cabbage, hand cut potatoes*

เครื่องเคียง: *กะหล่ำดาวผัดเนย, กะหล่ำม่วงดอง, มันฝรั่ง
ทอด*

SOUP

Cream of porcini soup with truffle essence (V)
ซุปรืดพอร์ชินี กลิ่นทรัฟเฟิล (มังสวิรัต)

Seafood Bouillabaisse
ซุปรืดทะเลนอยยาเบส (ซุปรืดฟู๊ดแบบฝรั่งเศส)



AN IHG HOTEL
VANA NAVA HUA HIN

DESSERT

Bittersweet chocolate truffle
เค้กช็อกโกแลตทรัฟเฟิล

New Year macaroon
มาการอง

Choux dome "Croquembouche"
ครีมพัฟ คร็อกออบนุช

Tiramisu cake
เค้กทiramisu

Fallen chocolate cake
เค้กช็อกโกแลตหน้านิ่ม

Blueberry cheesecake
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก

Red velvet whoopie pies
เค้กวูปี้สีแดง

Opera cake
เค้กโอเปรา

Chocolate cake ganache glaze
เค้กช็อกโกแลต

Cranberry-lime pies
พายแครนเบอร์รี่มะนาว

Toasted pecan torte butterscotch
พายถั่วพีแคน

Cherry clafoutis (small and whole)
พายเชอร์รี่

Cloud cake strawberry cream meringue
เค้กครีมสตอเบอร์รี่เมอแรงก์

Lemon tart Italian meringue
ทาร์ตเลมอน

Pear & honey, almond tart
ทาร์ตลูกแพร์ น้ำผึ้ง และ แอลมอนด์

Linzer chocolate cookies
คุกกี้ลินเซอร์ช็อกโกแลต

Giant chocolate chip soft cookies
คุกกี้ชิพช็อกโกแลตชิพ

Chocolate cream mille-feuille
มิลเฟยครีมช็อกโกแลต

Pineapple & banana flambé
กล้วยและสับประรดเฟลัมเบ้

Assorted exotic Thai fruit
ผลไม้ไทยสดพร้อมทาน

Assorted berries: *strawberry, blueberry, raspberry, black berry, dark cherry and crème lemon zest*

ประกอบผลไม้ตระกูลเบอร์รี่หลากชนิด: *สตอเบอร์รี่, ราสเบอร์รี่, แบล็คเบอร์รี่, บลูเบอร์รี่ และครีมผิวเลมอน*

"Tab tim grob" Water chestnut in coconut milk
ทับทิมกรอบ

"Sang-kayah" Pumpkin egg custard
สังขยา

"Khao niew mamuang & ka-noon" Mango sticky rice & Jack fruit sticky rice
ข้าวเหนียวมะม่วง และ ขนุน

"Kanom Thai" Assorted royal Thai dessert
ขนมไทยชาววัง