

Christmas Day Buffet at The Sukosol

APPETIZERS

Homemade Salmon Gravlax

Smoked Salmon

Feta & Beetroot Salad

Mediterranean Shrimp Salad

Burrata & Rocket Salad

Seafood Cocktail

Khun Kamala's Secret Recipe Mee Krob

Pomelo Salad

SOUPS

Mushroom Soup with Black Truffle

Broccoli Soup with Salmon Roe

SEAFOOD ICE BAR

Fresh Oysters

King Crab Legs

Prawns

Squid

New Zealand Mussels

Babylon Clams

SALAD BAR

Caesar Salad

Salad Selection

Charcuterie Board

Cheese Board

Bread Selection

FROM THE CARVERY

Roast Turkey

with Chestnut Stuffing, Roasted Squash, Red Cabbage, Apples & Prunes, Gravy

Oven-Roasted Potatoes with Parmesan Cheese

Brussel Sprouts with Maple Bacon

Glazed Carrots with Almonds

CHEF'S SPECIAL MENU

Please choose one dish, served to order:

Grilled Australian Wagyu Ribeye

with Asparagus, Potato Pave
& Red Wine Jus

Pan-Roasted Australian Lamb Cutlets

with Pistachio Crust, Wilted Spinach,
Pumpkin Puree & Mint Jus

Pan-Seared Atlantic Salmon Fillet

with Roasted Hazelnuts, Braised Young Leeks
& Caper-Tarragon Cream

LIN-FA SIGNATURES

Roasted Duck | Crispy Pork Belly | BBQ Pork

Ha Gao

Siu Mai

SUSHI/SASHIMI/MAKI/TEMAKI

Salmon, Tuna, Saba, Octopus, Kani

PASTA STATION

Udon Carbonara

Pappardelle with Romesco & Vodka Sauce

Orecchiette with Almond Pesto

DESSERTS

Christmas Pudding with Brandy Sauce

Christmas Stollen

Panettone

Crepes Suzette

Yule Log

Cinnamon Tiramisu

Eggnog Trifle

Assorted Christmas Cookies

Gingerbread Cookies

Chocolate Fountain

Fresh Waffles

Assorted Ice Creams

Seasonal Fruits

DRINKS

Cha Boran Thai Iced Tea

Fruit & Herbal Juices

Christmas Day Buffet at The Sukosol

APPETIZERS

แซลมอนหมักสมุนไพรโฮมเมด
แซลมอนรมควัน
สลัดบิกทรุกเฟต้าชีส
สลัดกุ้งสโตนเมดิเตอร์เรเนียน
สลัดบัวร์ราตาและรีอกเก็ต
ค็อกเทลซีฟูด
หมี่กรอบสูตรคุณกมล
ยำส้มโอ

SOUPS

ซूपครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำ
ซूपครีมบร็อกโคลี่ไข่ปลาแซลมอน

SEAFOOD ICE BAR

หอยนางรมสด
ซาปูยักษ์
กุ้ง
ปลาหมึก
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
หอยหวาน

SALAD BAR

สลัดซีซาร์
ผักสลัดหลากหลายชนิด
ชาร์กทูเออร์ บอร์ด
ชีส บอร์ด
ขนมปังต่างๆ

FROM THE CARVERY

ไก่งวง

พร้อมเครื่องเคียง เกล็ด สควอชย่าง กะหล่ำปลีม่วง แอปเปิล

ลูกพรุน

และซอสเกรวี

มันฝรั่งอบชีสพาร์เมซาน

กะหล่ำดาวบร็อกโคลี่และเบคอนเมเปิล

แครอทอบเคลือบอัลมอนด์

CHEF'S SPECIAL MENU

กรุณาเลือกหนึ่งเมนู:

สเต็กเนื้อวากิว ริบอาย ออสาเตรเลีย

เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง มันฝรั่งปาว

และ น้ำเกรวี่ไวน์แดง

สเต็กเนื้อแกะออสาเตรเลีย

เสิร์ฟพร้อมถั่วพิตตาชิโอบดหยาบ ผักโขม มันฝรั่งเพียว

และ ซอสมินท์

สเต็กเนื้อปลาแซลมอนแอตแลนติก

เสิร์ฟพร้อมเฮเซลนัทคั่ว ต้นหอมตุ่น

และครีมเคเปอร์-ทาร์รากอน

LIN-FA SIGNATURES

เปิดย่าง | หมูกรอบ | หมูแดง

อะเก้กึ่ง

ขนมจีบชีวหมาย

SUSHI/SASHIMI/MAKI/TEMAKI

แซลมอน | กูน่า | ซาซา | หมึกยักษ์ | ปูอัด

PASTA STATION

อูด้งคาโบนาร่า

ปีปาร์เตลเลเสิร์ฟกับซอสรูแมสโก และ ซอสวอดก้า

โอรคเคียเตเตเสิร์ฟกับเพสโตอัลมอนด์

DESSERTS

พุดดิ้งคริสต์มาสกับซอสบรันดี

คริสต์มาสโตเลน

ขนมปังปานเตโตเลน

เครปซูชิ

เค้กยูล ลีอก

เค้กทรามิสู ชินนามอน

ขนมปังเอ็กน็อก

แอสซอร์ทิดคริสต์มาสคูกี้

คูกี้ซิง

ฟองดูซ็อกโกแลต

วาฟเฟิล

ไอศกรีม

ผลไม้ตามฤดูกาล

DRINKS

ซาโบราณ

น้ำผลไม้และน้ำสมุนไพร