

New Year's Eve Buffet at The Sukosol

APPETIZERS

Homemade Salmon Gravlax
Smoked Salmon
Rocket Salad with Prawns
Crab & Fennel Salad
Sicilian Seafood Salad

SOUPS

Cream of Mushroom Soup
Vichyssoise
Lin-Fa Signature Fish Maw Soup

SEAFOOD ICE BAR

Fresh Oysters
King Crab Legs
Prawns
Squid
New Zealand Mussels

SALAD BAR

Caesar Salad
Salad Selection
Charcuterie Board
Cheese Board
Bread Selection

SUSHI/SASHIMI/MAKI/TEMAKI/ONIGIRI

Salmon, Tuna, Saba, Octopus, Kani
Japanese Tofu Salad

FROM THE CARVERY

BBQ Ham

with Honey & Whole Grain Mustard Dressing
& Onion Bacon Jam

WESTERN

French Chicken Casserole with Apricot & Prunes
Seared Branzino with Almond Pesto
Slow-cooked Beef Stew
Fried Potatoes with Truffle Paste
Asparagus & French Beans with Roasted
Almonds & Gremolata

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
Crispy Prawn Rice Noodle Rolls
Crab Siu Mai
Crispy Prawn & Tofu Hae Kun

PASTA STATION

Pink Shrimp Roe Sauce
Pumpkin & Walnut Marscapone Sauce
Meatball Bolognese

DESSERTS

Homemade Stollen
Panettone
The Sukosol Signature Fruit Cake
Apple Tart
Cinnamon Tiramisu
Caramel Choux Cream
Red Velvet Cake
Mango Cheesecake
Chocolate Fountain
Fresh Waffles
Assorted Ice Creams
Seasonal Fruits

DRINKS

Cha Boran Thai Iced Tea
Fruit & Herbal Juices

New Year's Eve Buffet at The Sukosol

APPETIZERS

แซลมอนหมักสมุนไพร
แซลมอนรมควัน
รีดเกิดสลัดและกุ้ง
สลัดปู
ซีซีเลียนซีฟู้ดสลัด

SOUPS

ซูปรีมเห็ด
ซูปมันฝรั่งและต้นกระเทียม
ซูประเพาะปลาหลินฟ้า

SEAFOOD ICE BAR

หอยนางรมสด
ซาปูยักษ์
กุ้ง
ปลาหมึก
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

SALAD BAR

สลัดซีซาร์
ผักสลัดหลากหลายชนิด
ชาร์กทูเดอรี บอร์ด
ชีส บอร์ด
ขนมปังต่างๆ

SUSHI/SASHIMI/MAKI/TEMAKI/ONIGIRI

แซลมอน | ทูน่า | ซาซา | หมึกยักษ์ | ปูอัด
สลัดเต้าหู้ญี่ปุ่น

FROM THE CARVERY

บาร์บีคิวแฮม
กับซอสน้ำผึ้ง น้ำเกรวี่มีสตาร์ต
และ ไยมหัวหอมเบคอน

WESTERN

ไก้คัสเซอร์อล แอปเปิ้ลคอตและพรุณ
ปลากระพงย่างกะทะกับซอสอัลมอนด์เพสต์
สตูว์เนื้อ
มันฝรั่งทอดกับซอสทรัฟเฟิล
หน่อไม้ฝรั่งกับถั่วฝรั่งเคลสย่าง
อัลมอนด์และเกรโมลาตา

CHEF'S SPECIAL MENU

กรุณาเลือกหนึ่งเมนู:

สเต็กเนื้อวากิว ริบอาย ออเสเตรเลีย
เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่ง มันฝรั่งปาว
และ น้ำเกรวี่ไวน์แดง

สเต็กเนื้อแกะออเสเตรเลีย
เสิร์ฟพร้อมถั่วพิตต้าซีโอบดหยาบ ผักโขม มันฝรั่งเพียวเร
และ ซอสมินต์

สเต็กเนื้อปลาแซลมอนแอตแลนติก
เสิร์ฟพร้อมเฮเซลนัทคั่ว ต้นหอมตุ๋น
และครีมเคเปอร์-ทาร์รากอน

LIN-FA SIGNATURES

เปิดอย่าง | หมูกรอบ | หมูแดง
ถ้วยเดี่ยวหลอดกรอบ
ขนมจีบปู
แอกุ้งกุ้งสด

PASTA STATION

ซอสไข่กุ้งชมพู
ผักทองกับซอสวอลนัทมาร์สคาโปเน
มีทบอลซอสโบลองเนส

DESSERTS

โอมเมต สโตนเลน
ขนมปังปาดเนตโตเน
เค้กผลไม้ เดอะ สุโกศล ชิกเนเจอร์
ทาร์ตแอปเปิล
เค้กที่รามิส ชินนามอน
คาราเมลชูครีม
เค้กเรดเวลเวท
มะม่วงชีสเค้ก
ฟองดูช็อกโกแลต
วาฟเฟิล
ไอศกรีม
ผลไม้

DRINKS

ชาโบราณ
น้ำผลไม้และน้ำสมุนไพร