

Christmas Eve

BRUNCH BUFFET

11:30 – 14.30, SUN 24 DECEMBER 2023

BRUNCH HIGHLIGHTS

Searched Scallops with Oyster & Garlic Sauce or Mushroom & Truffle Oil Puree
หอยเชลล์ย่างกับหอยนางรมราดซอสกระเทียม หรือ น้ำมันเห็ดและ ทรัฟเฟิลเพียวอร์

Beef Wellington with Red Wine Gravy & Yorkshire Pudding or
Blue Cheese Cream Sauce & Apple-glazed Carrots
บีฟเวลลิงตัน กับ ซอสเกรวี่ไวน์แดง และ ยอร์คเชียร์พุดดิ้ง ซอสบลูชีสครีม และซอสแอปเปิ้ลคารอต

CHILLED APPETIZERS

- Smoked Salmon with Balsamic
Peppercorn Chutney
ปลาเซลมอนดองซีอิ๊วและพริกขี้หนู
- Thai-style Soy Sauce & Chilli Marinated Salmon
ปลาเซลมอนดองซีอิ๊วและพริกขี้หนู
- Raw Salmon with Mori Sauce & Truffle Oil
แซลมอนโมริยูซุและน้ำมันทรัฟเฟิล
- Seafood Cocktail
ค็อกเทลซีฟู้ด
- Greek Salad with Grilled Chicken
สลัดกรีกและไก่ย่าง
- Beef Carpaccio with Olive Oil Dressing
เนื้อคาร์พาซิโอซอสน้ำมันมะกอกบรียูสกี
- Truffle-infused Soba with Shitake Mushrooms
เส้นโซบะทรัฟเฟิลกับเห็ดหอมชิตาเกะ
- Spicy Salmon Salad Isaan-style with Betel Leaves
ยำแซลมอนแซ่บกับใบชะพลู

HOT APPETIZERS

- Mee Krob Crispy Noodles with Tofu
หมี่กรอบ
- Yum Pla Duk Fu Spicy Crispy Catfish Salad
ยำปลาตุ๋นฟู
- Tod Mun Goong Deep-fried Shrimp Cakes
ทอดมันกุ้ง
- Lin-Fa Signature**
Sweet Cream Buns
ชาลาปาไส้ครีม

SEAFOOD ICE BAR

- King Crab Legs ปูอลาสก้า
- NZ Mussels หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
- Rock Lobsters ร็อก ล็อบสเตอร์
- Red Prawns กุ้งแดง
- Babylon Clams หอยหวาน

Christmas Eve

BRUNCH BUFFET

11:30 – 14.30, SUN 24 DECEMBER 2023

CARVERY & BBQ GRILL

Roast Turkey with Stuffing & Gravy, Roast
Butternut Squash, Red Cabbage, Apple & Prunes
ไก่งวงอบราดซอสเกรวี่, ฟักทองมันเทศนัทย่าง,
กะหล่ำปลีฉง, แอปเปิ้ลและลูกพรุนอบแห้ง,

Baked Honey-glazed Ham
แฮมอบน้ำผึ้ง

Grilled River Prawns with Garlic Butter
กุ้งแม่น้ำย่างเนยกระเทียม

WESTERN

Braised Lamb in Red Wine Jus
เนื้อแกะตุ๋นไวน์แดง

Steamed Sea Bass with Fennel & Cream Sauce
ปลาทะเลหนึ่งกับเฟนเนล และซอสครีมมะนาว

Duck Breast Confit with Mixed Berry Sauce
อกเป็ดกึ่งไฟกับซอสมิกซ์เบอร์รี่

Oven-roasted Potatoes with Parmesan Cheese
มันฝรั่งอบพาร์เมซาน

Brussel Sprouts with Bacon
กะหล่ำดาวผัดเบคอน

Glazed Carrots with Almonds
แครอทกับแอลมอลเกรซ

SUSHI / SASHIMI / MAKI

Salmon, Wagyu Beef, Tuna,
Mackerel, Octopus, Kani
แซลมอน, เนื้อวากิว, ทูน่า, แมกคาโรส, หมึก

SOUP

Lobster Bique
ซूपล็อบสเตอร์

Cream Mushroom with Truffle Oil
ซूपครีมเห็ดและน้ำมันทรัฟเฟิล

ASIAN

Lin-Fa Signature

Stir-fried Wagyu Beef with XO Sauce
เมนูชิกเกนเจอร์จากหลินฟา ราดหน้าเนื้อวากิวซอส XO

Red Curry with Roast Duck & Lychees
แกงเผ็ดเป็ดย่างและลิ้นจี่

Spicy Coconut Soup with Chicken & Noodles
ต้มยำไก่

Fried Rice with Crab
ข้าวผัดปู

Stir-fried Green Beans with Mushrooms
ผัดน้ำมันหอยถั่วแขกและเห็ด

Steamed Jasmine Rice
ข้าวหอมมะลิ

PASTA & NOODLE STATION

Tom Yum Noodles with River Prawns
ก๋วยเตี๋ยวกุ้งแม่น้ำต้มยำ

Pasta with Bolognese / Tomato / Cream Sauce
พาสต้าโบโลเนส / ซอสมะเขือเทศ / ครีมซอส

Christmas Eve

BRUNCH BUFFET

11:30 – 14.30, SUN 24 DECEMBER 2023

SALAD BAR

Selection of Salads สลัดและน้ำสลัด 4 สไตล์

Cold Cuts ไคลดัดคัท

Cheese Board ชีสบอร์ด

Assorted Bread ขนมปังและเนย

DRINKS

One Glass of Sparkling Wine
สปาร์คกลิ้งไวน์ 1 แก้ว/ท่าน

Fruit & Herbal Juices
น้ำผลไม้และน้ำสมุนไพร

DESSERTS

Christmas Pudding with Brandy Sauce
ขนมพุดดิ้งคริสต์มาสกับซอสบรันดี้

Christmas Stollen สตอลเลน

Panettone ปานีตโตเน

Gingerbread ขนมปังขิง

Eggnog Trifle ทรัยเฟิลเอ็กน็อก

Pumpkin Pie พายฟักทอง

Orange & Rum Savarin

Cinnamon Tiramisu ที่รามิสูซึชชีนามอน

Black Forest Cake แบล็คฟอเรส

Mango Cheesecake ชีสเค้กมะม่วง

Pandoro แพนโดรี่

Assorted Christmas Cookies คุกกี้คริสต์มาส

Bingsu Shaved Ice บิงซู

Fresh Fruit ผลไม้

Ice Cream ไอศกรีม



FREE FLOW DRINKS PACKAGE (OPTIONAL)

Enjoy two (2) hours of free flow drinks including selected wines, local beers and soft drinks
THB799 nett/person

แพ็คเกจฟรีโฟลว์ 2 ชม. อาทิ ไวน์, เบียร์, ซอฟต์ดริงก์
ราคา 799 บาท/ท่าน