



SUPERB
CUISINE BUFFET

meticulously artistic catering

ชาม เคเทอริง

Cusine Buffet

Soup / ซุป

} Tom Yum Kung with Shrimp
ต้มยำกุ้ง

} Classic Hot and Sour Soup with Seafood and Hot Basil
ต้มยำโปะเนต

} Classic Hot and Sour Soup with Sea bass
ต้มยำปลากระพง

} Fish maw in Brown Soup and Crab Meat
กระเพาะปลาเนื้อปู

} Fish maw in Brown Soup with Chicken and Quail Egg
กระเพาะปลาน่องไก่ไข่นกกระทา

} Stewed Beef in Chili and Lime Soup
ต้มแซบเนื้อตุ๋น

} Stewed Pork Tendon in Clear Soup
หมูตุ๋น

} Classic Coconut Cream Soup with Seafood
ต้มข่าทะเล

} Sea bass in Plum and Ginger Clear Soup
ปลากระพงต้มขี้เหล็ก

} Tamarind Clear Soup with Sea bass
ต้มส้มปลากระพง

Saute / ผัด

} Stir Fried Prawns with Garlic and Chili
กุ้งผัดพริกกระเทียม

} Stir Fried Prawns with Lotus Stem
กุ้งผัดผักโหลบัว

} Stir Fried Prawns with Garlic and Fresh Milk
กุ้งผัดกระเทียมกุ้งสด

} Stir Fried Prawns with XO Sauce
กุ้งผัดซอสเห็กซีโอ

} Stir Fried Prawns with Flat Bean and Shrimp Paste
สะตอผัดกะปิกุ้งสด

} Stir Fried Prawns with Coconut Shoot
กุ้งผัดยอดมะพร้าวอ่อน

} Stir Fried Squid with Salted Egg
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

} Stir Fried Squid with Red Curry
ปลาหมึกผัดพริกแกง

} Stir Fried Squid with Green Pepper
ปลาหมึกผัดพริกไทยอ่อน

} Stir Fried Seafood with Hot Basil
ผัดกระเพราปลาหมึก

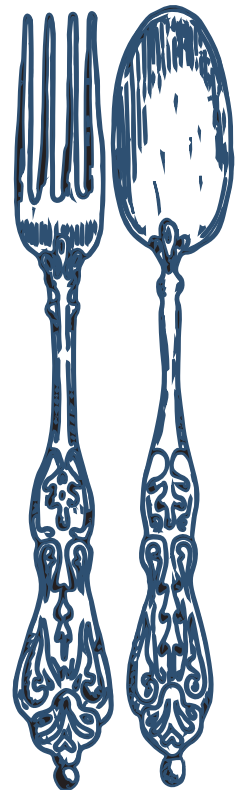
} Stir Fried Seafood with Yellow Curry
ปลาหมึกผัดผงกะหรี่

} Stir Fried Seafood with Green Curry
ปลาหมึกผัดแกงเขียวหวานแห้ง



meticulously
artistic
catering

SUPERB
Cusine
Buffet



Cusine Buffet

Saute / ผัด

} Stir Fried Soft Shell Crab with Black Pepper
ปูนิ่มทอดพริกไทยดำ

} Stir Fried Soft Shell Crab with Yellow Curry
ปูนิ่มทอดซอสผงกะหรี่

} Stir Fried Soft Shell Crab with Pepper and Garlic
ปูนิ่มทอดกระเทียมพริกไทย

} Stir Fried Giant Clam with Chili Paste
หอยดัลบี้ผัดพริกเผา

} Stir Fried Scallops with Chili and Thai Herbs
หอยเชลล์ผัดฉ่า

} Stir Fried Scallops with Mushroom in Brown Gravy
หอยเชลล์ผัดเห็ดสด

} Stir Fried Scallops with Yellow Chili
หอยเชลล์ผัดพริกเหลือง

} Stir Fried Sea bass with Celery
ปลากระพงผัดคื่นช่ายฝรั่ง

} Stir fried Sea bass with Sweet and Sour Orange Sauce
ปลากระพงผัดเบียร์หวานส้ม

} Stir Fried Fish Balls with Chili and Thai Herbs
ลูกชิ้นปลาผัดฉ่า

} Stir Fried Seabass and Salted Egg with Red Curry and Ginger
ปลากระพงผัดพริกขิงไข่เค็ม

} Stir Fried Beef Tenderloin with Red Curry
เนื้อสันในผัดพริกแกง

} Stir Fried Beef Tenderloin with Mushroom and Leek Teriyaki Black Pepper
เนื้อสันในผัดเห็ดหอมต้นกระเทียมซอสเทอริยากิ

} Stir Fried Beef Tenderloin with Hong Kong Kale in Oyster Sauce
เนื้อผัดน้ำมันหอยคะน้าฮ่องกง

} Stir Fried 10000' Year Egg with Minced Pork, Chili and Crispy Basils
ไข่เยี่ยวม้าราดซอสกระเพราหมู

} Stir Fried Asparagus with Shrimps
หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้งสด

} Stir Fried Broccoli with Crab Meat and Ebiko Brown Sauce
บรอกโคลีราดซอสเนื้อปูไข่กุ้ง

} Stir Fried White Garlic Chives with Crispy Pork Belly
หมูกรอบผัดกุ้ยช่ายขาว

} Stir Fried Tofu with Wild Mushroom Gravy
เต้าหู้เห็ดหอม

} Stir Fried Tofu with Minced pork and seafood gravy
เต้าหู้ทรงเครื่องทะเล

} Stir Fried Tofu with Vegetable and Brown Sauce
เต้าหู้ทรงเครื่องผักรวม

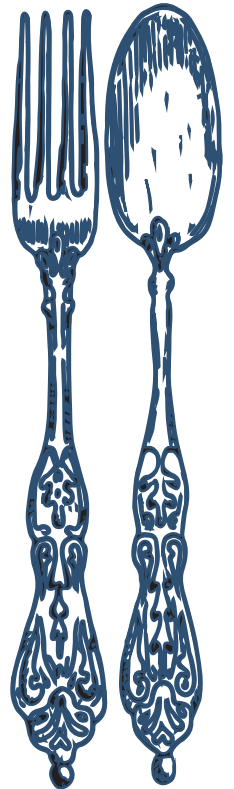

charm
catering

meticulously

artistic

catering

SUPERB
Cusine
Buffet



Cusine Buffet

Curry / แกง

} Beef Massaman Curry

มัสมั่นเนื้อ

} Chicken Massama Curry

มัสมั่นน่องไก่

} Shrimp with Dried Red Curry

อู๋ซี่กุ้ง

} Sea bass with Dried Red Curry

อู๋ซี่ปลากะพง

} Roasted Duck with Red Curry

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

} Hot and Sour Soup with Prawn and Lotus Stem

แกงส้มกุ้งโหลบัว

} Yellow Curry Soup with Seabass and Bamboo Shoot

แกงเหลืองปลากะพงหน่อไม้

} Fish Ball Jungle Curry

แกงป่าลูกชิ้นปลากราย

} Beef Green Curry with Fresh Chili and Roti

แกงเขียวหวานเนื้อพริกชี้หูสวนกับโรตีสี่

} Seafood Panang Curry

พริกแกงทะเล

} Tofu in Red Curry

แกงแดงเต้าหู้

} Rice Noodle, Pineapple and Condiment Serve with Fish Ball in Coconut Cream

ขนมจีนซาวน้ำ

} Rice Noodle, Crabmeat Curry and Condiment

ขนมจีนแกงปู

Deep Fried / ทอด

} Deep Fried Salmon Cake

ทอดมันปลาแซลมอน

} Deep Fried Squid Cake

ทอดมันปลาหมึก

} Marinated pork Spring Rolls

โป๊วเป็ดยะหมื่นทอด

} Spicy Mint Salad with Shrimp Spring Roll

โป๊วเป็ดยะลาบกุ้ง

} Deep Fried Shrimp Cake

ทอดมันกุ้ง

} Deep Fried Minced Pork and Crab Meat in Crab Shells

ปูจ๋า

} Deep Fried Sea bass Tamarind Sauce

ปลากะพงทอดซอสมะขาม

} Deep Fried Crab Meat in Curd Rolls

เนื้อปูทอดพองเต้าหู้

} Deep fried Prawn with Cream Salad

กุ้งครีมสลัด

} Spicy Minced Duck

ลาบเนื้อเป็ด


charm
catering

meticulously

artistic

catering

SUPERB

Cusine

Buffet



Cusine Buffet

Salad / ยำ

} Seafood Spicy Salad

ยำทะเลเดือด

} Lemon Grass with Shrimp Salad

ยำกุ้งยอตะไคร้

} Beef Stew Salad

ยำเนื้อตุ๋น

} Pork Stew Salad

ยำหมูตุ๋น

} Papaya Salad with Seafood

ส้มตำทะเล

} Som Tum Fruits Salad with Soft Shell Crab

ส้มตำผลไม้ปูนิ่มทอด

} Spicy Squid Salad with Mint Leaves

ลาบปลาหมึก

} Spicy Roasted Duck Salad with Mint Leaves

ลาบเป็ดย่าง

} Spicy Fresh Oyster Salad with Herbs and Chili Paste

ยำหอยนางรมรส

} Spicy Grilled Beef Tenderloin and Young Eggplant Salad with Herb

พลาเนื่อนะเขืออ่อน

} Kale with Salmon Salad

ยาคะน๊ากปลาแซลมอน

} Spicy Ocean Salad (Salmon, Scallop, Shrimp)

ยำสามทะเลแซบ

Dip / น้ำพริก

} Shrimp Chili Paste Serves with Fresh + Fried Vegetable

น้ำพริกกุ้งสด ผักสด ผักทอด

} Mackerel Chili Paste serves with Fresh Vegetable and Boil Eggs

ปลาทูผัดพริกสดไข่ต้ม ผักทอด

} Northern Thai Minced Shrimp and Spicy Tomato Dip

น้ำพริกกุ้งสด แคปหมู ผักสด

} Salted Egg and Green Apple Dip Served with Fresh and Deep Fried Vegetable

น้ำพริกไข่เค็มแอปเปิล ผักสดผักทอด

} Crab Meat in Coconut Paste

หลนเนื้อปู ผักสด

} Minced Shrimp in Coconut Paste

หลนกุ้งสด ผักสด


charm
catering

meticulously

artistic

catering

SUPERB

Cusine

Buffet



Cusine Buffet

Steaming / baking

นึ่ง / อบ

} Baked Shrimp with Glass Noodle

กุ้งอบวุ้นเส้น

} Baked Pork Leg with Kale and Pickled Lettuce

ขาหมูผักกาดดอง

} Steamed Shrimp with Garlic and Soya Sauce

กุ้งอบกระเทียม

} Roasted Beef with Black Pepper Sauce

หมูอบราดซอสพริกไทยดำ

} Steamed Sea bass with Ginger Soya Sauce

ปลากระพงนึ่งขิง

} Steamed Seafood with Chili Paste Cake

ห่อหมกทะเล

} Steamed Squids with Fresh Chili and Lime

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

} Steamed Sea bass with Fresh Chili and Lime

ปลากระพงนึ่งมะนาว

} Steamed Mussels with Sweet Basil and Fresh Chili

หอยแมลงภู่นึ่งใบโหระพา

Rice / ข้าว

} Jasmine Rice

ข้าวหอมมะลิ

} Brown Rice

ข้าวกล้อง

} Rice Berry

ข้าวไรซ์เบอร์รี่

} Exotic Rice (Chose 1 of Butterfly Pea, Roselle, safflower, Rose)

ข้าวอบสมุนไพร (ดอกอัญชัน, กระเจี๊ยบ, ดอกคำฝอย, กุหลาบ)

} Garlic Rice

ข้าวผัดกระเทียม

} Vegetable Fried Rice

ข้าวผัดผัก


charm
catering

meticulously

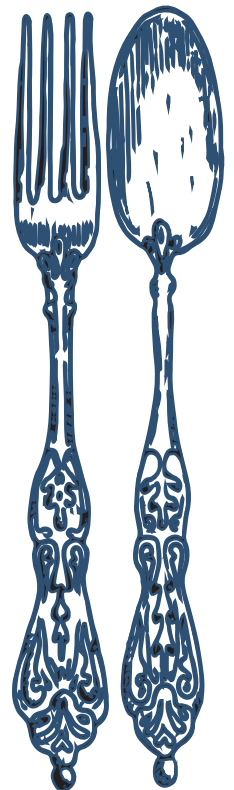
artistic

catering

SUPERB

Cusine

Buffet



Cusine Buffet



meticulously
artistic
catering

SUPERB
Cusine
Buffet



Dessert / ขนมหวาน

} Assorted Thai Sweets

ขนมหวานไทยนานาชนิด

} Sticky Rice Pudding with Longans

ข้าวเหนียวเปียกลำไย

} Gingko Nut in Fresh Milk

แปะก๊วยนมสด

} Sesame Dumplings in Sweet Ginger

บัวลอยงาดำน้ำขิง

} Mango with Sweet Sticky Rice

ข้าวเหนียวมะม่วง

} Assorted Fruits in light Syrup

ผลไม้ลอยแก้ว

} Assorted Bean in Longan light Syrup (hot / cold)

เต้าหู้ถั่วลิสงน้ำลำไย

} Durian in Coconut Cream with Sweet Sticky Rice (Seasoning)

ข้าวเหนียวทุเรียน (ตามฤดูกาล)

} Pandan Noodle Rice in Sweet Coconut Milk Serves with Condiments (Black Sticky Rice, Thai Melon, Taro)

ลอดช่องทรงเครื่อง

} Coconut Ice Cream with Condiment (Sticky Rice, Water ChestNut Dumplings, Roasted Nut, Palm seed in Syrup, Pineapple in Syrup, Bread)

ไอศกรีมกะทิสดทรงเครื่อง