Afterglow Viva la Glow
The New Year Dinner

31st December / 7 pm - 12.30 am @ Bua Sawan

**Festive-Inspired International Buffet / Fresh & Grilled Seafood /
Free-flow Selected Cocktails, House Wine, Local Beer & Soft Drinks /
Live DJ / Entertainment / Fireworks**

SALADS

Caramelized Scallops
with Coconut Curry Sauce & Mango Salsa
หอยเชลล์ย่าง เสิร์ฟพร้อมซอสแกงกะหรี่และซัลซ่ามะม่วง

Roma Tomato, Burrata & Parma Ham
มะเขือเทศโรม่า ชีสบูราต้าและพาร์มาแฮม

Beef Carpaccio
with Extra Virgin Olive Oil & Parmesan
เนื้อคาร์ปาชโช เสิร์ฟพร้อมน้ำมันมะกอกเอ็กซ์ตร้าเวอร์จินและพาร์เมซาน

Sesame-Seared Tuna
with Rocket & Citrus
ทูน่าย่างงา เสิร์ฟพร้อมร็อกเก็ตและซิตรัส

Shredded Chicken
with Cabbage & Almond Dressing
ไก่ฉีก กะหล่ำปลี และน้ำสลัดอัลมอนด์

Fusillo, Pesto & Sundried
Tomato Salad with Salmon
สลัดฟูซิลลี เพสโต้ มะเขือเทศตากแห้ง และแซลมอน

Selection of Dips & Flat Breads
ดิปนานาชนิด เสิร์ฟพร้อมขนมปัง

COLD CUTS, CHEESE & BREAD STATION

**Tomme de Savoie / Manchego / Camembert /
Salamis / Comté / Fourme d'Ambert / Bresaola /
Cooked Ham / Tête de Moine /
Smoked Chicken Breast & Terrine**

ทอมม์ เดอ ซาวัว / แมนเชโก / กาม็องแบร์ / เตต เดอ มัวน์ /
กงเต / ฟูร์ม ด็องแบร์ | เบรซาโอลา / แฮมสุก / ซาลามี / อกไก่รมควัน
และเทอร์รีน

Pretzels / Baguette / Ciabatta
เพรทเซล / บาแก็ต / เชียบัตตา

SEAFOOD ON ICE

Tiger Prawns
กุ้งลายเสือ

Blue Crab
ปูม้า

Marinated Salmon with Beetroot
แซลมอนหมักบีตรูต

French Fine de Claire Oysters No. 4
หอยนางรมฟิน เดอ แคลร์ เบอร์ 4

New Zealand Green-Lip Mussels
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์กรีนลิป

JAPANESE CORNER

Selection of Sushi, Sashimi & Nigiri
ซูชิ ซาชิมิ นิกิริ

Live Whole Yellowfin Tuna Station
ปลาทูน่าครีบเหลือง

SOUPS

Seafood Bouillabaisse
with Saffron, Tomato & Herbs
ซุปบุยยาเบสซีฟู้ด

Shredded Chicken Laksa
with Glass Noodles, Bean Sprouts, Lime & Chilli
ซุปลักซาไก่ฉีก

SEAFOOD BBQ

**River Prawns / Rock Lobster / Squid
Blue Crab / Green-Lip Mussels
Sea Snails**
กุ้งแม่น้ำ / กั้ง / หมึก
ปูม้า / หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์กรีนลิป / หอยหวานย่าง

CARVING STATION

Trinity of Beef: M5 Rib Eye / Wagyu Flank /
Australian Striploin
เนื้อวัวพรีเมียม: ริบอาย M5 / วากิวแฟลงก์ / เนื้อสตริปลอยน์ออสเตรเลีย

Slow-Cooked Lamb Shoulder
เนื้อแกะส่วนหัวไหล่ตุ๋น

Honey & Mustard Glazed Salmon
แซลมอนเคลือบซอสน้ำผึ้งและมัสตาร์ด

Hong Kong-Style Roasted Duck
เป็ดย่างสไตล์ฮ่องกง

Crispy Pork Belly
หมูสามชั้นทอดกรอบ

Condiments

Red Wine Gravy
ซอสเกรวี่ไวน์แดง

Beer Sauce
ซอสเบียร์

Chimichurri
ซอสชิมิชูรี

Hoisin-Plum Sauce
ซอสฮอยซินพลัม

Wholegrain Mustard
มัสตาร์ดโฮลเกรน

Dijon Mustard
มัสตาร์ดดีฌง

English Hot Mustard
มัสตาร์ดอังกฤษ

HOT DISHES

Braised Beef Brisket with Red Wine
เนื้อบริสเก็ตตุ๋นไวน์แดง

Bacon-Wrapped Pork Tenderloin
with Apple & Cider Jus
สันในหมูพันเบคอน เสิร์ฟพร้อมซอสแอปเปิลและไซเดอร์

Herb-Roasted Chicken
with Cranberry & Pan Jus
ไก่อบสมุนไพร เสิร์ฟพร้อมแครนเบอร์รีและซอสจากน้ำอบ

Green Beans with Almonds & Citrus
ถั่วแขกผัดอัลมอนด์และซิตรัส

Sautéed Broccolini
with Garlic & Lemon
บรอกโคลินีผัดกระเทียมและเลมอน

Dauphinoise Potatoes
with Parmesan Crust
มันฝรั่งโดฟินัวส์ พร้อมพาร์เมซานกรอบ

LIVE RISOTTO STATION

Truffle & Mushroom Risotto
รีซอตโตทรัฟเฟิลและเห็ด

Saffron Seafood Risotto
รีซอตโตซีฟู้ดหญ้าฝรั่น

THAI STATION

Thai Red Curry
แกงเผ็ดไทย

Basil & Coconut Mussels
แกงกะทิหอยแมลงภู่

Grilled Chicken Skewers
with Lime, Shallot & Curry Powder
ไก่ย่างเสียบไม้

Spicy Pork Neck Salad
with Flat-Leaf Parsley & Tomato
ยำคอหมู

Lemongrass & Chilli Salmon Cakes
ทอดมันแซลมอน

THAI SALADS

Seabass with Green Mango,
Chilli, Garlic & Onion Salad
ยำมะม่วงปลากะพง

Grilled Prawns with Red Cabbage,
Thai Herbs, Chilli & Tamarind Dressing
ยำกุ้งย่างกับกะหล่ำปลีม่วง สมุนไพรไทย

Squid with Cherry Tomatoes,
Basil, Fresh Chilli & Garlic
ยำปลาหมึก

Thai Pork Salad
with Vermicelli Noodles
ยำวุ้นเส้นหมู

THAI DISHES

Penang Curry
with Slow-Cooked Pork
แกงพะแนงหมูตุ๋น

Wok-Fried Seafood
with Curry Powder
ทะเลผัดผงกะหรี่

Steamed Sea Bass
with Lime & Garlic Sauce
ปลากะพงนึ่งมะนาว

Crab Meat Fried Rice
ข้าวผัดปู

Basil & Coconut Mussels
หอยแมลงภู่อบ

Grilled Chicken Skewers
with Lime, Shallot & Curry Powder
ไก่ย่างเสียบไม้หมักเครื่องเทศ

Spicy Pork Neck Salad
with Flat-Leaf Parsley & Tomato
ยำคอหมูย่าง

Lemongrass & Chilli Salmon Cakes
ทอดมันแซลม่อน

Steamed Rice
ข้าวสวย

SWEETS

Passion Fruit Cheesecake
ชีสเค้กเสาวรส

Caramel Chocolate Slice
ช็อกโกแลตคาราเมลสไลซ์

Strawberry Trifle
สตรอว์เบอร์รีไทรเฟิล

Crème Brûlée
เครมบรูเล่

Apple Tarte Tatin
แอปเปิลทาร์ตตาแต็ง

Mini Chocolate Brownies
มินิบราวนี่ช็อกโกแลต

Pavlova with Fresh Fruits
พาฟโลวาผลไม้

Black Forest Cake
เค้กแบล็กฟอเรสต์

Baklava
บัคลาวา

Cookie Crumble Cakes
เค้กคุกกี้ครัมเบิล

Brandy Custard
คัสตาร์ดบรั่นดี

Sticky Toffee Pudding Cake
สติกกี้ทอฟฟี่พุดดิ้งเค้ก

Seasonal Fresh Fruits
ผลไม้สดตามฤดูกาล

Prices are net and quoted in Thai Baht.