



INTERNATIONAL BUFFET MENU 1: THB 1,300 net per person

APPETIZERS & SALADS

- Selection of pate and terrines (ปาร์เต้หมูกับเทอร์รีนทะเล)
- Selected cold cuts, sausages and smoked meats (ไส้กรอกและหมูรมควันรวม)
- Fresh seasonal selection of lettuce leaves and assortment of salads and assorted dressings and condiments (ผักสลัดและน้ำสลัด)
- German potato salad with vinaigrette, bacon and spring onions (สลัดมันฝรั่งแบบเยอรมันใส่เบคอน)
- Greek Salad with Feta Cheese Dressing (กรีกสลัด)
- Italian pasta salad (พาสต้าสลัด)

ASIAN APPETIZERS & SALADS

- Yam Woosen (Glass noodle salad with coriander and shrimps) (ยำวุ้นเส้นกุ้ง)
- Som Tam (Spicy green papaya salad) (ส้มตำ)
- Poh Pia (Vegetable Spring Rolls) (ปอเปี๊ยะผัก)

SOUP

- Cream of oyster mushrooms with garlic croutons (ซूपเห็ดขี้ผึ้งและขนมปังกรอบ)
- Tom Yam Gai (Spicy chicken soup with lemongrass) (ต้มยำไก่)

HOT ENTREES

- Mini Pork tenderloin steaks with warm artichokes and light sauce (หมูสันในอบกับอติโช๊ต)
- Grilled Salmon fillet with a lemon butter sauce and chives (ปลาแซลมอนย่าง ซอสเนยมะนาว)
- Cajun Spiced Chicken kebabs on ratatouille (ไก่ย่างเครื่องเทศบนผักตุ๋นมะเขือเทศ)
- Vegetarian Lasagna (ลาซานญ่าผัก)
- Poached potatoes and assorted mixed sauteed vegetables (ผัดผักเนยกับมันฝรั่งนึ่ง)

ASIAN ENTREES

- Gai Yang (Thai Style Grilled chicken with Sweet Chili Sauce) (ไก่ย่างสมุนไพร)
- Gaeng Kiew Wahn Moo (Green Curry with Pork) (แกงเขียวหวานหมู)
- Phad Thai (Stir fried Thai noodles with shrimp, hot chili and coriander) (ผัดไทย)
- Phad Phak Ruam Namman Hoi (Stir Fried Vegetables in Oyster Sauce) (ผัดผักน้ำมันหอย)
- Khao Phad Talay (Thai fried rice with selected seafood) (ข้าวผัดทะเล)
- Khao Hom (Steamed Jasmine Rice) (ข้าวหอมมะลิ)



SWEET FINALE

- A Section of “Westin” cakes and pastries (เวสตินเค้ก)
- Mini tiramisu dusted with chocolate powder (ทiramisu)
- Black forest Chocolate Cake (แบล็กฟอเรสต์เค้ก)
- White chocolate mousse with cherry sauce (ไวท์ช็อกโกแลตมูสราดซอสเชอร์รี่)
- Fresh fruit salad (สลัดผลไม้)
- Assorted Thai desserts (ขนมไทยต่างๆ)
- Sliced Tropical Thai fruits in season (ผลไม้ตามฤดูกาล)
- Warm bread and butter pudding with vanilla bean sauce (ขนมปังพุดดิ้ง)
- A selection of freshly baked rolls and Italian style breads (ขนมปังอบชนิดต่างๆ)

COFFEE OR TEA



INTERNATIONAL BUFFET MENU 2: THB 1,400 net per person

APPETIZERS & SALADS

- Selection of pate and terrines (ปาร์เต้หมูกับเทอร์รีนทะเล)
- Selected cold cuts, sausages and smoked meats (ไส้กรอกและหมูรมควันรวม)
- Fresh seasonal selection of lettuce leaves and assortment of salads and assorted dressings and condiments (ผักสลัดและน้ำสลัด)
- Sliced Smoked mackerel with Scandinavian condiments (ปลาอินทรีรมควันและเครื่องเคียง)
- Grilled Italian Style vegetables brushed with olive oil (ผักย่างน้ำมันมะกอก)
- Potato salad with grain mustard (สลัดมันฝรั่งมีสตาร์ด)
- Greek salad with feta cheese dressings (กรีกสลัด)
- Beetroot salad with baby pearl onions (สลัดบีทรูท)

ASIAN APPETIZERS & SALADS

- Yam Taly (Spicy seafood salad) (ยำทะเล)
- Mee Krob (Spicy crispy noodles) (หมี่กรอบ)
- Satay Gai (Charred chicken satay with peanut sauce) (ไก่สะเต๊ะ)

SOUP

- Creamed green asparagus soup with coriander (ซุปรนอไม้ฝรั่งกับผักชี)
- Tom Yam Gai (Spicy Thai soup flavored with lemongrass with chicken) (ต้มยำไก่)

HOT ENTREES

- Grilled duck breast with orange and kaffir lime glaze (อกเป็ดย่างกับส้มและใบมะกรูด)
- Oven roasted pork tenderloin with grain mustard sauce (หมูสันในอบมีสตาร์ด)
- Grilled red snapper with sauce sauce vierge and fresh cut herbs (ปลากระพงแดงย่างกับซอสผักชีและเครื่องเทศ)
- Vegetarian Pasta (พาสต้าเจ)
- Sauteed potatoes and assorted mixed vegetables (มันฝรั่งและผักผัดกนอย)

ASIAN ENTREES

- Gaeng Kiew Wahn Gai (Green curry with chicken) (แกงเขียวหวานไก่)
- Pla Prew Wahn (Sweet and Sour Red snapper fillet) (ปลาเปรี้ยวหวาน)
- Phad Thai (Stir fried Thai noodles with shrimp hot chili and coriander) (ผัดไทย)
- Phad Phak Ruam See Sahai (Four season vegetables) (ผัดผักสี่สหาย)
- Khao phad Gai (Thai Fried rice with chicken) (ข้าวผัดไก่)
- Khao Hom (Steamed Jasmine Rice) (ข้าวหอมมะลิ)

WESTIN WEDDINGS



SWEET FINALE

- A Selection of “Westin” cakes and pastries (เวสตินเค้ก)
- Mini tiramisu dusted with chocolate powder (ทiramisu)
- Apricot and hazelnut cake (แอปริคอตและเฮเซลนัทเค้ก)
- White chocolate mousse with cherry sauce (ไวท์ช็อกโกแลตมูสราดซอสเชอร์รี่)
- Fresh fruit salad (สลัดผลไม้)
- Assorted Thai desserts (ขนมไทยต่างๆ)
- Sliced Tropical Thai fruits in season (ผลไม้ตามฤดูกาล)
- Warm bread and butter pudding with vanilla bean sauce (ขนมปังพุดดิ้ง)
- A selection of freshly baked rolls and Italian style breads (ขนมปังชนิดต่างๆ)

COFFEE OR TEA



INTERNATIONAL BUFFET MENU 3: THB 1,500 net per person

APPETIZERS & SALADS

- Hand sliced smoked salmon, capers, Spanish onion and horseradish mayonnaise (ปลาแซลมอนรมควันและลูกเคเปอร์ฮอร์สเรดิชมายองเนส)
- Selection of pate and terrines (ปาร์เต้หมูกับเทอร์รีนทะเล)
- Selected cold cuts, sausages and smoked meats (ไส้กรอกและหมูรมควันรวม)
- Seafood cocktails in spiced mayonnaise (ค็อกเทลทะเลกับมายองเนสเครื่องเทศ)
- Fresh seasonal selection of lettuce leaves and assortment of salads assorted dressings and condiments (ผักสลัดและน้ำสลัด)
- Grilled Italian style vegetables brushed with olive oil (ผักย่างน้ำมันมะกอก)
- Potato salad with grain mustard (สลัดมันฝรั่งมีสตาร์ด)
- Fresh bocconcini and Roma tomato salad with balsamic glaze (สลัดชีสบอคคินี่กับมะเขือเทศและน้ำสลัดน้ำส้มสายชูบัลซามิก)

ASIAN APPETIZERS & SALADS

- Yam Nua (Spicy grilled beef salad) (ยำเนื้อ)
- Larb Gai (Spicy minced chicken salad) (ลาบไก่)
- Gai Hor Bai Toei (Chicken in panadanus leaves) (ไก่ห่อใบเตย)
- Mee Grob (Spicy crispy noodles) (หมี่กรอบ)
- Satay Ruam (Charred chicken, beef and pork satay with peanut sauce) (สะเต๊ะรวม)

SOUP

- Creamed sweet corn soup infused with crushed lemongrass finished with fresh cream (ซุปรสข้าวโพดตะเคว้)
- Tom Yam Gung (Spicy Thai soup flavored with lemongrass with river prawns) (ต้มยำกุ้ง)

HOT ENTREES

- Grilled mini tenderloin steaks topped with oven roasted garlic clove and truffle infused jus (เนื้อสันในย่างกับกระเทียมและกลิ่นเห็ดทรัฟเฟิล)
- Sliced oven baked lamb rack with rosemary jus (ซี่โครงแกะย่างโรสแมรี่)
- Grilled Atlantic salmon steaks with lemon butter sauce, tomato and chives (ปลาแซลมอนย่างซอสเนยมะนาวมะเขือเทศ)
- Oven roasted chicken pieces with braised shitake mushrooms and fried onions and bacon (ไก่อบกับเห็ดหอมตุ๋นและเบคอนหัวหอม)
- Assorted Grilled Vegetables with Petso (ผักย่างกับซอสโหระพาอิตาเลียน)
- Poached new potatoes and assorted mixed vegetables (มันฝรั่งนึ่งกับผักรวม)



ASIAN ENTREES

- Gaeng Phed Ped Yang (Red curry with roast duck and lychees) (แกงเผ็ดเป็ดย่าง)
- Gung Nang Thord Kratiem Prik Thai (Fried river prawns with garlic and pepper) (กุ้งกระเทียมพริกไทย)
- Pla Lard Prik (Red snapper fillet in sweet chili sauce) (ปลาราดพริก)
- Phad Thai (Stir fried Thai noodles with shrimp, hot chilli and coriander) (ผัดไทย)
- Phad Phak Ruam See Sahai (Four season vegetables) (ผัดผัสดี่สี่หาย)
- Khao Phad Poo (Thai fried rice with crab meat) (ข้าวผัดปู)
- Khao Hom (Steamed Jasmin rice) (ข้าวหอมมะลิ)

CARVING STATION

- Smoked Pork Loin with apple cider mustard (หมูสันนอกอบรมควันกับซอสแอปเปิ้ลมีสตาร์ด)

SWEET FINALE

- A Section of "Westin" cakes and pastries (เวสตินเค้ก)
- Mini tiramisu dusted with chocolate powder (ทiramisu)
- Blueberry cheesecake (บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก)
- White chocolate mousse with raspberry sauce (ไวท์ช็อกโกแลตมูสราดซอสเชอร์รี่)
- Fresh fruit salad (สลัดผลไม้)
- Assorted Thai desserts (ขนมไทยต่างๆ)
- Sliced Tropical Thai fruits in season (ผลไม้ตามฤดูกาล)
- Warm Coconut bread and butter pudding with vanilla bean sauce (ขนมปังพุดดิ้งมะพร้าว)
- A selection of freshly baked rolls and Italian style breads (ขนมปังชนิดต่างๆ)

COFFEE OR TEA