

BUFFET CANDLE LIGHT DINNER MENU 1 (วันที่ 1-15 ของเดือน) เรือ Wonderful Pearl		
COLD STARTERS & SALADS	- ASSORTMENT OF COLD CUTS & SAUSAGES, - COMBINATION SALAD - ASSORTED HOME MADE DRESSING - POTATOES SALAD & BOILED EGGS - NICOISE SALAD - SHRIMP SALAD & CANTALOUPE - MIXED FRUIT SALAD - MINI COCONUT SAMOSA	- โคลกัท&ไส้กรอกต่างๆ - สลัดผักต่างๆ - น้ำสลัดต่างๆ - สลัดมัน&สลัดไข่ - นิซัวร์สลัด - สลัดกุ้ง&แคนตาลูป - สลัดผลไม้รวม - ซาโมซ่ามะพร้าว
BREAD	- VARIETY OF FRENCH BREAD & BUTTER	- ขนมปังฝรั่งเศส&เนย
SEAFOOD ON ICE	- JAPANESE COCKTAIL - NEW ZEALAND MUSSELS - RIVER KING PRAWN	- ค็อกเทลอาหารญี่ปุ่น - หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ - กุ้งแม่น้ำ
SOUP	- SPICY PRAWN SOUP - MUSHROOM CREAM SOUP	- ซุปยำกุ้ง - ซุปข้นเห็ด
HOT DISHES	- STIR FRIED FOUR KINDS OF VEGETABLES - PANANG CURRY WITH BEEF - PORK STEAK WITH GRIVY SAUCE - SPAGHETTI WITH TOMATOES SAUCE - FRIED FISH WITH SWEET AND SOUR SAUCE - STEAMED SQUID WITH CHILLI AND LEMON SAUCE - PORK CORDON BLEU - STIR FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS - FRIED RICE WITH PINEAPPLE - STREAMED RICE	- ผัดผักสี่สหาย - แพนงเนื้อ - สเต็กหมูกีวี่ซอส - สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ - ปลาทอดสามรส - ปลาหมึกนึ่งมะนาว - หมูกรรเชียงเบลอ - ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ - ข้าวอบสับปะรด - ข้าวสวย
DESSERTS SELECTION	- FRESH SEASONAL FRUIT - MINI THAI DESSERT SELECTION - VARIETY OF CAKES - HOT TEA & HOT COFFEE	- ผลไม้ตามฤดูกาล - ขนมไทยต่างๆ - เค้กต่างๆ - ชา,กาแฟ

BUFFET CANDLE LIGHT DINNER MENU 2 (วันที่ 16-30 ทุกเดือน) เรือ Wonderful Pearl		
COLD STARTERS & SALADS	- ASSORTMENT OF COLD CUTS & SAUSAGES - COMBINATION SALAD - ASSORTED HOME MADE DRESSING - POTATOES SALAD & BOILED EGGS - TUNA SALAD - SHRIMP SALAD & CANTALOUPE - MIXED FRUIT SALAD - SPRING ROLLS	- โคลคัท&ไส้กรอกต่างๆ - สลัดผักต่างๆ - น้ำสลัดต่างๆ - สลัดมัน&สลัดไข่ - สลัดทูน่า - สลัดกุ้ง&แคนตาลูป - สลัดผลไม้รวม - ปอเปี๊ยะทอด
BREAD	- VARIETY OF FRENCH BREAD & BUTTER	- ขนมปังฝรั่งเศส&เนย
SEAFOOD ON ICE	- JAPANESE COCKTAIL - NEW ZEALAND MUSSELS - RIVER KING PRAWN	- ค็อกเทลอาหารญี่ปุ่น - หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ - กุ้งแม่น้ำ
SOUP	- CHICKEN COCONUT SOUP - FRENCH ONION SOUP	- ต้มข่าไก่ - ซุปหัวหอมสไตล์ฝรั่งเศส
HOT DISHES	- STIR FRIED FOUR KINDS OF VEGETABLES - BEEF GREEN CURRY - SPARERIB MEDAILLON WITH THREE FLAVOUR SAUCE - SPAGHETTI STIR FRIED SPICY CHICKEN FILLING - BREADED FISH WITH TARTAR SAUCE. - STIR FRIED SQUID WITH CURRY POWDER - CHICKEN WITH BLACK PEPPER - PORK CORDON BLEU - WHOLE GRAINS - STREAMED RICE	- ผัดผักสี่สหาย - ข้าวหวานเนื้อ - ชีโครงหมอบสามรส - สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาไส้กรอกไก่ - ปลาชุบเกล็ดขนมปังทาพาร์ซอส - ปลาหมึกผัดผงกระหรี่ - ไก่ผัดพริกไทยดำ - หมูกรูคองเบลอ - ข้าวอบธัญพืช - ข้าวสวย
DESSERTS SELECTION	- FRESH SEASONAL FRUIT - MINI THAI DESSERT SELECTION - VARIETY OF CAKES - HOT TEA & HOT COFFEE	- ผลไม้ตามฤดูกาล - ขนมไทยต่างๆ - เค้กต่างๆ - ชา,กาแฟ