

WOODS
KITCHEN & BAR

Christmas

E V E

M E N U

Food price 1,899++ adult
Child half price 950 ++
Included coffee tea & drinking water



International, Spanish & Seafood BBQ
บาร์บีคิวนานาชาติ อาหารสเปน และซีฟู๊ด

Farm To you
ส่งตรงจากฟาร์ม

Salad leaves Tomato, Onion, Shallot, Cucumber, Bell pepper, Carrot, Cabbage purple & white,
French bean, Yellow & purple yams, sweet corn and Beetroot.

สลัดผักใบ มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ หอมแดง แดงกวาง พริกยักษ์ แครร์รอต กระหล่ำปลีสีม่วงและกระหล่ำปลีขาว
ถั่วฝรั่งเศส มันเทศสีเหลืองและมันเทศสีม่วง ข้าวโพดหวาน และบัตร์รูต

Healthy seed & Bean
เมล็ดพันธุ์และถั่วเพื่อสุขภาพ

Pumpkin seed, Chia seed, Sunflower seed, red bean, Black bean,
green bean, White bean and Edamame

เมล็ดฟักทอง เมล็ดเจีย เมล็ดทานตะวัน ถั่วแดง ถั่วดำ ถั่วเขียว ถั่วขาว และถั่วกระป๋อง

Dressing | น้ำซอส

Thousand Island, French, Italian, Caesar, Sauce mayo, Sesame vinaigrette, Balsamic vinaigrette, Ginger miso, Lime mayo, White & Red wine vinaigrette.

เทาซินไอแลนด์, ซอสสไตล์ฝรั่งเศส, ซอสสไตล์อิตาลี, ซีซาร์, ซอสมายो, น้ำสลัดงา, น้ำสลัดบิลซามิก, มิโซะซิง, มะนาวมายอ, น้ำสลัดไวน์ขาวและไวน์แดง

Healthy Bowl | สลัดเพื่อสุขภาพ

Mango tango salad

ยำมะม่วงแดงไก่

Salmon beetroot salad

สลัดบีตรูตปลาแซลมอน

Chicken avocado salad

สลัดอาโวคาโดไก่

Greek salad

สลัดกรีก

Roasted Carving (Chef live) | ของอบ

Roasted salmon fresh garden herb wellington

ปลาแซลมอนย่างสมุนไพรสวนเวลลิงตัน

Roasted turkey rosemary butter

ไก่งวงอบเนยโรสแมรี่

Roasted honey leg ham, pineapple honey glaze

แฮมขาหมูอบน้ำผึ้ง สับประรดเคลือบน้ำผึ้ง

Mushroom gravy, green peppercorn gravy, Lemon dill creamy, Lime spicy sauce, Chili sauce, green lime marine sauce, lime wage, tabasco and mustard

น้ำเกรวี่เห็ด, เกรวี่พริกไทยเขียว, คริมมะนาวดีลล์, ซอสมะนาวเผ็ด, ซอสพริก, ซอสมะนาวเขียวมะนาว, ซอสมะนาว, ทาบาสโกและมัสตาร์ด

Spanish food Corners | อาหารสเปน

Seafood Paella pan

ปาเอญาทะเา

Assorted finger tapas, Spinach Croquettes, Cure ham, Calamari Kalamata black olive, Prawn garlic

ทาปาสานาชนิด ไครเกตต์ผักโขม เคียวแฮม มะกอกดำกาลามาตา กุ้งกระเทียม

Garlic lime mayo, Spicy mayo and Pesto mayo

มายองเนสมะนาวกับกระเทียม มายองเนสเผ็ด และมายองเนสเพสโต้

Seafood on ice | ซีฟู้ดบนน้ำแข็ง

Oyster, Snow crabs, New Zealand green mussel, half shall scallop, Octopus, Red prawn and Crab
หอยนางรม ปูหิมะ หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ หอยเชลล์ครึ่งเปลือก ปลาหมึกยักษ์ กุ้งแดง และปู

Lime spicy sauce, Shallot red wine, Chili paste, Crispy shallot
Chili sauce, green lime marine sauce, lime wedge, tabasco and Cocktails sauce

น้ำจิ้มซีฟู้ด ไวน์แดงหอมแดง, น้ำพริกเผา, หอมแดงกรอบ,
ซอสพริก, ซอสมะนาวเขียว, ซอสมะนาว, ซอสทาบาสโกและซอสค็อกเทล

Soup | ซุป

Assorted bread and roll

ขนมปังและโรล คณะแบบ

Mediterranean Seafood, tomato soup

ซูปมะเขือเทศทะเลแบบเมดิเตอร์เรเนียน

Pasta (Chef live) | พาสต้า

Spaghetti, Fettuccini, Penne and Fusilli

เส้นสปาเกตตี, เฟตตูชินี่, เพนเน่ และฟูซิลลี

Bolognese, Tomato, Cream and Olio

ซอสโบโลเนส มะเขือเทศ ครีม และโอลิโอ

Ham, garlic, onion, mushroom, bacon, capsicum, chili, chicken, seafood, sweet basil and parmesan cheese
แฮม, กระเทียม, หอมหัวใหญ่, เห็ด, เบคอน, พริกยักษ์, พริก, ไข่, อาหารทะเล, โหระพา, และชีสพาร์เมซาน

BBQ & Seafood grill (Chef live) | บาร์บีคิวและปิ้งย่างซีฟู้ด

Meat & poultry | เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก

Pork spare ribs & sirloin, Austrian beef sirloin & ribs eye and Chicken breast Beef, pork and chicken BBQ skewer

ซี่โครงหมูและเนื้อสันนอก, เนื้อสันในออสเตรีย & ลิบอย และอกไก่ เนื้อวัว หมูและไก่ บาร์บีคิวเสียบไม้

Seafood | อาหารทะเล

Prawn, Saba fish in Banana leave, Rock lobster, River prawn, sweet clam,

Blue & black crab, long tails fish, Squid and half shell scallop

กุ้ง, ปลาซาบะห่อใบตอง, กุ้งกระดาน, กุ้งแม่น้ำ, หอยหวาน, ปูดำ, ปลาหางยาว, ปลาหมึกและหอยเชลล์ครึ่งตัว

Vegetable | ผัก

Sweet corn cob, Baked Potato, Vegetable Skewer and Mushroom

ข้าวโพดหวาน มันอบ ผักเสียบไม้ และเห็ด

Mushroom gravy, green peppercorn gravy, lemon dill creamy, Lime spicy sauce, chili sauce,
green lime marine sauce, lime wedge, tabasco, chili sauce, shallot red wine, chili paste,
cocktails sauce, butter lime sauce, tamarind sauce, and BBQ sauce

น้ำเกรวี่เห็ด, เกรวี่พริกไทยเขียว, ครีมมะนาวดีลล์, ซอสเผ็ดมะนาว, ซอสพริก, น้ำจิ้มซีฟู้ด,
ซอสมะนาว, ทาบาสโก, ซอสพริก, ไวน์แดงหอมแดง, น้ำพริก, ซอสค็อกเทล, ซอสเนยมะนาว, ซอสมะขามและซอสบาร์บีคิว

Main Dish | อาหารหลัก

Wok fried crab Singapore
ปูผัดผงกะหรี่สิงคโปร์

Cantonese roasted duck breast
อกเป็ดย่างกวางตุ้ง

Wok fried crispy pork belly, hot basil
ผัดกะเพราหมูกรอบ

Crispy prawn tamarind sauce
กุ้งกรอบซอสมะขาม

Wok fried Seafood, spices and herbs
ผัดจำซีฟู๊ด

Steamed jasmine rice
ข้าวหอมมะลิ

Desserts | ของหวาน

Crepes Suzette Flambe (Chef live) | เครป นุ่มฉ่ำซอส

Mango, Banana, mix berry, orange, pineapple, green apple
มะม่วง กล้วย มิกซ์เบอร์รี่ ส้ม สับปะรด แอปเปิ้ลเขียว

Butter caramel and sugar plum orange glaze
เนยคาราเมลและน้ำตาลส้มเคลือบ

Ice Cream Selects | ไอศกรีมและเชอร์เบต

Vanilla, Chocolate, Coconut, Japanese yuzu, Rum raisin
วนิลา, ช็อกโกแลต, มะพร้าว, เจแปนนิส ยูซุ, รัมลูกเกด

Christmas Pudding
คริสต์มาสพุดดิ้ง

Mango and berry trifle
มโบน้ามะม่วง

Red velvet cake
เค้กเรดเวลเวท

Fruit Cake & Tarts
เค้กผลไม้และทาร์ตผลไม้

Chocolate woods cake
เค้กช็อกโกแลตวูดส์

Fruits tower & Seasonal Cutting
ผลไม้สดตามฤดูกาล