

SKAL Chiang Mai International

Thursday 15th November 2018

DIPLOMAT

Welcome Cocktails & Mocktails

CANAPES

Sliced Carrot wrapped Shrimp & Baby corn Roll

กุ้งสอดสพริกเผาพันแครอท

Ruyi Signature black Char Siew

หมูสามชั้นย่างสไตส์จีน

PAISLEY

Shared Tapas style plates

APPETIZERS

Paisley Fish Samosas

ซาโมซ่าไส้ปลา

Crispy Zucchini Fritter with Margarita Sauce Dip

ซูทีนี่ทอดกับซอส มากาไรต้า

Old Bay Crab Cakes

ทอดมันปูใส่ผงเครื่องเทศ

MAIN

Paisley Signature Linguine

เส้น Linguine ผัดกับเบคอนและพริกแห้ง

Pork Meat Ball with Cheese & Peas in Onion Gravy

หมูยัดไส้ชีสในน้ำเกรวี่หอมหัวใหญ่

Paisley Fish Fritter with lemongrass Cream Dip

ปลาทอดกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสครีม

DESSERT

Mongo Sticky Rice

ข้าวเหนียวมะม่วง

Chinese Oolong Tea

ชาอู่หลง