

## Happy 2 - buffet menu

<b>ONE @ 550.-NET</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appetizers &amp; Salads            9    Items</li> <li>- Soup                                        1    Item</li> <li>- Main Courses                            8    Items</li> <li>- Desserts                                   4    Items</li> </ul>
<b>TWO @ 620.-NET</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appetizers &amp; Salads            11   Items</li> <li>- Soup                                        2    Items</li> <li>- Main Courses                            8    Items</li> <li>- Desserts                                   4    Items</li> </ul>
<b>THREE @ 670.-NET</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Appetizers &amp; Salads            12   Items</li> <li>- Soup                                        2    Items</li> <li>- Main Courses                            10   Items</li> <li>- Desserts                                   5    Items</li> </ul>

### APPETIZERS & SALADS

- |  |  |
|--|--|
| <p>1. Assorted of German Sausages<br/>ไส้กรอกชนิดต่าง ๆ แบบเยอรมัน</p> <p>3. Smoked Mackerel<br/>ปลาอินทรีรมควัน</p> <p>5. Spicy Grilled Pork Neck Salad<br/>ยำคอหมูย่างคะนักรอบ</p> <p>7. Spicy Winged Bean Salad<br/>ยำถั้วพู</p> <p>9. Spicy Water Mimosa Salad<br/>ยำผักกระเจต</p> <p>11. Spicy Grilled Beef Salad<br/>ยำเนื้อย่าง</p> | <p>2. Japanese Sushi Roll<br/>ข้าวม้วนสาหร่ายแบบญี่ปุ่น</p> <p>4. Hong Kong Roasted Duck<br/>เป็ดย่าง ฮองกง</p> <p>6. Spicy Mixed Vegetable Salad<br/>ยำใหญ่</p> <p>8. Spicy Grilled Egg-Plant Salad<br/>ยำมะเขือเผา</p> <p>10. Spicy Glass Noodles Salad<br/>ยำวุ้นเส้น</p> <p>12. Spicy Vietnamese Sausage Salad<br/>ยำหมูยอ</p> |
|--|--|

## Happy 2 - buffet menu

### APPETIZERS & SALADS

**13. Spicy Ham Salad**

ยำหมูแฮม

**15. Spicy Mixed Seafood Salad**

ยำก้นอวน

**17. Deep-fried Bread Topped with Minced Pork**

ขนมปังหน้าหมู

**19. North – Eastern Pork Sausages**

ไส้กรอกอีสาน

**21. Spicy Minced Duck, Fish, Pork or Chicken Salad with Herbs**

ลาบเป็ด, ลาบปลา, ลาบหมู หรือลาบไก่

**22. Spicy Grilled Pork Salad with Herbs**

น้ำตกหมู

**24. Spicy Pork Salad Flavoured with Lemon Lemon**

หมูมะนาว

**26. Spicy Squids Salad with Savoury Sauce**

พล่ำปลาหมึก

**28. Spicy Skin & Minced Pork Flavoured with Ginger**

ยำแหนมสด

**30. Seafood Salad**

สลัดอาหารทะเล

**32. Chiang Mai Fermented Pork Sausage & Condiments**

แหนมเชียงใหม่

**34. Mixed Vegetables Salad with Various Dressing**

สลัดผักสดพร้อมน้ำปรุง

**14. Spicy Sausages**

ยำไส้กรอก

**16. Crispy Rice Vermicelli**

หมี่กรอบ

**18. Deep-fried Sun Dried Beef**

เนื้อแดดเดียว

**20. Deep-fried Sun Dried Pork**

หมูแดดเดียว

**23. Spicy Grilled Beef Salad with Herbs**

น้ำตกเนื้อ

**25. Spicy Chicken Salad Flavoured with**

ไก่มะนาว

**27. Spicy Makeral Salad Savoury Sauce**

พล่ำปลาอินทรี

**29. Vermicelli Spring Roll**

เปาะเปี๊ยะเส้นหมี่ปลา

**31. Tuna Salad**

ทูน่าสลัด

**33. Ham Salad**

สลัดแฮม

**35. Hawaiian Chicken Salad**

สลัดไก่แบบฮาวาย

### SOUP

**1. Spicy & Sour Chicken Soup Flavoured with Herb**

ต้มโคล้งไก่บ้าน

**3. Chicken in Coconut Milk Soup Flavoured with Galangal**

ต้มข่าไก่

**5. Bean Curd with Minced Pork & Seaweed Soup**

แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย

**7. Bitter Cucumber in Clear Soup Stuffed with Minced Pork**

แกงจืดมะระสอดไส้

**2. Spicy & Sour Prawn Soup**

ต้มยำกุ้ง

**4. Local Thai Vegetable Soup**

แกงเลียง

**6. Spicy & Sour Seafood Soup**

ต้มยำทะเล

**8. Pickled Cabbage Soup with Pork Stomach**

แกงจืดเกี๊ยมจ่ากระเพาะหมู

## Happy 2 - buffet menu

### MAIN COURSES

- |   |   |
|---|---|
| 1. Spaghetti with Baby Clams or Seafood Sauce<br>สปาเก็ตตี้กับซอสหอยลาย หรือ ซอสอาหารทะเล | 2. Hawaiian Ham Steak<br>แฮมสเต็กแบบฮาวาย   |
| 3. Baked Maggaroni with Ham or Chicken<br>มักกะโรนีอบแฮม หรือ ไก่                         | 4. Smoked German Sausage<br>ไส้กรอกเยอรมันควันแบบเยอรมัน  |
| 5. Stewed Porkloin in Beer Sauce<br>สันนอกหมูตุ๋นฟองเบียร์                                | 6. Deep-fried Milan Prokloin<br>สันนอกหมูทอดแบบเมืองมิลาน                                       |
| 7. Roasted Beef Tenderloin with Young Pepper Corn Cabbage<br>สันในเนื้ออบราดซอสพริกไทย    | 8. Assorted German Sausages with Pickled<br>ไส้กรอกเยอรมันหลากรสกับกระหล่ำปลีดอง                |
| 9. French Stewed Beef in Red Wine Sauce<br>เนื้อตุ๋นไวน์แดงแบบฝรั่งเศส                    | 10. Stewed Chicken in Cream Sauce<br>สตูว์ไก่กับซอสครีม   |
| 11. Beef , Pork or Seafood Lasagne<br>ลาซานญ่าซอสเนื้อ , หมู หรือ อาหารทะเล               | 12. Ham Steak with Onion<br>สเต็กเนื้ออบกับหอมใหญ่  |
| 13. Roasted Chicken with Black Mushroom Sauce<br>ไก่อบซอสเห็ดดำ                           | 14. Pan-fried Spanish Seabass<br>ปลาทะเลพงทอดแบบสเปน  |
| 15. French Stewed Chicken in Red Wine Sauce<br>ไก่ตุ๋นเหล้าองุ่นแดงแบบฝรั่งเศส            | 16. Stewed Duck in Orange Sauce<br>เป็ดตุ๋นซอสส้ม   |
| 17. Pan-fried Makeral with Lemon Sauce<br>ปลาอินทรีซอสมะนาว                               | 18. Stewed Russian Beef<br>สตูว์เนื้อแบบรัสเซีย   |
| 19. Deep-fried Breading Chicken Drumstick<br>น่องไก่คลุกขนมปังทอด                         | 20. Stewed Pork or Beef Tongue<br>สตูว์ลิ้นหมู หรือ วัว   |
| 21. Pan-fried Red Seabass with Butter Sauce<br>ปลาทะเลแดงซอสเนย                           | 22. Steamed Fish with Plum Sauce<br>ปลาึ่งบ๊วย  |
| 23. Pan-fried Seabass with Almond & Butter<br>ปลาทะเลซอสเนยและอัลมอลด์                    | 24. Pancake Stuffed with Seafood<br>แพนเค้กสอดไส้อาหารทะเล                                      |
| 25. Sweet & Sour Pork, Chicken or Fish<br>เปรี้ยวหวานหมู , ไก่ หรือ ปลา                   | 26. Stir-fried Green Kale with Salted<br>คะน้าหมูกรอบ หรือ ปลาเค็ม                              |
| 27. Sauteed Thai Noodle with Prawn<br>ผัดไทยกุ้งสด  | 28. Roasted Spare-Rib Pork with Honey<br>ซี่โครงหมอบน้ผึ้ง                                      |
| 29. Stir-Fried Spare-Rib Pork with Chilli Paste<br>ซี่โครงหมูน้ำพริกเผา                   | 30. Sweet & Sour Spare-Rib Pork<br>เปรี้ยวหวานกระดูกหมู   |
| 31. Steamed Spare-Rib Pork with Soya Bean Sauce with Ginger<br>ซี่โครงหมูนึ่งเต้าซี่      | 32. Stir-fried Pork, chicken or Beef Flavoured<br>หมู, ไก่ หรือ เนื้อผัดขิง                     |
| 33. Stir-fried Pork, Chicken or Beef with Hot Chilli<br>หมู, ไก่ หรือ เนื้อผัดพริกสด      | 34. Stir-fried Pork, Beef or Squid with Hot Basil Leaves<br>หมู, เนื้อ หรือ ปลาหมึกผัดใบกระเพรา |

## Happy 2 - buffet menu

### MAIN COURSES

- |  |   |
|--|---|
| 35. Chicken in Soya & Chinese Herb Soup<br>ไก่พะโล้  | 36. Steamed Fish with Lemon Sauce<br>ปลาหนึ่งมะนาว  |
| 37. Boiled Eggs in Soya & Chinese Herb Soup<br>ไข่พะโล้                                      | 38. Stir-fried Four Kinds of Vegetable<br>ผัดผักสี่สหาย   |
| 39. Steamed Souffle with Curry Paste (Seafood or Fish)<br>ห่อหมกทะเล หรือ ปลาช่อน            | 40. Sauteed Fish with Celery<br>ปลาผัดคื่นฉ่าย  |
| 41. Deep-fried Chicken in Pandan Leaf<br>ไก่ห่อใบเตย   | 42. Deep-fried Breeding Fish Drumstick<br>ปลาชุบขนมปังทอด   |
| 43. Deep-fried Beef Pork Chicken with Garlic & Pepper<br>เนื้อ, หมู หรือ ไก่ ทอดกระเทียม     | 44. Stir-fried Fish with Soya Bean Sauce<br>ปลาผัดเต้าซี่   |
| 45. Sauteed Garoupa with Galingale & Young Pepper<br>ปลาเก๋าผัดฉ่า                           | 46. Corn Deep-fried Fish with Three Flavoured<br>ปลาสามรส   |
| 47. Deep-fried Fish with Chilli Sauce<br>ปลาราดพริกสด  | 48. Stir-fried Chicken with Cashew Nuts<br>ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์                                     |
| 49. Stir-fried Squid Ball with Chilli Paste<br>ลูกชิ้นปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา                   | 50. Pork, Beef or Chicken Satay<br>สะเต๊ะ หมู , เนื้อ หรือ ไก่  |
| 51. Deep-fried Fish with Celery & Ginger Sauce<br>ปลาเจียน                                   | 52. Stir-fried Salted Chicken<br>ไก่ผัดเค็ม   |
| 53. Stir-fried Fish with Red Chilli Paste<br>ปลาผัดพริกแกง                                   | 54. Stewed Pork with Young Pepper<br>หมูตุ๋นพริกไทยสด   |
| 55. Stir-fried Fish Ball with Mixed Vegetables<br>ลูกชิ้นปลาผัดผัก                           | 56. Stir-fried Ten Kinds of Vegetables<br>ผัดจับจ่ายแห่ง  |
| 57. Stir-fried Shrimp Ball with Chinese Lettuce<br>ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสภณ                     | 58. Boiled Chicken in Fish Sauce<br>ไก่ต้มน้ำปลา  |
| 59. Stir-fried Beef with Yellow Chilli Paste<br>ผัดเนื้อคั่วกลิ้ง                            | 60. Beef , Pork or Chicken Yellow Curry<br>แกงกะหรี่เนื้อ , หมู หรือ ไก่                                |
| 61. Stir-fried Pork, Beef or Chicken with Red Chilli Paste<br>ผัดพริกขิงหมู , เนื้อ หรือ ไก่ | 62. Sour Soup with Deep-fried Fish & Vegetables<br>แกงส้มผักรวมปลาทอด                                   |
| 63. Stewed Pork Leg & Black Mushrooms in Brown Sauce<br>ขาหมูน้ำแดงกับเห็ดหอม                | 64. Sauteed Beef or Pork with Oyster Sauce<br>เนื้อ หรือ หมูผัดน้ำมันหอย                                |
| 65. Southern Yellow Spicy Soup with Seabass<br>แกงเหลืองปลากะพง                              | 66. Green Curry with Pork, Chicken or Fish Balls**<br>แกงเขียวหวานหมู,เนื้อ,ไก่,ลูกชิ้นปลากทราย+ ขนมจีน |
| 67. Chicken Red Curry<br>แกงคั่วไก่  | 68. Northern Style Curry<br>แกงฮังเล่ย์   |

## Happy 2 - buffet menu

### MAIN COURSES

**69. Red Curry with Pork, Chicken or Catfish \*\***

แกงเผ็ดหมู, เนื้อ, ไก่ หรือ ปลาดุก

**71. Beef, Pork or Chicken Masaman Curry**

แกงมัสมั่นเนื้อ, หมู หรือ ไก่

**73. Stir-fried Dried Curry with Pork, Chicken or Beef**

แพนงหมู, ไก่ หรือ เนื้อ

**75. Bitter Cucumber Curry with Chicken or Catfish**

แกงอ่อมมะระไก่ หรือ ปลาดุก

**77. Steamed Jasmine Rice**

ข้าวหอมมะลิ

**79. Brown Rice Topped with Sesame**

ข้าวซ้อมมือโรยงา

**70. Clear Curry Chicken, Pork, Beef or Catfish Soup**

แกงป่าไก่, หมู, เนื้อ หรือ ปลาดุก

**72. Sauteed Fish in Red Curry with Coconut Milk**

ฉู่ฉี่ปลาทุ หรือ ปลาสวาย

**74. Fried Noodle with pork or chicken**

ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว หมู หรือ ไก่

**76. Young Cassia Flower with Grilled Pork or Beef**

แกงขี้เหล็กหมูย่าง, หรือเนื้อย่าง

**78. Fried Rice with Pork, Beef, Ham or Egg**

ข้าวผัดหมู, เนื้อ, ไก่, แฮม หรือ ไข่

**80. Shiang Hai Fried Rice**

ข้าวอบเซียงไฮ้

### DESSERTS

**1. Mixed Season Fresh Fruits**

ผลไม้สดนานาชนิด

**3. Pineapple Strudel**

พายสตอร์วี่เคิลส์บะรด

**5. Vanilla, Chocolate, Mocca, or Strawberry Cake (select one)**

เค้กวานิลลา, ช็อคโกแลต, กาแฟ หรือ สตอเบอร์รี่(เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง)

**7. Butter Cake**

เค้กเนย

**9. Coloured Vermicelli in Sweet Coconut Milk**

ซาหริ่ม

**11. Pandan Flavoured Thai Vermicelli in Coconut Milk**

ลอดช่องรวมมิตร

**13. Sweet Potato or Taro in Coconut Milk**

มัน หรือ เผือก แกงบวด

**15. Sweet Pumpkin in Coconut Milk**

ฟักทองแกงบวด

**2. Marble Cake**

เค้กลายหินอ่อน

**4. Caramel Custard**

คาราเมลคัสตาร์ด

**6. Fruit Tartlet**

ฟรุ้ตทาร์ตเล็ท

**8. Thai Desserts**

ขนมไทยชาววังหลากชนิด

**10. E-Clair**

เอแคลร์สอดไส้ครีม

**12. Chilled Water Chestnuts**

ทับทิมกรอบ

**14. Banana in Coconut Milk**

กล้วยบวดชี

**16. Boiled Flour Ball in Coconut Milk**

บัวลอยเสวย

### COFFEE & TEA

ชา และ กาแฟ