


KC GRANDE
RESORT | KOH CHANG



MORE INFO

MERRY Christmas

INTERNATIONAL BUFFET | FIRE SHOW | LIVE MUSIC | GAMES
CABARET SHOW | LIMBO DANCE | SANTA CLAUS GIFT GIVEAWAY



THB 2,400.-
ADULT

THB 1,200.-
CHILD 4-12 Y.



24 DECEMBER 2025



18.30 - 22.00

MERRY
Christmas

Agenda:

18:30 – Guest Registration & Welcome

18:35 – Welcome Drink

18:40 – Buffet Opens + MC Opening Speech

18:45 – Live Music

19:00 – Cabaret Show

19:40 – Fire Show

20:15 – Fun & Games 🎉 Limbo Dance

20:30 – Carol Singers

Santa Claus 🎅 Gift Giveaway

21:30 – MC Speech / Buffet Closes

22:00 – Live Music Until Late 🎵



APPETIZER AND SALAD

- Caprese' Tomato and Bocconcini with Basil Pesto and Aged Balsamic Reduction (Veg)
- Christmas Salad (Veg)
- Greek Salad
- Grilled Pork Neck Salad
- Spicy Prawn Salad with Lemongrass and Kaffir Lime Leaf

คาเปอร์เซ่สลัด

สลัดแอ็บเปิ้ล

สลัดแบบกรีก

ยำคอหมูย่าง

พล่ากุ้ง

SALAD BAR

- Salad Bar / Marinated Salads / Assorted Dressings
- Caesar Salad Bar with Condiments

สลัดบาร์ ผักดอง และน้ำสลัดต่างๆ

ซีซาร์สลัด

SUSHI AND SASHIMI BAR

- Assorted Sushi and Sashimi
Soy Sauce, Wasabi, Pickles and Marinated Seaweed Salad

ซูชิและซาซิมิรวม



THE SMOKED HOUSE" CHARCUTERIE STATION

- Prosciutto di Parma, Chorizo, Salami, Mortadella, Salmon Gravlax
- Red Onion Jam, Sun Dried Tomatoes, Olives, Gherkins, Marinated Artichoke Hearts
- Roasted Capsicums & Mushroom, Marinated Artichoke Hearts

พาร์มาแฮม ไส้กรอกโชริโซ ซาลามี มอร์ตาดาเดลล่า แซลมอนกราเวลักซ์

หอมแดง มะเขือเทศตากแห้ง มะกอกดอง แดงกวาดอง อาร์ติโชคดอง

พริกหวานและเห็ดย่าง



SEAFOOD ON ICE

- Blue Crabs
- Selection Oysters
- White Sea Prawns

Selected Sauces and Dressings with Lemon and Limes

ปูม้า
หอยนางรม
กุ้งทะเล



SOUPS

- Asparagus Cream Soup
- River Prawn and Yung Coconut Spicy Soup

ซูปหน่อไม้ฝรั่ง
ต้มยำกุ้งแม่น้ำมะพร้าวอ่อน

WESTERN HOT DISHES

- Grilled fish with Spring Pea Sauce
- Braised Beef Cheek, Spring Vegetables and Rosemary Jus
- Stuffed Pork Loin with Red Wine Cranberries Sauce
- Panache of Green Vegetables
- Truffle flavoured mashed potato

ปลาอย่างซอสถั่วลันเตา

สตูว์เนื้อแก้มวัว

หมูสันนอกยัดไส้เครื่องเทศ
ซอสไวน์แดง

ปาณาเซผักใบเขียว

มันฝรั่งบดกับน้ำมันทรัฟเฟิล



ASIAN HOT DISHES

- Shrimp and cashew Nut Kung pao
- Chicken Thighs in Massa man Curry
- Steamed Seabass Fish Filet with Thai Herb & Lime Dressing
- Fried Rice with crabmeat and Prawn
- Steamed Jasmine Rice

กุ้งผัดเสฉวน
มัสมั่นไก่
ปลากระพงนึ่งมะนาว

ข้าวผัดเนื้อปูและกุ้ง
ข้าวสวยหอมมะลิ



CARVING STATION

- Roasted Lamb leg with herbs crust
- Roasted Australian beef
- Honey Glazed Ham
- Roasted Whole Turkey
- Selection of Sauces
 - Red Wine, Béarnaise, Horseradish, Mustards, and Mint Jelly
 - Dijon Mustard, Whole grain mustard

ขาแกะอบสมุนไพร
เนื้อออสเตรเลียเยิ้ม
ขาแฮมอบน้ำผึ้ง
ไก่จวงอบ

ซอสไวน์แดง ซอสฮอร์ส
แรดิช มัสตาร์ด ซอสมินท์

มัสตาร์ดดิฌอง มัสตาร์ด
โฮลเกรน



BBQ STATION

- River Prawn
- Mackerel Fish
- Blue Crab
- Squid
- Green Mussel butter and garlic
- Pork, Chicken, Beef
- Selection of Sauces
 - BBQ, Lemon, Rosemary Jus, red seafood sauce and green seafood sauce

กุ้งแม่น้ำ
ปลาอินทรี
ปูม้า
หมึก
หอยแมลงภู่ย่างเบญจกระเทียม
หมูย่าง, ไก่ย่าง, เนื้อติดมันย่าง

ซอสบาร์บีคิว มะนาว โรสแมรี่
จูส น้ำจิ้มซีฟู้ดแดงและเขียว





CHEESE BAR

- Assorted Cheeses
- Fresh Fruit, Chutney, Dried Fruits, Nuts, Honey, Balsamic and Marmalade
- Hazelnut & Raisin Bread, Grissini, Lavosh and Cracker

ชีส ต่างๆ

ผลไม้สด ชัทนีย์ ผลไม้แห้ง ถั่ว น้ำผึ้ง น้ำส้มสายชูบัลซามิก และ แยมผลไม้

ขนมปังเฮเซลนัทและลูกเกด กริสซีนี ลาโวช และแคร็กเกอร์



PASTA STATION

- Selections of Sauces
 - Cream Sauce, Tomato Sauce, Bolognese Sauce
- Selections of Condiments
 - Basil, Fresh Tomato, Pea, Capsicum, Chili, Olives, Caper and Parmesan Cheeses
- Selections of Meats
 - Prawn, Squid, Mussel, Beef, Chicken and Bacon
- Selection of Pasta
 - Black ink angel hair, black ink fettuccini, Spaghetti, Penne

ครีมซอส ซอสมะเขือเทศ โบโลเนสซอส

โหระพา มะเขือเทศ ถั่ว พริกหวาน พริก มะกอก แคปเปอร์ และพาร์เมซานชีส

กุ้ง ปลาหมึก หอยแมลงภู่ เนื้อ ไก่ และ เบคอน

แองเจิลแฮร์หมึกดำ เฟตตูชินีหมึกดำ สปาเก็ตตี้ เพนเน่



LIVE THAI FOOD STATION

- Thai Curry Noodles with Chicken
- Papaya Salad

ข้าวซอยไก่ ส้มตำ

FRUIT STATION

- Seasonal fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

CREPES SUZETTE STATION

- Selections of Sauces and Condiments
 - Caramels Rum Raisin, Vanilla, Chocolate, Passion Fruit, Orange Peanut Butter, Nutella, Banana, Strawberry, Blueberry, Raspberry, Cream, Mascarpone

คาราเมล รัมลูกเกด วานิลลา ช็อกโกแลต เสาวรส เนยถั่วลิสง ส้ม นูเทลล่า กล้วย สตอว์เบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ ราสเบอร์รี่ ครีม มาสคาร์โปเน



DESSERTS

- Blueberry cheese Cake
- Christmas Pudding
- Chocolate coffee mousseline cake
- Christmas Cookie
- Green tea opera cake
- Yule Log Cake
- Red velvet cake
- Christmas Stollen
- Panettone
- Ivory mango mousse
- Caramel Custard Pudding
- Raspberry mousse
- Caramelized cinnamon pot de cream & chocolate mousse
- Raspberry tiramisu
- Cream Brule
- Mini fruit tart
- Mint tart
- Macaroon

- บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- พุดดิ้ง
- เค้กมูสลิ้นกาวแพชีคโกแลต
- คุกกี้คริสต์มาส
- เค้กโอเปร่าชาเขียว
- เค้กชอว์นไม้
- เรดเวลเวทเค้ก
- สโตเลนคริสต์มาส
- ปานเนตโตเน
- มูสมะม่วง
- พุดดิ้งคาราเมลคัสตาร์ท
- มูสราสเบอร์รี่
- มูสครีมคาราเมลและชีคโกแลต
- ราสเบอร์รี่ทiramisu
- ครีมนูเล่
- ทาร์ตผลไม้
- ทาร์ต
- มาการอง



ICE CREAM STATION

- Chocolate, Vanilla, Strawberry and Coconut
- Chocolate Sauce, Strawberry Sauce, Vanilla Sauce
- Selection of Condiments
 - Nuts, Cookies, Chocolate Brownies, Marshmallow, Caramelized Banana, Whipped Cream

ชีคโกแลต วานิลลา สตอเบอร์รี่ และกะทิ

ซอสชีคโกแลต, ซอสสตอเบอร์รี่, ซอสวานิลลา

ถั่ว คุกกี้ บราวนี่ชีคโกแลต มาร์ชเมลโล่ กล้วยคาราเมล วิปครีม