

WHITE ORCHID RIVER CRUISE

BUFFET DINNER

PROMOTION !

มา 4 อย่าง 3
(เฉพาะ จ.-พ.ย.)



Pier
ASIATIQUE
(PIER 2)

Cruising Time
19.45 - 21.45
(LAST CALL 19.35)

Date Service
MON - THU



WHITE ORCHID RIVER CRUISE

BUFFET DINNER



กำหนดการล่องเรือ

- 18.00 น. ลงทะเบียนที่เคาน์เตอร์ ไวท์ ออร์คิด ริเวอร์ ครูซส์ ที่เอเชียติก เดอะ ริเวอร์ ฟรอนท์ โคดัง 7 ท่าเรือ 2
- 19.45 น. ออกจากท่าเรือเอเชียติก เดอะริเวอร์ฟรอนท์ ประทับใจแรกด้วยรอยยิ้ม และเสียงเพลงต้อนรับ พร้อมเสิร์ฟด้วย Welcome Drink และชมโชว์การแสดงรำไทย ให้ทุกท่านได้ผ่อนคลาย และอิมเมอร์กับรสชาติของอาหารหลากหลายแบบบุฟเฟต์นานาชาติ เคล้าคลอด้วยเสียงเพลง พร้อมทั้งสัมผัสกับทัศนียภาพของฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาตลอดสองข้างทาง อาทิ พระปรางค์วัดอรุณฯ วัดพระแก้ว จนถึงสะพานพระราม 8 ที่ประดับด้วยไฟแสงไฟตลอดทาง
- 20.15 น. ชมการแสดงคาบาเรต์โชว์บนเรือ เพียงแห่งเดียวในไทย
- 21.45 น. เรือกลับเข้าเทียบท่าเรือเอเชียติก เดอะ ริเวอร์ฟรอนท์ ด้วยความประทับใจ



มั่นใจในการท่องเที่ยวไปกับเรา ด้วยมาตรฐานการรับรอง

Amazing Thailand
Safety & Health Administration (SHA)





WHITE ORCHID RIVER CRUISE

BUFFET DINNER

อัตราค่าบริการ
วันที่ - 31 มีนาคม 2565

ประเภท	ราคาปกติ (บาท)	ราคาโปรโมชั่น (บาท) / คน
• ผู้ใหญ่	1,600.-	899.-
• เด็ก (อายุ 4-10 ปี)	1,400.-	699.-
• เด็กเล็ก (อายุ 0-3 ปี)	FREE	FREE

แพ็คเกจรวม :-

- เครื่องดื่มต้อนรับ (Welcome Drink)
- อาหารบุฟเฟ่ต์นานาชาติ + กุ้งเผา, หอยเผา ผลไม้ ขนุนไทย ชา กาแฟ
- วงดนตรีสด, การแสดงรำไทย, คาบาเร่ต์โชว์
- ฟรี ไวน์แดง 1 ถังค์ / ท่าน (สำหรับราคาพิเศษ)

แพ็คเกจไม่รวม :-

- รถรับ-ส่ง
- ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

หมายเหตุ :-

- เรืออาจมีการเปลี่ยนแปลงเส้นทาง, หากระดับน้ำสูงกว่าที่กำหนด









MENU BUFFET

PROGRAM DINNER

APPETIZER

SUSHI	ซูชิ
SALMON(SASHIMI)	แซลมอน(ซาซิมิ)
STEAMED EGGS	ไข่ตุ๋น
ASSORTED COLD CUTS	โคลด์คัท (แฮม, ไส้กรอก)
VARIETY SALAD OF CHOICE	สลัดบาร์
SALAD DRESSING OF CHOICE	น้ำสลัดนานาชาติ
FRENCH FRIED POTATO	มันฝรั่งทอด

MIXGRILL STATION

GRILLED SHRIMP	กุ้งเผา
GRILLED SQUID	ปลาหมึกย่าง
SEASONED SCALLOPS	หอยเชลล์อบเนย
GRILLED MUSSELS	หอยแมลงภู่เผา
GRILLED SWEET CLAMS	หอยหวานย่าง
GRILLED CORN	ข้าวโพดย่างเนย
BAR.B.Q POCK	บาร์บีคิว หมู
BAR.B.Q CHICKEN	บาร์บีคิว ไก่

MAINDISHED

PAD THAI	ผัดไท
SPICY MINCED CHICKEN	ลาบไก่
FRIED FISH WITH TAMARIND SAUCE	ปลาทอดซอสมะขาม
FRIED CABBAGE WITH FISH SAUCE	กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา
DIP FRIED FISH CAKES	ทอดมันปลา
CHICKEN GREEN CURRY	แกงเขียวหวานไก่
HONG KONG FRIED NOODLES	ผัดหมี่ฮ่องกง
SEASONED TOFU	เต้าหู้ทรงเครื่อง
BAKED CHICKEN WITH WINE SAUCE	ไก่อบซอสไวน์
SPAGHETTI CABONARA	สปาเก็ตตี้ คาร์บอนาร่า
YAKISOBA	ยากิโซบะ
FRIED RICE WITH CRAB	ข้าวผัดปู
FRIED RICE WITH SAUSAGE	ข้าวผัดกุนเชียง
FRIED RICE WITH HAM	ข้าวผัดแฮม
FRIED RICE WITH EGGS	ข้าวผัดไข่
STEAMED RICE	ข้าวหอมมะลิ

SOUP

SPICY SOUP WITH SHRIMP	ต้มยำกุ้ง
BAMBOO MUSHROOM SOUP	ซุปรังไข่
MUSHROOM SOUP	ซุปครีมเห็ด
MISO SOUP	ซุปรังมิโซะ

DESSERT

FRESH FRUIT IN SEASON	ผลไม้ตามฤดูกาล
TRADITION THAI SWEET DESSERT	ขนมไทย
ASSORTED CAKE	เค้ก
EGG TART	ทาร์ตไข่
CARAMEL CUSTARD	คัสตาร์ดคาราเมล
ICE CREAM	ไอศกรีม
COFFEE AND TEA	ชา กาแฟ

