



European Menu



624-1181



Delectable - \$300

Choose one from each section

Appetizer

Carrot & Ginger Soup

Calamari

Fried Calamari with a creamy garlic dip

Polenta Salad

Polenta cubes tossed in with a fresh garden salad

Entrée

Grilled Mahi Mahi

Grilled with garlic, thyme and rosemary
and served with vegetables and potatoes

Chicken Marsala

Chicken breast grilled and topped w/mushroom
and red wine sauce served with vegetables and potatoes

Grilled Pork

Grilled pork sautéed with Red wine sauce
served with vegetables and potatoes

Dessert

Fruit Tartlets

Light Pastry cup filled with Apples

Crème Brulee

Sugar Crusted Flan drizzled with caramel

Peach & Cream Cheesecake

Peach Cheesecake topped with whipped cream



TAKING THE ORDER

PROCEDURE :

- ◆ The Steward / Captain will approach the guest table with his/her waiters pad to write the order he may say, **“Sir/Ma’am are you ready to place the order?”** or **“excuse me, may I please take your order now?”**
- ◆ All restaurant staff should have comprehensive knowledge of the dishes on offer.
- ◆ **Write in order of courses and after each course draw a line (use commonly accepted abbreviation).**
- ◆ **Against each menu items write the quantity on the left hand side of the dish and the seat number on the right hand side of the dish.**
- ◆ Remember if the guest orders two appetizers and no main course ask which appetizer he/she would like to have first.
- ◆ Depending on guest preference, salads can be served at the beginning, during, or after the main course.

What would you like as an appertizer?

วอด วิด ยู ไลค์ แอส แอน แอปเพอร์ไทเซอร์



I would like carrot ginger soup

ไอ วู้ด ไลค์ แครอท จินเจอร် ซุป



I would like calamari.

ไอ วู้ด ไลค์ คาลามารี



What would you like as an entrée?

วอร์ด วู้ด ยู ไลค์ แอซ แอนด์ อองเทร่



I would like grilled mahi mahi

ไอ วู้ด ไลค์ กริล มาฮี มาฮี



**I would like grilled pork with red wine sauce,
please. ไก่ วูด ไลค์ กริล พ็อค วิทธ เร็ด ไวน์ ซ้อส**



What would you like for dessert?

วอร์ด วู้ด ยู ไลค์ ฟอว์ ดีเสริท



I would like crème brulee

ไอ วู๊ด ไลค์ แครม บรูเล่



I would like peach and cream
cheesecake ไอ วู้ด ไลค์ พีช แอน์ คริม ชีสเค้ก



What would you like to drink with
your meal? ว่างด ว่างด ยู ไลค์ ทู ดริงค์ วิทธ เดอะ มิล



Two glasses of house white wine

ทู กล้าสเสิส ออฟ เฮ้าส ไวท์ ไวน์



And a bottle of Merlot red for entrée.

แวน อะ บั๊อทเทิล ออฟ เมอร์โล เร็ด ฟอ์ อองเทร'

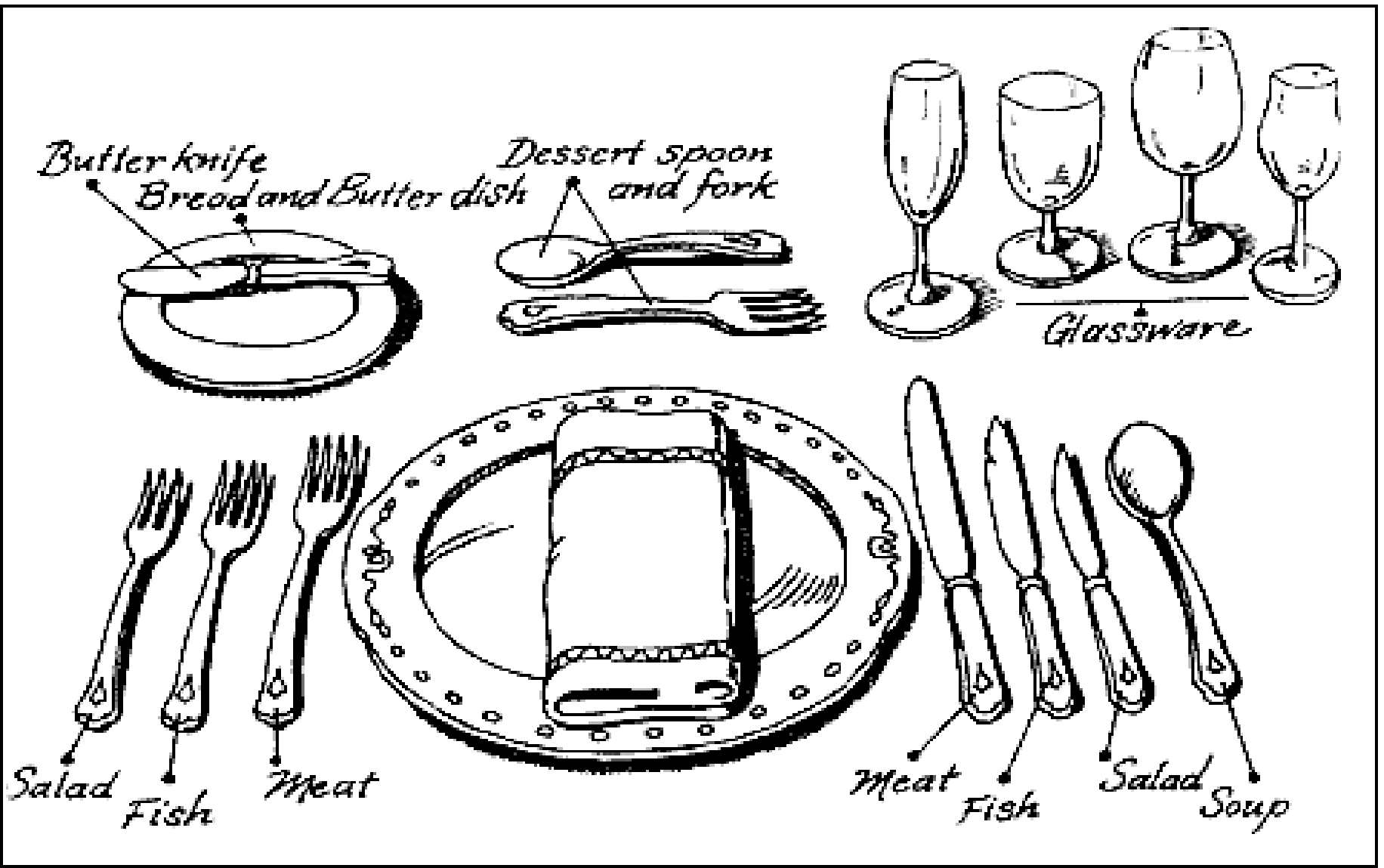


Thank you. It won't be long

แท้งก็ว อิท วั่น บี ลอง



Table manner



1. Man moves a chair for women to sit.

ເມັນ ມື້ບສ ອະ ແຮ້ ຟອກ ວູເມັນ ທູ ສິທ



www.shutterstock.com - 458832904



2. Sit straight and do not put elbow on the table

ซิท สเตรท แอนด์ ดู น้อยท พู้ด เอวโบว์ ออน เดอะ เทเบิล

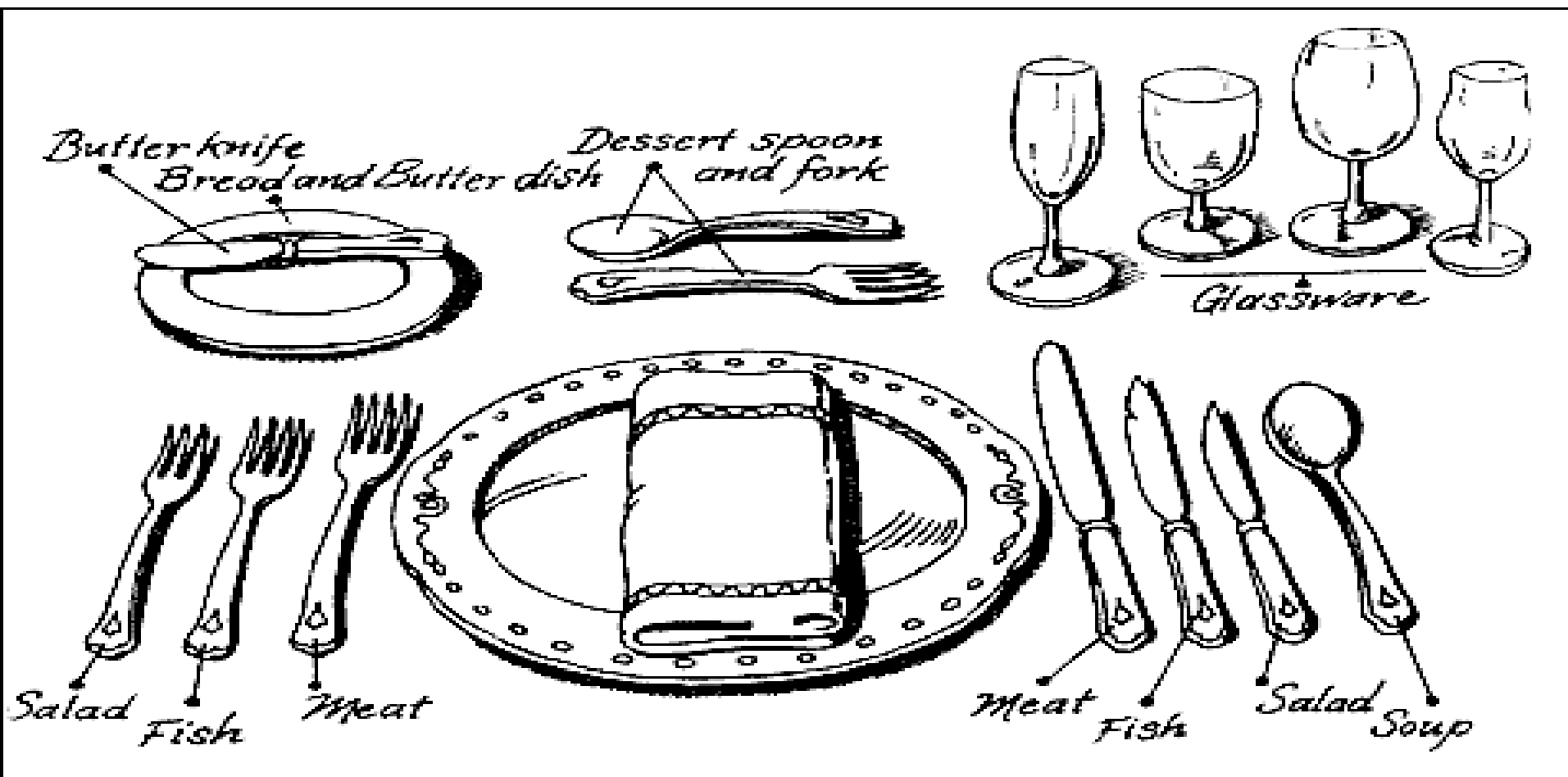


3. Put napkins on your lap

พับผ้าเช็ดหน้า ออบน ขั้ว แลพ



Use utensils from outside towards the inside on both sides. ^{๕๓}
เดอะ ยูเท็นซิล ฟรอม เอ้าท์ไซด์ ทูเวียด เดอะ อินไซด์ ออน โบ้ทซ ไชด์



4. Do not play with the utensils on the

ดู น้อท เพล วิทธ เดอะ ยูเท็นซิล ออน เดอะ เทเบิล



The bread plate is on the left and the glass is on the right side.
เดอะ เบร็ด เพลท อีส ออน เดอะ เล็ฟ แอนด์ เดอะ กล๊าส อีส ออน เดอะ ไรท์



Break bread in small piece just enough for one bite. Hold bread on the left hand and butter knife on the right. เบริ์

เบริ์ค เบริ์ด อีน สมอล พีซ จัส อีนาฟ ฟอร์ วัน ไบท์. โฮล เบริ์ด ออน เดอะ เล็ฟ แฮน
แอน บัทเทอร์ ไนฟ์ ออน ไรท์



Soup spoon is on the right hand side, scoop the soup outward.

ช้อน สປูน อีส ออน เดอะ ไรท์ แฮนด์ไซด์. สกูป เดอะ ชุป เอ้าท์เว็ด



Hold stem of wine glass

โหล สเต็ม ออฟ ไวน์ กล้าส



If utensils fall off the table, do not pick it up

อีฟ ยูเท็นซิลส ฟอล ออฟ เดอะ เทเบิล, ดู น็อท พิค อิท อัฟ

กรณีทำเครื่องมือหล่นจากโต๊ะอาหาร ไม่ต้องก้มลงเก็บให้เป็น
หน้าที่ของพนักงาน



During the meal, do not bring book or mobile phone to read at the table

ด้วริง เดอะ มิด ดู นื้อท บริง บู้ค ออร์ โมไบโฟน ทู รั๊ด แอท เดอะ เทเบิ้ล



Do not offer food on your plate to other guests and do not ask to taste food from other guests

ดู น้อยท ออฟเฟอร์ ฟู้ด ออน ยัว เพล็ท ทู อาเตออร์ เก็ส แอน ดู น้อยท อ้าซึค
ทู เท็ส ฟู้ด ฟอรัม อาเตออร์ เก็ส



If you need to use toothpick, put
the napkin over your mouth

ถ้า ฝึ นิด ทุ ฝึส เดอะ ทุ๊ดพิก, ทุ๊ด เดอะ แน้พคิน โอเวอร์ ยั้ว เม้าท์



Do not put on lipstick at the table

ดู น้อท พู้ด ออน ลิปสติก แอท เดอะ เทเบิล

ไม่ควรทาลิปสติกบนโต๊ะอาหารหลังจากรับประทานอาหาร

เรียบร้อยแล้ว



If you need to go to the rest room, put the napkin on your seat or on the arm of your chair. Ask to be excused before leaving the table.

อีฟ ยู นีด ทู โกว ทู เดอะ เรส รูม, พู๊ด เดอะ แน็พคิน ออน ยัวร์ ซีต ออร์ ออน เดอะ อาร์ม ออฟ ยัวร์ แชร์. อัสค์ ทู บี เอ็กซคิวส์ บีฟอร์ ลีฟวี่ง เดอะ เทเบิล



Conversation at the table should be light. It should be humorous, not stressful or sad.

