



**ALL ABOUT
JOURNEY**

บริษัท ออล ออบาร์ เจอร์นีย์ จำกัด

5/1800 หมู่บ้านประชาชื่น ซอย 16 ถนนสามัคคี ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120

โทร. 0 2980 0203, 0 2980 0204 Fax: 0 2980 2202

Hot Line: 08 1929 9293  www.facebook.com/allaboutjourneytour  @allaboutjourney

e-mail: tour.aaj@gmail.com, Web Site: www.allabout-journey.com

โรงแรมโนโวเทลกรุงเทพฯสุขุมวิท 20

บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติกรุงเทพฯ เปิดบริการทุกวัน จันทร์ ถึง ศุกร์ เวลา 12.00 – 14.30 น.

อิมเมอร์รี่กับ บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติกรุงเทพฯ ทุกวันจันทร์ ถึง ศุกร์ ณ ห้องอาหาร ฟู้ด เอกซ์เชนจ์ ด้วยทำเลที่ตั้งใจกลางสุขุมวิท เดินทางสะดวกใกล้ BTS สถานีอโศก MRT สถานีสุขุมวิท บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน ประกอบไปด้วยอาหารไทยและนานาชาติหลากหลายเมนู อาหารเพื่อสุขภาพ โดยมีเชฟคอยปรุงอาหารสดใหม่ให้คุณ พร้อมเมนูแนะนำอย่าง สเต็กปลาแซลมอน สเต็กเนื้อสันนอกหมู พาสต้าสดชิ้น ทำสดใหม่ สเตชันอาหารญี่ปุ่น ซูชิโรล และเมนูแนะนำอื่นๆอีกมากมาย

เมนูบุฟเฟ่ต์ ยังมีไฮไลท์ที่ห้ามพลาด อย่าง ข้าวมันไก่ไหหนาน ซีสและโคลด์ คัท ค็อกเทลกุ้ง บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง ผัดไทยกุ้ง บาร์บีคิวไก่พร้อมน้ำจิ้มรสเด็ด เมนูไฮไลท์เปลี่ยนทุกวันที่ ฟู้ด เอกซ์เชนจ์

สำหรับของหวาน เรามีเมนูให้เลือกมากมาย สดใหม่จากครัวเบเกอรี่ อาทิ ขนมเค้กหน้าต่างๆ ไอศกรีม ช็อกโกแลตฟองดูว์ และขนมไทย อาทิ ทับทิมกรอบ ขนมเต่าส่วน ลอดช่องน้ำกะทิ และอื่นๆอีกมากมาย

บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ และ ซีฟู้ด ทุกวัน เสาร์ อาทิตย์ 12.00-14.30 น.

อิมเมอร์รี่ทุกๆมือกลางวัน กับ บุฟเฟ่ต์อาหารทะเลในวันเสาร์ อาทิตย์ ณ ห้องอาหาร ฟู้ด เอกซ์เชนจ์ ที่มีทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติสลับสับเปลี่ยนเมนูทุกวัน ไม่ว่าจะเป็น กุ้งเดี่ยว อาหารไทย ส้มตำ สลัดผักออแกนิกส์ พาสต้าต่างๆ เนื้อย่าง ชูป อาหารทะเลสดๆ ซึ่งประกอบไปด้วย หอยนางรมสด หอยแมลงภู่จากนิวซีแลนด์ ปูม้า และกุ้งตัวโตๆ และยังดับท้ายด้วยของหวานประเภทเค้ก มูส ผลไม้สด ขนมไทย

บุฟเฟ่ต์ยังมีเมนูเด่น ได้แก่ซูชิและซาซิมิ, เนื้อย่าง, หอยทอด และสลัดบาร์ ซีสและ อาหารไทยและนานาชาติ เมนูไฮไลท์เปลี่ยนทุกวันที่ ฟู้ด เอกซ์เชนจ์ สำหรับเมนูของหวาน เราให้บริการเบเกอรี่และขนมสดใหม่ทุกวันจากครัวของโรงแรมโดยตรง มีขนมไทยให้เลือกมากมาย เช่น ข้าวเหนียวมะม่วง ข้าวต้มมัด ฝอยทอง ทองหยอด และ ลูกชุบ ซีสเค้ก, ผลไม้ตามฤดูกาล, ช็อคโกแลต ฟองดูว์, เค้กและไอศกรีม



**ALL ABOUT
JOURNEY**

บริษัท ออล ออบาร์ทัวร์นิช จำกัด

5/1800 หมู่บ้านประราชัน ซอย 16 ถนนสาทรใต้ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120

โทร. 0 2980 0203, 0 2980 0204 Fax: 0 2980 2202

Hot Line: 08 1929 9293  www.facebook.com/allaboutjourneytour  @allaboutjourney

e-mail: tour.aaj@gmail.com, Web Site: www.allabout-journey.com

Novotel Bangkok Sukhumvit 20

International buffet in Bangkok Open Every Monday – Friday

Dining time:12.00 – 14.30 hrs.

Experience the best International buffet in Bangkok at Food Exchange Restaurant, conveniently located in the heart of Sukhumvit near BTS Asok and MRT Sukhumvit stations. Lunch buffet at Food Exchange features a wide range of healthy of international and Thai dishes, daily carving such as grilled salmon steak, roasted pork loin, live pasta station, Japanese live station with sushi and many more menu.

The buffet also features a highlight menu including Hainan chicken rice, Cheese and cold cuts, Shrimp cocktail, Bamee Kiew Goong Moo Deang, Phad Thai prawn, BBQ Chicken Thai style. The buffet highlights change every day at Food Exchange.

For dessert, there's a wide range of all ages including cakes, ice cream, chocolate fountain with watermelon Marshmallow, dried apricot or dried prunes and there is a large choice of Thai desserts such as Tub Tim Krop (Red Rubies Dessert), Taosuan (Thai Mung Bean Pudding) Khanom Lod Chong Nam Kati (Pandan Noodles with Coconut Milk)

International & Seafood Buffet Saturday & Sunday 12.00-14.30 hrs

Enjoy our Lavish seafood buffet in Bangkok at Food Exchange. We offer a lunch buffet you can choose from Thai to international menus with premium seafood dishes on Saturday and Sunday featuring Prawn, Squid, Red Shrimp, New Zealand Mussel, Blue Crab and Fresh oysters

The buffet also features highlight menus including Sushi and Sashimi, including daily carving and Salad bar, cheeses and cold cuts and Thai signature dishes. The buffet highlights change every day at Food Exchange.

For your sweets station, we offer a fresh bakery and sweets everyday from hotel culinary team, there is a choice of Thai desserts such as Mango Sticky Rice, Thai Jelly, Thai Sticky Rice Cake or Kao Tom Mud, Egg yolk desserts or Tong Yord and Luk Chup (boiling mung bean, sugar and coconut milk) Cheesecake, seasonal fruit, chocolate fondue, cakes and ice cream.