


KC GRANDE
RESORT | KOH CHANG



MORE INFO

happy new year **2026**

31 DECEMBER 2025 | 07:30 PM

**DJ & LIVE MUSIC - FIRE SHOW - CABARET SHOW
FUN & GAMES - LUCKY DRAWS - FIREWORKS DISPLAYS
INTERNATIONAL BUFFET**

THB 4,500.-

ADULT

THB 2,250.-

CHILD 4-12 Y.

All-inclusive Drink Package : THB 1,999 / Person

Dress Code

"Glow in the Dark & Shine Bright in Disco Style"



+6639552111



KC Grande Resort Koh Chang

LINE @kckohchang



www.kckohchang.com

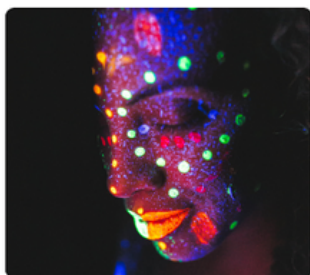


New Year's Eve Gala Dinner Disco Night Party

Let's Groove into 2026
with Music, Lights & Celebration!

- 19:30 hrs. - Guest Registration & Welcome Drink
- 19:45 hrs. - Buffet Opens & MC Welcome Speech
 - Live Music by KC Band
- 20:00 hrs. - Fun & Games + Lucky Draw Prizes
- 20:30 hrs. - Live Music by KC Band
- 21:00 hrs. - Cabaret Show
- 21:30 hrs. - Fun & Games + Lucky Draw Prizes
- 22:00 hrs. - DJ R-Ty & DJ Pork 🎵🎧
- 23:00 hrs. - Fire Show 🔥
- 23:30 hrs. - Midnight DJ R-Ty & DJ Pork After Party 🎵🎧
- 00:00 hrs. - Countdown & Fireworks Celebration 🌟
- 00:30 hrs. - DJ R-Ty & DJ Pork After Party 🎵🎧

----- **Dress Code** -----
"Glow in the Dark & Shine Bright in Disco Style"



**** The program schedule may be subject to change as appropriate. ***.

ASSORTED SUSHI

- Freshly – Rolled Seafood and Vegetable Sushi

ซูชิและผักสด

ON ICE DISPLAY

- Sea Prawn, New Zealand Mussel, Oyster, Rock Lobster, Blue Carb

กุ้งทะเล หอยแมลงภู่ นิวซีแลนด์ หอยนางรม กุ้งหิน ปูม้า

BAKER'S BREAD SELECTION

- Freshly Baked Bread and Rolls

ขนมปังนานาชนิด ทำสดใหม่

SOUP

- Chicken in Coconut Milk Soup
- Traditional Island Seafood Soup
- Creamy Blue Crab Bisque, Leek and Crabmeat

ต้มข่าไก่
ซุปรวมกับตีนหอยแมลงภู่และเนื้อปู



CARVING STATION

- Oven-Baked Seabass Fish with Thai Herbs
- Prime Rib of Beef
- Honey Glazed Ham
- Oven-Baked Leg of Lamb with Gremolata Crust and Minted Chutney

ปลากระพงอบสมุนไพร

แองกัสไฟรมรีป
ขาแฮมอบน้ำผึ้ง
ขาแกะอบสมุนไพรกับซอสมินต์

LIVE STATION

- Papaya Salad
- Pad Thai Prawn and Chicken
- Thai Curry Noodles with Cheek Beef and Chicken

ส้มตำ
ผัดไทยกุ้งและไก่
ข้าวซอยเนื้อแก้มวัวและไก่

PASTA STATION

- Assorted pasta station

ซูชิพาสต้า

Choice of pasta sauce

- Cream Sauce
- Tomato Sauce
- Bolognaise Sauce
- Pesto Sauce

ครีมซอส
ซอสมะเขือเทศ
ซอสโบโลเนส
ซอสเพสโต

FROM THE GRILL

- Mixed Seafood and Skewer

อาหารทะเลเสียบไม้ย่าง,
ไก่และหมูสะเต๊ะ





HOT DISHED

- Pork loin with apple sauce
- Seared fish fillet, caper and lemon butter sauce
- Chicken, leek & mushroom pie
- Green asparagus with Gorgonzola cream
- Stir fried potato
- Pa-nang curry with beef
- Deep fried seabass with fish sauce
- Stir fried broccoli with shrimp
- Fried rice with seafood
- Steamed rice

หมูสันนอกอบซอสแอปเปิ้ล
สเต็กปลาซอสเนยมะนาว

พายไก่ ต้มหอม และเห็ด
หน่อไม้ฝรั่งเชียวกับครีมกอร์กอนโซลา

มันฝรั่งผัดเนยและหอมใหญ่
พะแนงเนื้อ
ปลากระพงทอดน้ำปลา
ผัดบล็อกโคลี่กุ้ง
ข้าวผัดทะเล
ข้าวสวย



GALA DESSERT BUFFET

- Mini Fresh Fruit Tartlet
- Chocolate Mousse Tart
- Thai Tea Cake
- Coconut Cake
- Éclair
- Tiramisu
- Lemon Cheesecake
- Chocolate Fudge Cake
- Vanilla Crème Brûlée
- Pineapple Jalousie
- Assorted Macaroons
- Panna Cotta

การ์ตผลไม้
การ์ตช็อกโกแลตมูส
เค้กชาไทย
เค้กมะพร้าว
เอแคลร์
ทiramisu
ชีสเค้กเลมอน
ช็อกโกแลตเค้ก
ครีมบูเล่
พายสับปะรด
มาการอง
พานาคอตต้า



GELATO MIO

- Assorted Ice Cream with Toppings

ไอศกรีม



ASSORTED THAI SWEETS

- Assorted Sliced Fresh Fruits
- Assorted Thai Sweets

ผลไม้สดตามฤดูกาล
ขนมไทย

LIVE STATION

- Pandan Crêpe
(Pandan Leaf Crêpe with Berries and Coconut Ice Cream)
- Mango Sticky Rice

เครปใบเตย

ข้าวเหนียวมะม่วง





SALAD

Selection of garden greens

- Rocket leaves, romaine lettuce, cherry tomato, carrot, cucumber, radishes, sweet corn, beetroot, broccoli, sautéed, mushrooms, roasted pumpkin,

ร็อกเก็ต โรเมน มะเขือเทศเชอร์รี่
แครอท แตงกวา หัวไชเท้า
ข้าวโพดหวาน บัทรุก บร็อคโคลี่
ผัด เห็ด ฟักทองย่าง

CONDIMENTS

- Boiled Quail Eggs, Lemon wedges, bacon bits, garlic croutons, beetroot, Corn kernel White balsamic vinaigrette, lemon parsley vinaigrette, Marie Rose dressing, Caesar dressing

ไข่นกกระทาต้ม มะนาว เบคอน
กรุตองกระเทียม บัทรุก
น้ำสลัดบัลซามิก น้ำสลัดมะนาว
ผักชีฝรั่ง น้ำสลัดมาร์โรส
น้ำสลัดซีซาร์

SMOKED AND CURED

- Smoked Salmon on Corn Confetti แซลมอนรมควันบนข้าวโพดคอนเฟตตี
- Salmon Gravlox แซลมอนกราฟลักซ์
- Smoked Duck Breast อกเป็ดรมควัน
- Smoked Chicken Breast อกไก่รมควัน
- Prosciutto di Parma พาร์มาแฮม
- Salami ซาลามิ
- Jams and Preserves แยมและผลไม้เชื่อม



INTERNATIONAL SALAD AND APPETIZER

- Chicken and BBQ pineapple salad
- Roasted beetroot salad with truffle cream and mushroom soil
- Truffle oil roasted potato salad with Bacon flakes
- Shrimp Cocktail
- Thai Rice Noodle and Shrimp Salad Roll
- Thai Beef Salad
- Glass noodle salad with prawns

สลัดสับปะรดบาร์บีคิวและไก่
สลัดบัทรุกย่างกับครีมทรัฟเฟิล
สลัดมันฝรั่งอบน้ำมันทรัฟเฟิลกับเบคอน
กุ้งค็อกเทล
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนกุ้ง
ยำเนื้อย่าง
ยำวุ้นเส้นกุ้ง

CHEESES

- Assorted International Cheese Selection
ชีสต่างๆ



CONDIMENTS

- Truffle honey, fruit chutney, Green and black olives
- Butter, Jam, honey, chutney and pickles

น้ำผึ้งกลั่นทรัฟเฟิล ชัทนีย์ผลไม้ มะกอกเขียวและดำ
เนย แยม น้ำผึ้ง ชัทนีย์และผักดอง

SASHIMI

- Yellow Fin Tuna, Salmon, Mackerel fish

ปลาอุกน้ำหนักเหลือง แซลมอนนอร์เวย์ ปลาอินทรี