MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Festive *Celebrations* 2026/2027

at Meliá Koh Samui



The image shown is for illustrative purposes only.

FESTIVE CELEBRATIONS
at Meliá Koh Samui

CHRISTMAS CELEBRATIONS AT MELIÁ KOH SAMUI

Make this festive season unforgettable with Christmas Eve and Christmas Day celebrations at Meliá Koh Samui. Indulge in a sumptuous brunch and dinner thoughtfully curated by our chefs, surrounded by enchanting décor and uplifting live entertainment. Santa Claus will make a joyful appearance, bringing special gifts for our little guests. A heartwarming celebration awaits – perfect for creating cherished memories with your loved ones.

ร่วมฉลองบรรยากาศแห่งเทศกาลในพิธีเปิดไฟต้นคริสต์มาส ณ บริเวณล็อบบี้ เพลิดเพลินกับคานาเป้ เครื่องดื่มเทศกาล และเสียงเพลงคริสต์มาสจากนักเรียนโรงเรียนวัดบุณฑริการาม เกาะสมุย พร้อมร่วมแบ่งปันความสุขและสร้างรอยยิ้มไปกับมูลนิธิเพื่อเด็กพิเศษสมุย ในค่ำคืนอันแสนอบอุ่น

CHRISTMAS TREE LIGHTING CEREMONY

Venue:	Resort Lobby
Date:	Thursday, 17 December 2026
Time:	6:30 PM – 7:30 PM

พิธีเปิดไฟประดับต้นคริสต์มาส

สถานที่:	ณ ล็อบบี้ โรงแรม มีเลีย เกาะสมุย
วันที่:	วันพฤหัสบดีที่ 17 ธันวาคม 2569
เวลา:	18.30 น. – 19.30 น.

CHRISTMAS EVE DINNER “NOCHEBUENA”

Celebrate the joy of Christmas Eve with a Western-inspired buffet, set amidst enchanting festive decor. Enjoy timeless Christmas carols performed by Wat Bun Tharikaram School, the melodies of a charming duo band, and a special appearance from Santa Claus bringing joy and gifts for the little ones – a truly magical evening for the whole family.

Venue:	The Breeza Beach Restaurant & Bar
Date:	Thursday 24 December 2026
Time:	7.00pm – 10.00pm
Price:	THB 3,990++ per person (food and soft drinks) THB 5,990++ per person (with free-flow package) THB 1,995++ per child (5 to 12 years)
Special Offer:	Enjoy 15% off food for groups up to 15 guests, and 20% off food for groups of 16 guests or more.

คริสต์มาสอีฟ ดินเนอร์

เฉลิมฉลองค่ำคืนคริสต์มาสอีฟกับครอบครัวและคนที่คุณรัก ในบรรยากาศสุดอบอุ่น เพลิดเพลินกับบุฟเฟต์อาหารตะวันตกสุดพิเศษที่คัดสรรมาอย่างพิถีพิถัน พร้อมเสียงเพลงคริสต์มาสจากนักเรียนโรงเรียนวัดบุณฑริการาม ดนตรีสดจากดูโอ้แบนด์ และการปรากฏตัวของซานตาคลอสที่จะมามอบของขวัญและรอยยิ้มให้กับเด็ก ๆ เติมเต็มค่ำคืนแห่งความสุขสำหรับทุกคนในครอบครัว

สถานที่:	ห้องอาหาร เดอะ บรีซ่า บีช เรสเตอรอง แอนด์ บาร์
วันที่:	วันพฤหัสบดีที่ 24 ธันวาคม 2569
เวลา:	19.00 น. – 22.00 น.
ราคา:	3,990++ บาท ต่อท่าน (รวมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์) 5,990++ บาท ต่อท่าน (รวมเครื่องดื่มไม่จำกัด) 1,995++ บาท ต่อเด็ก (อายุ 5 ถึง 12 ปี)
ข้อเสนอพิเศษ:	รับส่วนลด 15% สำหรับค่าอาหารเมื่อมาเป็นกลุ่มสูงสุด 15 ท่าน และรับส่วนลด 20% สำหรับค่าอาหารเมื่อมาเป็นกลุ่มตั้งแต่ 16 ท่านขึ้นไป

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

The image shown is for illustrative purposes only.



The image shown is for illustrative purposes only.

CHRISTMAS DAY BRUNCH

Indulge in a delectable buffet brunch filled with an irresistible array of culinary delights across multiple stations. Enjoy the magic of Christmas Day with live entertainment from a music band and an energizing DJ, creating the perfect atmosphere for a memorable gathering with family and friends.

Venue:	The Breeza Beach Restaurant & Bar
Date:	Friday 25 December 2026
Time:	12.00pm – 3.30pm
Price:	THB 3,200++ per person (food and soft drinks) THB 5,200++ per person (with free-flow package) THB 1,600++ per child (5 to 12 years)
Special Offer:	Enjoy 15% off food for groups up to 15 guests, and 20% off food for groups of 16 guests or more.

คริสต์มาส บรันช์

ฉลองวันคริสต์มาสด้วยบุฟเฟต์บรันช์สุดพิเศษ ที่รังสรรค์อย่างพิถีพิถันจากหลากหลายเมนู เพลิดเพลินกับบทเพลงอันไพเราะจากวงดนตรีและดีเจที่จะมาสร้างบรรยากาศแห่งความสุข และความทรงจำอันน่าประทับใจให้กับคุณ ครอบครัว และคนที่คุณรัก

สถานที่:	ห้องอาหาร เดอะ บรีซ่า บีช เรสเตอรอง แอนด์ บาร์
วันที่:	วันศุกร์ที่ 25 ธันวาคม 2569
เวลา:	12.00 น. – 15.30 น.
ราคา:	3,200++ บาท ต่อท่าน (รวมเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์) 5,200++ บาท ต่อท่าน (รวมเครื่องดื่มไม่จำกัด) 1,600++ บาท ต่อเด็ก (อายุ 5 ถึง 12 ปี)
ข้อเสนอพิเศษ:	รับส่วนลด 15% สำหรับค่าอาหารเมื่อมาเป็นกลุ่มสูงสุด 15 ท่าน และรับส่วนลด 20% สำหรับค่าอาหารเมื่อมาเป็นกลุ่มตั้งแต่ 16 ท่านขึ้นไป

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax
ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER "MOONLIGHT BY THE SEA"

Welcome 2027 under the crescent moon at Choeng Mon Beach. Step into an extraordinary beachfront gala filled with fine dining, vibrant music, and oceanfront magic.

GASTRONOMIC HIGHLIGHTS

Ocean Raw Bar:	Imported oysters, tiger prawns, snow crab & sashimi
Live Grill:	Prime rib-eye, giant tiger prawns & herb-infused seafood
Charcuterie & Sweets:	European fine cheeses & artisanal festive desserts

CELESTIAL ENTERTAINMENT

Full live band, beachfront fire dancers, midnight fireworks & late-night DJ after-party.

EXCLUSIVE GRAND LUCKY DRAW

Every guest enters our grand raffle to **WIN A 1-WEEK STAY** at Meliá Koh Samui!

SEATING & PACKAGES

Moonlit Beachfront VIP Experience:
THB 7,900++ per adult | THB 3,950++ per child (5–12 yrs)
Air-Conditioned Ocean View Dining Room:
THB 5,850++ per adult | THB 2,925++ per child (5–12 yrs)

EARLY BIRD SPECIAL (10% OFF by 1 Dec 2026):

Moonlit Beachfront VIP Experience:	THB 7,110++
Air-Conditioned Ocean View Dining Room:	THB 5,235++

RESERVATIONS

Email:	breeza@meliakohsamui.com
Call:	+66 (0) 77 938 899
In-House:	Dial 0

Prices are subject to 10% service charge and 7% government tax



The image shown is for illustrative purposes only.



The image shown is for illustrative purposes only.

งานกาลาดินเนอร์ส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่
“MOONLIGHT BY THE SEA”

ต้อนรับปี 2027 ใต้เงาจันทร์เสี้ยวเสน่ห์ริมหาดเฉิงมน สัมผัสค่ำคืนกาลาดินเนอร์ริมหาดสุดอลังการ ที่พรั่งพร้อมด้วยอาหารรสเลิศ ดนตรีสดอันมีชีวิตชีวา และมนต์เสน่ห์แห่งท้องทะเล

ไฮไลต์เมนูอาหาร

มุมซีฟู้ดสดใหม่: หอยนางรมนำเข้า กุ้งลายเสือ ปูอลาสก้า และซาชิมิ
สเตชั่นบาร์บีคิวย่างสด: สเต็กเนื้อริบอายพรีเมียม กุ้งลายเสือย่าง และซีฟู้ดสดหมักสมุนไพร
มุมชาร์กูเตรีและของหวาน: คัดสรรพรีเมียมชีส นำเข้าจากยุโรป และของหวานต้อนรับเทศกาลสไตล์อาร์ติซาน

การแสดงและความบันเทิง

เต็มอิ่มกับวงดนตรีสด โชว์ควงกระบองไฟริมหาด พลุตระการตายามเที่ยงคืน และอาฟเตอร์ปาร์ตี้กับดีเจตลอดค่ำคืน

สิทธิ์ลุ้นรับรางวัลใหญ่

ผู้เข้าร่วมงานทุกท่านรับสิทธิ์ลุ้นรางวัลใหญ่ **เข้าพักฟรี 1 สัปดาห์** ณ โรงแรม มีเลีย เกาะสมุย

แพ็กเกจและที่นั่ง

ที่นั่ง VIP ริมชายหาดรับแสงจันทร์:
7,900++ บาท ต่อท่าน | 3,950++ บาท ต่อเด็ก (อายุ 5–12 ปี)
ห้องอาหารปรับอากาศวิวทะเล:
5,850++ บาท ต่อท่าน | 2,925++ บาท ต่อเด็ก (อายุ 5–12 ปี)

ข้อเสนอ Early Bird (ส่วนลด 10% เมื่อจองภายใน 1 ธ.ค. 2569):

ที่นั่ง VIP ริมหาด: 7,110++ บาท
ห้องอาหารวิวทะเล: 5,235++ บาท

สำรองที่นั่ง

อีเมล: breeza@meliakohsamui.com
โทร: +66 (0) 77 938 899
แขกพักในโรงแรม: กด 0

ราคายังไม่รวมค่าบริการ 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

THIS FESTIVE SEASON

Live Our Culture Of Hosting

at Meliá Koh Samui

For more information and reservations

LINE: @meliakohsamui
Email: breeza@meliakohsamui.com
Call: +66 (0) 77 938 899

MELIÃ KOH SAMUI

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Beverage Free Flow Package

Friday 25 December 2026 | 12.00pm – 3.30pm

SPARKLING WINE

Whitesands Estate Brut Cuvée, NV, AU

WHITE WINE

Camino de Chile, Sauvignon Blanc, CL
Don Luciano, Airen Blanco, ES

RED WINE

Camino de Chile, Cabernet Sauvignon, CL
Don Luciano Crianza, Tempranillo, ES

ROSÉ WINE

Echeverria, Cabernet Franc, CL

FESTIVE COCKTAILS

MRS. CLAUS
Gin, green apple syrup, homemade lemonade, dill

JINGLE JUICE
Vodka, dry vermouth, cranberry, peach syrup, kaffir lime leaves

SANTA'S TIKI
Mekhong, Cachaça, passion fruit, cinnamon syrup

BOULEVAR-DEER
Bourbon, Campari, jasmine tea syrup, lime juice

BEER & CIDER

Chang / Chang Draft / Heineken Moose cider

SPIRIT

Gin / White Rum / Dark Rum
Vodka / Tequila / Baileys/ JW Red Label/ Jack Daniel's / Jim Beam

SOFT DRINKS

Coke / Coke Light / Sprite / Fanta Orange / Ginger Ale / Soda Water

CHILLED FRUIT JUICE

Orange / Pineapple / Apple / Mango

MOCKTAILS

CHERRY BLOSSOM
Maraschino cherry, cherry blossom, ginger ale, lime juice

MELIA LOVER
Aloe Vera juice, cranberry juice, lychee syrup, lime juice

VIOLET MOJITO
Fresh lime, mint leaves, violet syrup, soda

SAMUI SUNSET
Cherry, fresh mango, lychee, orange juice

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Beverage Recommendation

Thursday 24 December 2026 | 7.00pm – 10.00pm

SPARKLING WINE
Jaume Serra Brut 350/3,000
Nature Cava NV, ES

WHITE WINE
Cabriz Dao Branco, Malvasia, PT 330/3,000

Villa Maria Sauvignon Blanc , ES 420/4,000

RED WINE
Luces Tinto, Tempranillo ES 390/3,250
Patriarche, Pinot Noir FR 370/3,000

ROSÉ WINE
Echeverria 300/3,250
Cabernet Franc, CL

FESTIVE COCKTAILS 380/3,000

MRS. CLAUS
Gin, green apple syrup, homemade lemonade, dill

JINGLE JUICE
Vodka, dry vermouth, cranberry, peach syrup, kaffir lime leaves

SANTA'S TIKI
Mekhong, Cachaça, passion fruit, cinnamon syrup

BOULEVAR-DEER
Bourbon, Campari, jasmine tea syrup, lime juice

BEER / CIDER
Chang / Moose Cider 150
Mahou 180
Heineken / Tiger 160
Chang Draft 180

GIN
Gordon's 250
Bombay / Tanqueray 280

RUM
Captain Morgan White / Dark 250

VODKA 250
Smirnoff

TEQUILA 250
Sierra silver

BOURBON & WHISKY
JW Red Label 250
Jack Daniel's 280

YOUNG COCONUT 200

MOCKTAILS 200

CHERRY BLOSSOM
Maraschino cherry, cherry blossom, ginger ale, lime juice

MELIA LOVER
Aloe Vera juice, cranberry juice, lychee syrup, lime juice

VIOLET MOJITO
Fresh lime, mint leaves, violet syrup, soda

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7%

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Christmas Day Brunch

Friday 25 December 2026 | 12.00pm – 3.30pm

Seafood on Ice

Fresh Koh Samui Blue Crab
Tiger Prawns
Fine de Claire Oysters No. 3

Accompaniments & Sauces

Thousand Island Dressing | Tartar Sauce | Mignonette | Thai Seafood Sauce

Traditional Christmas Platter

Salmon Gravlax with Honey Mustard, Dill & Red Onion
Beetroot-Cured Salmon with Curry Mayonnaise & Dill
Foie Gras Terrine (served with Pickles)

Classic Salads

Olivier Salad with Pickles
Garden Peas and Boiled Egg
Pumpkin Salad with Cranberry & Raspberry Vinaigrette
Mixed Green Salad with Condiments & Dressing
Blue Cheese Salad with Walnuts, Brown Bread & Balsamic
Crispy Fried Chicken Salad
Grilled Pork Neck Salad

Live Station

Spanish Mussels with French Fries

Eggs Station

Japanese Steamed Egg Custard
Bacon & Asparagus Roll with Hollandaise Sauce

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Highlights

Jamón Iberico “Pata Negra”
Classic Caesar in a Parmesan Wheel with Italian Pancetta

Spanish Cold Cuts

Iberian Salchichón
Iberian Chorizo
Italian Coppa

Italian Premium Cold Cut

Italian Culatello AOP

Sides

Marinated Olives from Spain and Greece
Italian Mostarda
Quince Paste
Fig Jam
Pickles

Soup

Pumpkin Soup
Tom Kha Gai

Selection of Homemade Breads

Sourdough Loaf
Sourdough Baguette
Focaccia
Multigrain Bread
Pumpernickel Bread
Rye Bread
Challa Bread
Grissini

Accompaniments

Pesto
Hummus
Baba Ganoush
Premium Olive Oil from Spain

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Japanese Live Station

Sashimi

Tuna
Salmon
Octopus
Pickled Shrimp in Soy Sauce

Rolls

Tuna
Salmon
Vegetarian
California
Boston Roll
Salmon Avocado

Sushi

Salmon
Tuna
Salmon Roe

Carving Station

Salmon Wellington
Roasted Whole Turkey
Grain-Fed Australian Rib Eye
Australian Lamb Leg with Garlic & Rosemary
Braised Red Cabbage with Green Apple
Raisin & Apple Stuffing
Catalan-Style Roasted Vegetables

Sauces

Wild Cranberry Chutney
Giblet Sauce
Red Wine Sauce
Grain Mustard
Dijon Mustard
Pepper Sauce
Barbecue Sauce
Lemon

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Hot Dishes

Roasted Garden Vegetables with Baby Carrots
Brussels Sprouts with Chestnuts and Crispy Bacon
Rosemary-Infused Duo of Potatoes
French Beans Sautéed in Garlic Butter

Thai Specialties

Braised Pork Leg with Kale and Shiitake Mushrooms
Wok-Fried Broccoli with Prawns
Roasted Duck in Aromatic Red Curry
Steamed Jasmine Rice

Spanish Corner

Traditional Spanish Seafood Paella
Ajo Blanco Andaluz (Chilled Almond & Garlic Soup)
Pulpo a la Gallega – Galician-Style Octopus with Olive Oil & Paprika
Crispy Seafood Croquetas

Pasta Station

Spaghetti alla Carbonara, Tossed in a Parmesan Wheel
Linguine alle Vongole with Peperoncino
Rigatoni Bolognese
Classic Spaghetti al Pomodoro with Fresh Basil
Handmade Gnocchi with Tender Asparagus and Parma Ham
Penne with Pesto Genovese and Roasted Cherry Tomatoes

Barbecue Station

Italian Sausages
Lamb Souvlaki
Beef Sirloin MB3
Tiger Prawns
Squid

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW FOOD · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Our Cheese Collection

Brie aux Truffles
Comté AOC 1958
Roquefort Société
Manchego
Beaufort d'Hiver "Mois Boichet"
Mahón Cheese

Sides

Dried Fruits and Nuts
Spanish and Greek Olives Mostarda
Pickles
Quince Paste
Olive Oil Grissini

Traditional Christmas Treats

Roscón de Reyes with Whipped Cream
Roscón de Reyes with Dark Chocolate Mousse
Macaron Tower
Christmas Pudding with Brandy Cream
Yule Log Cakes
Raspberry Mousse Cake
Passion Fruit Crème Brûlée
Assorted Christmas Cookies and Pralines
Pistachio Cake
Hazelnut Cake
Spanish Ginger Bread Cheesecake
Italian Tiramisu – Live Station
Fresh Seasonal Fruits
Dresden Stollen
Thin Apple Tart

Dessert Live Station

Khanom Bueang (Traditional Thai Crispy Pancake)
Cotton Candy
Ice Cream Parlor with Condiments

EGGS GLUTEN GLUTEN FREE HEALTHY HOT MILK MOLLUSCS NUTS PORK RAW FOOD RAW SOYA VEGAN SEAFOOD FISH SESAMI MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Beverage Free Flow Package

Thursday 24 December 2026 | 7.00pm – 10.00pm

SPARKLING WINE

Whitesands Estate Brut Cuvée, NV, AU

WHITE WINE

Camino de Chile, Sauvignon Blanc, CL
Don Luciano, Airen Blanco, ES

RED WINE

Camino de Chile, Cabernet Sauvignon, CL
Don Luciano Crianza, Tempranillo, ES

ROSÉ WINE

Echeverria, Cabernet Franc, CL

FESTIVE COCKTAILS

MRS. CLAUS
Gin, green apple syrup, homemade lemonade, dill

JINGLE JUICE
Vodka, dry vermouth, cranberry, peach syrup, kaffir lime leaves

SANTA'S TIKI
Mekhong, Cachaça, passion fruit, cinnamon syrup

BOULEVAR-DEER
Bourbon, Campari, jasmine tea syrup, lime juice

BEER & CIDER

Chang / Chang Draft / Heineken Moose cider

SPIRIT

Gin / White Rum / Dark Rum
Vodka / Tequila / Baileys/ JW Red Label/ Jack Daniel's / Jim Beam

SOFT DRINKS

Coke / Coke Light / Sprite / Fanta Orange / Ginger Ale / Soda Water

CHILLED FRUIT JUICE

Orange / Pineapple / Apple / Mango

MOCKTAILS

CHERRY BLOSSOM
Maraschino cherry, cherry blossom, ginger ale, lime juice

MELIA LOVER
Aloe Vera juice, cranberry juice, lychee syrup, lime juice

VIOLET MOJITO
Fresh lime, mint leaves, violet syrup, soda

SAMUI SUNSET
Cherry, fresh mango, lychee, orange juice

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Beverage Recommendation

Thursday 24 December 2026 | 7.00pm – 10.00pm

SPARKLING WINE
Jaume Serra Brut 350/3,000
Nature Cava NV, ES

WHITE WINE
Cabriz Dao Branco, Malvasia, PT 330/3,000

Villa Maria Sauvignon Blanc , ES 420/4,000

RED WINE
Luces Tinto, Tempranillo ES 390/3,250
Patriarche, Pinot Noir FR 370/3,000

ROSÉ WINE
Echeverria 300/3,250
Cabernet Franc, CL

FESTIVE COCKTAILS 380/3,000

MRS. CLAUS
Gin, green apple syrup, homemade lemonade, dill

JINGLE JUICE
Vodka, dry vermouth, cranberry, peach syrup, kaffir lime leaves

SANTA'S TIKI
Mekhong, Cachaça, passion fruit, cinnamon syrup

BOULEVAR-DEER
Bourbon, Campari, jasmine tea syrup, lime juice

BEER / CIDER
Chang / Moose Cider 150
Mahou 180
Heineken / Tiger 160
Chang Draft 180

GIN
Gordon's 250
Bombay / Tanqueray 280

RUM
Captain Morgan White / Dark 250

VODKA 250
Smirnoff

TEQUILA 250
Sierra silver

BOURBON & WHISKY
JW Red Label 250
Jack Daniel's 280

YOUNG COCONUT 200

MOCKTAILS 200

CHERRY BLOSSOM
Maraschino cherry, cherry blossom, ginger ale, lime juice

MELIA LOVER
Aloe Vera juice, cranberry juice, lychee syrup, lime juice

VIOLET MOJITO
Fresh lime, mint leaves, violet syrup, soda

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7%

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Christmas Eve Dinner "Nochebuena"

Thursday 24 December 2026 | 7.00pm – 10.00pm

Salads

Traditional Caesar Salad with Grilled Chicken, Tossed in a Parmesan Wheel
Mixed Green Salad with Condiments
Classic Waldorf Salad
Spanish Tomato Gazpacho with Ibérico Ham Slices
Crispy Fried Chicken Salad with Thai Herbs
Poke Bowl with Beef and Salmon

Dressings & Special Oils

Extra Virgin Olive Oil
Vinegar Thousand Island
French Dressing
Sherry Vinegar
Vinaigrette
Croutons
Balsamic
Caesar Dressing

Terrines

Pâté en Croûte
Foie Gras Terrine

Seafood on Ice

Fine de Claire Oysters No. 3
Blue Crab
Tiger Prawns
Rock Lobster

Condiments

Sauce Mignonette
Cocktail Sauce
Chili Paste
Deep-Fried Shallots
Fresh Lime
Tartar Sauce
Ponzu
Thai Spicy Seafood Sauce
Yellow Lemon
Fresh Coriander
Spring Onion

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Antipasto

Grilled Zucchini, Bell Peppers, and Shiitake Mushrooms
Kalamata Olives & Spanish Arbequina Olives
Fresh Buffalo Mini Mozzarella
Sundried Tomatoes & Carrots
Grilled Feta Cheese & Artichokes

Japanese Live Station

Sashimi

Tuna
Salmon
Pickled Shrimp in Soy Sauce
Octopus

Rolls

Tuna
Salmon
Vegetarian
California
Boston
Salmon Avocado

Premium Cold Cuts

Iberian Caña de Lomo
Iberian Chorizo
Spianatta Romana
Ibérico Ham Pata Negra with Tomato Bread
Italian Premium Coppa

Sides

Marinated Olives from Spain & Greece
Quince Paste
Italian Mostarda
Fig Jam

Cheese Corner

Manchego
Mimolette
Marinated Olives
Stilton
Munster
Mostarda
Comté (24 months)
Tomme des Pyrenes

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Viva Mexico

Mexican Chicken Quesadillas
Prawn Tacos
Beef Tacos
Seafood Ceviche

Soups

Butternut Soup

French Onion Soup

Selection of Homemade Breads

Sourdough Loaf
Sourdough Baguette
Focaccia
Multigrain Bread
Pumpernickel Bread
Rye Bread
Challa Bread
Grissini

Thai Specialties

Stir-Fried Seafood with Aromatic Curry Powder
Wok-Fried Chicken with Cashew Nuts & Roasted Chili
Steamed Jasmine Rice
Sautéed Seasonal Vegetables

Live Station from our Thai Chef

Clear Tom Yum Soup with Prawns and Fresh Young Coconut

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Traditional Carvery

US Butterball Roasted Turkey
Honey-Glazed Ham
Beef Wellington

Side Dishes

Creamy Mashed Potato
Caramelized Carrots
Corn on the Cob
Brussels Sprouts

Accompaniments & Condiments

Red Wine Sauce
Peppercorn Sauce
Chestnut & Herb Stuffing
French Mustard
Cranberry Sauce
Mushroom Sauce
Creamy Polenta
Barbecue
Orange Sauce
Apple and Pecan Stuffing
Pommery Mustard

Classic Hot Dishes

Beef Catalan Stew
Baked Spinach Gratin
Meat Cannelloni with Tomato Sauce & Béchamel
Salmon with Creamy Cava Sauce and Caviar

Pasta Station

Sauces

Classic Carbonara Tossed in a Parmesan Wheel
Mushroom Sauce
Pesto Genovese
Prawn Aglio e Olio
Traditional Bolognese
Fresh Tomato Sauce
Amatriciana

Pasta Selection

Penne
Spaghetti
Tagliatelle
Rigattoni
Fusilli
Spinach & Ricotta Ravioli

From the Barbecue

Australian Sirloin MB3
Pickled Vegetable Sauce
Squid
Lemon
Assorted Thai Satays
Grilled Tiger Prawns
Chistorra Sausage
Peanut Sauce
Pork Neck
Thai Spicy Sauce

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ
KOH SAMUI
THAILAND

Desserts

Assorted XMAS dessert from our Pastry Chef
Dresden Christmas Stollen
Christmas Pudding with Brandy Sauce
Vanilla Yule Log
Chocolate Yule Log
Selection of Christmas Cookies
Mincemeat Pie
Gingerbread Crème Brûlée
Pumpkin Custard
Mango Sticky Rice
Croquembouche
Baked Apple Crumble with Vanilla Sauce
Spanish Chessecake
Banana Banoffee
English Trifle
Panettone
Strawberry Tart with Vanilla Custard
Walnut Tart
Assorted Thai Fruits
Assorted Ice cream Parlor with Condiments

EGGS GLUTEN GLUTEN FREE HEALTHY HOT MILK MOLLUSCS NUTS PORK RAW FOOD RAW SOYA VEGAN SEAFOOD FISH SESAMI MUSTARD



MOONLIGHT BY THE SEA

New Year's Eve Gala Dinner

WHITE WINE	*Glass*	*Bottle*
Pata Negra *Verdejo (2022) ES*	**350**	**1,700**
Clearwater Cove *Sauvignon Blanc (2025) NZ*	**370**	**1,800**
Nivarius *Tempranillo Blanco (2024) ES*		**2,000**
Ostatu *Viura - Malvasia (2024) ES*		**2,800**
Domaine Daniel Dampt & Fils Chablis *Chardonnay (2022) FR*		**3,300**
Mar de Frades *Albariño (2023) ES*		**3,800**
Wineck Schlossberg Grand Cru *Riesling (2021) FR*		**4,500**

RED WINE		
Pata Negra *Verdejo (2022) ES*	**350**	**1,700**
Patriarche *Pinot Noir (2024) FR*	**370**	**1,800**
Finca Resalso *Tempranillo (2021) Ribera del Duero ES*		**2,800**
Ramon Bilbao Gran Reserva *Tempranillo-Graciano-Mazuelo (2015) Rioja ES*		**4,400**
El Cabernet de Chozas Carrasca *Cabernet Franc, vino de Pago (2018) ES*		**5,800**

ROSÉ WINE		
Gérard Bertrand Gris Blanc Rosé *Grenache Gris - Grenache Noir (2025) FR*	**330**	**1,600**
Château d'Esclans Whispering Angel *Shiraz - Grenache - Cinsault (2025) FR*		**2,600**

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7%

CAVA / CHAMPAGNE

	Glass	Bottle
Jaume Serra Brut Nature Cava *Macabeo - Xarel.lo - Parellada (NV) ES*	350	1,700
Jaume Serra Brut Rosé Cava *Trepat - Pinot Noir (NV) ES*	370	1,800
Moet & Chandon Brut, Imperial *Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir (NV) FR*		7,500
Veuve Clicquot Brut Reserve *Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir (NV) FR*		8,500
Laurent Perrier La Cuvée Brut *Chardonnay - Pinot Noir - Pinot Meunier (NV) FR*		9,000
Laurent Perrier La Cuvée Brut Rosé *Pinot Noir (NV) FR*		12,500
Dom Perignon Champagne *Pinot Noir (NV) FR*		21,000

SPECIALTY COCKTAILS 350

Thai Mojito
Mekhong, lemongrass, ginger, brown sugar, lime juice

Pinacolada
Rum, pineapple juice, coconut cream, lime juice

Singapore Sling
Gin, D.O.M. Benedictine, cherry heering liquor, lime juice

BEER & CIDER

Chang / Moose Cider	150
Dratf Chang Beer	180
Heineken / Tiger	160
Estrella Galicia	240
Corona	200

COMBOS

(by the bottle, include 6 cans of soft drink or soda and ice bucket)

Mekhong Rum	2,500
Jack Daniel's	6,000
JW Black Label / Chivas 12Y	6,900
Belvedere Vodka	8,600
Phraya Gold Rhum	10,000
Hendrick's Gin	10,000
Gin Mare	10,800
Don Julio Reposado	13,800

FRESH COCONUT 200

GIN

Bombay / Tanqueray	280
Hendrick's / Caorunn	350
Gin Mare	400

RUM

Captain Morgan silver/dark	250
Phraya Gold Rum	320

VODKA

Ketel One	270
Belvedere	330
Grey Goose	340

TEQUILA

Patron Silver	350
Don Julio Blanco	400
Patron Reposado/Don Julio Reposado	440

WHISKY

Jack Daniel's	280
JW Black Label / Chivas 12Y	300
Glenfiddich 12 yrs	380
Glenmorangie 12 yrs	340

All Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and 7%



MOONLIGHT BY THE SEA

New Year's Eve Gala Dinner

Raw Bar

Fine de Claire Oysters No. 3
Samui Lobster
Poached Snow Crab
Poached Surat Thani Tiger Prawns
Black Mussels

Sauces & Accompaniments

Lemon & Lime
Thai Spicy Seafood Sauce
Thousand Island
Tartar Sauce
Shallot Vinegar

Salads

Live Caesar Salad (Chicken or Prawn), Tossed in a Parmesan Wheel
Pomelo Salad with Barbecued Tiger Prawns
Beetroot & Quinoa Salad with Roasted Pumpkin
Salmorejo Cordobés with Salmon and Tuna Tartar
Salad Bar with Condiments, Olive Oil & Aged Vinegars

Charcuterie Board

Best cold cuts from Italy and Spain

Ibérico Chorizo
Italian Culatello
Ibérico Salchichón
Spianatta Romana
Ibérico Ham Pata Negra
Pan con Tomate

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW FOOD · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ KOH SAMUI

Our Cheese Collection

All Cheeses
Comté (24 months)
Reblochon
Bleu d'Auvergne
Manchego
Brie Cheese
Mahón
Beaufort Hiver Mois Boichet

Japanese Station

Octopus
Tamagoyaki

Rolls

Tuna
Salmon
Vegetarian
California
Boston
Salmon Avocado

Sushi

Salmon
Tuna
Salmon Roe
Hokkaido Scallop

Dressings and Sauces

Shoyu
Wasabi
Pickled Ginger
Kimchi
Seaweed Salad

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ KOH SAMUI

Carving Station

Australian Beef Rib Eye, Marinated with Mustard & Herbs
Roasted Leg of Lamb
Baked Norwegian Salmon en Croûte
Roasted Koh Samui Suckling Pig
Grilled Mediterranean Vegetables
Creamy Spinach Gratin
Dijon Mustard
Red Wine Sauce
Pommery Mustard
Barbecue Sauce
Lemon

Live Station

Chicken Pad Thai

Soups

Creamy Corn
Tom Yum Seafood

Assorted Homemade Breads

Sourdough Loaf
Sourdough Baguette
Focaccia
Multigrain Bread
Pumpernickel Bread
Rye Bread
Challa Bread
Grissini

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW FOOD · RAW · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ KOH SAMUI



Our Charcoal Grill

Lamb Skewers
Australian Rib Eye
Giant Tiger Prawns
Grilled Squid
Chistorra
Mexican Beef Burgers
Yellow Corn with Garlic Butter & Parmesan
Roasted Vegetables
Jacket Potatoes

Chaffing Dishes

Beef Massaman Curry
Fried Rice with Crab Lumps
Chicken Green Curry
Wok-Fried Brussels Sprouts with Oyster Sauce & Garlic
Steamed Jasmine Rice
Steamed Fish with Soy Sauce & Chinese Cabbage

Artisan Pasta Station

Classic Bolognese
Pomodoro
Pesto with Sun-Dried Tomatoes
Aglio e Olio
Sicilian Alla Norma
Lamb & Morels Ragout

Pasta Selection (gluten free pasta upon request)
Penne
Spaghetti
Tagliatelle
Fusilli
Ravioli

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW FOOD · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ KOH SAMUI



Live Dessert Station

Mango Sticky Rice
Cotton Candy
Selection of Ice Cream with Waffle Cones

Spanish Corner

Signature Seafood Paella
Crispy Squid Ink Croquetas
Chicken Wings with Brava Sauce

Dessert Room

Whole Cakes

Classic German Black Forest Cake
Pineapple Upside-Down Cake
Strawberry Layer Cake
Basque Matcha Marble Cheesecake
Yogurt Cheesecake

Individual Cakes & Treats

Tiramisu Cake
Pistachio Cake
Chocolate Brownie
Chocolate-Covered Strawberries
Assorted Macarons

Individual Glass Desserts

Vanilla Bourbon Panna Cotta
Coconut Crème Brûlée
Dark & White Chocolate Mousse
Raspberry Mousse
Chocolate & Coffee Cigars

Live Station

Warm Apple Strudel with Vanilla Sauce & Whipped Cream
Freshly Cut Seasonal Fruits

Pies

Mango Pie
Strawberry Pie

Ice Cream

Vanilla Ice Cream
Vegan Chocolate Ice Cream
Strawberry Ice Cream
Mango Sorbet

EGGS · GLUTEN · GLUTEN FREE · HEALTHY · HOT · MILK · MOLLUSCS · NUTS · PORK · RAW FOOD · SOYA · VEGAN · SEAFOOD · FISH · SESAMI · MUSTARD

MELIÃ KOH SAMUI