



# *Santosh* - संतोष

## Buffet Daily Highlight



Please note menu items may be changed at discretion of the hotel at all times according to the freshest arrivals and seasons.  
The below menus serve merely as an example

# Fisherman Buffet

## Starters - Entrées

### SEAFOOD WITH COCKTAIL SAUCE

*Fruits de mer et sauce cocktail*

### SMOKED FISH MOUSSE WITH DICES OF VEGETABLES (served on the shooter)

*Mousse de poisson fumé et petits légumes en dés*

### CAPITAINE FISH RILLETTE WITH SEAWEED

*Rillettes de capitaine avec une fine julienne d'algues*

### POTATOES SALAD WITH AVOCADO AND SWEETCORN

*Salade de pomme de terre, avocat et maïs*

### SELECTION OF CRUDITES

*(cucumber, tomato, beetroot, small prawns, endive, carrot, salad)*

*Sélection de crudités*

### ASSORTED CONDIMENTS WITH DRESSING

*(black and green olives, capers, gherkins, olive oil, vinegar, french dressing, lemon dressing)*

*Assortiments de condiments et vinaigrette*

## SOUP

### FISH BOUILLABAISSE WITH GARLIC BREAD

*Bouillabaisse de poisson*

## Main Courses - Plats principaux

### SEAFOOD PAELLA

*Paella de la mer*

### CRAB WITH BUTTER GARLIC SAUCE

*Crabe au beurre d'ail*

### GREEN MUSSELS & CALAMARI IN WHITE WINE SAUCE

*Calamar et moules à la sauce au vin blanc*

### DUBARRY GRATIN

*Gratin de chou-fleur*

### TORTELLINI IN CREAMY SEAFOOD BISQUE & CONDIMENTS

*Tortellini à la sauce de crustacés et condiments*

### SPICY FRIED CHICKEN WITH MUSHROOM AND PINEAPPLE

*Poulet frit et sa sauce aux champignons et ananas*

### SAUTEED PARSNIPS WITH HONEY

*Poêlée de panais au miel*

### GRILLED VEGETABLES

*Légumes grillés*

## Live Cooking

### CARVING

### OVEN COOKED FISH FILET WITH VIRGIN SAUCE

*Filet de poisson et sa sauce vierge*

### LIVE STATION

### SELECTION OF SEAFOOD AND VEGETABLES COOKED WITH GARNISH AND SPICES OF YOUR CHOICE

*Sélection de fruits de mer et légumes préparés avec la garniture et les épices de votre choix*

## Desserts

### CARAMELIZED BANANA CRUMBLE

*Crumble de banane caramélisée*

### MOIST LEMON CAKE

*Gâteau moelleux au citron*

### CARDAMOM CREME BRULEE

*Crème brûlée à la cardamome*

### CHOCOLATE PROFITEROLS

*Profiteroles au chocolat*

### APPLE AND CINAMON PIE

*Tarte aux pommes et à la cannelle*

### CHOCOLATE AND MANGO MOUSSE

*Mousse au chocolat et mangue*

### FRESH FRUITS CUT

*Assortiments de fruits frais*

### OPERA CAKE

*Gâteau opéra*

### FRUITS PARFAIT

*Bavarois aux fruits*

# Asian Buffet

## Starters - Entrées

### ASSORTED SUSHI ROLLS, TUNA SASHIMI

*Assortiment de sushi, sashimi de thon*

### CHINESE CHICKEN SALAD

*Salade de poulet façon asiatique*

### VERMICELLI RICE, VEGETABLES SALAD

*Salade de vermicelles aux légumes*

### SELECTION OF CRUDITES

**(cucumber, tomato, beetroot, chinese cabbage, endive, carrot, salad)**

*Sélection de crudités*

### ASSORTED CONDIMENTS WITH DRESSING

**(black and green olive, capers, gherkins, lemon wedges, olive oil, vinegar, french dressing, lemon dressing)**

*Assortiment de condiments et vinaigrette*

### CRISPY TOFU SALAD WITH MIX LETTUCE

*Salade de tofu et feuille de laitue*

## SOUP

### PRAWNS BROTH WITH VEGETABLES

*Soupe de crevettes aux légumes*

## Live Cooking 1

**PEKING DUCK - Canard laqué**

**ORANGE PANCAKE STUFFED**

### EGG NOODLES & WOK STATION

*Nouilles cuites à la minute au wok avec les garnitures de votre choix (poulet, bœuf et légumes)*

## Main Courses - Plats principaux

### SWEET AND SOUR FISH

**(soya, ketchup, vinegar, garlic, mint, 5 spices)**

*Poisson aigre douce*

### GENERAL TSO'S CAULIFLOWER

*Chou-fleur façon General Tso's*

### SESAME GINGER BEEF

*Bœuf aux graines de sésame et au gingembre*

### STICKY ORANGE CHICKEN

*Poulet à l'orange*

### FRIED TOFFU WITH CHINESE CABBAGE AND SHITAKE MUSHROOM

*Tofu avec du chou chinois et champignons shiitake*

### VIETNAMESE PORK

*Porc façon Vietnamien*

### MONGOLIAN FRIED RICE

*Riz frit*

## Live Cooking 2

### CHINESE CHAR SIU CHICKEN

*Char siu de poulet façon asiatique*

### FISH FILLET WITH HOSIN SOYA SAUCE

*Filet de poisson et sa sauce aux prunes*

### GRILLED PINEAPPLE

*Ananas tranché et grillé*

## Desserts

### TENDER COCONUT JELLY WITH BERRY

*Gelée de coco aux framboises*

### CHOCOLATE AND WALNUT PUDDING

*Pudding au chocolat et aux noix*

### FRUITS PLATTER

*Assiette de fruits frais*

### SWEET SPRING ROLL (DRAGON FRUITS, LITCHEE)

*Rouleau de printemps sucré*

### SESAME NOUGAT

*Nougat au sésame*

### COCONUT BALL

*Boule à la noix de coco*

### LEMON MERINGUE TART

*Tarte citron-meringue*

### COCONUT SAGO

*Semoule à la noix de coco*

### GREEN MATCHA TEA FINANCIER

*Financier au matcha*



# Seychellois Buffet

## Starters - Entrées

### GREEN PAPPAYA CHUTNEY

*Salade de papaye verte*

### FRIED FISH SALAD

*Salade de poisson façon créole*

### CALAMARI SALAD WITH LEMON

*Salade de calamars et citron local*

### SELECTION OF CRUDITES

**(cucumber, tomato, beetroot, small prawns, endive, carrot, salad)**

*Sélection de crudités*

### ASSORTED CONDIMENTS WITH DRESSING

**(black and green olives, capers, gherkins, lemon wedges, olive oil, vinegar, French dressing, lemon dressing)**

*Assortiment de condiments et vinaigrette*

### PUMPKIN PUREE / EGGPLANT CHUTNEY

*Purée de citrouille / Chutney d'aubergine*

## SOUP

### PUMPKIN SOUP WITH GARLIC GRISSINI

*Soupe de Potiron au grissini*

## Live BBQ 1

### ROASTED SUCKLING PIG

*Cochon de lait rôti*

### LOCAL FISH SKEWER

*Brochette de poisson local*

## Main Courses - Plats Principaux

### SAUTEED BREAD FRUITS

*Fruits à pain sautés*

### VEGETABLE SPICE RICE

*Riz épicé aux légumes*

### TUNA FISH WITH LOCAL SPINACH

*Thon aux épinards*

### VEGETABLE SAUTEED WITH HERBS

*Légumes sautés aux herbes*

### SWEET POTATO GRATIN

*Gratin de patates douces*

### CHICKEN CURRY CREOLE STYLE

*Curry de poulet façon créole*

### OCTOPUS CURRY

*Curry de poulpe à la seychelloise*

### FISH IN BANANA LEAVES

*Poisson local aux feuilles de bananes*

## Live Cooking 2

### SELECTION OF SEAFOOD LOCAL PORC SAUSAGE AND CHICKEN COOKED WITH GARNISH AND SPICES OF YOUR CHOICE

*Sélection de fruits de mer, bœuf, saucisses locales et légumes préparés avec la garniture et les épices de votre choix*

### GRILLED PUMPKIN/ VEGETABLE CRISPS

*Citrouille grillée / Chips de légumes*

## Desserts

### CHERRY & COCONUT CAKE

*Cake à la cerise et noix de coco*

### SWEET POTATO DAUBE

*Daube de patate douce*

### BANANA FRITTERS

*Beignets de banane*

### MOUKAT

*Gâteau à la noix de coco*

### FRESH FRUITS CUTS

*Assiette de fruits frais*

### PUMPKIN CAKE

*Gâteaux à la citrouille*

### CREOLE CHOCOLATE MUD CAKE

*Moelleux au chocolat à la créole*

### PASSION FRUIT & VANILLA MOUSSE ON THE PASSION FRUIT SHELL

*Mousse aux fruits de la passion et vanille en coquille de fruits de la passion*

### VANILLA CREME BRULEE WITH PINEAPPLE COMPOTE

*Crème brulée à la vanille et chutney d'ananas*

## Cheese - Fromages

### CHEESE ASSORTMENT

*Assortiment de fromages*

# BBQ Buffet

## Starters - Entrées

### CAESAR SALAD

(Croutons, hard boiled eggs, parmesan cheese, romaine lettuce, Caesar sauce)

*Salade César*

### COLESLAW

*Julienne de carottes et chou à la mayonnaise*

### HONEY DEW MELON WITH PARMA HAM

*Melon servi avec du jambon cru*

### SELECTION OF CRUDITES

(cucumber, tomato, beetroot, small prawns, endive, carrot, salad)

*Sélection de crudités*

### ASSORTED CONDIMENTS WITH DRESSING

(black and green olives, capers, gherkins, lemon wedges, olive oil, vinegar, French dressing, lemon dressing)

*Assortiment de condiments et vinaigrette*

### PRAWNS AND MANGO SALAD

*Salade de crevettes avec de la mangue*

## SOUP

### UPCOUNTRY VEGETABLES SOUP

*Soupe de légumes*

## Live BBQ 1

### BAKED FISH FILET

*Filet de poisson*

### CHICKEN SHAWARMA

*Shawarma de poulet*

## Main Courses - Plats Principaux

### CREAMY VEGETABLES TORTELLINI

*Tortellini à la crème et aux légumes*

### SAUTEED PUMPKIN WITH HERBS

*Potiron sautés aux herbes*

### MASH POTATO

*Pommes de terre sautées*

### GARLIC BUTTER RICE

*Riz à l'ail*

### CARROT WITH ORANGE JUICE

*Rondelles de carottes au jus d'orange*

### GREEN BEANS AND SAUTEED BROCCOLIS

*Haricots verts et brocolis sautés*

## Live Cooking 2

### LAMB CUTLETS, MINUTE STEAK, PORC SAUSAGES

*Côtelettes d'agneau, steak de bœuf, saucisse de porc*

### CHICKEN LEGS/ SQUID RINGS/ GRILLED FISH/ SPARE RIBS

*Cuisse de poulet/ anneaux de calamars/ poisson grillés / côtes de porc*

### SWEET CORN ON COB

*Epis de maïs*

### CATCH OF THE DAY WHOLE

*Retour de pêche*

### CONDIMENTS / SAUCES

## Desserts

### ROSE & PISTACHIO MOUSSE

*Mousse pistache et saveur de rose*

### ALMOND AND APRICOT PIE

*Gâteau aux amandes et à l'abricot*

### LAMINGTON CAKE

*Gâteau au chocolat et noix de coco*

### BAKED CHEESE CAKE WITH BERRIES

*Cheese cake aux fruits rouges*

### CHOCOLATE BROWNIES

*Brownie moelleux*

### BLACK FOREST CAKE

*Forêt noire*

### HONEY & NUTS PIE

*Gâteau aux noix et au miel*

### PEANUTS CREMEUX

*Tartelettes au chocolat et beurre de cacahuète*

### FRESH FRUITS

*Assiette de fruits frais*

## Cheese - Fromages

### CHEESE ASSORTMENT

*Assortiment de fromages*



# Indian Buffet

## Starters - Entrées

### CHICKEN PERIPERI SALAD

Salade de poulet "peri peri"

### PRAWNS TIKKA SALAD

Salade de crevettes façon "tikka"

### SPICY FISH TANDOORI ROLLS

Tandoori fish rolls

### SELECTION OF CRUDITES

(cucumber, tomato, carrot, endive, carrot, red and green salad capsicum)

Sélection de crudités

### ASSORTED CONDIMENTS WITH DRESSING

(black and green olives, capers, gherkins, lemon wedges, olive oil, vinegar, French dressing, lemon dressing, cashew nuts)

Assortiment de condiments et vinaigrette

### TOMATO AND CUCUMBER RAITA

Yaourt au concombre et à la tomate

## SOUP

### SWEET CORN CREAM SOUP

Soupe à la crème de maïs

## Live Cooking 1

### HOMEMADE CHAPPATHI

Pain traditionnel indien "chappathi"

### CARVING

### TANDOORI CHICKEN

Poulet façon « tandoori »

## Main Courses - Plats Principaux

### VEGETABLES BRIANI

Briani au légumes

### WHITE RICE

Riz blanc

### MUTTON SUKKAH "LAMB"

Viande d'agneau hachée aux épices

### ALLEPPEY FISH CURRY

Curry de poisson au lait de coco

### PRAWNS CHATPATTA

Crevettes sautées aux épices

### MUTTER PANEER (COTTAGE CHEESE)

Fromage indien façon "Kadia"

### BUTTER CHICKEN

Volaille en sauce tomate et au beurre

### CAULIFLOWER 'SWAPNAM' MUSHROOM CURRY

Chou-fleur et champignons aux épices "massala"

## Live Cooking 2

### FISH PICKLES

Filet de poisson aux épices

### GRILLED GARDEN VEGETABLE

Légumes grillés

### LAMB SPLIT

Brochette d'agneau

## Desserts

### SEVIYAN KA MUZAFFAR

Vermicelles aux amandes et pistache

### LANCHA

Beignet de lait à la cardamome et au sirop

### SOOJI HALWA CAKE

Gâteau de semoule

### FRESH FRUITS

Fruits frais et fruits secs au lait concentré

### RASMALAI

Œufs à la neige à l'indienne

### LIGHTLY SPICY CHOCOLATE CAKE

Gâteau au chocolat légèrement épicé

### BAKED YOGHURT

Gâteau au yaourt

### BESAN LADOO

Beignet indien frit au sirop

### SAKAR PARA

Gâteau indien frit

# Mediterranean Buffet

## Starters - Entrées

### **BEEF CARPACCIO WITH PARMESAN CHEESE**

*Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan*

### **BUFALLO MOZZARELLA & TOMATO WITH PESTO DRESSING**

*Salade de tomates et mozzarella*

### **GREEK SALAD**

**(tomato, cucumber, olive oil, green capsicum, feta, oregano, onion, black olives)**

*Salade Grecque à la fêta et aux olives*

### **NICOISE SALAD**

**(cherry tomato, anchovy, olive oil, green beans, hard boiled eggs, tuna)**

*Salade niçoise*

### **SELECTION OF CRUDITES**

**(cucumber, tomato, red radish, beetroot, melon, remoulade celeriac, salad)**

*Sélection de crudités*

### **ASSORTED CONDIMENTS WITH DRESSING**

**(black and green olives, capers, gherkins, olive oil, lemon wedges, French dressing, lemon dressing)**

*Assortiment de condiments et vinaigrette*

## SOUP

### **MINISTRONE SOUP**

**(garlic, olive oil, carrot, celery, tomato juice, chicken stock, pasta, zucchini, red beans, yellow capsicum, basil leaves)**

*Soupe de minestrone*

## Live Station 1

### **HOMEMADE PIZZAS**

*Pizzas faites maison*

## Main Courses - Plats Principaux

### **FISH FILET IN 'PAPILOTTE' WITH CAPERS SAUCE**

*Filet de poisson en papillote et sa sauce aux câpres*

### **BEEF LASAGNA**

*Lasagne de bœuf*

### **EGGPLANT CAVIAR**

*Caviar d'aubergine*

### **LAMB TAJINE**

*Tajine d'agneau*

### **MEDITERRANEAN FISH WITH TOMATO LEMON & OLIVES**

*Poisson façon méditerranéenne aux olives, tomates et citron*

### **TRADITIONAL RATATOUILLE**

**(eggplant, zucchini, tomato, thym, garlic, onion, capsicum)**

*Ratatouille traditionnelle*

### **GNOCCHI WITH CLAMS AND VEGETABLES**

*Gnocchis aux palourdes et aux légumes*

### **VEGETARIAN COUSCOUS**

*Semoule de blé aux légumes*

## Live Cooking 2

### **SELECTION OF PASTA PREPARED WITH THE GARNISH OF YOUR CHOICE**

*Sélection de pâtes préparées avec la garniture de votre choix*

### **SAUSAGE KEWERS WITH PESTO**

*Brochettes de saucisses au pesto*

### **FISH FILET WITH CHILLI OLIVE OIL**

*Filet de poisson à l'huile d'olive pimentée*

## Desserts

### **FRENCH APPLE TART**

*Tarte à la pomme traditionnelle*

### **BAKLAVA CAKE**

*Mille feuilles aux pistaches et à la cardamome*

### **CHOCOLATE & ALMOND CAKE**

*Gâteau au chocolat et aux amandes*

### **BLUEBERRIES PANACOTTA**

*Pana-cotta aux myrtilles*

### **EXPRESSO & ORANGE MOUSSE**

*Mousse à l'orange et café expresso*

### **MASCARPONE & DARK CHOCOLATE CREAM IN WHITE CHOCOLATE CUP**

*Crème mascarpone et chocolat noir dans une coque de chocolat blanc*

### **TIRAMISU**

*Tiramisu*

### **FRUIT TRIFLE**

*Pudding aux fruits*

### **FRESH FRUITS**

*Assiette de fruits frais*

## Cheese - Fromages

### **CHEESE ASSORTMENT**

*Assortiment de fromages*



# International Buffet

## Starters - Entrées

**COCONUT CHUTNEY**  
*Chutney de noix de coco*

**FISH SALAD**  
*Salade de poisson*

**SMOKED FISH SALAD**  
*Salade de poisson fumé*

**VEG HACHARD SALAD**  
*(cucumber, tomato, celery, papaya, carrot)*  
*Sélection de crudités*

**ASSORTED CONDIMENTS WITH DRESSING**  
*(black and green olives, capers, gherkins, lemon wedges, olive oil, vinegar, French dressing, lemon dressing)*  
*Assortiment de condiments et vinaigrette*

**CHILLI CAKE SALAD**  
*Salade de gâteaux au piment*

**MAURITIUS MANGO SALAD**  
*Salade mauricienne à la mangue*

## SOUP

**BLACK LENTILS SOUP**  
*Soupe de lentilles vertes*

## Live Station 1

**VEGETABLES TEMPURA**  
*Beignets de légumes*

**FALAFEL WITH TAHINI SAUCE**  
*Falafel et sa sauce Tahini*

## Main Courses - Plats Principaux

**SEAFOOD GRATIN**  
*Gratin de fruits de mer*

**OCTOPUS VIDAYE**  
*Vidaye de poulpe*

**FISH CURRY**  
*Curry de poisson*

**LAMB SALMI**  
*Salmi d'agneau*

**STIR FRIED BEEF**  
*Bœuf frit*

**VEGETABLES CONFIT**  
*Légumes confits*

**PRAWNS ESCABECHE**  
*Escabèche de crevettes*

**PILAF RICE**  
*Riz pilaf*

## Live Cooking

**ROASTED LEG OF LAMB**  
*Gigot d'agneau rôti*

**ROCK FISH SKEWER**  
*Brochette de poisson de roche*

**BEEF SKEWER WITH VEGETABLES**  
*Brochette de bœuf aux légumes*

**GRILLED VEGETABLES**  
*Légumes grillés*

## Desserts

**MOUHALABIAH**

**COCONUT MOELLEUX**  
*Moelleux au coco*

**MIX BERRY ZUCCOTTO**  
*Baies mixtes*

**RED VELVET CAKE**  
*Gâteaux « velvet »*

**PRALINE & VANILLA ENTREMETS**  
*Entremet « praliné et vanille »*

**LOCAL FRUITS SALAD**  
*Salade de fruit frais*

**BESANN E LADOO**

**CLAFOUTIS**

## Cheese - Fromages

**CHEESE ASSORTMENT**  
*Assortiment de fromages*



# Vanilla Islands

## Starters - Entrées

### ISLAND STYLE COCO CHUTNEY

*Chutney de noix de coco*

### FISH SALAD

*Salade de poisson façon créole*

### SMOKED FISH SALAD

*Salade de poisson fumé*

### SELECTION OF CRUDITES

**(cucumber, tomato, celery, papaya, carrot)**

*Sélection de crudités*

### ASSORTED CONDIMENTS WITH DRESSING

**(black and green olives, capers, gherkins, lemon wedges, olive oil, vinegar, French dressing, lemon dressing)**

*Assortiment de condiments et vinaigrette*

### MAURITIAN GREEN MANGO SALAD

*Salade mangue verte à la Mauricienne*

## SOUP

### GREEN LENTILS SOUP

*Soupe de lentilles vertes*

## Live Station 1

### SALT CRUST FISH

*Poisson en croûte de sel*

### ROASTED LEG OF LAMB

*Gigot d'agneau rôti*

### VEGETABLES TEMPURA

*Beignets de légumes*

## Main Courses - Plats Principaux

### CASAVA SAUTEED

*Manioc sauté au beurre*

### PILAW CREOLE RICE

*Riz pilaf servi avec du poulet et de la saucisse*

### FISH VINDAYE (FRIED FISH IN CURRY SAUCE)

*Vindaye de poisson (poisson frit en sauce curry)*

### CONFIT VEGETABLES

*Légumes confits à la créole*

### CHICKEN SALMI (CHICKEN STEW)

*Salmi de volaille*

### REUNIONNAIS SAUSAGE ROUGAILLE

*Rougaille-saucisse réunionnais*

### SALTED BEEF WITH SPINACH

*Bœuf salé avec des brèdes lamare*

### BAKED CREOLE FISH FILET

*Filet de poisson au four façon créole*

## Live Cooking 2

### ROCK FISH SKEWER

*Brochette de poisson de roche*

### BEEF SKEWER WITH VEGETABLES

*Brochette de bœuf aux légumes*

### GRILLED CORN

*Epis de maïs grillé*

## Desserts

### CASAVA DAUBE

*Manioc cuit au lait de coco*

### COCONUT NOUGAT

*Nougat de noix de coco*

### MOUTAY

*Beignet à la farine de riz au sirop*

### CHOCOLATE & COCONUT PUDDING

*Pudding au chocolat et noix de coco*

### PASSION FRUIT CREME

*Crème fruit de la passion*

### CARAMELIZED BANANA

*Banane caramélisés*

### LEMONGRASS MOUSSE

*Mousse à la citronnelle*

### COCONUT CAKE

*Gâteau à la noix de coco*

### LOCAL FRUITS SALAD

*Salade de fruit frais*

## Cheese - Fromages

### CHEESE ASSORTMENT

*Assortiment de fromages*