

Original menu:

Starters:

Scotch Egg
Leek and Potato Soup
Smoked Salmon Platter

Main Courses:

Roast Beef with Yorkshire Pudding vegetables and gravy
Fish and Chips
Chicken and Mushroom Pie served with peas
Shepherd's Pie

Salads:

Ploughman's Salad
Roasted Vegetable Salad topped with crumbled Stilton cheese

Desserts:

Sticky Toffee Pudding
Eton Mess
Bread and Butter Pudding
Lemon Drizzle Cake

Beverages:

Afternoon Tea with assorted pastries

Spanish:

Entrantes:

Scotch Egg (Huevo duro envuelto en carne de salchicha, empanizado y frito)
Sopa de Puerro y Patata
Plato de Salmón Ahumado

Platos Principales:

Roast Beef con Yorkshire Pudding (Pastel ligero y dorado hecho de masa, servido con roast beef, verduras y salsa de carne)
Pescado y Patatas Fritas
Pastel de Pollo y Champiñones servido con guisantes
Shepherd's Pie (Pastel de carne picada con una capa de puré de patatas)

Ensaladas:

Ensalada Ploughman's (Ensalada británica tradicional con queso, manzana, pepinillos y pan)
Ensalada de Verduras Asadas con queso Stilton desmenuzado (Queso azul de Inglaterra)

Postres:

Sticky Toffee Pudding (Pastel esponjoso cubierto de salsa de caramelo)
Eton Mess (Postre inglés tradicional que consiste en una mezcla de fresas, merengue roto y nata montada)
Bread and Butter Pudding (Postre horneado hecho de rebanadas de pan con mantequilla, pasas y natillas)
Lemon Drizzle Cake (Pastel suave y húmedo con un jarabe de limón ácido)

Bebidas:

Té de la tarde con pasteles variados (Comida tradicional británica a la hora del té con una selección de pasteles dulces)

French:

Entrées :

Scotch Egg (Oeuf dur enveloppé dans de la viande de saucisse, pané et frit)

Soupe de Poireaux et Pommes de Terre

Assiette de Saumon Fumé

Plats Principaux :

Roast Beef avec Yorkshire Pudding (Pâtisserie légère et dorée à base de pâte, servie avec du roast beef, des légumes et du jus de viande)

Poisson et Frites

Tarte au Poulet et aux Champignons servie avec des petits pois

Shepherd's Pie (Tarte à la viande hachée avec une croûte de purée de pommes de terre)

Salades :

Salade du Fermier (Salade britannique traditionnelle avec fromage, pomme, cornichons et pain)

Salade de Légumes Rôtis surmontée de fromage Stilton émietté (Fromage bleu d'Angleterre)

Desserts :

Sticky Toffee Pudding (Gâteau éponge moelleux recouvert de sauce au caramel)

Eton Mess (Dessert anglais traditionnel composé d'un mélange de fraises, de meringue écrasée et de crème fouettée)

Pudding au Pain et au Beurre (Dessert cuit à base de tranches de pain beurré, de raisins secs et de crème anglaise)

Gâteau au Citron Arrosé (Gâteau moelleux avec un sirop de citron acidulé)

Boissons :

Thé de l'Après-Midi avec assortiment de pâtisseries (Repas traditionnel britannique à l'heure du thé avec une sélection de pâtisseries sucrées)

Italian:

Antipasti:

Scotch Egg (Uovo sodo avvolto in carne di salsiccia, panato e fritto)

Zuppa di Porri e Patate

Piatto di Salmone Affumicato

Piatti Principali:

Roast Beef con Yorkshire Pudding (Pastella leggera e dorata, servita con roast beef, verdure e salsa di carne)

Fish and Chips

Torta di Pollo e Funghi servita con piselli

Shepherd's Pie (Torta di carne macinata con una crosta di purè di patate)

Insalate:

Insalata del Contadino (Insalata britannica tradizionale con formaggio, mela, sottaceti e pane)

Insalata di Verdure Arrostate con formaggio Stilton sbriciolato (Formaggio blu inglese)

Dolci:

Sticky Toffee Pudding (Torta di spugna umida ricoperta di salsa al toffee)

Eton Mess (Dessert inglese tradizionale composto da una miscela di fragole, meringa spezzata e panna montata)

Bread and Butter Pudding (Dessert al forno fatto con fette di pane imburrito, uvetta e crema pasticcera)

Torta al Limone (Torta morbida e umida con uno sciroppo di limone pungente)

Bevande:

Tè del pomeriggio con pasticcini assortiti (Pasto tradizionale britannico a base di tè con una selezione di dolci pasticcini)

Portuguese:

Entradas:

Scotch Egg (Ovo cozido envolto em carne de salsicha, empanado e frito)
Sopa de Alho-poró e Batata
Prato de Salmão Defumado

Pratos Principais:

Roast Beef com Yorkshire Pudding (Massa leve e dourada feita a partir de massa, servida com roast beef, legumes e molho)
Peixe e Batatas Fritas
Torta de Frango e Cogumelos servida com ervilhas
Shepherd's Pie (Torta de carne moída com uma crosta de purê de batatas)

Saladas:

Salada Ploughman's (Salada britânica tradicional com queijo, maçã, pickles e pão)
Salada de Legumes Assados coberta com queijo Stilton esfarelado (Queijo azul da Inglaterra)

Sobremesas:

Sticky Toffee Pudding (Bolo de esponja úmido coberto com molho de caramelo)
Eton Mess (Sobremesa inglesa tradicional consistindo em uma mistura de morangos, merengue quebrado e creme de leite batido)
Pudim de Pão e Manteiga (Sobremesa assada feita de fatias de pão com manteiga, passas e creme)
Bolo de Limão com Calda (Bolo macio e úmido com uma calda de limão azeda)

Bebidas:

Chá da Tarde com pastéis sortidos (Refeição tradicional britânica de chá com uma seleção de doces pastéis)

German:

Vorspeisen:

Scotch Egg (Hardgekochtes Ei in Wurstfleisch gewickelt, paniert und frittiert)
Lauch- und Kartoffelsuppe
Geräucherte Lachsplatte

Hauptgerichte:

Roastbeef mit Yorkshire Pudding (Leichter, goldener Teig aus Pfannkuchenteig, serviert mit Roastbeef, Gemüse und Soße)
Fish and Chips
Hühnchen- und Pilzpastete serviert mit Erbsen
Shepherd's Pie (Hackfleischpastete mit einer Kruste aus Kartoffelpüree)

Salate:

Ploughman's Salad (Traditioneller britischer Salat mit Käse, Apfel, Pickles und Brot)
Gerösteter Gemüsesalat, garniert mit zerbröckeltem Stilton-Käse (Blaukäse aus England)

Desserts:

Sticky Toffee Pudding (Feuchter Biskuitkuchen, bedeckt mit Toffeesoße)
Eton Mess (Traditionelles englisches Dessert aus einer Mischung von Erdbeeren, zerbrochenem Baiser und Schlagsahne)
Bread and Butter Pudding (Gebackenes Dessert aus Scheiben von gebuttertem Brot, Rosinen und Vanillesoße)
Lemon Drizzle Cake (Weicher, feuchter Kuchen mit einer säuerlichen Zitronensirup)

Getränke:

Nachmittagstee mit verschiedenen Gebäcksorten (Traditionelle britische Teestunde mit einer Auswahl an süßen Gebäckstücken)

Korean:

시작 메뉴:

스코치 에그 (소시지 고기에 싸인 단단히 삶은 계란, 빵가루를 입혀 깊게 튀긴 것)
리크와 감자 수프
연어 훈제 플래터

메인 요리:

요크셔 푸딩과 함께한 로스트 비프 (반죽으로 만든 연한, 금색의 페이스트리. 로스트 비프, 야채, 그리고 그레이비와 함께 제공됩니다)
피쉬 앤 칩스
버섯과 닭고기 파이, 완두콩과 함께 제공
Shepherd's Pie (감자 퓨레로 덮인 갈은 고기 파이)

샐러드:

Ploughman's Salad (치즈, 사과, 피클, 빵이 들어간 전통적인 영국 샐러드)
스틸턴 치즈 (영국의 블루 치즈)가 뿌려진 로스티드 채소 샐러드

디저트:

Sticky Toffee Pudding (토피 소스로 덮인 촉촉한 스폰지 케이크)
Eton Mess (딸기, 부서진 머랭, 휘핑크림이 섞인 전통적인 영국 디저트)
Bread and Butter Pudding (버터를 발라 구운 빵, 건포도, 커스터드로 만든 베이킹 디저트)
Lemon Drizzle Cake (상큼한 레몬 시럽이 들어간 부드럽고 촉촉한 케이크)

음료:

다양한 과자가 함께하는 오후의 차 (다양한 달콤한 과자와 함께 제공되는 전통적인 영국의 차 시간 음식)

Japanese:

スターター:

スコッチエッグ(ソーセージ肉で包まれた固ゆで卵、パン粉をまぶして揚げたもの)
リークとポテトのスープ
スモークサーモンの盛り合わせ

メインコース:

ローストビーフとヨークシャープディング(バターから作られた軽くてゴールデンなパイ生地、ローストビーフ、野菜、グレービーソースと一緒に提供)
フィッシュアンドチップス
チキンとマッシュルームのパイ、エンドウ豆と一緒に
シェパーズパイ(マッシュポテトのクラストで覆われた挽肉のパイ)

サラダ:

プラウマンズサラダ(チーズ、リンゴ、ピクルス、パンが入った伝統的な英国のサラダ)
ロースト野菜のサラダ、上にクランブルしたスティルトンチーズをトッピング(イギリスのブルーチーズ)

デザート:

スティッキートフィープディング(トフィーソースをかけたしっとりとしたスポンジケーキ)
エトンメス(イチゴ、壊れたメレンゲ、ホイップクリーム混合物からなる伝統的な英国のデザート)
ブレッドアンドバタープディング(バターを塗ったパンのスライス、レーズン、カスタードから作られた焼きデザート)
レモンドリズルケーキ(柔らかく、しっとりとしたケーキにタンジーなレモンシロップをかけたもの)

飲み物:

アフタヌーンティーとアソートパステリー(甘いパステリーのセレクションと一緒に提供される伝統的な英国のティータイムの食事)

Chinese:

开胃菜：

苏格兰蛋(硬煮鸡蛋包裹在香肠肉中，裹上面包糠后深炸)

韭菜和土豆汤

烟熏三文鱼拼盘

主菜：

烤牛肉配约克郡布丁(用面糊制成的轻盈金黄色糕点，配烤牛肉、蔬菜和肉汁)

炸鱼和薯条

鸡肉和蘑菇派配豌豆

Shepherd's Pie(肉馅派，上面覆盖着土豆泥)

沙拉：

Ploughman's Salad(传统的英式沙拉，配有奶酪、苹果、泡菜和面包)

烤蔬菜沙拉，上面撒有碎Stilton奶酪(英国的蓝奶酪)

甜点：

Sticky Toffee Pudding(浸在太妃糖酱中的湿润海绵蛋糕)

Eton Mess(传统的英式甜点，由草莓、碎蛋白饼和鲜奶油混合而成)

Bread and Butter Pudding(由涂了黄油的面包片、葡萄干和奶黄制成的烘焙甜点)

Lemon Drizzle Cake(软糯的蛋糕，上面淋有柠檬糖浆)

饮料：

下午茶配各种糕点(传统的英式茶点，配有一系列甜点)