

MENU SELECTION

Cocktail menu A at THB 1,000.-net per person

COLD CANAPÉS

Capressé salad skewer

มอสซาเรลล่าชีสและมะเขือเทศเสียบไม้

Cream cheese and tuna profiteroles

แป้งชูสอดไส้ครีมชีสและปลาทูน่า

Asparagus tart with blue cheese

ทาร์ตหน่อไม้ฝรั่งและบลูชีส

Prawn with wasabi mayo on mini toast bread

กุ้งและซอสวาซาบิมายองเนสขนมปังกรอบ

Krathong tong, golden cups, with chicken and sweet corn

กระทงทองใส่ไก่และข้าวโพด

Nachos and guacamole

นาโชและกัวคาโมเล่

SAVORIES

Fish cakes with Thai herbs, sweet Thai sauce

ทอดมันปลาและน้ำจิ้ม

Deep-fried chicken wings with BBQ sauce

ไก่ทอดซอสบาร์บีคิว

Salmon skewer with teriyaki sauce

ปลาแซลมอลย่างกับซอสเทอริยากิ

Crispy pork belly with chilli sauce

หมูกรอบเสิร์ฟพร้อมซอสพริก

Pita Bread with Cajun chicken

ขนมปังพิต้าและไก่คาจัน

Deep-fried shrimps won tan, sweet chilli garlic sauce

เกี้ยวกุ้งทอดและน้ำจิ้ม

Chicken satay with cucumber pickles

ไก่สะเต๊ะกับเครื่องเคียง

Deep-fried vegetarian spring rolls

ปอเปี๊ยะผัก

CARVINGS

Roasted pork leg

Served with apple sauce and mustard gravy

ขาหมูอบเสิร์ฟคู่กับซอสแอปเปิ้ล, ซอสเกรวี่และมัสตาร์ด

SWEETS

Assorted mini Thai sweets

ขนมหวานแบบไทย

Lemon meringue nest

เมอแรงค์กลิ่นมะนาว

Chocolate cremeux

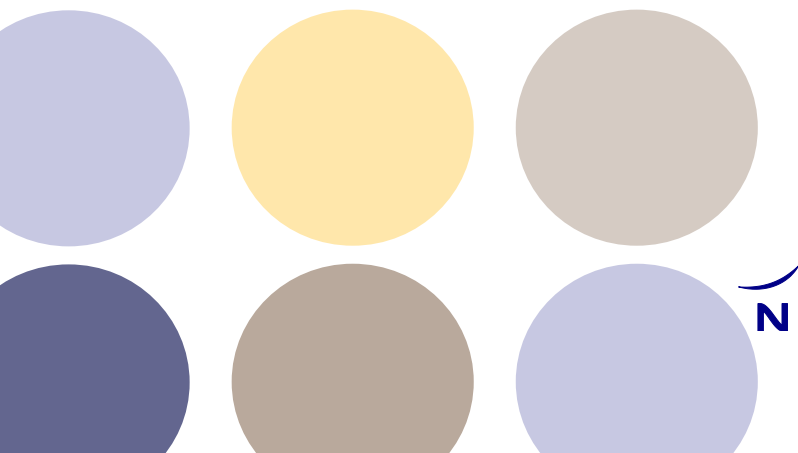
ช็อคโกแลตครีมครีมเมอร์

Crispy coffee choux

ซูครีมกลิ่นกาแฟ

Saint Honoré

แซงค์โอนอยเร่



MENU SELECTION

Cocktail menu B at THB 1,200.-net per person

COLD CANAPÉS

Mexican chicken and avocado salad, chili mayonnaise
ไก่แม็กซิกันและอโวคาโดสลัดเคียงด้วยมายองเนสรสเผ็ด

Crispy rice cracker with shrimp sauce
ข้าวตังหน้าตั้ง

Scallop skewer with spicy lime sauce
หอยเชลล์ย่างเสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

Seared tuna with sesame and chilli
ปลาทูนาคึ่งกระทะร้อนโรยงาดำและพริก

Smoked Salmon serve with pickled dill Cream
แซลมอนรมควันเสิร์ฟกับผักดองและครีม
ผักชีลาว
Cho muang
ช่อม่วง

SNACKS

Tapenade, Pesto, aioli nachos and guacamole
นาโชและกัวคาโมเล่

Savouries

Minces pork on a sesame toast
ขนมปังหน้าหมูโรยงา

Roasted chicken with tamarind sauce
ไก่ย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Mini wagyu burger with BBQ sauce
เบอเกอร์เนื้อวากิวไซด์มินิและซอสบาร์บีคิว

Pork satay with condiments

หมูสะเต๊ะและเครื่องเคียง
Traditional thai grilled fish balls
ลูกชิ้นปลาย่าง

BBQ beef skewer
เนื้อเสียบไม้ย่างบาร์บีคิว

Shrimp spring roll
ปอเปี๊ยะกุ้ง

CARVING

Baked Salmon Fillet in puff pastry,
White wine cream sauce and mustard
แซลมอนอบบนแป้งพัฟเพสตีเสิร์ฟกับครีมซอสไวน์และมัสตาร์ด

SWEETS

Assorted mini Thai sweets
ขนมไทยรวม

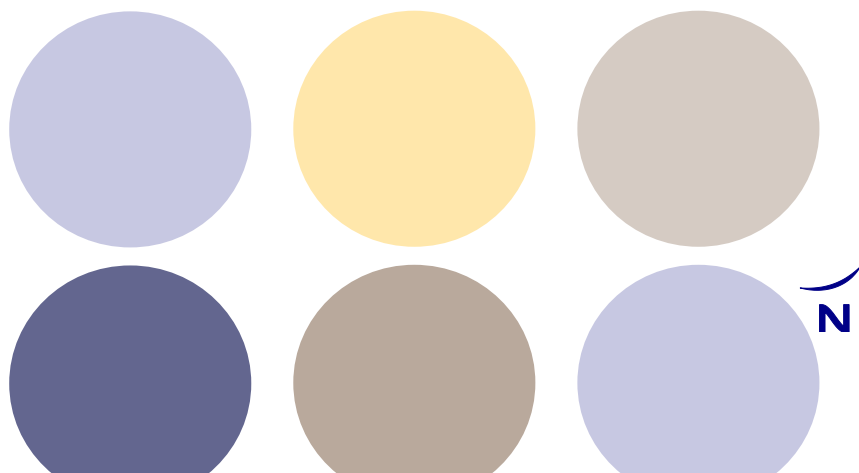
Cashew nut brownies
บราวนี่เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Gianduja hazelnut tart
ทาร์ตช็อคโกแลตผสมถั่วฮาเซลนัท

Lemon cheese cake
ชีสเค้กเลมอน

Salted caramel tartlet
ทาร์ตคาราเมล

Green tea cake
เค้กชาเขียว



MENU SELECTION

Cocktail menu C at THB 1,300.-net per person

COLD CANAPÉS

Smoked Salmon on Toast bread

แซลมอนรมควันบนขนมปังกรอบ

Spicy chicken salad with apple and yoghurt

สลัดไก่รสเผ็ดกับแอปเปิ้ลและโยเกิร์ต

Prawn cocktail

ค็อกเทลกุ้ง

Tapioca pork

สาหร่ายหมู

Mini crab salad with corn and avocado on lettuce

สลัดปูใส่ข้าวโพดและอโวคาโดเสิร์ฟกับผักสลัด

Salad Nicoise

นิซัวร์สลัด

SNACKS

Tapenade. Pesto, Aioli, Nachos and Guacamole

นาโชและกิวคาโมเล่

CARVING

Roasted ham legs with pineapple sauce

ขาแฮมอบกับซอสสับปะรด

SAVOURIES

Traditional Thai grilled fish balls

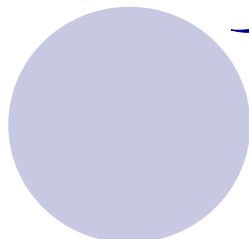
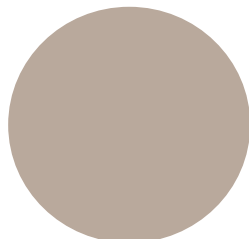
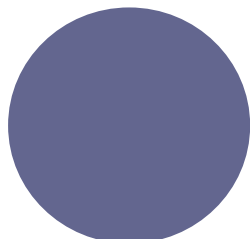
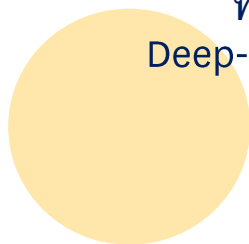
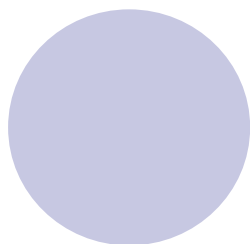
ลูกชิ้นปลาปิ้ง

Prawn cake with plum sauce

ทอดมันกุ้งเสิร์ฟกับน้ำจิ้มบ๊วย

Deep-fried prawn with tamarind sauce

กุ้งทอดซอสมะขาม



Deep-fried calamari on chilli salsa
ปลาหมึกทอด และ ซัลซ่าพริก
Pita bread with cajun chicken
ขนมปังพิต้าและไก่คาจัน
Roasted pork neck with spicy sauce and cucumber
คอหมูย่างเสิร์ฟกับแตงกวา
Fish finger with tartar sauce
ปลาทอดซอสทาทาร์

LIVE COOKING

4 cheese pizza
พิซซ่า 4 ชีส
Pizza salami
พิซซ่าหน้าซาลามี่

SWEETS

Sago with honeydew melon
สากุเมลอน
Tropical fruits in season
ผลไม้ตามฤดูกาล
Fresh fruits tart
ทาร์ตผลไม้
Pistachio apricot cake
เค้ก พิสตาชิโอ และ แอปพริคอต
Assorted mini thai sweets
ขนมไทยหลากหลายชนิด
Raspberry cheesecake
ราสเบอร์รี่ชีสเค้ก
Saint honoré
แซงค์โอนอยเร่
Lemon merengue
เมอร์แรงมะนาว

