

MENU SELECTION

COCKTAIL MENU A AT THB 1,000.-NET PER PERSON

COLD CANAPÉS

BABY MOZZARELLA WITH AIR DRIED TOMATO
มอสซarellaชีส และ มะเขือเทศอบแห้ง

CREAM CHEESE AND TUNA PROFITEROLES
แป้งซอสดใส่ครีมชีสและปลาทูน่า

ASPARAGUS TART WITH BLUE CHEESE
ทาร์ตหน่อไม้ฝรั่งและบลูชีส

SHRIMP BRIOCHE TOAST WITH LIME MAYONNAISE
กึ่งบนขนมปังบิยอร์ชเสิร์ฟพร้อมมายองเนสกลิ่นมะนาว

**KRATHONG TONG, GOLDEN CUPS WITH CHICKEN
AND SWEET CORN**
กระทงทองใส่ไก่และข้าวโพด

SNACKS

**GRISSINI AND CHEESE STICKS
WITH THEIR DIPS: TAPENADE, PESTO, AIOLI**
ขนมปังขาไก่เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้ม

**NACHOS AND GUACAMOLE
ROSEMARY BLACK AND GREEN OLIVES CONFIT**
นาโช้และกัวคามอเร่เสิร์ฟพร้อมมะกอกเขียวกลิ่นโรสแมรี่

SAVORIES

FISH CAKES WITH THAI HERBS, SWEET THAI SAUCE
ทอดมันปลาและน้ำจิ้ม

CHICKEN LOLLY POPS WITH SESAME SEED
ไก่ป๊อบคอลลกงา

**HOT GRILLED PORK IN TERIYAKI GLAZE WITH
CRUSHED SALTED PEANUT**
หมูย่างซอสเทอริยากิโรยถั่วลิสงคั่วเกลือ

PITA BREAD WITH CAJUN CHICKEN
ขนมปังพิต้าและไก่คาจัน

DEEP-FRIED SHRIMPS SPRING ROLL
ปอเปี๊ยะกุ้งทอดและน้ำจิ้ม

CHICKEN SATAY WITH CUCUMBER PICKLES
ไก่สะเต๊ะ กับเครื่องเคียง

DEEP-FRIED VEGETARIAN SPRING ROLLS
ปอเปี๊ยะทอดมังสวิรัติ

CARVING

**ROASTED PORK LEG
SERVED WITH APPLE SAUCE AND MUSTARD GRAVY
AND OUR BAKER'S BREAD PRESENTATION**
ขาหมูอบ เสิร์ฟคู่กับซอสแอปเปิ้ลและซอสเกรวี่กลิ่นมั้สตาร์ท

SWEETS

ASSORTED MINI THAI SWEETS
ขนมหวานแบบไทย

LEMON MERINGUE NEST
เมอแรงค์กลิ่นมะนาว

CHOCOLATE CREMEUX
ช็อคโกแลตครีมครีเมอูร์

CRISPY COFFEE CHOUX
ชูครีมกลิ่นกาแฟ

SAINT HONORÉ
แซงคโอนอยเร่

**DARK CHOCOLATE TARTLET
TARTLETS: STRAWBERRIES, CARAMEL AND MANGO**
ทาร์ต รสช็อคโกแลต สตอเบอรี่ คาราเมลและมะม่วง

MENU SELECTION

COCKTAIL MENU B AT THB 1,100.-NET PER PERSON

COLD CANAPÉS

MEXICAN CHICKEN AND AVOCADO SALAD,
CHIPOTLE MAYONNAISE

ไก่แม็กซิกันและอะโวคาโดสลัดเคียงด้วยมายองเนสรสเผ็ด

TARTLET OF QUAIL EGG ON CELERY COLESLAW

ทาร์ตไข่นกกระทาบนโคลสลอว์คีนไซฝรั่ง

THOONG THONG, FILLED WITH BLACK
MUSHROOMS

ถุงทองไส้เห็ดดำ

SAUTÉED LIME MARINATED SCALLOPS

หอยเชลล์หมักมะนาวผัดเนย

SEARED TUNA WITH SESAME AND CHILI

ปลาทูนาคึ่งกะทะร้อนโรยงาดำและพริก

SMOKED SALMON

แซลมอนรมควันกับเครื่องเคียง

VEGETABLE TEMPURA

เทมปุระผัก

SNACKS

TAPENADE, PESTO, AIOLI

NACHOS AND GUACAMOLE

ROSEMARY BLACK AND GREEN OLIVES

เป็งนาโชกรอบพร้อมเครื่องจิ้มและมะกอก

SAVORIES

MINCED PORK ON A SESAME TOAST

ขนมปังหน้าหมูโรยงา

CHINESE STYLE BARBECUED CHICKEN WINGS

ปีกไก่บาร์บีคิวแบบจีน

MINI BURGER WITH BBQ SAUCE

เบอเกอร์ชีสต์มินิและซอสบาร์บีคิว

PORK SATAY WITH CONDIMENTS

หมูสะเต๊ะและเครื่องเคียง

TRADITIONAL THAI GRILLED FISH BALLS

ลูกชิ้นปลาอย่าง

KOREAN BBQ PORK WITH CHILI SAUCE

หมูเกาหลีบาร์บีคิวและซอสพริก

HOMEMADE CRAB SPRING ROLL

ปอเปี๊ยะปู

CARVING

BAKED SALMON FILLET STUFFED WITH CREAM

SPINACH

แซลมอนยัดไส้อบ

LIVE COOKING

MINI FISH AND CHIPS WITH TARTAR SAUCE

ฟิชแอนด์ชิพส์ไซด์เล็กคู่ทาร์ทาร์ซอส

SWEETS

ASSORTED MINI THAI SWEETS

ขนมไทยรวม

CASHEW NUT BROWNIES

บราวนี่เม็ดมะม่วงหิมพานต์

GIANDUJA HAZELNUT TART

ทาร์ตช็อกโกแลตผสมถั่วฮาเซลนัท

ALMOND BAR WITH RASPBERRIES MACAROONS

อัลมอนบาร์และราชเบอร์รี่มาการ์รอง

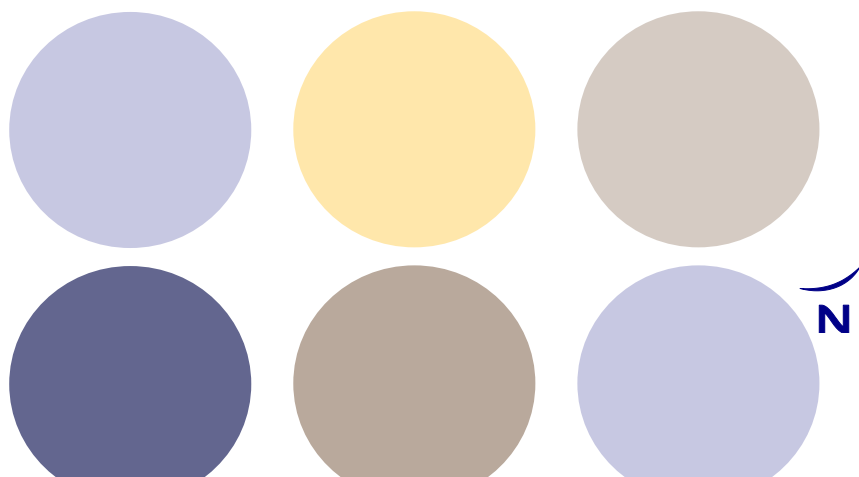
SALTED CARAMEL TARTLET

ทาร์ตคาราเมลแบบหวานเต็ม

TRIO OF CHOCOLATES MOUSSE SHOOTER

STRAWBERRY CREAM

มูสช็อกโกแลตสามแบบและครีมรสสตอเบอร์รี่



MENU SELECTION

COCKTAIL MENU C AT THB 1,200.-NET PER PERSON

COLD CANAPÉS

SALMON ON WITH WASABI CREAM

แซลมอนและครีมรสวาซาบิ

SMOKED CHICKEN ON CURRIED APPLES

ไกรมควันและแอปเปิ้ลรสผงกะหรี่

BEEF TATAKI WITH SPICY THAI SAUCE

เนื้อดองแบบทาทากิในน้ำซอสเผ็ดแบบไทย

BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND ROQUEFORT
CHEESE

เนื้อสไลด์บางดิบทานคู่ผักหรือคเก็ตและชีสรีกอฟอร์ด

CRAB MEAT SALAD ON GINGER AND LIME SAUCE

สลัดเนื้อปูและซิงคลูกเคล้าในซอสรสมะนาว

SALAD NICOISE

นิซัวร์สลัด

FIVE SPICES MARINATED CHICKEN LIVER TERRINE

เทอรินตับไก่หมักเครื่องเทศห้าแบบ

CHINESE ROAST DUCK WITH XO SAUCE

เป็ดอบแบบจีนและซอส เอ็กซ์ โอ

SNACKS

TAPENADE, PESTO, AIOLI

NACHOS AND GUACAMOLE

ROSEMARY BLACK AND GREEN OLIVE CONFIT

แป้งนาโชกรอบพร้อมเครื่องจิ้มและมะกอก

CARVING

ROASTED PRIME RIB WITH VEGETABLE AND RED
WINE SAUCE

เนื้อพามริบอบเสิร์ฟกับผักอบและซอส

SAVOURIES

TRADITIONAL THAI GRILLED FISH BALLS

ลูกชิ้นปลาปิ้ง

FISH CAKES WITH THAI HERBS, SWEET THAI SAUCE

ทอดมันปลาผสมสมุนไพรไทย

CHICKEN LOLLY POPS WITH SESAME SEED

ไก่ป๊อบคอลลกงา

DEEP FRIED CALAMARI ON CHILLI SALSA

ปลาหมึกทอด และ ซัลซ่าพริก

PITA BREAD WITH CAJUN CHICKEN

ขนมปังพิตต้าและไก่คาจัน

VEGETABLE TEMPURA

เทมปุระผัก

VEGETARIAN SAMOSAS

ซาโมซ่าไส้ผัก

LIVE COOKING

CHEESE AND OLIVE PIZZA

พิซซ่าหน้าชีสและมะกอก

PIZZA SALAMI

พิซซ่าหน้าซาลามิ

SWEETS

SAGO WITH HONEYDEW MELON

สาคุเมลอน

TROPICAL FRUITS IN SEASON

ผลไม้ตามฤดูกาล

FRESH FRUITS TART

ทาร์ตผลไม้

PISTACHIO APRICOT CAKE

เค้ก พิสตาชิโอ และ แอปเปิ้ลคอต

ASSORTED MINI THAI SWEETS

ขนมไทยหลากหลายชนิด

WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA WITH COCOA
STREUSEL

พานาคอตต้ารสไวท์ช็อคโกแลต

BANANA FONDANT

ฟองดอง กล้วย

SAINT HONORÉ

แซงค์โอนอยเร่

MERENGUE

เมอร์แรง