

MENU SELECTION

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

COLD CANAPÉS

BABY MOZZARELLA WITH AIR DRIED TOMATO
มอสซาเรล่าชีส และ มะเขือเทศอบแห้ง

CREAM CHEESE AND TUNA PROFITEROLES
แป้งซอสอดไส้ครีมชีสและปลาทูน่า

ASPARAGUS TART WITH BLUE CHEESE
ทาร์ตหน่อไม้ฝรั่งและบลูชีส

LOBSTER BRIOCHE TOAST WITH LIME MAYONNAISE
กุ้งมังกรบนขนมปังบียอร์ชเสิร์ฟพร้อมมายองเนสกลิ่นมะนาว

KRATHONG TONG, GOLDEN CUPS WITH CHICKEN
AND SWEET CORN
กระทงทองใส่ไก่และข้าวโพด

ONE CHILLING SHOT STATION
WILD CHRYSANTHEMUM DRINK, NAM GEK-HUAY
น้ำเก๊กฮวย

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
ไก่ป๊อปคลุกงา

SNOW FISH WRAPPED WITH PROSCIUTTO HAM
พามาแฮมห่อปลาหิมะ

HOT GRILLED PORK IN TERIYAKI GLAZE WITH
CRUSHED SALTED PEANUT
หมูย่างซอสเทอริยากิโรยถั่วลิสงคลุกเกลือ

PITA BREAD WITH CAJUN CHICKEN
ขนมปังพิต้าและไก่คาจัน

DEEP-FRIED SHRIMPS WON TAN, SWEET CHILLI
GARLIC SAUCE
กุ้งทอดและน้ำจิ้ม

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 เสิร์ฟคู่กับซอสแอปเปิ้ลและซอสเกรวี่กลิ่น
มัสดาร์ต

SWEETS

ASSORTED MINI THAI SWEETS
ขนมหวานแบบไทย

LEMON MERINGUE NEST
เมอแรงค์กลิ่นมะนาว

CHOCOLATE CREMEUX
ช็อคโกแลตครีมครีเมอว์

CRISPY COFFEE CHOUX
ซูครีมกลิ่นกาแฟ

SAINT HONORÉ
แซงค์โอนอยเร่

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
ไก่แม็กซิกันและอโวคาโดสลัดเคียงด้วยมายองเนสรสเผ็ด

TARTLET OF QUAIL EGG ON CELERY COLESLAW
ทาร์ตไข่นกกระทาบนโคลสลอว์คีนไชฝรั่ง

THOONG THONG, FILLED WITH BLACK
MUSHROOMS
ถุงทองไส้เห็ดดำ

SAUTÉED LIME MARINATED SCALLOPS
หอยเชลล์หมักมะนาวผัดเนย

SEARED TUNA WITH SESAME AND CHILI
ปลาทูน่าจี่กะทะร้อนโรยงาดำและพริก

GRAVAD LAX, CURED SALMON, JUNIPER BERRIES
COMPOTE
แซลมอนรมควันแบบฝรั่งและคอมโพทจูนิเปอร์เบอร์รี่

PHO PIA SOD, VIETNAMESE SPRING ROLLS
ปอเปี๊ยะสดแบบเวินดนาม

SPRING ROLL TEMPURA WITH WASABI SAUCE
ปอเปี๊ยะทอดสไลด์โรยพริกและซอสวาซาบิ

ONE CHILLING SHOT STATION
GRASS JELLY, CHAO-GUAY
เจาก๊วย

SNACKS

TAPENADE, PESTO, AIOLI
NACHOS AND GUACAMOLE
ROSEMARY BLACK AND GREEN OLIVES CONFIT
แป้งนาโชกรอบพร้อมเครื่องจิ้มและมะกอกคองไฟ

SAVORIES

MINCED PORK ON A SESAME TOAST
ขนมปังหน้าหมูโรยงา
CHINESE STYLE BARBECUED CHICKEN WINGS
ปีกไก่บาร์บีคิวแบบจีน

MINI WAGYU BURGER WITH BBQ SAUCE
เบอเกอร์เนื้อวากิวไซด์มินิและซอสบาร์บีคิว

PORK SATAY WITH CONDIMENTS
หมูสะเต๊ะและเครื่องเคียง

TRADITIONAL THAI GRILLED FISH BALLS
ลูกชิ้นปลาย่าง

KOREAN BBQ PORK WITH CHILI SAUCE
หมูเกาหลีบาร์บีคิวและซอสพริก

HOMEMADE CRAB SPRING ROLL
ปอเปี๊ยะปู

CARVING

BAKED SALMON FILLET IN PUFF PASTRY,
LACED WITH CHIVES AND CHARDONNAY CREAM
SAUCE
แซลมอนอบบนแป้งพัฟพาสตีเคียงด้วยต้นหอมสับ
และครีมรสชาดอนเน่

LIVE COOKING

MINI FISH AND CHIPS WITH TARTAR SAUCE
ฟิชแอนด์ชิพส์ไซด์เล็กคู่ทาร์ทาร์ซอส

SWEETS

ASSORTED MINI THAI SWEETS
ขนมไทยรวม

CASHEW NUT BROWNIES
บราวนี่เม็ดมะม่วงหิมพานต์

GIANDUJA HAZELNUT TART
ทาร์ตช็อคโกแลตผสมถั่วฮาเซลนัท

ALMOND BAR WITH RASPBERRIES MACAROONS
อัลมอนบาร์และราชาเบอร์รี่มาการร็อง

SALTED CARAMEL TARTLET
ทาร์ตคาราเมลแบบหวานเต็ม

TRIO OF CHOCOLATES MOUSSE SHOOTER
STRAWBERRY CREAM
มูสช็อคโกแลตสามแบบและครีมรสสตอเบอร์รี่

MENU SELECTION

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

COLD CANAPÉS

SALMON ON WITH WASABI CREAM

แซลมอนและครีมรสวาซาบิ

TEA SMOKED CHICKEN ON CURRIED APPLES

ไก่รมควันกลินชาและแอปเปิ้ลรสผงกะหรี่

BEEF TATAKI WITH SPICY THAI SAUCE

เนื้อดองแบบทาทากิในน้ำซอสเผ็ดแบบไทย

BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND ROQUEFORT

CHEESE

เนื้อสไลด์บางดิบทานคู่ผักหรือค็อกเก็ตและชีสรีกอฟอร์ด

CRAB MEAT SALAD ON GINGER AND LIME SAUCE

สลัดเนื้อปูและขิงคลุกเคล้าในซอสรสมะนาว

SALAD NICOISE

นิซัวร์สลัด

FIVE SPICES MARINATED CHICKEN LIVER TERRINE

เทอริเนตบไก่หมักเครื่องเทศห้าแบบ

CHINESE ROAST DUCK WITH XO SAUCE

เป็ดอบแบบจีนและซอส เอ็กซ์ โอ

SNACKS

TAPENADE, PESTO, AIOLI

NACHOS AND GUACAMOLE

ROSEMARY BLACK AND GREEN OLIVE CONFIT

แป้งนาโชกรอบพร้อมเครื่องจิ้มและมะกอก

CARVING

TURKEY

US BUTTER BALL TURKEY BREAST WITH GRAVY AND

CRANBERRY SAUCE

ไก่งวงย่างเนยจากอเมริกาเสิร์ฟพร้อมเกรวี่และซอสแครนเบอร์รี่

SAVOURIES

TRADITIONAL THAI GRILLED FISH BALLS

ลูกชิ้นปลาปิ้ง

FISH CAKES WITH THAI HERBS, SWEET THAI SAUCE

ทอดมันปลาผสมสมุนไพรไทย

CHICKEN LOLLY POPS WITH SESAME SEED

ไก่ป๊อปคลูกงา

DEEP FRIED CALAMARI ON CHILLI SALSA

ปลาหมึกทอด และ ซัลซ่าพริก

PITA BREAD WITH CAJUN CHICKEN

ขนมปังพิตต้าและไก่คาจัน

VEGETABLE TEMPURA

เทมปุระผัก

VEGETARIAN SAMOSAS

ชาโมซ่าไส้ผัก

LIVE COOKING

CHEESE AND OLIVE PIZZA

พิซซ่าหน้าชีสและมะกอก

PIZZA SALAMI

พิซซ่าหน้าซาลามี่

SWEETS

SAGO WITH HONEYDEW MELON

สาเกูเมลอน

TROPICAL FRUITS IN SEASON

ผลไม้ตามฤดูกาล

FRESH FRUITS TART

ทาร์ตผลไม้

PISTACHIO APRICOT CAKE

เค้ก พิชตาชิโอ และ แอปเปิ้ลคอต

ASSORTED MINI THAI SWEETS

ขนมไทยหลากหลายชนิด

WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA WITH COCOA

STREUSEL

พานาคอตต้ารสไวท์ช็อกโกแลต

BANANA FONDANT

ฟองดองกล้วย

SAINT HONORÉ

แซงค์โอนอยเร่

MERENGUE

เมอร์แรง