

# WEDDING PACKAGE 2020

## Menu

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| International Cocktail Menu Deluxe   | THB 1,600  |
| International Cocktail Menu Premier  | THB 1,800  |
| International Cocktail Menu Prestige | THB 2,200  |
| <hr/>                                |            |
| International Buffet Menu Deluxe     | THB 1,900  |
| International Buffet Menu Premier    | THB 2,100  |
| International Buffet Menu Prestige   | THB 2,400  |
| <hr/>                                |            |
| Chinese Set Menu Deluxe              | THB 19,888 |
| Chinese Set Menu Premier             | THB 23,888 |
| Chinese Set Menu Prestige            | THB 25,888 |

| Complimentary Items   | Minimum Expenditure |                      |                         |                    |
|---|---------------------|----------------------|-------------------------|--------------------|
|   | 500,000<br>850,000  | 850,001<br>1,000,000 | 1,000,001<br>1,200,000  | Above<br>1,200,001 |
| A pair of wedding garlands  |                     |                      |                         |                    |
| Floral corsages   |                     |                      |                         |                    |
| Flower bouquet for Bride  |                     |                      |                         |                    |
| Conrad classic flower decorations                                   |                     |                      |                         |                    |
| Wedding blessing book   |                     |                      |                         |                    |
| Personalized backdrop lettering on stage                            |                     |                      |                         |                    |
| Conrad wedding cake   |                     |                      |                         |                    |
| Free flow soft drinks and mixer during the event                    |                     |                      |                         |                    |
| Premium quality LCD projectors and motorized screens                |                     |                      |                         |                    |
| Premium quality LED screens   |                     | 14 M.                | 21 M.                   | 34 M.              |
| Following light and moving head                                     |                     |                      |                         |                    |
| Bubble during cake cutting  |                     |                      |                         |                    |
| Champagne tower set up  |                     |                      |                         |                    |
| Bridal Suite on wedding night with breakfast-in-bed for two persons | Grand Premium       | Executive Suite      | Executive Suite Terrace | Conrad Suite       |
| Changing room on wedding day  |                     | 1                    | 1                       | 2                  |
| In-room afternoon tea for two persons                               |                     |                      |                         |                    |
| Food and beverages at any outlet                                    |                     | THB 3,000 net        | THB 4,500 net           | THB 6,000 net      |
| Real Aromatic Experience for the couple at Seasons Spa Bangkok      |                     | 60 mins              | 90 mins                 | 120 mins           |

| Function Venue                | Capacity (Persons) | Minimum Revenue |
|-------------------------------|--------------------|-----------------|
| New York & Beverly Hills Room | 200 - 350          | 500,000         |
| Ballroom                      | 350 - 900          | 850,000         |

|  |               |
|--|---------------|
| <span style="display:inline-block; width:10px; height:10px; background-color:#8B4513;"></span> | including     |
| <span style="display:inline-block; width:10px; height:10px; background-color:#4682B4;"></span> | not including |

### Remarks:

- This Wedding Package is applicable for the minimum expenditure and number of guests per event.
- All prices are quoted in Thai baht, per person and inclusive of 17.7% service charge and government tax.
- The above prices and benefits are subject to change without prior notice.
- The above offers cannot be used in conjunction with other promotional items, discounts and special offers.
- Waiver of corkage charge for wine and whisky (Minimum requirement for order 2 barrels of draught beer).

### Additional charge:

- Outsourced decorations at THB 45,000 net per function.
- Outsourced food stall at THB 25,000 net per stall (maximum of two food stalls).
- Corkage charge at THB 500 net per bottle.
- After party at THB 50,000 net per hour plus soft drinks at THB 250 net per person.

# MUSIC ENTERTAINMENT

**Pianist** THB 12,000

**Singer** THB 6,500

**Piano (For rent, movement & tune)**

a. Up right THB 27,000

b. Baby Grand Piano THB 37,000

c. Grand Piano THB 47,000

**Duo** THB 17,000

a. Electric Piano + Violin

b. Electric Piano + Flute

c. Electric Piano + Saxophone

**Trio** THB 20,000

a. Electric Piano + Violin + D''Bass

b. Electric Piano + Flute + D''Bass

c. Electric Piano + Violin + Flute

**POP (4 pieces)** THB 22,000

a. Electric Piano + Violin + Flute + D''Bass

b. Electric Piano + Violin + D''Bass + Drum

c. Electric Piano + Flute + D''Bass + Percussion

d. Electric Piano + Violin + D''Bass + Percussion

**String Quantet Band (4 pieces)** THB 22,000

a. 2 Violin + Viola + Cello

b. Violin + Viola + Cello + D''Bass

c. Violin + Flute + Cello + D''Bass

**String Quantet Band (5 pieces)** THB 26,000

a. 2 Violin + Viola + Cello + D''Bass

b. Violin + Flute + Viola + Cello + D''Bass

c. 2 Violin + Viola + Cello + Flute

**String Quantet Band with Electric Piano (6 pieces)** THB 30,000

a. Electric Piano + 2 Violin + Viola + Cello + D''Bass

b. Electric Piano + Violin + Flute + Viola + Cello + D''Bass

c. Electric Piano + 2 Violin + Viola + Cello + Flute

**JAZZ Band (2 pieces)** THB 19,000

a. Electric Piano + Saxophone

JAZZ Band (3 pieces) Baht 26,000

a. Electric Piano + Saxophone + D'' Bass

b. Electric Piano + Drum + D'' Bass

**JAZZ Band (4 pieces)** THB 30,000

a. Electric Piano + Saxophone + D'' Bass + Drum

b. Electric Piano + Saxophone + Trumpet + Drum

**LATIN Band (5 pieces)** THB 37,000

a. Electric Piano + Saxophone + Guitar + D'' Bass + Drum

b. Electric Piano + Saxophone + Trumpet + D'' Bass + Drum

**Band After party** THB 37,000

a. Drum + Keyboard + Guitar + E.Bass + Singer THB 42,000

Sound System for guest 400-600 Persons THB 27,000

All prices are inclusive of 10% service charge and government tax.

## Cocktail Menu

### Option I

**THB 1,600 net / person**

- 6 Cold Canapés
- 8 Hot
- 6 Sweet
- 1 Food Stall

### Option II

**THB 1,800 net / person**

- 8 Cold Canapés
- 10 Hot
- 8 Sweet
- 2 Food Stall

### Option III

**2,200 net / person**

- 10 Cold Canapés
- 12 Hot
- 10 Sweet
- 3 Food Stall

**Each Menu Includes Snack Set-up including  
Taro Chips, Salsa, Crudities, and Dip**

## Cold Canapés

Crostini Truffle Oil & Garlic Roasted Potatoes  
มันฝรั่งอบกับน้ำมันทรัฟเฟิลและกระเทียมบนขนมปัง

Garden Pea Muffins with Mint, Lemon and Feta  
มันฝรั่งอบและมินท์, เลมอนและเฟต้าชีส

Sun-Dried Tomato & Parmesan Cheese Tartlets  
ทาร์ตมะเขือแดดเดียวและชีสพามาซาน

Spiked Chiang Mai Cherry Tomatoes, Bocconcini & Basil  
บ็อคคินิชีสและมะเขือเทศเชอร์รี่

Tea-smoked Duck Tartlet Jasmine Cream  
ทาร์ตเปิดอบใบชาและครีมมะลิ

Gougere Smoked Chicken, Apple & Avocado Dip  
ไก้รมควันในแป้งพัฟกับดีพแอปเปิ้ลและอโวคาโด

Potted Shrimp with Lime Dressing  
กุ้งอบและเดรสซิ่งมะนาว

Herb Profiteroles Filled with Duck Liver Pate  
แป้งพัฟสอดไส้ตับเป็ด

Chèvre Goats Cheese & Pistachio Stuffed Dates  
อินทผลัมสอดไส้ชีสนมแพะ

Salt-roasted Chicken Roll Honey Mustard Sauce  
ไก่อบนำผึ้งกับซอสมัสตาร์ด

Crab Meat & Avocado, Squid Ink Crackers  
ข้าวเกรียบหมึกดำกับเนือปูอโวคาโด

Tuna Poke, Soy, Ginger, Chives on Black Sesame Lavoche  
สลัดทูน่าสไลด์ส้าวาย

CONRAD  
BANGKOK

## Cold Canapés *(Continue)*

- Toasted Brioche Duck Rillettes & Fig Mustard  
เบีตบดและมัสตาร์ดลูกฟิกบนขนมปังบียอช
- Green Papaya Salad wrapped in Rice Sheet  
ส้มตำ
- Chilled Melon Skewers in Pancetta Dust  
เมลอนและแฮมแพนเซตตำเสียบไม้
- Cucumber Prawn Wrap, Mango Chilli Sauce  
ปอเปี๊ยะสดแตงกวาและกุ้ง
- Smoked Salmon & Herb Crepe Roulade  
แซลมอลรมควันม้วนสมุนไพร
- Fresh Tomato & Basil Crostini'- Mutil Grain Baguette  
มะเขือเทศสดและใบโหระพานมาแกดต์มัลติเกรน
- Chilled Gazpacho with Crisp Salmon Skin  
ซุปลเย็นกับหนังปลาแซลมอล
- Sugar Seared Salmon Cauliflower Cream  
ปลาแซลมอลย่างน้ำตาลซอสครีมกะหล่ำ
- Lemon, Toasted Almonds and Green Olive Pots  
อัลมอนต์และเลมอนอบมะกอกเขียว
- Thai Filo Cups with Spiced Lime Pomelo Salad  
กระทงทองยำส้มโอ
- Laab Gai Chicken Salad wrapped in a Lettuce Leaf  
ลาบไก่
- Miang Kham Wraps with Dried Shrimps, Ginger, Shallots, and Chilli  
เมี่ยงคำ

## Hot Canapés

- Fried Mushrooms Stuffed with Tomato & Herbs  
เห็ดทอดสอดไส้มะเขือเทศและสมุนไพร
- Baby Potatoes Stuffed with Blended Paneer  
เบบี๋มันฝรั่งกับชีสพาเนียร์
- Thai Corn and Kaffir Lime Fritters with Plum Sauce  
ข้าวโพดทอด  
ซาว์ซพลัม
- Green Olive, Lemon and Basil Arancini, Tomato-Basil Dip  
ข้าวทอดมะกอกเขียวสไลด์อิตาเลียนกับซอสดีพมะเขือเทศใบโหระพา
- Polenta Torte with Truffle Mushrooms and Cherry Tomato Confit  
เค้กข้าวโพดบดกับเห็ดทรัฟเฟิลและมะเขือเทศคูน้ำมัน
- Fried Tiger Mussels with Garlic Mayo  
หอยแมลงภู่ทอดกับซอสมายองเนสกระเทียม
- Chicken Kushiyaki, Goji Berry Chutney  
ไก่ย่างเสียบไม้กับซอสนิย็โกจิเบอร์รี่
- Vegetable spring rolls with shitake mushrooms and herbs  
ปอเปี๊ยะเห็ดทอด
- Greek Style Filo with Spinach and Creamed Feta  
ผักโขมครีมชีสเฟต้าห่อแป้งฟิลโล
- Thung thong: golden pockets filled with minced pork  
ถุงทองหมู
- Thai Spiced fried mussels, lemon grass and chilli  
ผัดหอยแมลงภู่
- Spicy Thai Chicken Wings, fried garlic and coriander  
ปีกไก่ทอดกระเทียม

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999  
www.conradbangkok.com

## Hot Canapés (Continue)

Seafood and Herbs Vol Au Vent  
ซีฟู้ดในแป้งพิฟ

Mini Pulled Pork Burrito with Chilli Salsa  
บรูริโตหมูและซัลซ่า

Snapper Burger in a Seaweed Bun, Ponzu Sauce  
เบอร์เกอร์สาหร่ายปลาทะเลผงแดงซอสพอนสุ

Golden Potato, Cheese and Smoked Turkey Croquettes  
โครเก็ตตี่ไถ่ทองรมควัน

Chilli Chicken Lollipops in a Spicy Butter Glaze  
ไก่ทอดซอสเนย

Vegetable Curry Samosas Pumpkin Chutney  
ซามอสผักกับซอสนี้ยี่ฟักทอง

Boneless Pork Ribs in a JD Barbecue Sauce  
เนื้อซี่โครงหมูซอสบาร์บีคิวเจดี

Mini Pork Kebabs with a Tamarind Glaze  
เคบับหมูซอสมะขาม

Pork Dumplings with Coriander, Chilli and Roasted Rice  
เกี้ยวหมูน้ำตก

Chicken and Prawn Spring Rolls with Herbs served with Sweet Chilli Dipping Sauce  
ปอเปี๊ยะไก่และกุ้งทอด

Cod and Shrimp Croquettes  
โครเก็ตตี่ปลาสดและกุ้ง

Lamb & Mint Kofta Kebabs Minted Yogurt Dip  
เนื้อแกะบดอย่างเสียบไม้กับซอสโยเกิร์ตมินท์

## Hot Canapés (Continue)

Thai prawn cakes with coriander and chilli  
กุ้งทอดกับซอสวาซามิไอโอสึ

Fried Calamari with Thai dipping sauce  
ปลาหมึกทอด

Cod and shrimp croquettes  
โครเก็ตตี่ปลาสดและกุ้ง

Lamb & mint kofta kebabs minted yogurt dip  
เนื้อแกะบดอย่างเสียบไม้กับซอสโยเกิร์ตมินท์

Thai prawn cakes with coriander and chilli  
ทอดมันกุ้ง

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999  
www.conradbangkok.com

## Sweet Bites

- Petite Fruit Tartlets Vanilla Cream  
ทาร์ตวานิลลาครีมผลไม้
- Individual Chocolate Fudge  
ช็อกโกแลตฟัดจ์
- Miniature Éclairs – Gold Leaf and Feathered Fondant  
เอแคลร์
- Oreo Cookie Cheese Cakes  
ชีสเค้กโอรีโอ้
- Vanilla Crème Brule Raspberries and Mint  
ครีมบลูเลวานิลลาราสเบอร์รี่
- Blondies & Brownies  
บลอนด์ และบราวน์
- Individual English Trifle Custard and Fruit  
อิงลิชไทรเฟิลคัสตาร์ดกับผลไม้
- Mini Lemon Meringues  
มินิเลมอนเมอแรงค์
- Mango Mousse Tartlets  
ทาร์ตมูสมะม่วง
- Mini Key Lime Pie  
มินิพายมะนาว
- Tiramisu Shooters  
ทiramisu
- Pineapple Crepes Caramel Sauce  
เครปส์ป๊อปโซสดคาราเมล

## Sweet Bites (Continue)

- Lavender Creams  
ครีมลาเวนเดอร์
- Lemon Curd Tartlets  
ทาร์ตเลมอน
- Sable Layered with Walnut Mousse  
เซเบิลเลเยอร์วอลนัท
- Rainbow Macaroon Display  
มาการอง
- Mango Sticky Rice Spring Rolls Coconut Sauce  
ข้าวเหนียวมะม่วงห่อแป้งปอเปี๊ยะชอสครีมมะพร้าว
- Hand-rolled Chocolate Coconut Truffles  
ช็อกโกแลตมะพร้าว
- Individual Sticky Dates Puddings  
พุดดิ้งอินทผลัม
- Mini Mango and Kiwi Fruit Pavlova  
มินิพีฟิโลวามะม่วงและกีวี
- Chocolate and Hazelnut Lollipops  
ลอลีป๊อปช็อกโกแลตเฮเซลนัท
- Banana Fritters with Cinnamon Sugar  
กล้วยทอด
- Coffee Mousse with Hazelnut Meringue Biscuit  
บิสกิตเฮเซลนัทเมอแรงค์มูสกาแฟ

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999  
www.conradbangkok.com

## Cocktail Food Stall

Enhance Your Cocktail Reception with an Interactive Experience

### Barbecued Red Pork

Juicy Char Siew Pork served with Rice, Greens, Dark Soy and Chilli  
ข้าวหมูแดง

### Hainanese Chicken Rice

Poached chicken with steamed Rice served with Cucumber, Chilli, and  
Ginger & Soy Sauce  
ข้าวมันไก่

### Duck and Rice

Braised Duck in a thick brown gravy with steamed rice, pickles, slated egg and bean curd  
ข้าวหน้าเป็ด

### Som Tum & Gai Yang

A must-try Thai duo: spicy papaya salad, and ever so tasty barbecued chicken.  
ส้มตำไก่ย่าง

### Boat Noodles

Choose between a robust beef stock, rich pork stock, or go with an option of  
light yet fragrant chicken stock  
ก๋วยเตี๋ยวเรือ

### Khao tom goong or pla

Thai Rice Congee with Market Fresh Seabass or White Sea Prawn  
ข้าวต้มกุ้ง หรือ ปลา

### Chicken Satay

Chicken marinated with Turmeric, Lemongrass, and a Hint of Chilli,  
served with a Rich Spiced Peanut Sauce  
สะเต๊ะไก่

### Khao Niew Moo Ping

Char grilled slices of pork marinated with soy sauce and honey,  
served with steaming sticky rice.  
Tender, juicy, tasty, and fragrant combined...no wonder why it is so popular!  
ข้าวเหนียวหมูบึ่ง

### Northern Khao Soi Gai

Fragrant and mildly spicy turmeric coconut broth with egg noodles and chicken. Served with  
variety of condiments: pickled cabbage, boiled eggs, fried noodles, and chilli paste  
ข้าวซอยไก่

## Cocktail Food Stall (Continue)

### Fish Maw and Mushroom soup

Double-boiled fish maw, and thick soup with mushroom  
ซุปรกกระเพาะปลา

### Wonton noodle soup

Rich Chicken Broth with Hong Kong Egg Noodles, Pork, and Shrimp Wontons  
Kai Lan, Scallions, and a drop of Sesame Oil  
บะหมี่เกี๊ยวหมูและกุ้ง

### The Noodle Box

Fried Noodles with Fresh Seasonal Vegetables, Greens, Sprouts, and Chicken  
บะหมี่ผัดไก่

### Spinach Ravioli

Prepared with Rich Cream Sauce with Bacon, Garlic, and Parmesan Sauce  
ราวีโอลี่ผักโขม

### Honey Glazed Ham Carvery

Dijon Mustard, Whole Grain Mustard, and Dollar Rolls  
ขาแฮมอบน้ำตาล

### Chicken Pop

Fried Chicken served with Array of Dips  
ไก่ป๊อป

### Panini Sandwich

Toasted Ciabatta with Variety of Fillings:  
Tuna Mayonnaise, Pulled Pork, Chicken Breast  
Onions, Tomatoes, Ice Berg, Cheddar, and Gruyere  
แซนวิชพานินี  
ขนมปังเชียบัตต้า กับไส้ต่างๆ  
ทูน่ามายองเนส, หมูเส้น, อกไก่, หัวหอม, มะเขือเทศ, ผักกาดแก้ว, เซตต้าชีส, และชีสกรูแยร์

### Shake and Go

Seasoned Potato Fries served in a Bag  
Served with our In-house Seasonings and Spices:  
Smoked Ketchup, Tomato Chilli Chutney, Mango Sauce  
เฟรนช์ฟราย  
มันฝรั่งทอดเสิร์ฟในถุงพร้อมผงหลากหลายรสชาติที่เราทำขึ้นเองให้ท่านเลือก  
ซอสมะเขือเทศรมควัน ซัทนียมะเขือเทศ และซอสมะม่วง

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

**Chinese Wedding Dinner I** THB 19,888 net per table

Deep-fried prawn topped with mixed fruit  
กุ้งทอดครีมสลัด  
\*\*\*\*\*

Braised pumpkin soup with assorted seafood and bamboo pith  
ซุ้บฟักทองซีฟู้ดและเยื่อไผ่  
\*\*\*\*\*

Traditional Wooden Oven Crispy Peking Duck serve with Chinese Pancake  
and Condiments (Thai-Style)  
เป็ดปักกิ่งไทย  
\*\*\*\*\*

Sautéed diced pork loin with assorted vegetable and cashew nut in sechuan  
sauce  
หมูผัดเม็ดมะม่วงขอสเสฉวน  
\*\*\*\*\*

Braised whole chicken cutting with Chinese ham and black mushroom in  
superior sauce  
ไก่ตุ๋นแฮมจีนและเห็ดหอม  
\*\*\*\*\*

Steamed seabass in soya sauce  
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว  
\*\*\*\*\*

Wok-fried rice with egg white and conpoy topped with shrimp roe  
ข้าวผัดไข่ขาวกั้งปวย  
\*\*\*\*\*

Chilled fresh mango pudding  
มะม่วงพุดดิ้ง

**Chinese Wedding Dinner II** THB 23,888 net per table

Special combination platter  
Spicy jelly fish , Barbecued pork , Deep-dried mango seafood rolls , Marinated  
chicken with Chinese wine ,  
Marinated cucumber and black fungus with Sechuan sauce  
ออเดิร์ฟรวมมิตร  
ยำแมงกระพรุน หมูแดง ปอเปี๊ยะซีฟู้ดมะม่วง ไก่แซ่หล้า ยำแตงกวาเห็ดหูหนูขอสเสฉวน  
\*\*\*\*\*

Braised fish maw , conpoy and four treasure soup  
ซุ้บกระเพาะปลา กั้งปวย สีสหาย  
\*\*\*\*\*

Traditional Wooden Oven Crispy Peking Duck serve with Chinese Pancake  
and Condiments (Thai-Style)  
เป็ดปักกิ่งไทย  
\*\*\*\*\*

Deep-fried prawn with pumpkin cream sauce  
กุ้งทอดซอสครีมฟักทอง  
\*\*\*\*\*

Baked avocado stuff with seafood  
อโวคาโดยัดไส้ซีฟู้ด  
\*\*\*\*\*

Sautéed squid slices and scallop with broccoli in xo sauce  
ปลาหมึก หอยเชลล์ และบร็อคโคลี่ซอสเอ็กซ์โอ  
\*\*\*\*\*

Steamed live garoupa in superior soya sauce  
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว  
\*\*\*\*\*

Steamed wok-fried rice in abalone sauce , wrapped in lotus leaf  
ข้าวห่อใบบัวซอสเป่าฮื้อ  
\*\*\*\*\*

Chilled sweet sago , pomelo , mango in milky cream  
สาหร่ายน้ำมะม่วงและส้มโอ

CONRAD  
BANGKOK

*Chinese Wedding Dinner III THB 25,888 net per table*

Half suckling with with maki  
หมูหัน และ มากี  
\*\*\*\*\*

Baked tiger prawn with cheese sauce and angle hair  
กุ้งลายเสือและเส้นแวงเจิลแฮร์ ออบครีมซอส  
\*\*\*\*\*

Double-boiled black chicken soup with bamboo pith and Chinese herbs  
ซุปรไก่ดำตุ๋นเยื่อไผ่ และเครื่องยาจีน  
\*\*\*\*\*

Traditional Wooden Oven Crispy Peking Duck serve with Chinese Pancake  
and Condiments (Thai-Style)  
เป็ดปักกิ่งไทย  
\*\*\*\*\*

Sautéed sea asparagus with scallop and zucchini in xo sauce  
หน่อไม้ทะเล หอยเชลล์และซูกินีผัดซอสเอ็กซีโอ  
\*\*\*\*\*

Braised black mushroom with abalone in oyster sauce  
เป่าฮื้อ เห็ดหอม ซอสน้ำมันหอย  
\*\*\*\*\*

Steamed live garoupa in ancient style  
ปลาเก๋าตำนิ่งเชียงตุง  
\*\*\*\*\*

Braised E-Fu noodle with wild mushroom in abalone sauce  
ผัดหมี่อีฟูเห็ดรวมในซอสเป่าฮื้อ  
\*\*\*\*\*

Chilled peach gum , snow fungus , ginkgo nuts and red dates in syrup  
พีชกัม เห็ดหูหนู แปะก้วยและพุทราจีนเชื่อม

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999  
www.conradbangkok.com

## International Buffet Dinner

Select the items provided in each course

### Option I THB 1,900 net / person

Conrad Raw bar  
3 Cold Appetizers  
2 Thai Salads  
1 Set Station  
2 Soups  
1 Food studio  
2 Fish and Seafood  
2 Beef, Lamb, Pork & Poultry  
1 Vegetarian Dish  
2 Asian Dishes  
2 Side Dishes  
4 Individual desserts  
4 Cakes, Pies and tarts  
Fresh seasonal fruits & Thai desserts

### Option II THB 2,100 net / person

Conrad Raw bar  
3 Cold Appetizers  
2 Thai Salads  
1 Set Station  
2 Soups  
2 Hot Appetizers  
2 Food studios  
1 Carving  
3 Fish and Seafood  
3 Beef, Lamb, Pork & Poultry  
1 Vegetarian Dish  
2 Asian Dishes  
2 Side Dishes  
4 Individual desserts  
4 Cakes, Pies and tarts  
1 Hot dessert  
Fresh seasonal fruits & Thai desserts  
Thai dessert on the Corner  
Or  
Homemade Ice cream (4 flavors)

### Conrad Raw Bar

Mixed Leaves, Rocket, Oak, Coral and Romaine  
สลัดผักรวม, ร็อกเก็ต, โฉ้ค, คอรัล และผักกาดโรเมน

Sweet Corn, Carrots, Beets, Cucumbers, Bell Peppers, Radishes, Spanish Onions  
ข้าวโพดหวาน, แครอท, บีทรูท, แตงกวา, พริกสามสี, เรดิช, หัวหอม

Garden Peas, Marinated Olives and Bean Sprouts  
ถั่วงอก, มะกอก และถั่วงอก

Italian and French Dressings, Cocktail Sauce and Raita  
อิตาเลียนเดรสซิ่ง และเฟรนช์เดรสซิ่ง, ซอสคอกเทล และซอสไรต้า

Toasted Pepitas, Sunflower Seed, Almond, Crouton, Bacon Crumb  
เมล็ดฟักทองอบ, เมล็ดทานตะวัน, อัลมอนต์, ขนมปังกรอบ, และเบคอน

Extra Virgin Olive Oil, Hazelnut Oil, Avocado Oil, Pumpkin Seed Oil  
น้ำมันมะกอก, น้ำมันเฮเซลนัท, น้ำมันอโวคาโด, และน้ำมันเมล็ดฟักทอง

Balsamic Vinegar, Sherry Vinegar and Tarragon Vinegar  
น้ำส้มสายชูบัลซามิก น้ำส้มสายชูเชอร์รี่ และน้ำส้มสายชูทาร์รากอน

Selection of In-house Baked Bread  
ขนมปังต่างๆ

Sun Dried Tomato Dip, Chickpea Puree, Smoked Eggplant  
ดิพมะเขือเทศแดดเดียว พูเรถั่วงอก และมะเขือม่วงรมควัน

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

[www.conradbangkok.com](http://www.conradbangkok.com)

## Cold Appetizers

(select 3 items from the Cold Appetizers course)

Crab Tian Tomato Avocado  
สลัดปูมะเขือเทศและอโวคาโด

Truffle White Bean Puree with Crisp Pancetta  
พวเร่ถั่วขาวและเห็ดทรัฟเฟิลกับแฮมแพนเซตต้าอบกรอบ

Miniature Prawn Cocktail with Wasabi Cucumber  
กุ้งค็อกเทลกับซอสวาซาบิแตงกวา

Seared Scallop, caramelized Bacon, and Gazpacho  
ซูปมะเขือเทศเย็นกับหอยเชลล์ย่าง และเบคอนเคลือบน้ำตาล

Prawn Salsa, Black Ink Wafers, and Micro Greens  
ซัลซ่ากุ้งกับเวเฟอร์หมึกดำ

Pulled Pork, Corn Crisps, and Guacamole  
หมูสไลด์เม็กซิกันกับข้าวโพดทอด และดิพกัวคาโมเล่

Compressed Watermelon with Rose Syrup, and marinated Feta Cheese  
แตงโมและไซรัปกุหลาบหมักกับเฟต้าชีส

Melon and Parma Ham Skewers with Herb Oil  
เมลอนและพาร์มาแฮมเสียบไม้

Fried Prawn with Chili Mango Jam  
กุ้งทอดซอสแยมมะม่วง

Smoked Salmon and Black Pepper Roll  
แซลมอลรมควันมันฝรั่ง

Wagyu Beef Tataki brushed with Sesame Miso  
สลัดเนื้อวากิว และซอสงามิโซะ

Wild Mushroom and Truffle Crisp Herb Salsa  
เห็ดและซัลซ่าเห็ดทรัฟเฟิลเครื่องเทศอบกรอบ

Fried Prawn with Chili Mango Jam  
กุ้งทอดซอสแยมมะม่วง

Smoked Salmon and Black Pepper Roll  
แซลมอลรมควันมันฝรั่ง

Wagyu Beef Tataki brushed with Sesame Miso  
สลัดเนื้อวากิว และซอสงามิโซะ

Wild Mushroom and Truffle Crisp Herb Salsa  
เห็ดและซัลซ่าเห็ดทรัฟเฟิลเครื่องเทศอบกรอบ

Confit Cherry Tomatoes with Bay Leaf, Peppercorn, and pickled Onion  
มะเขือเทศตุ๋นน้ำมันกับใบกระวาน

Black Cod Ceviche with Lime, Tomato, and Cilantro  
เซบิเชปลาสดกับมะนาว, มะเขือเทศและผักชี

Calamari Shavings, Chorizo, and Spiced Lime  
ปลาหมึกกับไส้กรอกหมูชิริโชปรุงด้วยเครื่องเทศและมะนาว

Poached Salmon served with Olive Oil and fried Cauliflower  
ปลาแซลมอลลวกกับน้ำมันมะกอกและผักดอกกะหล่ำ

Quinoa Salad with Citrus, Wild Greens, and Seafood  
สลัดคีนัวกับซีฟู้ด

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

[www.conradbangkok.com](http://www.conradbangkok.com)

### Thai Salads

(select 2 items from the Thai Salads course)

Yum Som-o

Pomelo Salad flavored with Lime Juice

ยำส้มโอ

Yum Takrai Pla Muek Grob

Spicy Lemongrass Salad with Crispy Squid

ยำตะไคร้ปลาหมึกกรอบ

Yum Pla Sam Lee

Spicy Cotton Fish Salad

ยำปลาสลิด

Laab Ped

Spicy minced Duck Salad

ลาบเป็ด

Yum Pla Tuna Samun Prai

Spicy Tuna Fish Salad with Herbs

ยำปลาทูนาสมุนไพร

Yum Gai Gab Hua Plee Yang

Spicy grilled Banana Bud Salad with Chicken

ยำไก่กับหัวปลีย่าง

### Set Stations

(select 1 item from the Set Stations course)

Caesar salad with a creamy parmesan dressing, crispy bacon and your

Choice of prawns or grilled breast of chicken

ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมพาร์มาซานชีส เบคอนกรอบ และกุ้งสดหรืออกไก่ย่าง

Cobb salad, chicken, blue cheese, avocado, cherry tomatoes

คอปสลัดเสิร์ฟพร้อมบลูชีส อโวคาโด และมะเขือเทศ

Sushi hand rolled with tuna, salmon, crab sticks, avocado

ซูชิโรลใส่ทูน่า ซาลมอน ปูอัด และอโวคาโด

Khao soi gai, aromatic coconut broth with egg noodles

ข้าวซอยไก่

Som tam, shredded green papaya salad, dried shrimps, chili, green beans and tomatoes

ส้มตำไทย

Yam woonsen salad with poached seafood, vermicelli and lime chilli dressing

ยำวุ้นเส้นทะเล

In house smoked salmon, sliced as requested with traditional condiments

แซลมอนรมควัน

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

[www.conradbangkok.com](http://www.conradbangkok.com)

## Soup

(select 2 items from the soup course)

Bacon and pumpkin puree with garlic croutons  
ซूपฟักทองเบคอน

Fish veloute with herbs and flake seabass  
ซूपข้นปลา

Hearty Italian minestrone with beans and pasta  
ซूपผักสดไส้ถั่วลิสง

Yam and crab soup with wakame and almonds  
ซूपปลูสาหรั่งและอัลมอนด์

French onion soup, cheese sticks  
ซूपหัวหอม

Tom kha gai – Thai lemon and coconut soup with chicken  
ต้มข่าไก่

Tom yum goong – traditional spicy sour prawn soup with kaffir  
ต้มยำกุ้ง

Tom Kamin gai – a favorite from the south with turmeric and chicken  
ต้มขมิ้นไก่

Thai style seafood bouillabaisse  
ซूपซีฟู้ดสไตล์ไทย

## Food Studios

(select 1 item from the food studio list)

Pad Thai Goong  
ผัดไทกุ้ง

Som Tum & Gai Yang  
ส้มตำ&ไก่ย่าง

Boat Noodles  
ก๋วยเตี๋ยวเรือ

Khao Niew Moo Ping  
ข้าวเหนียวหมูบึ่ง

## Hot Appetizer

(select 2 items from the hot appetizer course)

Mushroom or vegetable spring roll with plum dipping sauce  
ปอเปี๊ยะเห็ด หรือผัก

Spinach and feta samosa with chilli sauce  
ซาโมซ่าผักโขมและเฟต้าชีส

Por pia tod goong  
Deep-fried prawn spring roll  
ปอเปี๊ยะทอดกุ้ง

Pla salmon ho bai toey  
Deep-fried salmon wrapped in pandan leaves  
ปลาแซลมอนห่อใบเตย

Kao tang na tang  
Crispy deep-fried rice with pork dip  
ข้าวตังหน้าตั้ง

Chicken satay with spiced peanut sauce  
ไก่สะเต๊ะ

Glazed pork skewers with plum sauce  
หมูเสียบไม้

Ham and cheese croquette  
โครเกตแฮมและชีส

Mini prawn slider with tartare sauce  
มินิแฮมเบอร์เกอร์กุ้ง

Cheese slider, avocado and onion jam  
มินิชีสแฮมเบอร์เกอร์ อโวคาโด และแยมหัวหอม

Crispy fried salt and pepper squid  
ปลาหมึกทอดเกลือและพริกไทย

Braised quail strudel with port wine butter  
นกกกระทาคันกับเนย และพอร์ทไวน์

Tandoori chicken wrap with mango chutney  
ไก่เทन्दูริกับซอสน้ำมะม่วง

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

### Carving

(select 1 item from the carving course)

Maple glazed boneless leg ham  
ขาแฮมเคลือบเมเปิ้ล

Whole salt-baked salmon  
แซลมอนอบเกลือ

Mushroom sauce, Pepper Sauce, Chateau potatoes, carrot, braised cabbage, horseradish  
sauce, Dijon mustard, and whole-grain mustard

ซอสเห็ด ซอสพริกไทย มันฝรั่งอบ แครอท กะหล่ำปลีตุ๋น ซอสซอสเรดิช  
มัสดาร์ดดีจอน และโฮลเกรนมัสดาร์ด

### Fish and Seafood

(select 2 items from the Fish and Seafood course)

Salmon Pave with Cauliflower Puree and Basil Oil  
แซลมอลอบกับพุดอกกะหล่ำ

Grilled Salmon, Veal Jus, and Tomato Salsa  
แซลมอลย่าง, ซอสเนื้อลูกวัวและซอสซามะเชื้อเทศ

Sugar-cured Salmon, wilted Spinach and Orange Glaze  
แซลมอนย่างน้ำตาลกับผักโขมและส้ม

Oven-roasted Seabass stuffed with Herbs  
ปลากระพงขาวยัดไส้สมุนไพร

Pan-fried Seabass, roasted Garlic Asparagus, and White Wine Sauce  
ปลากระพงย่างกับกระเทียมอบ หน่อไม้ฝรั่งและซอสไวน์ขาว

Grouper Fillet on a Candied Lemon Cream and wilted Greens  
ปลากระพงแดงกับซอสครีมเลมอน

Fried Dory Fillet "Fish and Chips" with Tartare Sauce, Malt Vinegar, and  
smashed Pea  
ฟิชแอนด์ชิพ กับซอสทาร์ทา

Seafood Ragout with Fish Velouté and a hint of Dijon  
ซุปร้อนปลาราดซีฟู๊ด

Sautéed Prawns with Garlic, White Wine, and Olive Oil  
กุ้งผัดกระเทียมไวน์ขาวและน้ำมันมะกอก

Prawns baked with Tomato Sauce and Feta Cheese  
กุ้งอบซอสมะเชื้อเทศและเฟต้าชีส

Paupiettes of Sole and Pistachio Crumble with Shrimp and Dill Sauce  
ปลาโซลมันพิตาชิโอครีมเบิลกับกุ้งและซอสผักชีลาว

Poached Mussel with White Wine, Garlic, and Herbs  
หอยแมลงภู่วางไวน์ขาว กระเทียมและสมุนไพร

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

## Beef, Lamb, Pork & Poultry

(select 2 items from the Beef, Lamb, Pork & Poultry course)

Hunters Chicken with Bell Pepper, Mushroom, Bacon, and Red Wine  
สตูว์ไก่กับพริกสามสี, เห็ด, เบคอนและไวน์แดง

Roasted Whole Chicken with Sweet Potato and Rosemary Jus  
ไก่อบกับมันฝรั่งและซอสโรสแมรี่

Poached Chicken Breast with Leek and Mushroom in White Wine Sauce  
อกไก่ลวกกับต้นหอมยักษ์และเห็ดในซอสไวน์ขาว

Braised Chicken Leg with Onion, Tomato, Tarragon, and Black Olive  
ขาไก่ตุ๋นกับหัวหอม, มะเขือเทศ, ทารากอนและมะกอกดำ

Pan-fried Chicken with Herbs, Garlic, and Almond Crumb  
ไก่ทอดสมุนไพร, กระเทียมและอัลมอนด์

Beef Tenderloin with A Cream Garlic Sauce and Sautéed Baby Potatoes  
เนื้อสันในย่างกับมะเขือม่วงรมควันและซอสเกรวี่มะกอกดำ

Beef Tenderloin char-grilled with smoked Eggplant and Black Olive Jus  
เนื้อวัวซอสเกรวี่ไวน์แดงและแครอทกับถั่วลิสงเตา

Tournedos of Beef on a Cream of Mushroom Sauce with buttered Green Bean  
เนื้อสันในทุร์เนอโตร์กับซอสครีมเห็ด

Beef Burgundy, Red Wine, Carrot, and Garden Peas  
เนื้อวัวซอสเกรวี่ไวน์แดงและแครอทกับถั่วลิสงเตา

Roasted Beef Striploin, Seed Mustard Mash, and Veal Jus  
เนื้อสันในอบกับมันบดเมล็ดมัสตาร์ดและซอสเกรวี่ลูกวัว

White Veal stewed with Baby Onion and Carrot, and Parsley Sauce  
สตูว์เนื้อลูกวัวกับหัวหอมและแครอทกับซอสพาร์สลีย์

Grilled Lamb Cutlet, Herb Salsa, and Soft Parmesan Polenta  
เนื้อแกะย่างกับซัลซ่าสมุนไพรและข้าวโพดบดกับชีสพาร์เมซาน

Slow-cooked Lamb Shoulder on mashed Garlic, and Pinot Noir Sauce  
เนื้อแกะอบกับมันบดกระเทียมและซอสไวน์แดง

Spicy Calcutta Lamb Curry with Potato  
แกงกระหรี่เนื้อแกะกับมันฝรั่ง

White Lamb Stew with Garden Vegetable and Cabbage  
สตูว์เนื้อแกะกับผักและกะหล่ำปลี

Braised Lamb Leg with Pancetta and Soft Polenta  
ขาแกะตุ๋นกับแฮมแพนเชตต้าและข้าวโพดบด

Braised Pork with White Cabbage and Juniper Berries  
หมูตุ๋นกับกะหล่ำปลีและเบอร์รี่จุนิเปอร์

Pork Rack with Herb Crust and Mustard Sauce  
ซี่โครงหมูอบกับสมุนไพรและซอสมัสตาร์ด

Pork Loin stuffed with Herbs, Prune, and Apple  
หมูสันนอกยัดไส้สมุนไพร, ลูกพรุนและแอปเปิ้ล

Marinated Pork Kebab, caramelized Onion, and Balsamic Jus  
หมูเคบับเสียบไม้กับหอมผัดน้ำตาลและซอสบัลซามิก

Pork Escalope in Parmesan Egg Crust and Basil & Tomato Sauce  
หมูซบเกล็ดขนมปังกับไข่ผสมชีสพาร์เมซานและซอสมะเขือเทศโทระพา

Herb crumbed Pork Loin, Sautéed Bacon, Onion, and Potato  
หมูสันนอกซบเกล็ดขนมปังกับเบคอนผัดและมันฝรั่งกับหัวหอม

Duck Ballotine with Chestnut Stuffing served with Sweet & Sour Glaze  
เป็ดอบยัดไส้เกาลัดกับซอสเปรี้ยวหวาน

Duck Breast with Brussel Sprout and Cherry Jus  
อกเป็ดซอสเชอร์รี่

Roasted Whole Duck served with Orange Glaze and Sweet Potato  
เป็ดย่างซอสส้มและมันฝรั่ง

Seared Duck Breast with Honey, Beer, and Pumpkin Mash  
อกเป็ดย่างน้ำผึ้ง เบียร์และฟักทองบด

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

## Vegetarian Dishes

(select 1 item from the Vegetarian course)

Pumpkin and Chick Pea in Thai Red Curry and Coconut Cream  
แกงพริกทองและลูกไก่

Vegetable Cake with crushed Pea and braised Cabbage  
ทอดมันถั่วบดกับกะหล่ำปลีตุ๋น

Dal Makhani  
Braised Dark Lentils with Tomato  
แกงถั่วเลนทิลและมะเขือเทศ

Aloo Gobi  
Indian Curry of Cauliflower and Potato  
แกงดอกกะหล่ำและมันฝรั่ง

Spinach Agnolotti with Saffron Sauce  
แอกโนลิตตีผักโขมกับซอสซัฟฟรอน

Fragrant Vegetable Biryani  
ข้าวหมกผักสดไสอินเดีย

Roasted Paneer in scented Spinach Gravy  
ชีสพานครอบซอสเกรวี่ผักโขม

Thai Green Curry of Eggplant and Green Bean  
แกงเขียวหวานมะเขือม่วงและถั่วต่างๆ

Sweet & Sour Tofu with Pineapple and Bell Pepper  
ผักเปรี้ยวหวานเต้าหู้

Light-spiced Sautéed Vegetable in Tortilla Wrap with Corn Salsa  
ผัดผักหอมแบ่งแม็กซิกันและซัลซ่าข้าวโพด

Fried Cauliflower Croquette with Chive Cream Sauce  
โครเกตต์ดอกกะหล่ำกับซอสครีมขมิ้น

Eggplant Cannelloni on Red Lentil Sauce  
คานเนลโลนีมะเขือม่วงกับซอสถั่วเลนทิล

Mongolian-style Fried Vegetables in Herb Crêpe  
ผัดผักสดลุ่มองโกเลียหอมแบ่งเครป

## Asian Dishes

(select 2 items from the Asian course)

Hokkien Noodle  
ผัดหมี่ฮกเกี้ยน

Yangzhou Fried Rice  
ข้าวผัดหยางเจา

Singaporean spiced Fried Egg noodle  
ผัดหมี่สิงคโปร์

Pad Pak Ruam – Mixed Stir-fried Vegetables  
ผัดผักรวม

Wok-tossed Broccoli with Shiitake Mushroom  
ผัดบล็อกโคลี่และเห็ด

Thai-style Egg and Pork Fried Rice  
ข้าวผัดหมู

Red Curry with Roasted Duck, Grapes, Lychees, and Coconut  
แกงเผ็ดเปิดย่าง

Thai Spicy Green Curry of Eggplant and Pork Loin  
แกงเขียวหวานหมู

Panang Curry with Kaffir Lime Leaf, Chilli, and sliced Chicken Breast  
แกงพะนงไก่

Massaman Curry cooked with Beef Shank and Cashew Nut  
มัสมั่นเนื้อ

Deep-fried Seabass with Sweet & Sour Sauce  
ปลาทูทอดเปรี้ยวหวาน

Beef with Black Pepper and Broccoli  
เนื้อและบล็อกโคลี่ผัดพริกไทยดำ

Deep-fried Pork Spare Ribs with Red Wine Sauce  
ซี่โครงหมูทอดซอสไวน์แดง

Sautéed Prawn, Pacific Clam, Celery, and dried Chilli  
กุ้งและหอยผัดพริกแห้ง

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

### Side Dishes

(select 2 item from the Side Dishes course)

Potato Gratin with Emmental Cheese

มันฝรั่งกรังแดงกับชีสเอ็มเมทัลทอล

Herb Mashed Potato

มันบด

Roasted Root Vegetables with Garlic and Thyme

ผักอบกระเทียมและไทม์

Baby Vegetables, Mint Parsley, and Butter

ผักอบเนยพาร์สลีย์

Hickory Smoked Pumpkin with Coconut and Honey

ฟักทองรมควันกับมะพร้าวและน้ำผึ้ง

Seared Green Vegetables with Shallots

ผักย่างกับหัวหอมแดง

Buttered Seasonal Vegetables

ผักตามฤดูกาลอบเนย

Sautéed Ratatouille

ผักผัดสไตล์ฝรั่งเศส

### Individual Dessert

(select 4 items from the dessert course)

Green Tea Mousse

มูสชาเขียว

Tiramisu Éclair

เอแคลร์ทีรามิสุ

Cappuccino Chocolate Mousse

มูสช็อกโกแลตคาปูชิโน

Black Forest Trifle

ไทรเฟิลแบล็คฟอเรส

Apple and Sultana Crumble

แอปเปิ้ลครีมเมล

Valrhona Dark Chocolate Mousse

มูสดาร์กช็อกโกแลต

Mango Tartlet Garnished with Gold Leaf

ทาร์ตมะม่วง

Pineapple Cones and Pineapple Mint Compote

สับปะรดในโคนวาฟเฟิลกับซอสมินท์สับปะรด

Almond Tartlet with Ginger and Honey

ทาร์ตอัลมอนต์ซิงและน้ำผึ้ง

Salted Caramel Slice

เค้กคาราเมล

Chocolate Fudge Brownie

บราวนี่ช็อกโกแลตฟัดจ์

Caramel Banana Nut Mousse

มูสคาราเมลกล้วยและถั่ว

Vanilla Profiteroles

พัฟครีมวานิลลา

Tropical Fruit Mille Feuille

มิลเฟลผลไม้รวม

Lime Cream Vacherin

เค้กครีมมะนาว

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

## Cakes, Pies and Tarts

(select 4 items from Cakes, Pies and Tarts course)

Chocolate Almond Cake  
เค้กช็อกโกแลตอัลมอนด์

Apricot Cheesecake  
ชีสเค้กแอปริคอต

Sacher Torte  
เค้กช็อกโกแลต

Black Forest Cake  
เค้กแบล็กฟอเรสต์

Strawberry Royale  
รอยัลสตรอเบอร์รี่

New York Cheesecake  
นิวยอร์กชีสเค้ก

Berry Cheesecake  
เบอร์รี่ชีสเค้ก

Princess Cake  
ปรินเซสเค้ก

Italian Walnut Coffee Cake  
เค้กวอลนัทกาแฟ

Opera Cake  
โอเปราเค้ก

Chocolate Mud Cake  
เค้กช็อกโกแลต

Apple Cinnamon Pie  
พายแอปเปิ้ลซินนามอน

Banoffee Pie  
พายบานอฟฟี

Linzer Torte  
ทาร์ตถั่วอัลมอนด์

Pineapple Turnover  
ทาร์ตพายสับปะรด

Frangipane Tart  
ทาร์ตฟรังก์ฟาน

Pavlova  
พัฟโลวา

Pumpkin Pie  
พายฟักทอง

Lemon Meringue Pie  
เลมอนเมอแรงพาย

Strawberry tart  
ทาร์ตสตรอว์เบอร์รี่

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

[www.conradbangkok.com](http://www.conradbangkok.com)



### Hot Desserts

(select 1 item from Hot dessert course)

Brioche and butter pudding  
พุดดิ้งบริยอชและเนย

Olm Ali  
พุดดิ้งขนมปังสไตล์อียิปต์

Bread and Butter Pudding  
พุดดิ้งขนมปังและเนย

Sticky date pudding  
พุดดิ้งอิทผาลัม

Scotch toffee pudding  
พุดดิ้งทอฟฟี่

Hot chocolate pudding  
พุดดิ้งช็อกโกแลต

### Fresh Seasonal Fruits

ผลไม้สดตามฤดูกาล

### Assorted Deluxe Thai Desserts

ขนมไทยต่างๆ

### Thai on the Corner

Traditional Thai sweet mango and sticky rice topped with coconut cream and crisps  
ข้าวเหนียวมะม่วง

Kanom Bueang  
Thai crispy pancake with sweet cream and coconut filling  
ขนมเบื้อง

Creamy coconut milk ice cream with toasted desiccated coconut topping  
ไอศกรีมมะพร้าว

### Homemade Ice Cream

(please select 4 of the following flavors)

Mint and double choc chip  
รสมินท์ช็อกโกแลตชิพ

Madagascan vanilla  
รสวานิลลา

Bailey's coffee ice cream  
รสกาแฟ

Strawberry and rose  
รสสตรอว์เบอร์รี่กุหลาบ

Mango sticky rice ice cream  
รสข้าวเหนียวมะม่วง

Butterscotch and popcorn ice cream  
รสบัตเตอร์สก็อตกับป๊อปคอร์น

Smokey caramel and bourbon ice cream  
รสคาราเมล

Cosmopolitan ice cream  
รสสตรอเบอร์รี่, วานิลลาและช็อกโกแลต

Fresh-brewed coffee and tea  
ชาและกาแฟ

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

## Food Stalls (100 persons per stall)

### Asian Touch

Fish Maw soup Double-boiled Fish Maw Soup

**Baht 16,000 net**

ซุปรกกระเพาะปลา

\*\*\*\*\*

Fish Maw, Sea Conch and Conpoy soup Double-boiled Fish Maw  
Soup with Sea Conch, Conpoy and Black Garlic

**Baht 28,000 net**

ซุปรกกระเพาะปลา, หอยสังข์และกั้งปวย

\*\*\*\*\*

Wonton Noodles Soup Baht Rich Chicken Broth with Hong Kong-style  
Egg Noodles,

Pork & Shrimp Wonton with Kai Lan, Scallion and a drop of  
Sesame Oil

**15,000 net**

บะหมี่เกี๊ยวหมูและกุ้ง

\*\*\*\*\*

The Noodles Box Your Choice of Fried Rice or Fried Noodles  
Fresh Seasonal Vegetables, Greens & Sprouts, Seafood, Tofu,  
Chicken, and Beef

**Baht 17,000 net**

กล่องบะหมี่

สามารถเลือกได้ระหว่างข้าวผัด หรือบะหมี่ผัด  
ผักสดตามฤดูกาล อาหารทะเล เต้าหู้ ไข่ และเนื้อวัว

\*\*\*\*\*

The food will be prepared at the station, and served in  
Chinese-style take-away box.

ข้าวผัดและบะหมี่จะปรุงสดที่เสดซันและเสิร์ฟในกล่องบะหมี่สไตล์จีน

\*\*\*\*\*

Peking duck per whole duck

Crispy-skin Peking duck, displayed in a hanging fashion  
at the station. Mu Shu Duck Pancakes, Sesame Crêpe, Scallion,  
Cucumber, and Hoi Sin & Plum Sauce

**Baht 2,800 net**

เป็ดปักกิ่ง

### Asian Touch

Liu Barbecue and More! Crispy roasted Duck, Char Siew pork, and Crispy Pork Belly,  
served with Rice, wilted Greens, and Condiments

**Baht 17,000 net**

ข้าวหน้าเป็ด ข้าวหมูแดง และข้าวหมูกรอบ

เสิร์ฟพร้อมผัก และเครื่องเคียง

\*\*\*\*\*

Enhance your barbecue choices with baby suckling pig

เพิ่มความหลากหลายด้วย เมินหมูหัน

\*\*\*\*\*

Hainanese Chicken Rice Poached chicken with steamed Rice served with  
Cucumber, Chilli, Ginger & Soy Sauce

**Baht 13,000 net**

ข้าวมันไก่

\*\*\*\*\*

Dim Sum from our Chef Fung Chiu Six best selling Dim Sum items specially selected  
by Chinese Executive Chef

**Baht 20,000 net**

ดีมซำนานาชนิดจาก เชฟ เฟิง ชุย วา

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

### Street Side Fair

Phad Thai Goong Baht A globally popular Thai dish made from prawns, noodles, tamarind glaze stirred fry in a flaming wok. When eat, add a touch of chilli powder or fresh chilli to your liking.

**17,000 net**  
ผัดไทกุ้ง  
\*\*\*\*\*

Enhance Your Selection With New Zealand King Ora Salmon Baht

**14,000 net**  
เพิ่มความหลากหลายด้วย เมนูปลาแซลมอนนิวซีแลนด์  
\*\*\*\*\*

Som Tum & Gai Yang A must-try Thai duo: spicy papaya salad, and ever so tasty barbecued chicken.

**Baht 14,000 net**  
ส้มตำ และไก่ย่าง  
\*\*\*\*\*

Boat Noodles Choose between robust beef stock, rich pork stock, or go with an option of light yet fragrant chicken stock

**Baht 13,000 net**  
ก๋วยเตี๋ยวเรือ  
\*\*\*\*\*

Khao Tom Goong, or Pla Thai Rice Congee served with Fresh Seabass or White Sea Prawn

**Baht 15,000 net**  
ข้าวต้มกุ้ง/ปลา  
\*\*\*\*\*

Satay (Chicken, Pork, or Beef)

Chicken, Pork, or Beef skewers marinated with Turmeric, Lemongrass, and a hint of Chilli served with Rich and Lightly spiced Peanut Sauce

**Baht 12,000 net**  
สะเต๊ะ (ไก่, หมู หรือเนื้อ)  
\*\*\*\*\*

Enhance Your Selection with Snow Fish or Tiger Prawn Baht

**15,000 net**  
เพิ่มตัวเลือกของท่านได้ด้วย เมนูปลาหิมะหรือกุ้งลายเสือ

### Street Side Fair

Khao Niew Moo Ping  
Char-grilled slices of pork marinated with soy sauce and honey, served with steaming sticky rice.

**Baht 13,000 net**  
ข้าวเหนียวหมูย่าง  
\*\*\*\*\*

Northern Khao Soi Gai Fragrant and mildly spicy turmeric coconut broth with egg noodles and chicken. Served with variety of condiments: pickled cabbage, boiled eggs, fried noodles, and chilli paste

**Baht 14,000 net**  
ข้าวซอยไก่  
\*\*\*\*\*

Gaeng – Classic Thai curries The fragrant and mildly spicy green and red curry cooked to order with chicken or pork, and your choice of vegetables.

**Baht 18,000 net**  
แกงสไตล์ไทย  
\*\*\*\*\*

Teppan or Tempura

Choose between US Prime or Certified Australian Angus seared with either Garlic Butter or Teriyaki Sauce Hibachi vegetables with Garlic Butter

**Baht 50,000 net**  
เลือกระหว่าง ซีโครงเนื้อยูเอส หรือ เนื้อแองกัสออสเตรเลีย ย่างด้วยเนยกระเทียม หรือซอสเทริยากิ ผักสดสไตล์ญี่ปุ่นกับเนยกระเทียม  
\*\*\*\*\*

Enhance your teppan by adding Japanese Premium Hida Beef

**Baht 70,000 net**  
ยกระดับซุ้มอาหารด้วยเมนูเนื้อฮิดะพรีเมียมจากญี่ปุ่น  
\*\*\*\*\*

Japanese-style deep-fried and batter-coated Shrimp, Chicken, and Vegetables served with Green Tea Salt, Ginger, grated Daikon & Soy, Asian Chilli, Honey Mustard, and Tensuyu Dipping Sauce

**Baht 21,000 net**  
เทมปุระกุ้ง ไก่ และผัก เสิร์ฟกับเกลือชาเขียว ซิง หัวไชเท้า และถั่วเหลืองซูด พริก มัสตาร์ด น้ำผึ้ง และซอสจิ้มเทนซึยู

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

[www.conradbangkok.com](http://www.conradbangkok.com)

### Interactive Market Stall

#### **KiSara Sushi**

The stall would offer you variety of sushi such as Hand-rolled Sushi Maki, Futomaki, Tekamaki, Nigiri Sushi, California Roll, and more along with Pickle Ginger, Wasabi, and Soy Sauce from KiSara—our very own Japanese restaurant.

**Baht 23,000 net**

มากิซูชิ ฟุโตะมากิ เทกะมากิ นิกิริซูชิ และแคลิฟอร์เนียโรลล์ พร้อมซิงดอง วาซาบิ และซีอิ้ว จากห้องอาหารญี่ปุ่นของเรา  
\*\*\*\*\*

Enhance your stall by adding KiSara's finest selection of sashimi imported from Japan

**Baht 40,000 net**

เพิ่มความหลากหลายให้กับซุ้มอาหารโดยการเพิ่มซาซิมินำเข้าจากประเทศญี่ปุ่น จากห้องอาหารคิซาระ  
\*\*\*\*\*

#### **The Oceans' Finest**

Poached and Raw Seafood displayed on an ice carving with an array of condiments. Marinated Tiger Prawn, Prawn Cocktail, Shrimp Salad, Pickled and Smoked Mussel, Seared Deep-sea Scallop, Blue Swimmer Crab, Rock Lobster, and Fin De Claire Oysters

**Baht 38,000 net**

อาหารทะเลต้มและสดจัดแสดงบนน้ำแข็งแกะสลัก กุ้งลายเสือ กุ้งค็อกเทล สลัดกุ้ง หอยแมลงภู่ดองและรมควัน หอยเชลล์ย่าง ปูม้า กุ้งหิน และ หอยนางรม  
\*\*\*\*\*

#### **Enhance your stall by adding the following choices:**

เพิ่มความหลากหลายให้กับซุ้มอาหารโดยการเพิ่มอาหารจากตัวเลือกต่างๆดังนี้

American, Japanese, and Australian Oyster

**Baht 22,000 net**

หอยนางรมอเมริกัน ญี่ปุ่น และออสเตรเลีย  
\*\*\*\*\*

Alaskan King crab (10 kg.)

**Baht 40,000 net**

ปูอลาสกา  
\*\*\*\*\*

Maine Lobster (10 kg.)

**Baht 29,000 net**

ล็อบสเตอร์

### Interactive Market Stall

#### **Smoked & Cured Salmon**

Enjoy our signature In-house Smoked Salmon Cured Salmon marinated with Citrus, Beetroot and Dill Lightly spiced Cured Salmon with Herbs, Cream cheese, Lemon, Capers, Red Onions, Horseradish, chopped Egg White and Yolk

**Baht 19,000 net**

เฟล็ดเฟล็นไปกับปลาแซลมอนรมควัน เมนูซิกเนเจอร์ของเรา

ปลาแซลมอนหมักซีดริส บีทรูท และผักชีลาว

ปลาแซลมอนหมักเพิ่มรสชาติด้วยสมุนไพร คริมชีส เลมอน เคเปอร์ หัวหอมแดง ฮอรัสแรดิช ไข่ขาวสับ และไข่แดงสับ  
\*\*\*\*\*

Enhance your stall by adding King Ora Salmon imported from New Zealand

**Baht 22,000 net**

เพิ่มความหลากหลายด้วยเมนูปลาแซลมอนชั้นดีนำเข้าจากประเทศนิวซีแลนด์  
\*\*\*\*\*

#### **Sunny Coast**

Prosciutto Di Parma\*, San Daniele Ham\*, Salami Milano, Coppa, Mortadella and Iberico Ham

Twenty-four-month-aged Parmigiano-reggiano, Buffalo Mozzarella, Provolone, and Feta Sun-ripened Olive, Taggiasche, Gaeta, and Cerignola Olive  
Marinated Artichoke, Bell Peppers, Baby Eggplant, Cipollini Borrettane, pickled Mushrooms and Garlic, and Warm fresh-baked Bread

**Baht 38,000 net**

แฮมโปรซุสโต ซานแดเนียลแฮม ซาลามิมิลาโน คอปป์า มาร์ดาเตลล่า และแฮมไอเบอร์ริโก้ ซีสพาร์มีจาโน เรจจาโน อายุ 24 เดือน บัฟฟาโลมอสซาเรลล่า, โปรโวโลเน, และเฟต้าชีส มะกอกอิตาเลียนหลากชนิด อาร์ติโชคหมัก พริกสามสี มะเขือม่วงเบบี้ หัวหอมอิตาเลียน เห็ดและกระเทียมดอง และขนมปังอบสด  
\*\*\*\*\*

#### **Caesar**

From the humble beginning in Tijuana to worldwide renown! Fresh Romaine Lettuce, grated Grana Padano Parmesan Cheese, and Garlic & Herb Croutons with Classic Caesar Dressing all tossed in a full Grana Padano Parmesan wheel!

**Baht 11,000 net**

ผักกาดโรเมนสด, ซีสพามาซานซูด, กรูดองกระเทียมและเครื่องเทศ กับเดรสซิงซีซาร์ ที่ปรุงรสในก้อนชีสกรานา พานาโด

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

### Interactive Market Stall

Enhance your stall by adding the following additional menu  
เพิ่มความหลากหลายให้กับร้านอาหารโดยการเพิ่มเมนูจากตัวเลือกต่างๆดังนี้

Grilled Lemon and Herb Chicken  
**Baht 7,000 net**  
ไกย่างเลมอน และสมุนไพร  
\*\*\*\*\*

Grilled Prawn  
**Baht 17,000 net**  
กุ้งย่าง  
\*\*\*\*\*

Conrad's smoked Salmon  
**Baht 13,000 net**  
ปลาแซลมอนรมควันในแบบฉบับของคอนราด  
\*\*\*\*\*

### Gourmet Cheese and Orchard Fruit Display

Chef's Selection of Gourmet International and Local Cheeses  
Triple Cream Brie, Aged Cheddar, Mozzarella, Soignon Goat Cheese, Chaumes, Caprice,  
St. Agur, Comte, Coeur De Lion, Reggiano, Chutney, Parmesan Fricos, Cheese Straws,  
Caramelized Orchard Fruits, Dried Fruits, Candied Grapes, Roasted Spiced Nuts, Grissini,  
Sesame and Savory Seasoned Lavoche

**Baht 30,000 net**

ชีสนานาชาติและชีสท้องถิ่นต่างๆ ที่ถูกคัดสรรโดยเชฟ  
ทริปปเปิลครีมบริชีส, เชดดาร์ชีส, มอสซาเรลล่า, ชีสนมแพะชอยยง, ชีสโซมส์, ชีสคาปริส, เซนต์อาร์กู,  
ชีสกงเต้, ชีสเคอร์ ดี ลียอง, เรจจิอาน, ชัทนีย์, ชีสพามาซานอบ, ชีสแท่ง, ผลไม้เคลือบน้ำตาล,  
ผลไม้แห้ง, องุ่นเคลือบน้ำตาล, ถั่วอบปรุงรส, ขนมปังแห้ง,  
ลาวอชงาและรสอื่นๆ

### Carving

USDA Iowa Prime Rib  
**Baht 66,000 net**  
ซี่โครงเนื้อ  
\*\*\*\*\*

Mulwarra Black Angus Tenderloin  
**Baht 46,000 net**  
เนื้อวัวแองกัสสันใน  
\*\*\*\*\*

Australian 250-day Grain-fed Beef Striploin  
**Baht 28,000 net**  
เนื้อวัวออสเตรเลียสันนอก  
\*\*\*\*\*

Bone-in Kurobuta Pork Loin  
**Baht 21,000 net**  
หมูคุโรบตะสันนอก  
\*\*\*\*\*

Maple glazed Boneless Leg Ham  
**Baht 19,000 net**  
ขาแฮมไม่มีกระดูกอบเมเปิ้ล  
\*\*\*\*\*

New Zealand Free-range Lamb Leg  
**Baht 21,000 net**  
ขาแกะนิวซีแลนด์  
\*\*\*\*\*

Apple glazed Cherry Duck  
**Baht 19,000 net**  
เป็ดเชอร์รี่อบแอปเปิ้ล  
\*\*\*\*\*

Mushroom Sauce, Yorkshire Pudding,  
Chateau Potato, Stuffed Carrot and Onion, Horseradish, Dijon,  
and Whole-grain Mustard  
ซอสเกรวี่เห็ด ยอร์กเชียร์ตุ๋นดีจ มันทิ้งผักเนย แครอทและหัวหอมยัดไส้  
ซอสเรดิช มัสตาร์ดดีจอน และโฮลเกรนมัสตาร์ด

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

### Carving

New Zealand King Salmon Baked In Golden Puff Pastry

**Baht 33,000 net**

ปลาแซลมอนนิวซีแลนด์อบในแป้งพัฟกรอบเหลืองทอง

\*\*\*\*\*

Giant Seabass stuffed with Herbs

**Baht 17,000 net**

ปลากระพงยักษ์ยัดไส้เครื่องเทศและสมุนไพร

\*\*\*\*\*

Salt-baked Grouper

**Baht 22,000 net**

ปลาเก๋าอบเกลือ

\*\*\*\*\*

Thai Red Snapper with Lemongrass, Chilli, and Ginger

**Baht 19,000 net**

ปลากระพงแดงอบตะไคร้ พริก และขิง

\*\*\*\*\*

Lemon Butter Sauce, Tomato Caper Salsa

ซอสเนยเลมอน ซัลซามะเขือเทศเคเปอร์

\*\*\*\*\*

Thai Spiced Lime Dressing, Lemon

เดรสซิ่งมะนาว เลมอน

\*\*\*\*\*

Organic Rice and wilted Bok Choy

ข้าวออร์แกนิก และบ็อกจอย

### Carving

Enhance your carvery stall with the sensational Baked Potato Bar

**Baht 9,000 net**

เพิ่มความหลากหลายด้วยเมนูมันฝรั่งอบ ดังนี้

Fresh-baked and Steaming Hot Steakhouse Potatoes

มันฝรั่งอบสด และนึ่ง

\*\*\*\*\*

Other Ingredients to make baked, or stuffed potato to your preferences

วัตถุดิบอื่นๆที่คุณสามารถเลือกมาปรุงกับมันฝรั่งตามความชอบ

Beef Bacon Bits, Sour Cream, Horseradish, Sautéed Onion & Mushroom,

Shredded Cheddar, Monterey Jack, & Parmesan Cheese,

Broccoli, Asparagus & Cauliflower in Cheese Sauce, Flaked Tuna,

Corn, Heinz Baked Beans, Butter, Diced Green Onions,

Diced Peppers, Tomato, Green Onion, Tabasco Sauce, and Mayonnaise

เบคอนเนื้อ, ครีมเปรี้ยว, ฮอสรดิช, หัวหอมและเห็ดหอมผัด, เซตดาซูด,

ชีสมอนเทอรี, แจ็คชีสพามาซาน,

บร็อคโคลี่, ห่อไม่ฝรั่ง, และดอกกะหล่ำในซอสชีส

ทูน่า, ข้าวโพด, ถั่วขาวในซอสมะเขือเทศ, เนย, ต้นหอมซอย, พริกสามสี,

มะเขือเทศ, ต้นหอม, ซอสทาบาสโก, และมายองเนส

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

### Around the Globe

Levantine Favorites Tender Chicken Shawerma in Spices and Yoghurt  
Shrak Bread, Tomato, Garlic Mayonnaise, and Pickles

**Baht 21,000 net**

ไก่ชาวาร์มา

แป้งสไลด์สำหรับ มะเขือเทศ แดงดอง และมายองเนสกระเทียม

\*\*\*\*\*

Golden Falafel Baht Pita Bread, Mini Kaek Bi Simsem (Sesame Bread),  
Tahini Salad, Sumac, diced Tomato, Arabic Shatta Sauce, Ice Berg, and  
Garlic Mayonnaise

**13,000 net**

พาลาเฟล ขนมปังพิต้า ขนมปังงา สลัดทาฮินี ซูแมค มะเขือเทศ ซอสชัตตา ผักกาดแก้ว  
และมายองเนสกระเทียม

\*\*\*\*\*

Mexican Sizzle Spicy Sizzling Chicken and Beef Fajitas with Pepper, Onion,  
and Garlic Warm Flour & Corn Tortillas with Salsa, Guacamole, Sour Cream,  
Diced Tomatoes, Avocado, Onion, chopped Cilantro, Lemons, shredded Jack  
& Cheddar Cheese, and Tanqueray & Botanera Sauce

**Baht 26,000 net**

อาหารจานร้อนแม็กซิกัน

ฟาลิตาไก่ และเนื้อวัว กับพริกไทย หัวหอม และกระเทียม

แป้งแม็กซิกัน กับซัลซ่า กัวคาโมเล่ คริมเปรี้ยว มะเขือเทศ อโวคาโด หัวหอม ผักชีสับ  
เลมอน ชีสแจ๊ค เซดต้าชีส ซอสแทนคาเร่ และซอสโบตานเนร่า

\*\*\*\*\*

American Sliders Buffalo Chicken Sliders and Cheeseburger & Mushroom  
Sliders

served with Ketchup, Mustard, and Pickles

**Baht 19,000 net**

แฮมเบอร์เกอร์สไลด์อเมริกัน

เบอร์เกอร์ไก่ และชีสเบอร์เกอร์กับเห็ด

เสิร์ฟพร้อมกับมะเขือเทศ มีสตาร์ด และแตงกวาดอง

\*\*\*\*\*

Indian Spice Traits Spiced Chicken Garam Masala from the Tava pan with  
Lemon, Chili, and Almond Paste

Raita, Mango Chutney, pickled Vegetables, and Naan Bread

**Baht 17,000 net**

อาหารอินเดีย

แกงไก่อินเดียเสิร์ฟจากกระทะทาวา เลมอน พริก และอัลมอนด์

ซอสไรต์, ชัทนีมะม่วง และผักดองกับแป้งนาน

### Around the Globe

Catalan Seafood Paella

Shrimp, Lobster, and Mussels simmered in Seafood Stock, with Rice, Tomato, Onion,  
Saffron, and Olive Oil in a giant paella pan

**Baht 33,000 net**

ข้าวผัดสเปนซีฟู้ด

กุ้ง, ลอบสเตอร์ และหอยแมลงภู่เคี่ยวในน้ำสต็อกซีฟู้ด ข้าว มะเขือเทศ หัวหอม ชัฟฟรอน

และน้ำมันมะกอก

\*\*\*\*\*

Italy at Its Best Penne, Mushroom Ravioli, and Fusilli served tossed with Arrabbiata,  
Pesto Cream, or Bolognese Sauce topped with freshly grated Grana Padano Parmesan

**Baht 20,000 net**

เพนเน ราวิโอลีเห็ด และฟูซิลี เสิร์ฟกับซอสอาราเบียตา เพสโตครีม หรือซอสโบโลเนส

\*\*\*\*\*

Risotto The Finest Arborio Rice slow-cooked with Your Choice of  
Chicken Breast, Asparagus, Truffle And Parmesan, or Sautéed Shrimp with Garlic  
and Saffron

**Baht 21,000 net**

ริซอตโต้

ข้าวอะบอร์ริโอปรุงสุกกับวัตถุดิบที่ท่านเลือกประกอบไปด้วย อกไก่, หน่อไม้ฝรั่ง, ทรัฟเฟิล

และชีสพามาซาน, หรือ กุ้งผัดกับกระเทียม และชัฟฟรอน

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

www.conradbangkok.com

### Sweet Endings

Specialty Crêpe & Flambé Crepes Suzette made to order on the station served with Orange Peel, Butter, and Grand Marnier  
Banana Foster flamed with Brown Sugar, Cinnamon, Dark Rum, and Banana Liqueur topped with Vanilla Ice Cream

**Baht 24,000 net**

เครปซูเซตปรุงสดที่เสดเชิน เสิร์ฟกับปล็อกส้ม เนย เหล้าแกรนด์ มาเนียร์  
บานานาฟอสเตอร์ ปรุงร้อนด้วยน้ำตาลทรายแดง อบเชย เหล้ารัม และลิเคียวกล้วย  
กับไอศกรีมวานิลลา  
\*\*\*\*\*

Valrhona Manjari 64% Chocolate Fountain Fresh Fruit Skewer, diced Fresh Seasonal Fruits, Bananas, Oranges, Pineapples & Strawberries, Marshmallows, Whipped Cream, Pirouette Cookies, New York Cheesecake Pops, Miniature Pound Cake Pops

**Baht 38,000 net**

ช็อกโกแลตฟองดู

ผลไม้เสียบไม้ ผลไม้ตามฤดูกาลสด กล้วย ส้ม สับปะรดและสตอเบอรี่ มาร์ชเมลโลว์  
วิปครีม เวเฟอร์มัน นวยอร์กชีสเค้ก เค้กต่างๆ  
\*\*\*\*\*

Homemade Ice Cream Sundae Bar Mint & Double Choc Chip, Madagascar Vanilla, Baileys Coffee Ice Cream, Strawberry & Rose, Mango Sticky Rice Ice Cream, Butterscotch & Popcorn Ice Cream Smokey Caramel & Bourbon Ice Cream, and Cosmopolitan Ice Cream

**Baht 29,000 net**

ไอศกรีมโฮมเมด

ไอศกรีมดับเบิลช็อกโกแลตชิพ, วานิลลา, กาแฟ  
ไอศกรีมสตอเบอรี่และกุหลาบ, ข้าวเหนียวมะม่วง, บัตเตอร์สก็อตและป๊อปคอร์น  
ไอศกรีมคาราเมลและเบอร์เบรน, ไอศกรีมสามรส

### Sweet Endings

Whipped Cream, Sliced Bananas, Maraschino Cherries, M&m's, Chocolate Shavings, Frozen Chocolate Chip Cookie Dough, Brownies, Chocolate Chip Cookies, Marshmallows, Chopped Pistachios, Walnuts, And Dried Fruits - Strawberry, Pineapple, Hot Fudge Sauce Waffle Cones, Cups And All Sorts Of Sprinkles!

วิปครีม, กล้วย, เชอร์รี่เชื่อม, เอ็ม&เอ็ม,

ช็อกโกแลต, แป้งคุกกี้ช็อกโกแลตชิพแช่แข็ง, บราวน์, คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ  
มาร์ชเมลโลว์, พิตาชิโอ้สับ, วอลนัท, ผลไม้แห้ง – สตอเบอรี่, สับปะรด, ซอสช็อคฟัดจ์  
โคนเวเฟอร์ และที่โรยแบบต่างๆ!  
\*\*\*\*\*

Thai on the Corner Traditional Thai Sweet Mango And Sticky Rice topped With Coconut Cream and Crisps

Creamy Coconut Ice Cream and Toasted Desiccated Coconut  
“Kanom Bueng”

Thai Crisp Pancakes with Sweet Cream and Coconut Filling

**Baht 22,000 net**

ข้าวเหนียวมะม่วง

ไอศกรีมมะพร้าว

ขนมเบื้อง

CONRAD  
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999

[www.conradbangkok.com](http://www.conradbangkok.com)