



CATERING

FOOD & BEVERAGE MENU



CUSTOMER REVIEW

"ทุกคนบอกเลวว่างานดีมาก เป็นงาน
แต่งที่ดีและสนุกที่สุดเลย
มีแต่คนชมอาหารอร่อยค่ะ ดอกไม้สวย
บรรยากาศดีและอบอุ่นมาก
เป็นวันที่สำคัญที่มีมีแต่ภาพของ
ความสุขเลยคะ"

K.BEE K.NOTE

"ฝากขอบคุณคุณเก่งและทีมงาน I Do
คือทุกคน ชอบบอกว่า ทุกคน บอกว่า
อาหารอร่อยมาก บางคนบอกว่านี่เป็น
อกไคร่รสชาติที่อร่อยที่สุดตั้งแต่เคยกิน
มา คือนั่น จง มาก อยากจะชิมทันที
อาหารทั้งสวยและอร่อย แยกทุกคน
ประทับใจที่สุด มันเองก็ได้ชิมบ้างอร่อย
มากจริงๆคะขอบคุณคุณเก่งและทีม I Do
เช่นกันคะ"

K.MINT K.CHANGE

"ฝากขอบคุณ i do catering เจ้าหน้าที่
ทุกคน อาหารอร่อยมาก ชานมอร่อยมาก
ดีทุกอย่างเลยคะ ไม่มีที่จะติเลยจริงๆ
ขอบคุณมากๆเลยนะคะ"

K. NISA K.SAM

"แขกชมอาหารอร่อย ที่ห่อกลับมาให้ทาน
วันรุ่งขึ้นยังอร่อยเลยค่า เค้กที่แนะนำ
อร่อยมากด้วยคะ ทีมงานที่โอบน้อมรักมาก
บริการดีมากทุกคน ประทับใจมากๆค่า"

K.GUNGGING K.PETCH

"แพรวขอบคุณทีมงาน
i do catering ด้วยนะคะ ที่จัดการ
รายละเอียดต่าง ๆ ดูแลอาหาร ได้ดี
มาก ๆ ค่า แพรวและเอิร์ธชอบมาก
เลยคะ และแขกก็ชมว่าอาหารอร่อย
พนักงานบริการดีมากค่า"

K.PAIR K.EARTH



INDEX

MORNING BREAK

04 Morning Break

LUNCH / DINNER

- 07 4-course Thai Set Menu
- 12 5-course Chinese Set Menu
- 17 Classic Chinese Table 7 Menus
- 21 Premium Chinese Table 9 Menus
- 24 Cocktail and Food Station
- 28 Heavy Cocktail
- 33 Additional Cocktail Menus
- 38 Additional Food Station Menus
- 41 Western Buffet 9 Menus
- 43 Additional Western Buffet Menus
- 48 Thai Buffet 12 or 9 Menus
- 51 Additional Thai Buffet Menus

ADDITIONAL ITEMS

- 57 Additional Items
 - Wedding Cake
 - Champagne Pouring Package
 - Milk Tea Station
 - Juice Bar Station
 - After Party Package
 - Cocktail Bartender
 - Ice-Cream Station
 - Ice-Cream Cup Station
 - Donut Station
- 71 Food Offering
(Monk Ceremony)



i do Catering



MORNING BREAK

COFFEE BREAK OR/AND FOOD STATION
500 THB OR 650 THB / PERSON

*All prices are subject to 7% VAT

MORNING BREAK

MORNING / COFFEE BREAK 4 ITEMS
OR/AND FOOD STATION 1 STATION
500 THB OR 650 THB / PERSON

เมนูอาหารว่าง เลือกได้ 4 รายการ เช่น

- Club Sandwich
คลับแซนวิช
- Red Pork Pie
พายหมูแดง
- Ham and Cheese Croissant
ครัวซองต์แฮมชีส
- Fruity Jam Rolled
แยมโรลผลไม้



และ/หรือ ชุมอาหารร้อน 1 รายการ

- Boiled Rice with Seabass / Shrimp / Seafood
ข้าวต้มปลากระพง / กุ้ง / ทะเล (เลือกได้ 1 อย่าง)
- Boiled Rice with Pork
ข้าวต้มหมูพะเถิง
- Rice Soup with Minced Pork
โจ๊กหมูสับ พร้อมปาก่องโก๋
- Egg Station
ซุ้มไข่วาไรตี้
- Pancakes Station
แพนเค้ก
- Chinese Steamed Dumpling and Steamed Bun
ขนมจีบและซาลาเปา



และ เครื่องดื่ม เช่น กาแฟร้อน, โกโก้ร้อน,
ชาร้อน, น้ำเปล่า, น้ำส้ม

ระยะเวลาในการให้บริการ 1.5 ชั่วโมง



*For More Coffee Break Menus, Please Find The Next Page

*For More Food Station Menus, Please Find Page No. 31

MORNING BREAK

รายการอาหารว่าง (เพิ่มเติม)

Club Sandwich
คลับแซนด์วิช

Garlic cheese ham bread
ขนมปังแฮมชีสกระเทียม

Mushroom Sandwich
แซนด์วิชเห็ด

Egg & Ham Pie
พายไข่และแฮม

Tuna Sandwich
แซนด์วิชทูน่า

Tuna Croissant
ครัวซองต์ทูน่า

Red Pork Pie
พายหมูแดง

Ham & cheese sandwich
แซนด์วิชแฮมชีส

Golden Fried Bread with Chicken
ขนมปังหน้าไก่

Grilled Chicken Mini Burger
มินิเบอร์เกอร์ไก่ย่าง

Chicken Pie
พายไก่

Chicken Salad Cream Sauce
with Shrimp Roe
สลัดไก่ครีมซอสกับไข่กุ้ง

Ham & Spinach Pie
พายแฮมและผักโขม

Mushroom Pie
พายเห็ด

Banoffi Pie
บานอฟฟีพาย

Chocolate & Hazelnut Brownies
บราวนี่ช็อกโกแลต และ
ถั่วเฮเซลนัท

Fresh Fruit Tart
ทาร์ตผลไม้

Vanilla Jam Rolled
วานิลลาแยมโรล

Blueberry Cheese Pie
บลูเบอร์รี่ชีสพาย

Strawberry Jelly
เยลลี่สตรอเบอร์รี่

Chocolate Mousse
มูสช็อกโกแลต

Croissant
ครัวซองต์เนยสด

Chocolate Cake
ช็อกโกแลตเค้ก

Jam Rolled
แยมโรลผลไม้ต่างๆ

Tropical Trifle
ทรีפלผลไม้เมืองร้อน

Blueberry Cream Cheese Pie
พายครีมชีสบลูเบอร์รี่

Orange Cake
เค้กส้ม

Mini Chocolate Eclairs
มินิเอแคลร์ช็อกโกแลต

Banana Spring Rolled Caramel
Sauce
กล้วยหอมซอสคาราเมล

Sticky Rice & Mango
ข้าวเหนียวมะม่วงมัน

Choux Cream
ซูว์ครีม

Tiramisu
ทิรามิสุ

Blueberry Panna Cotta
บลูเบอร์รี่พานาคอตต้า

Bake Cheese Tart
ชีสทาร์ต

Butter Cake
บัตเตอร์เค้ก

Green Tea Cake
เค้กชาเขียว

Brownies
บราวนี่

Banana cake
เค้กกล้วยหอม

Carrot Cake with Cream Cheese
Butter
เค้กแครอท



LUNCH / DINNER

4-COURSE THAI SET MENU
1,550 THB / PERSON

*All prices are subject to 7% VAT

4-COURSE THAI SET MENU



APPETIZER

Option 1 : Appetizer เลือกได้ 1 รายการ (Portion ใหญ่กว่า Option 2)

- Shrimp Canape with Caviar
กุ้งชอสค็อกเทล ตกแต่งด้วยไขปลาคาเวียร์
- Smoked Chicken Salad with Papaya Fruit Salsa
สลัดไก่รมควันกับซอสมะละกอซลซ่า
- Grilled Pork Thai Marinated
หมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่วรสแซบ
- Parma Ham Cantaloup
พาร์มาแฮมแคนตาลูป
- Hot & Spicy Salmon Salad
สลัดปลาแซลมอนกับน้ำยาร์สแซบ
- Grilled Scallop with Spinach White Wine Sauce
หอยเชลล์ย่างซอสไวน์ขาว ทานกับผักโขม
- Curry Fried Scallop
จู้จี้หอยเชลล์

Option 2 : Cocktail เลือกได้ 4 รายการ

- Grilled Seabass with Spinach White Wine Sauce
ปลาทะเลย่างซอสไวน์ขาว ทานกับผักโขม
- Chicken Green Curry with Roti
โรตีสานแกงเขียวหวานไก่
- Crab Meat Salad in Spring Rolled Up
สลัดเนื้อปูในถ้วยปอเปี๊ยะ
- Grilled Shrimp Seafood Dipping Sauce
กุ้งย่างบาร์บีคิวน้ำจิ้มซีฟู้ด

4-COURSE THAI SET MENU



SOUP

ซูป เลือกได้ 1 รายการ

- Hot & Spicy Prawn Soup **
ต้มยำกุ้ง
- Hot & Spicy Seabass Soup **
ต้มยำปลากระพง
- Chicken Soup with Coconut Milk **
ต้มข่าไก่
- Mushroom Cream Soup with Truffle **
ซูปครีมเห็ดน้ำมันทรัฟเฟิล
- Spinach Cream Soup **
ซูปผักโขม
- Pork Rib with Fermented Shrimp Paste Spicy Soup
แกงรัญจวนกระดูกหมูอ่อน

** Recommended Dish

4-COURSE THAI SET MENU



MAIN

อาหารจานหลัก เลือกได้ 2 รายการ (แต่แขกในงานจะได้ทาน 1 รายการตามที่เลือก)

- Salmon Chuchee in Red Curry Sauce **
ข้าวคูฉีแซลมอน
- Grilled Seabass White Wine Sauce **
ปลาทะเลย่างซอสไวน์ขาว
- Grilled Seabass with Tamarind Sauce **
ปลาทะเลย่างซอสมะขาม
- Grilled Pork Pepper Sauce with Mashed Potato
สเต็กหมูซอสพริกไทยดำเสิร์ฟคู่กับมันบด
- Steamed Fish with Soy Sauce
ข้าวปลาทะเลนึ่งซีอิ๊ว
- Grilled River Prawns Tamarind Sauce
กุ้งแม่น้ำย่างซอสมะขาม
- Stir Fried Thai Noodles with River Prawns **
ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ
- Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce **
อกไก่ย่างเสิร์ฟพร้อมซอสเห็ด
- Oven Glazed Burgundy Ham on The Bone
with Gravy Mustard and Soft Rolls **
ขาแฮมหมักเครื่องเทศกับซอสมัสตาร์ดสูตรพิเศษ
- Pineapple Fried Rice with Shrimp
ข้าวอบสับปะรดกุ้งสด

** Recommended Dish

4-COURSE THAI SET MENU



DESSERT

ขนมหวาน เลือกได้ 1 รายการ

- Fresh Fruit Tart
ทาร์ตผลไม้ครีมคัตตาร์ด
- Stickyrice & Mango
ข้าวเหนียวมะม่วง
- Flower Jelly
เจลลี่วันดอกไม้
- Blue Berry Cheese Pie
บลูเบอร์รี่ชีสพาย
- Banoffi Pie
บานอฟฟีพาย
- Blueberry Cheese Pie
บลูเบอร์รี่ชีสพาย
- Mille Feuille
มิลล์เฟยคัสตาร์ดครีม
- Cream Brulee
ครีมบรูเล่
- Brownie with Ice Cream
บราวนี่กับไอศกรีม

BEVERAGE

เครื่องดื่ม

- Fruit Punch
น้ำผลไม้หลากหลาย
- Soft Drink (Coke)
น้ำอัดลม
- Herbal drinks
น้ำสมุนไพร
- Drinking Water
น้ำเปล่า

SERVICE

บริการเพิ่มเติม

- การจัดงาน ช้อนส้ม แก้วน้ำ และผ้าเช็ดปากบนโต๊ะ Long Table

*ระยะเวลาในการให้บริการอาหารกลางวัน/อาหารเย็น 3 ชั่วโมง



LUNCH / DINNER

5-COURSE CHINESE SET MENU
1,600 THB / PERSON

*All prices are subject to 7% VAT

5-COURSE CHINESE SET MENU



HORS D'OEUVRES (ออเดิร์ฟ)

เลือกได้ 3 รายการ

- Shrimp Dumplings
ขนมอบจีบกุ้ง
- Pork Belly Jelly
ขาหมูเย็น
- Deep Fried Pork Hong Kong Style
หมูทอดฮ่องกง
- Jelly Fish With Sesame Oil
แมงกะพรุนน้ำมันงา
- Bologna
โบโลน่า
- Drunken Chicken
ไก่แช่เหล้า
- Seaweed Salad
ย่ำสาหร่าย
- Stir-fried Fish Maw with Egg
กระเพาะปลาผัดแห้ง
- Thai Crisp Salad
ย่ำสามกรอบ

5-COURSE CHINESE SET MENU



SOUP (ซุ๊ป)

เลือกได้ 1 รายการ

- Braised Fish Maw in Red Gravy
กระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปู
- Chinese Braised Chicken
ไก่ตุ๋นยาจีน
- Sauteed Abalone and Kale
เป๋าฮื้อน้ำแดง (+Add on 200 THB/PAX)
- Braised Bird's Nest Soup with Crab Meat
ซุ๊ปรังนกเนื้อปู (+Add on 200 THB/PAX)
- Bamboo Pith Soup with Black Mushrooms
ซุ๊ปเห่อไผ่ตุ๋นเห็ดหอม
- Szechuan Hot and Sour Seafood Soup
ซุ๊ปเสฉวนซีฟู้ด
- Shark Fin Soup
หูฉลามฮ่องกง (+Add on 200 THB/PAX)

SALAD (สลัด)

เลือกได้ 1 รายการ

- Pan Fried Prawns with Salad Cream
กุ้งทอดครีมสลัด
- Prawns with Fruit Salad
สลัดผลไม้กุ้งทอด
- Soft Shell Crab Salad
สลัดปูนิ่ม
- Grilled Black Pepper Chicken Salad
สลัดไก่ย่างพริกไทยดำ

5-COURSE CHINESE SET MENU



MAIN DISH (อาหารจานหลัก)

เลือกได้ 1 รายการ

- Sauted Sea Scallops and Broccoli with XO Sauce
หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์โอและบล็อกโคลี
- Stir-fried Asparagus with Shrimp In Oyster Sauce
กึ่งเจียนหน่อไม้ฝรั่ง
- Steamed Fish with Pickled Plums
ปลากระพงนึ่งบ๊วย
- Steamed Seabass with Lime And Chilies
ปลากระพงนึ่งมะนาว
- Snow Fish with Soya Sauce
ปลาหิมะเจียนเต้าซี่ (+Add on 300 THB/PAX)
- Duck with Five Spices Soup
เป็ดพะโล้
- Soft Shell Crab with Black Pepper Sauce
ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ
- Steamed Fish with Soy Sauce
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
- Scallop with Truffle Cream Sauce
หอยเชลล์ซอสครีมทรัฟเฟิล
- Steamed Cod Fish
ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว (+Add on 300 THB/PAX)

5-COURSE CHINESE SET MENU



RICE or NOODLES

(ข้าวหรือเส้นเสิร์ฟพร้อมอาหารจานหลัก)

เลือกได้ 1 รายการ

- Fried Rice with Crab Meat
ข้าวผัดปู
- Roasted Rice with Chinese Sausages and Taro
ข้าวอบเผือกกุนเชียง
- Black Olive Fried Rice with Minced Pork
ข้าวผัดหมี่น้ำเลี่ยน
- Hong Kong Stir Fried Noodles
ผัดหมี่ฮ่องกง

DESSERT (ขนมหวาน)

เลือกได้ 1 รายการ

- Ginkgo and Taro Sticky Rice Cake
โถงแปะทิว
- Milk Custard with Fruit Salad
เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
- Black Sesame Dumpling in Ginger Syrup
บัวลอยน้ำขิง
- Chilled Honeydew Melon and Sago
สาหร่ายแคนตาลูป



BEVERAGE

เครื่องดื่ม

- Chrysanthemum Drink
น้ำเก๊กฮวย
- Hot Oolong Tea
ชาอู๋หลงร้อน
- Iced Jasmine Green Tea
ชาเขียวมะลิเย็น
- Drinking Water
น้ำเปล่า

SERVICE

บริการเพิ่มเติม

- การจัดจาน ช้อนส้อม แก้วน้ำ และผ้าเช็ดปาก บนโต๊ะ Long Table

ระยะเวลาในการให้บริการอาหารกลางวัน/อาหารเย็น 3 ชั่วโมง



LUNCH / DINNER

CLASSIC CHINESE TABLE / PREMIUM CHINESE TABLE

7 MENUS 1,450 THB / PERSON OR 9 MENUS 1,630 THB / PERSON

*All prices are subject to 7% VAT

CLASSIC CHINESE TABLE MENUS

เลือก เมนูอาหารได้ 7 รายการ พร้อมเครื่องดื่ม 4 รายการ
ขั้นต่ำ 10 โຕะ

PRAWN CRACKERS

ข้าวเกรียบกุ้งน้ำพริกเผา

HORS D'OEUVRES

อาหารเรียกน้ำย่อย เลือกได้ 1 SET

SET A

Drunken chicken
ไก่เซ่เหล้า

Shrimp cake
ทอดมันกุ้ง

Honey BBQ pork
หมูแดงอบน้ำผึ้ง

Stie-fried fish maw
กระเพาะปลาผัดแห้ง

SET B

Pork belly jelly
ขาหมูเย็น

Deep fried pork Hong Kong style
หมูทอดฮ่องกง

Spicy seaweed
ยำสาหร่าย

Deep fried crab meat rolls
หอยจืดปู

SALAD

สลัด เลือกได้ 1 รายการ

Soft shell crab salad
สลัดปูนิ่ม

Fried prawns mixed fruit with cream salad
กุ้งทอดครีมสลัด

Shrimp iceberg salad
สลัดผักกาดแก้วกุ้งทอด

SOUPS

ซูปต่างๆ เลือกได้ 1 รายการ

Fish maw soup with crab meat
กระเพาะปลาปูก้อน

Bamboo pith soup with black mushroom
ซูปเยื่อไผ่ตุ๋นเห็ดหอม

Chinese braised chicken
ไก่ตุ๋นยาจีน

Szechuan hot and sour seafood soup
ซูปเสฉวนซีฟู้ด

CLASSIC CHINESE TABLE MENUS

เลือก เมนูอาหารได้ 7 รายการ พร้อมเครื่องดื่ม 4 รายการ
ขั้นต่ำ 10 โถ๊ะ

HOT DISH

อาหารจานร้อน เลือกได้ 1 รายการ

Steamed fish with pickled plum
ปลากระพงนึ่งบ๊วย

Steamed fish in lime sauce
ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed fish with soy sauce
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Sauteed sea scallops with xo sauce
หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์โอและบิล็อคโคลิ

Stir fry asparagus with shrimp in oyster sauce
กุ้งเจียนหน่อไม้ฝรั่ง

Roasted shrimp with chili and salt
กุ้งแชบ๊วยคั่วพริกเกลือ

Duck with five spices soup
เป็ดพะโล้



RICE OR NOODLES

ข้าวผัดหรือเส้น เลือกได้ 1 รายการ

Fried rice with crab meat
ข้าวผัดปู

Hong Kong stir fried noodles
ผัดหมี่ฮ่องกง

Stir-fried rice noodles with chicken
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

Salted Chinese black olive fried rice minced pork
ข้าวผัดหน้าเลียบ

VEGETABLE

ผักผัด เลือกได้ 1 รายการ

Boiled vegetables with mushroom sauce
ผักผัดสีสหาย

Chinese broccoli with oyster sauce
เห็ดหอมคะน้าฮ่องกง

Stir fry vegetables
กวางตุ้งผัดน้ำมันหอย

Sauteed Chinese spinach with garlic
ผักโปยเล้งผัดกระเทียม

CLASSIC CHINESE TABLE MENUS

เลือก เมนูอาหารได้ 7 รายการ พร้อมเครื่องดื่ม 4 รายการ
ขั้นต่ำ 10 โຕะ

DESSERT

ขนมหวาน เลือกได้ 1 รายการ

Ginkgo and taro sticky rice cake
โถ้แปะก๊วย

Sweet sago with cantaloupe
สาหร่ายแคนตาลูปนมสด

Black sesame dumpling in ginger tea
บัวลอยงาตำน้ำขิง

Milk custard with fruit salad
เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด

BEVERAGE

เครื่องดื่ม 4 รายการ

Chrysanthemum drink
น้ำเก๊กฮวย

Jasmine green tea
เห็ดหอมคะน้าฮ่องกง

Oolong tea
ชาอู่หลงร้อน

Drinking water
น้ำเปล่า



สาหร่ายแคนตาลูป
Cantaloupe Shaved Ice Topped with Sago



PREMIUM CHINESE TABLE MENUS

เลือก เมนูอาหารได้ 9 รายการ พร้อมเครื่องดื่ม 4 รายการ
ขั้นต่ำ 10 โຕะ

PRAWN CRACKERS

ข้าวเกรียบกุ้งน้ำพริกเผา

HORS D'OEUVRES

อาหารเรียกน้ำย่อย เลือกได้ 1 SET

SET A

Drunken chicken
ไก่เซ่เหล้า

Shrimp cake
ทอดมันกุ้ง

Honey BBQ pork
หมูแดงอบน้ำผึ้ง

Stie-fried fish maw
กระเพาะปลาผัดแห้ง

SET B

Pork belly jelly
ขาหมูเย็น

Deep fried pork Hong Kong style
หมูทอดฮ่องกง

Spicy seaweed
ยำสาหร่าย

Deep fried crab meat rolls
หอยจืดปู

SALAD

สลัด เลือกได้ 1 รายการ

Soft shell crab salad
สลัดปูนิ่ม

Fried prawns mixed fruit with cream salad
กุ้งทอดครีมสลัด

Shrimp iceberg salad
สลัดผักกาดแก้วกุ้งทอด

SOUPS

ซูปต่างๆ เลือกได้ 1 รายการ

Fish maw soup with crab meat
กระเพาะปลาปูก้อน

Bamboo pith soup with black mushroom
ซูปเยื่อไผ่ตุ๋นเห็ดหอม

Chinese braised chicken
ไก่ตุ๋นยาจีน

Szechuan hot and sour seafood soup
ซูปเสฉวนซีฟู้ด

PREMIUM CHINESE TABLE MENUS

เลือก เมนูอาหารได้ 9 รายการ พร้อมเครื่องดื่ม 4 รายการ
ขั้นต่ำ 10 โຕะ

HOT DISH

อาหารจานร้อน เลือกได้ 3 รายการ

Steamed fish with pickled plum
ปลากระพงนึ่งบ๊วย

Deep fried seabass with three-flavored
sauces
ปลากระพงทอดสามรส

Steamed fish in lime sauce
ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed fish with soy sauce
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Sauteed sea scallops with xo sauce
หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์โอะและบลิ๊อคโคลี่

Stir fry asparagus with shrimp in oyster
sauce
กุ้งเจียนหน่อไม้ฝรั่ง

Roasted shrimp with chili and salt
กุ้งแชบ๊วยคั่วพริกเกลือ

Baked shrimp with glass noodles
กุ้งอบวุ้นเส้น

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ผัดฉ่าฮ่องกง
Stir-fried New Zealand mussels with
spicy sauce Hong Kong style

Stir-fried squid with salted egg
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Duck with five spices soup
เป็ดพะโล้

Peking duck
เป็ดปักกิ่ง

Stewed pork leg with mantou
ขาหมูหมั่นโถว

RICE OR NOODLES

ข้าวผัดหรือเส้น เลือกได้ 1 รายการ

Fried rice with crab meat
ข้าวผัดปู

Hong Kong stir fried noodles
ผัดหมี่ฮ่องกง

Stir-fried rice noodles with chicken
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

Salted Chinese black olive fried rice minced
pork
ข้าวผัดหน้าเลียบ

VEGETABLE

ผักเลือกได้ 1 รายการ

Boiled vegetables with mushroom sauce
ผักต้มน้ำซอสเห็ด

Chinese broccoli with oyster sauce
เห็ดหอมคะน้าฮ่องกง

Stir fry vegetables
กวางตุ้งผัดน้ำมันหอย

Sauteed Chinese spinach with garlic
ผักโขมผัดกระเทียม

PREMIUM CHINESE TABLE MENUS

เลือก เมนูอาหารได้ 9 รายการ พร้อมเครื่องดื่ม 4 รายการ
ขั้นต่ำ 10 โท๊ะ

DESSERT

ขนมหวาน เลือกได้ 1 รายการ

Ginkgo and taro sticky rice cake
โถงเปะก๊วย

Sweet sago with cantaloupe
สาคุแคนตาลูปนมสด

Black sesame dumpling in ginger tea
บัวลอยงาดำน้ำขิง

Milk custard with fruit salad
เต้าฮวยฟรุตสลัด

BEVERAGE

เครื่องดื่ม 4 รายการ

Chrysanthemum drink
น้ำเก๊กฮวย

Jasmine green tea
เห็ดหอมคะน้าฮ่องกง

Oolong tea
ชาอู่หลงร้อน

Drinking water
น้ำเปล่า

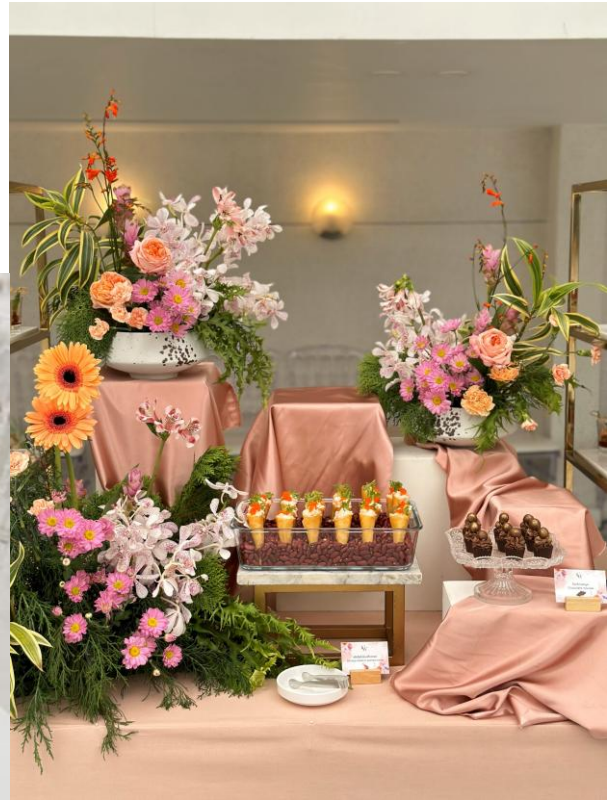


LUNCH / DINNER

COCKTAIL AND FOOD STATION
1,450 THB / PERSON

*All prices are subject to 7% VAT

COCKTAIL AND FOOD STATION



COCKTAIL

อาหารค็อกเทล 10 รายการ

- Shrimp Canape with Caviar
กุ้งตัวโตกับซอสค็อกเทล
- Smoked Chicken Salad with Papaya Fruit Salsa
สลัดไก่รมควันกับซอสมะละกอชัลซ่า
- Grilled Seabass with Spinach White Wine Sauce
ปลาทะเลย่างซอสไวน์ขาว ทานกับผักโขม
- Grilled Chicken Pepper Sauce with Mash Potato
สเต็กไก่ซอสพริกไทยดำกับมันบด
- Crab Cake with Tartar Sauce
ปูก้อนราดซอสอาร์ทาร์
- Hot & Spicy Salmon Salad
สลัดปลาแซลมอนกับน้ำยำรสแซ่บ
- Grilled Pork Thai Marinated
หมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่วรสแซ่บ
- Tofu Rolled Noodle Chinese Style
ถั่วงอกเยี่ยวหลอดทรงเครื่องเต้าหู้
- Chocolate Mousse
มูสช็อกโกแลต
- Fresh Fruit Tart
ทาร์ตผลไม้

COCKTAIL AND FOOD STATION



FOOD STATION

4 ชั้วอาหารจานอิมเลือกได้อย่างละ 1 รายการ

Station ที่ 1 (หมวดอินเตอร์เลือก 1 รายการ)

- Pasta Station
พาสต้า
- Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce
อกไก่ย่างซอสเห็ด
- Grilled Seabass with Tamarind Sauce
ปลาทะเลย่างซอสมะขาม
- Oven Glazed Burgundy Ham
ขาแฮมหมักเครื่องเทศ กับซอสมีสตาร์ดส
- Roasted Pork loin with Apple Sauce and Soft Rolls
หมูสันนอกย่างดีดอบ เสิร์ฟพร้อมซอสแอปเปิ้ล
- Grilled Seabass with White Wine Sauce
ปลาทะเลย่างซอสไวน์ขาว

Station ที่ 2 (หมวดข้าวเลือก 1 รายการ)

- Chicken Rice
ข้าวหน้าไก่
- Red Pork & Crispy Pork with Rice
ข้าวหมูแดง หมูกรอบ
- Japanese Chicken or Pork Curry Sauce with Rice
ข้าวหมูหรือไก่ทอด แกงกะหรี่ญี่ปุ่น
- Pork or Chicken Rice Korean Style
ข้าวหมูหรือไก่เกาหลี
- Pork Gyu Don
ข้าวหน้าหมูญี่ปุ่น
- Kimchi Fried Rice
ข้าวผัดกิมจิ

COCKTAIL AND FOOD STATION

FOOD STATION

4 ชั้วอาหารจานอิมเลือกได้อย่างละ 1 รายการ

Station ที่ 3 (หมวดซูป / ก๋วยเตี๋ยว เลือก 1 รายการ)

- Fish Maw Soup with Crab Meat
กระเพาะปลาปูก้อน
- Roasted Pork Ramen
ราเมนหมูอบ
- Wonton Soup with Shrimp
เกี๊ยวกุ้ง
- Noodle Soup with Minced Pork and Long Bean
ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋ากุ้ง
- Fried Noodle with Pork Soaked In Gravy
ราดหน้าหมูนุ่ม
- Noodle Soup with Red Sauce
เย็นตาโฟทรงเครื่อง



Station ที่ 4 (หมวดหลากหลายเลือก 1 รายการ)

- Grilled Pork Spicy Salad
หมูย่างน้ำตก
- Thai Spicy Salad
ยำรสแซบ
- BBQ Station
บาร์บีคิว
- Yaki Soba
ยากิโซบะ
- Gyoza
เกี๊ยวซ่า
- Pad Thai Noodles with Shrimp
ผัดไทยกุ้งสด

SERVICE

บริการเพิ่มเติม

- การเสิร์ฟอาหารค็อกเทลบนเซิง
High Tea
- การจัดจาน ช้อนส้อม แก้วน้ำ และ
ผ้าเช็ดปาก บนโต๊ะ Long Table

BEVERAGE

เครื่องดื่ม

- Fruit Punch
น้ำผลไม้หลากหลาย
- Soft Drink (Coke)
น้ำอัดลม
- Herbal drinks
น้ำสมุนไพร
- Drinking Water
น้ำเปล่า



LUNCH / DINNER

HEAVY COCKTAIL
1,150 THB / PERSON

*All prices are subject to 7% VAT



COCKTAIL FOOD

อาหารค็อกเทล 5 รายการ + ขนม 2 รายการ

- Shrimp Canape with Caviar
กุ้งตัวโตกับซอสค็อกเทล
- Smoked Chicken Salad with Papaya Fruit Salsa
สลัดไก่รมควันกับซอสมะละกอซลซ่า
- Grilled Seabass with Spinach White Wine Sauce
ปลาทะเลย่างซอสไวน์ขาว ทานกับผักโขม
- Grilled Chicken Pepper Sauce with Mash Potato
สเต็กไก่ซอสพริกไทยดำกับมันบด
- Hot & Spicy Salmon Salad
สลัดปลาแซลมอนกับน้ำยำรสแซบ
- Chocolate Mousse
มูสช็อกโกแลต
- Fresh Fruit Tart
ฟรุตทาร์ต

HEAVY COCKTAIL

Hot dish

อาหารอุ่นร้อนเลือกได้ 3 รายการ (ข้าว + เส้น + ซุป)



RICE

อาหารจานอิ่ม เลือกได้ 1 รายการ

- Seafood Tom Yum Fried Rice
ข้าวผัดต้มยำทะเล
- Fried Rice with Mackerel
ข้าวผัดปลากระพง
- Rice with Chicken
ข้าวหน้าไก่
- Chicken Teriyaki
ข้าวหน้าไก่เทอริยากิ
- Butadon
ข้าวหน้าหมูญี่ปุ่น
- Oyakodon
ข้าวหน้าไก่ญี่ปุ่น



HEAVY COCKTAIL

NOODLES / PASTA

พาสต้า เลือกได้ 1 รายการ



- Spaghetti with Spicy Mixed Seafood
สปาเก็ตตี้ผัดซีเมากะเล
- Shrimp with Spaghetti Pesto Sauce
สปาเก็ตตี้เพสโตกุ้ง
- Spaghetti Meatballs
สปาเก็ตตี้มีกบอล
- Spaghetti Tomato Sauce
สปาเก็ตตี้มะเขือเทศ
- Spaghetti Carbonara
สปาเก็ตตี้คาร์บอนาร่า
- Spaghetti Olive Oil
สปาเก็ตตี้โอ้ลฝอย
- Fried Noodles with Chicken
ก๋วยเตี๋ยวไก่
- Emperor Fried Noodles
ผัดหมี่จักรพรรดิ (ก้าง, หมึก, เบคอน)
- Stir Fried Hong Kong Noodles
ผัดหมี่ฮ่องกง
- Noodles with Pork in Gravy Sauce
ราดหน้าหมูนุ่ม
- Fried Rice with Shrimps / Crabmeat
ข้าวผัดกุ้ง / ปู
- Pad Thai Noodles with Shrimp
ผัดไทยกุ้งสด



HEAVY COCKTAIL

SOUP

ซูป เลือกได้ 1 รายการ

- Fish Maw Soup With Crab Meat
กระเพาะปลาเนื้อปู
- Sour Soup with Shrimp
แกงส้มกุ้งผัดรวม
- Bamboo Mushroom Soup
ซูปเห็ดไผ่
- Clear Soup with Tofu
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
- Mushroom Cream Soup
ซูปครีมเห็ด
- Spinach Soup
ซูปผักโขม



BEVERAGE

เครื่องดื่ม

- Fruit Punch
น้ำผลไม้หลากสี
- Soft Drink (Coke)
น้ำอัดลม
- Herbal drinks
น้ำสมุนไพร
- Drinking Water
น้ำเปล่า

SERVICE

บริการเพิ่มเติม

- การจัดช้อนส้อมและผ้าเช็ดปากบนโต๊ะ Long Table



ADDITIONAL COCKTAIL MENUS

รายการอาหารค็อกเทลเพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

SHRIMP : กุ้ง

Shrimp Canape with Caviar
กุ้งตัวโตกับซอสค็อกเทล และไข่ปลาคาเวียร์

Shrimp Canape with Paprika Sauce
กุ้งตัวโตกับซอสปาปริก้า

Fruit Salad with Shrimp Lemon Mayo
สลัดผลไม้กุ้งมะนาวครีมซอส

Deep Fried Shrimp Salad Lemon Mayo Dressing
สลัดกุ้งทอดกับซอสครีมมะนาว

Hot & Spicy Fruit Salad with Shrimp
ยำผลไม้กุ้งสดรสจัด

Rolled Tortilla with Shrimp
ทอร์ทิลล่าม้วนกุ้ง

Sesame Seaweed Salad with Shrimp Roe
สลัดสาหร่ายทะเลกับไข่กุ้ง

Avocado Salad with Deep Fried Shrimp
สลัดอโวคาโดกุ้งทอด

Japanese Salad Rolled Wasabi Dressing
กุ้งและปูอัดห่อสาหร่ายและผักสุกภาพ ซอสวาซาบิ

Shrimp Salad & Shrimp Roe in Pastry Cup
สลัดกุ้งกับไข่กุ้งในถ้วยขนมปัง

Pomelo & Shrimp Salad Aioli Dressing
สลัดส้มโอกับกุ้งซอสครีมกระเทียม

Grilled Shrimp Paprika Canape
คานาเป่กุ้งปาปริก้า

Grilled Shrimp Lemongrass with Vermicelli
กุ้งย่างตะไคร้กับเส้นหมี่

Shrimp Rolled Noodle Chinese Style
ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่องกุ้ง

Shrimp Salad in Wonton Cone
สลัดกุ้งในโคนเกี๊ยวทอด

Golden Fried Bread with Shrimp
ขนมปังหน้ากุ้ง

Shrimp Ball with Sweet Sauce
ทอดมันกุ้งซอสน้ำจิ้มหวาน

Spicy Barbeque Prawn
กุ้งย่างบาร์บีคิวน้ำจิ้มซีฟู้ด

ADDITIONAL COCKTAIL MENUS

รายการอาหารค็อกเทลเพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

PORK : หมู

Grilled Pork Thai Marinated
หมูย่างกับน้ำจิ้มแจ่วรสแซ่บ

Grilled Pork Pepper Sauce with Mash Potato
สเต็กหมูซอสพริกไทยดำกับมันบดทรัฟเฟิล

Pork Kalbi
หมูย่างเกาหลี

Grilled Pork with Rice Vermicelli Vietnamese Style
เส้นหมี่หมูย่าง

Grilled Pork Mini Burger
มินิเบอร์เกอร์หมู

Ham Salad with Papaya Fruit Salsa
สลัดแฮมกับซอสมะละกอซัลซ่า

Cesar Salad with Crispy Bacon & Crouton
ซีซาร์สลัดกับเบคอนและขนมปังกรอบ

Skewered Pork with Rosemary & Potatoes
หมูเสียบไม้ย่างพร้อมโรสแมรี่และมันฝรั่ง

Parma Ham Cantaloup
พาร์มาแฮมแคนตาลูป

Baked Spinach with Bacon & Cheese
ผักโขมอบชีสเบคอน

CHICKEN : ไก่

Grilled Chicken Pepper Sauce with Mash Potato
สเต็กไก่ซอสพริกไทยดำกับมันบด

Chicken a La Kiev with Bell Pepper Aioli
ไก่ทอดสอดไส้ชีสและผักโขมซอสพริกหวาน

Grilled Chicken Mini Burger
มินิเบอร์เกอร์ไก่

Chicken Salad Cream Sauce with Shrimp Roe
สลัดไก่ครีมซอสกับไข่กุ้ง

Chicken Nugget with Lemon Cream Sauce
นั๊กเกตไก่ซอสครีมมะนาว

Chicken Green Curry with Roti
โรตีสานเขียวหวานไก่

Hawaiian Grilled Chicken
ไก่ย่างสไตล์ฮาวาย

Rolled Tortilla with Chicken
ทอร์ทิลล่าหมู

Smoked Chicken Salad with Papaya Salsa
สลัดไก่รมควันกับมะละกอซัลซ่า

ADDITIONAL COCKTAIL MENUS

รายการอาหารค็อกเทลเพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

SEAFOOD : อาหารทะเล

Crab Cake with Tartar Sauce and Plum Sweet Sauce

ปูก้อนราดซอสทาร์ทาร์ / น้ำจิ้มหวาน

Crabstick Salad with Shrimp Roe Dressing
สลัดปูอัดราดซอสไข่กุ้ง

Crab Meat Salad in Spring Rolled Cup
สลัดเนื้อปูในถ้วยปอเปี๊ยะ

Hot & Spicy Stuffed Squid with Minced Pork
ปลาหมึกยัดไส้ราดน้ำจิ้มซีฟู้ด

Calamari Ring with Lime Herb Sauce
ปลาหมึกชุบแป้งทอดซอสมะนาว

Skewered Spicy Seafood Bbq.
บาร์บีคิวรวมมิตรทะเลราดน้ำย่ำรสแซ่บ

Grilled Scallop Mushroom with Truffle Cream
หอยเชลล์ย่างครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Grilled Scallop with Dried Red Curry
งูจิหอยเชลล์

Zaru Soba with Crabstick
ซารุโซบะกับปูอัด

Scallop with Green Chili Sauce
หอยเชลล์น้ำจิ้มซีฟู้ด

Crabstick Salad in Wonton Cone
สลัดปูอัดในโคนเกี๊ยวทอด

VEGETARIAN : มังสวิรัติ

Green Salad with Lemon Mayo Dressing
สลัดผักใบเขียวเพื่อสุขภาพกับซอสมะนาว

Vegetarian Bbq
บาร์บีคิวผักย่าง

Tofu Steak
สเต็กเต้าหู้

Vegetarian Sandwich
แซนวิชผักเจ

Fruit Salad in Spring Rolled Cup
สลัดผลไม้ในถ้วยปอเปี๊ยะ

Golden Fried Bread with Mushroom
ขนมปังหน้าเห็ด

Mixed Fruit Salad with Yogurt Dressing
สลัดผลไม้กับน้ำสลัดโยเกิร์ต

Tofu Salad with Papaya Fruit Salsa
สลัดเต้าหู้กับซอสมะละกอซาลซ่า

Tofu Rolled Noodle Chinese Style
ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่องเต้าหู้

Potato Cake
มันฝรั่งก้อนทอด

Tofu Satay
สะเต๊ะเต้าหู้

Deep Fried Wonton Wrapped with Cream Cheese
เกี๊ยวห่อครีมชีสทอด

Mushroom Pie
พายเห็ด

Bruchetta with Tomato & Basil
มะเขือเทศกับโหระพาบนขนมปังฝรั่งเศสอบ

ADDITIONAL COCKTAIL MENUS

รายการอาหารค็อกเทลเพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

FISH : ปลา

Hot & Spicy Tuna Salad in Vegetable Boat
ปลาทูน่ารสแซ่บผักสด

Grilled Seabass with Spinach White Wine Sauce
ปลากระพงย่างซอสไวน์ขาว ทานกับผักโขม

Tuna Mousse in Pastry Cup
ทูน่ามูสในถ้วยขนมปังคำอร่อยแต่งด้วยไข่กุ้ง

Salmon Salad Sesame Dressing
สลัดแซลมอนกับน้ำสลัดงาแบบญี่ปุ่น

Tuna in Wonton Cone
สลัดทูน่าในโคนเกี๊ยวทอด

Tuna & Rice Vermicelli Wrapped
เมี่ยงปลาทูน่า

Poached Seabass with Soba Soy Sauce
ปลากระพงนึ่งเส้นโซบะราดซอสญี่ปุ่น

Hot & Spicy Grilled Salmon
ลาบแซลมอน

Hot & Spicy Salmon Salad
สลัดปลาแซลมอนกับน้ำยำรสแซ่บ

Salmon Teriyaki
แซลมอนเทอริยากิ

BEEF : เนื้อ

Roasted Beef With Melon BBQ Sauce
เนื้อย่างกับเมลอนซอสบาร์บีคิว

Skewered Beef With Rosemary & Potatoes
เนื้อเสียบไม้ย่างกับโรสแมรี่และมันฝรั่ง

Paprika Beef Steak Skewers
เนื้อหมักปาปริกาเสียบไม้

Mini Beef Burger
มินิเบอร์เกอร์เนื้อ

ADDITIONAL COCKTAIL MENUS

รายการอาหารค็อกเทลเพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

DESSERTS : ของหวาน

Blueberry Panna Cotta
บลูเบอร์รี่พานาคอตต้า

Bake Cheese Tart
ชีสคาร์ต

Lemon tart
เลมอนคาร์ต

Banoffi Pie
บานอฟฟีพาย

Fruit Kebab
ผลไม้เสียบไม้แบบเก๋ๆ

Cherry Panna Cotta
เชอร์รี่พานาคอตต้า

Fresh Fruit Tart
ฟรุตคาร์ต

Carrot Cake with Cream Cheese Frosting
เค้กแครอท

Jam Rolled
แยมโรลผลไม้

Salacca in Syrup
สะลอลอยแก้ว

Palm Tod in Syrup
ลูกตาลลอยแก้ว

Strawberry Jelly
เยลลี่สตรอเบอร์รี่

Blueberry Cheese Pie
บลูเบอร์รี่ชีสพาย

Banana Spring Rolled Caramel Sauce
ปอเปี๊ยะกล้วยหอมราดซอสคาราเมล

Tropical Trifle
ทริฟเฟิลผลไม้เมืองร้อน

Melon with Vodka Orange & Mint Sauce
เมลอนกับซอสส้มวอดก้าและมินต์ซอส

Chocolate Cake with Chocolate Fudge Icing
ช็อกโกแลตเค้ก

Chocolate & Hazelnut Brownies
บราวนี่ช็อกโกแลตและถั่วเฮเซลนัท

Chocolate Mousse Cup
คัพช็อกโกแลตมูส

Mango Sticky Rice Crape Roll
เครปข้าวเหนียวมะม่วงม้วน

Mango With Sticky Rice in cup
ข้าวเหนียวมะม่วงช็อต

Apple Crumble
แอปเปิ้ลครัมเบิล

Soy Milk Jelly with Mixed Fruit Salad
เต้าหู้วุ้นผลไม้สลัด

Crepe Brulee
เครมบริวเล่

Sweet Fruit Salad
ฟรุตสลัดในน้ำเชื่อมทานคุกกี้แข็งใส

ADDITIONAL FOOD STATION MENUS

รายการซุ้มอาหารสำหรับเลือกซื้อเพิ่มเติม

PASTA STATION : พาสต้า

หลากหลายเส้นพาสต้า
Spaghetti/ Squid Ink/ Penne/ Fetuchini/ Eliche
(15,500 B : 100 Portions)

หลากหลายซอสพาสต้า

1. Carbonara
2. Pesto with Shrimp
3. Hot & Spicy Seafood
4. Tomatoes

BEEF : เมนูเนื้อ

เนื้อสันในอบ ราดซอสเกรวี่ร้อนดี
Roast Beef Tenderloin with Brandy Sauce
and Soft Rolls
(21,000 B : 100 Portions)

เนื้อสันนอกออสเตเลีย ซอสพริกไทดำ
Imported Striploin Served
with Black Pepper Sauce and Soft Rolls
(Per Pieces Average 4-5 Kg.)
(21,000 B : 100 Portions)

CHICKEN : เมนูไก่

อกไก่ย่าง เสริฟพร้อมซอสเห็ด
Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce
(15,000 B : 100 Portions)

ไก่ย่างตะไคร้หอมกรุบ
Grilled Chicken with Lemongrass Sauce
(15,000 B : 100 Portions)

JAPANESE STATION : เมนูญี่ปุ่น

พิซซ่าญี่ปุ่น
Japanese Pizza Okonomiyaki
(13,000 B : 100 Portions)

บะหมี่เย็น ญี่ปุ่น เสริฟพร้อมกึ่ง ปูอัด ไช้หวาน แฮม
สำหรับทะเล ทานกับซีอิ๊วแบบญี่ปุ่น
Zaru Soba
(13,000 B : 100 Portions)

PORK : เมนูหมู

หมูสันนอกอบ ราดซอสแอปเปิ้ล
Roasted Porkloin with Apple Sauce and Soft Rolls
(Per Pieces Average 4-5 Kg.)
(16,000 B : 100 Portions)

ขาแฮมหมักเครื่องเทศ กับซอสมัสตาร์ด
Oven Glazed Ham with Gravy Mustard and Soft Rolls
(Per Pieces Average 4-5 Kg.)
(17,000 B : 100 Portions)

SALMON : แซลมอน

ปลาแซลมอนรมควัน กับเครื่องเคียง
Whole Fillet of Smoked Salmon Accompanied
by a Wide Variety of Condiments and Melba Toast
(Per Pieces Average 1 Kg.)
(19,000 B : 100 Portions)

FISH : เมนูปลา

ปลากะพงย่างซอสมะขาม
Grilled Seabass with Tamarind Sauce
(17,000 B : 100 Portions)

ปลากะพงย่างซอสไวน์ขาว
Grilled Seabass with White Wine Sauce
(18,000 B : 100 Portions)

BBQ : บาร์บีคิว

บาร์บีคิว หมู / เนื้อ / ไก่ / ไส้กรอก / ผัก
BBQ Station
(16,000 B : 100 Portions)

หมู ไก่ เนื้อ สะเต๊ะย่าง กับน้ำจิ้มสูตรเข้มข้น
Pork, Chicken Or Beef Satay With Peanut Sauce
(14,000 B : 100 Portions)

ADDITIONAL FOOD STATION MENUS

รายการซุ้มอาหารสำหรับเลือกซื้อเพิ่มเติม

RICE : ข้าวจานอื่น

ข้าวผัดน้ำพริกขิงร้อน
Fried Rice with Hot Chili Sauce
(13,000 B : 100 Portions)

ข้าวหน้าไก่
Chicken Rice
(12,500 B : 100 Portions)

ข้าวอบสับปะรด
Fried Rice with Pineapple and Condiments
(14,000 B : 100 Portions)

ข้าวหมูกรอบและหมูแดง
Crispy and Chinese BBQ Pork with Rice
(14,000 B : 100 Portions)

ข้าวมันไก่
Hainanese Chicken Rice
(12,500 B : 100 Portions)

ข้าวหน้าเป็ด
Roasted duck rice
(13,500 B : 100 Portions)

ข้าวผัดทะเล
Fried Rice with Seafood
(14,000 B : 100 Portions)

ข้าวหมู หรือไก่ทอดแกงกะหรี่ญี่ปุ่น
Japanese Chicken or Pork Curry Sauce with Rice
(13,000 B : 100 Portions)

ข้าวผัดต้มยำทะเล
Fried Rice with Spicy Seafood Tom Yum
(14,000 B : 100 Portions)

ข้าวผัดปู
Fried Rice with Crab Meat
(15,000 B : 100 Portions)

NOODLES : เมนูเส้น

ก๋วยเตี๋ยว ซุปน้ำใสและต้มยำ ลูกชิ้นหมู / ลูกชิ้นปลา
Noodle Station
(12,500 B : 100 Portions)

ก๋วยจืดน้ำข้นหรือน้ำใส พร้อมหมูกรอบ และเต้าหู้ทอด
Boiled Rice Noodle Soup
(12,500 B : 100 Portions)

กระเพาะปลาปูก้อน
Fish Maw Soup with Crab Meat
(15,000 B : 100 Portions)

บะหมี่เป็ดย่าง
Roasted duck noodle
(13,500 B : 100 Portions)

บะหมี่หมูแดง
BBQ Pork Noodle
(12,500 B : 100 Portions)

ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย
Noodle Soup with Minced Pork and Long Bean
(13,000 B : 100 Portions)

ผัดไทยกุ้งสด
Pad Thai Noodles with Shrimp
(14,000 B : 100 Portions)

ก๋วยเตี๋ยวต้มยำทะเล
Seafood Tom Yum Noodle Soup
(14,000 B : 100 Portions)

ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น หรือ ไก่ตุ๋น
Braised pork or chicken noodle
(12,500 B : 100 Portions)

ก๋วยเตี๋ยวเป็ดพะโล้
Pot - stewed duck noodle
(13,500 B : 100 Portions)

เกี๊ยวกุ้ง
Wonton Soup with Shrimp
(13,500 B : 100 Portions)

ADDITIONAL FOOD STATION MENUS

รายการซุ้มอาหารสำหรับเลือกซื้อเพิ่มเติม

YUM : ยำรสแซ่บ

สารพัดยำรสแซ่บ จัดจ้านโดนใจ
ยำรวมมิตรทะเล ยำสารพัดเห็ด ยำวุ้นเส้น
ยำผักกระเจต และอื่นๆ ที่เลือกสั่งได้
Hot and Spicy Salad
(13,000 B : 100 Portions)

ส้มตำสดเด็ด ส้มตำไทย ส้มตำปู ส้มตำผลไม้
ส้มตำทะเล ส้มตำกุ้งทอด
Papaya and Fruit Salad
(13,000 B : 100 Portions)

DESSERT : ขนมหวาน

เครปซูเชกเนื้อแป้งหนานุ่ม กับซอสส้ม
และผลไม้สดได้ เช่น สตอเบอร์รี่ ส้ม กีวี และพีช
Crepe Suzette Station
(12,500 B : 100 Portions)

คอฟfeeผลไม้และวิปป์ครีม
Croffle With Fruit & Whipping Cream
(14,500 B : 100 Portions)

ขนมหวานแบบนี้ก็จะแตกต่างหลากหลาย ชื่นใจ
Thai Dessert Station
(11,000 B : 100 Portions)

บัวลอยไข่หวาน
Dumplings Sweet Egg in Coconut Cream
(11,000 B : 100 Portions)



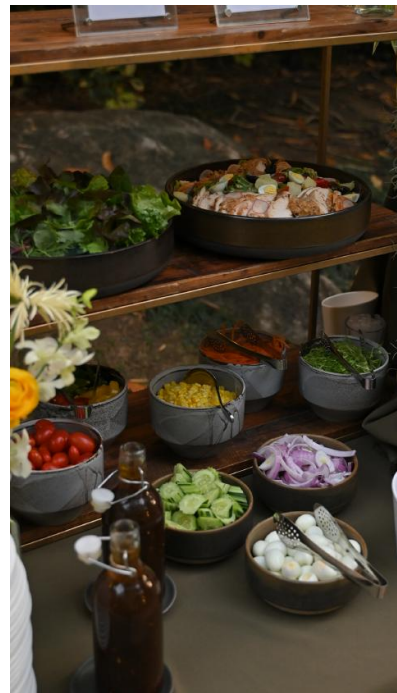
LUNCH / DINNER

WESTERN BUFFET 9 MENUS

1,450 THB/PERSON

*All prices are subject to 7% VAT

WESTERN BUFFET 9 MENUS



WESTERN BUFFET 9 MENUS

รายการอาหาร 8 รายการ + รายการของหวาน 1 รายการ

เมนูอาหารว่าง เลือกได้ 1 รายการ

- ปลาหมึกทอดซอสซัลซ่า

เมนูพาสต้า เลือกได้ 1 รายการ

- สปาเก็ตตี้เฟสโต้กุก

เมนูสลัด เลือกได้ 1 รายการ

- ร็อกเก็ตสลัด

เมนูจานหลัก เลือกได้ 3 รายการ

- ไก่พริกไทยดำมันบดทรัฟเฟิล
- ชีโครงหมูบาร์บีคิว
- ปลากระพงราดซอสเนยเลมอน

เมนูซूप เลือกได้ 1 รายการ

- ซุปข้าวโพด

เมนูเครื่องดื่ม เลือกได้ 1 รายการ

- มันบดทรัฟเฟิล

เมนูของหวาน เลือกได้ 1 รายการ

- บานอฟฟีพาย

BEVERAGES

เครื่องดื่ม

- Fruit Punch
น้ำผลไม้หลากสี
- Soft Drink (Coke)
น้ำอัดลม
- Herbal drinks
น้ำสมุนไพร
- Drinking Water
น้ำเปล่า

SERVICE

บริการเพิ่มเติม

- การจัดช้อนส้อม และผ้าเช็ดปาก
บนโต๊ะ Long Table

ระยะเวลาในการให้บริการอาหารกลางวัน/อาหารเย็น 3 ชั่วโมง

ADDITIONAL WESTERN BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

APPETIZER : อาหารว่าง

Croquette ham
โครเกต์แฮม

Pate
ตับบด

Tomatoes & mozzarella with basil
& balsamic glaze
มะเขือเทศกับชีสมอสซาเรล่า

Mixed sausage
ไส้กรอกรวม

Fish & chip
ปลาและมันฝรั่ง

Potato salad with celery and bacon bits
สลัดมันฝรั่งกับคื่นช่ายฝรั่งและเบคอน

Fried squid with Salsa sauce
ปลาหมึกทอดซอสซัลซ่า

Mini pizza
มินิพิซซ่า

Buffalo Wings
ปีกไก่ทอด

Gaelic Bread
ขนมปังกระเทียม

PASTA : เมนูพาสต้าและหลากหลายเส้น

Spaghetti cabonara
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

Spaghetti tomatoes sauce
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Spaghetti pesto with shrimp
สปาเก็ตตี้เพสโตกุ้ง

Black spaghetti ebiko with spicy seafood
สปาเก็ตตี้เส้นดำผัดกระเทียมปลาหมึกไข่กุ้ง

Spaghetti meatball
สปาเก็ตตี้มีทบอล

Pasta with spicy chicken sausage
พาสต้ากับไส้กรอกไก่รสเผ็ด

Spaghetti in white wine sauce
สปาเก็ตตี้ซอสไวน์ขาว

Bacon mushroom fusili
พาสต้าฟูซิลีเบคอน ซอสครีมเห็ด

ADDITIONAL WESTERN BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

SALAD : เมนูสลัด

Chicken breast salad
สลัดอกไก่

Crabstick & celery salad
สลัดเชรารีปูอัด

Green salad with aged balsamic dressing
สลัดผักสดกับน้ำสลัดบัลซามิก

Caesar salad with condiments
ซีซาร์สลัด

Egg potato salad
สลัดมันฝรั่งและไข่ต้ม

Geek salad
สลัดกรีก

Grilled vegetables with extra virgin
olive oil
ผัดย่างกับน้ำมันมะกอก

Tuna salad
สลัดปลาทูน่า

Rocket salad
ร็อกเก็ตสลัด

Chicken breast salad with lemon sauce
สลัดอกไก่ซอสมะนาว

Egg salad with cream sauce
สลัดไข่ครีมซอส

SOUP : เมนูซุ๊ป

Mushroom truffle soup
ซุ๊ปเห็ดทรัฟเฟิล

Spinach cream soup
ซุ๊ปผักโขม

Chicken clear soup
ซุ๊ปใสไก่

Pumpkin cream soup
ซุ๊ปครีมฟักทอง

Corn soup
ซุ๊ปข้าวโพด

Mixed vegetable soup
ซุ๊ปผักรวม

Broccoli soup
ซุ๊ปบร็อกโคลี

ADDITIONAL WESTERN BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

MAIN DISH : เมนูจานหลัก

Pork / Chicken black pepper sauce with
mashed potato truffle
สแต็กหมู / ไก่ พริกไทยดำมันบดทรัฟเฟิล

Chicken stuffed with spinach cream
sauce
ไก่สอดไส้ผักโขมครีมซอส

Roast tenderloin of pork with apricot
เนื้อสันในหมูอบกับแอปปริคอต

Roasted beef tenderloin with red wine
sauce
เนื้อสันในวัวอบซอสไวน์แดง

Grilled beef tenderloin with green pepper
sauce
เนื้อสันในย่างราดซอสพริกไทยสด

Beef stew
สตูว์เนื้อ

Roasted pork striploin with mustard
sauce
หมูสันนอกอบซอสมัสตาร์ด

German pork knuckle with sauerkraut
ขาหมูเยอรมันทอดเสิร์ฟและกะหล่ำปลีดอง

Mixed sausages with sauerkraut
ไส้กรอกรวมและกะหล่ำปลีดอง

BBQ pork spare ribs
ซี่โครงหมูบาร์บีคิว

Chicken white wine cream stew with
mushroom
สตูว์ไก่ซอสไวน์ขาวและเห็ด

Roasted chicken with garlic and thyme
ไก่อบกระเทียม

Chicken confit with gravy
ไก่ตุ๋นนํ้ามันกับซอสเกรวี่

Roasted duck orange sauce
เป็ดอบซอสส้ม

Lamb stew
สตูว์แกะอบเครื่องเทศ

Grilled leg lamb with ratatouille
ขาแกะย่างเสิร์ฟผักรวมผัด

Seafood tomato sauce with basil stew
ซีฟู้ดอบซอสมะเขือเทศ

Pan fried sea bass with lemon butter
ปลากระพงราดซอสเนยเลมอน

Baked mussels with cheese
หอยแมลงภู่ออบชีส

Grilled sea bass with white wine sauce and
spinach
ปลากระพงย่างซอสไวน์ขาวทานคู่ผักโขม

ADDITIONAL WESTERN BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

SIDE DISH : เครื่องเคียง

Mixed vegetables
ผักรวม

Pumpkin caramelized
ผักทองอบคาราเมล

Broccoli saute
บล็อกโคลี่ผัด

Mashed potato
มันบด

Mashed potato with truffle
มันบดทรัฟเฟิล

Mushrooms stir-fried with butter
เห็ดผัดเนย

Broccoli stir-fried with butter
บล็อกโคลี่ผัดเนย

DESSERT : ขนมหวาน

Cherry cheese pie
เชอร์รี่ชีสพาย

Strawberry jelly
เยลลี่สตรอว์เบอร์รี่

Banana spring rolled caramel sauce
ปอเปี๊ยะกล้วยหอมราดซอสคาราเมล

DESSERT : ขนมหวาน

Banoffi pie
บานอฟฟีพาย

Chocolate mousse
มูสช็อกโกแลต

Fresh fruit tart
ฟรุตทาร์ต กับหลากหลายผลไม้

Fruit kebab
บาร์บีคิวผลไม้

Creme brelee
ครีมบรูเล่

Cheese tart
ชีสทาร์ต

Lemon tart
เลมอนทาร์ต

Carrot cake with cream cheese frosting
เค้กแครอท

Orange cake
เค้กส้ม

Blueberry cheese pie
บลูเบอร์รี่ชีสพาย

Blueberry panna cotta
บลูเบอร์รี่พานาคอตต้า

Cherry panna cotta
เชอร์รี่พานาคอตต้า

Chocolate fudge cake
ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก



Mushroom truffle soup
ซูปเห็ดทรัฟเฟิล



Spicy stir-fried spaghetti saefood
สปาเก็ตตี้ผัดซี๊เหมาทะเล



Mixed sausage
ไส้กรอกรวม

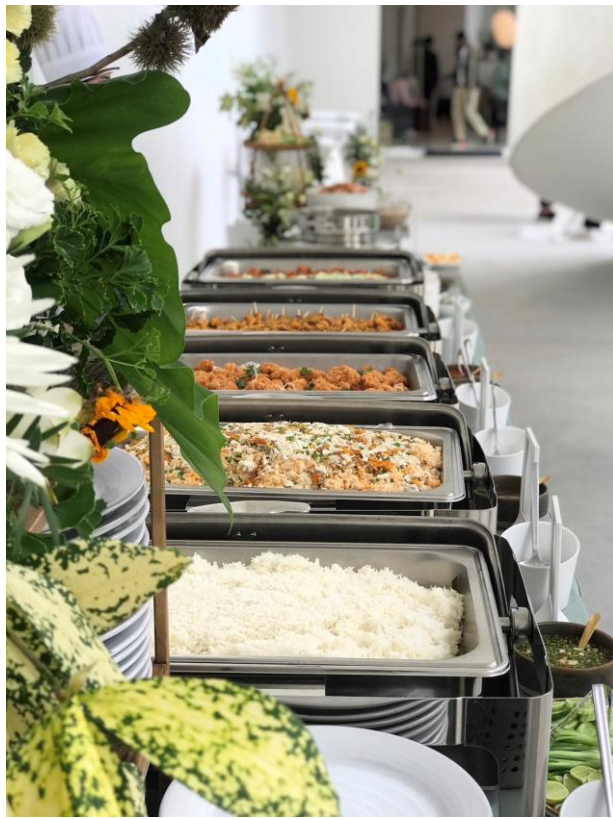


Ceasar salad
ซีซาร์สลัด



Blueberry panna cotta
บลูเบอร์รี่พานาคอตต้า

W E S T E R N B U F F E T



LUNCH / DINNER

THAI BUFFET 12 MENUS OR 9 MENUS

12 MENUS 1,350 THB/PERSON OR 9 MENUS 1,150 THB/PERSON

*All prices are subject to 7% VAT

THAI BUFFET 12 MENUS



THAI BUFFET 12 MENUS

รายการกับข้าว 9 รายการ + ข้าวหอมมะลิ + รวมมิตรขนมหวานไทย + ผลไม้สดตามฤดูกาล

เมนูอาหารว่าง เลือกได้ 1 รายการ

- ไก่สะเต๊ะ

ยำรสแซบ เลือกได้ 1 รายการ

- ยำสารพัดเห็ด

น้ำพริกผัดสด เลือกได้ 1 รายการ

- น้ำพริกอ่อน

ผัดจานเด็ด เลือกได้ 2 รายการ

- ผัดปลาหมึกไข่เค็ม
- ปลากระพงราดพริก

เมนูทอดกรอบ เลือกได้ 1 รายการ

- ทอดมันกุ้ง

ต้มยำก่ำแกง เลือกได้ 2 รายการ

- แกงส้มกุ้งผัดรวม
- แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูสับ

ข้าวผัดจานอื่น เลือกได้ 1 รายการ

- ข้าวผัดปู

ข้าวหอมมะลิ

รวมมิตรขนมหวานไทย

ผลไม้สดตามฤดูกาล

BEVERAGES

เครื่องดื่ม

- Fruit Punch
น้ำผลไม้หลากหลาย
- Soft Drink (Coke)
น้ำอัดลม
- Herbal drinks
น้ำสมุนไพร
- Drinking Water
น้ำเปล่า

SERVICE

บริการเพิ่มเติม

- การจัดช้อนส้อม และผ้าเช็ดปาก
บนโต๊ะ Long Table

ระยะเวลาในการให้บริการอาหารกลางวัน/อาหารเย็น 3 ชั่วโมง

THAI BUFFET 9 MENUS



THAI BUFFET 9 MENUS

รายการกับข้าว 7 รายการ + ข้าวหอมมะลิ + ผลไม้สดตามฤดูกาล

เมนูอาหารว่าง เลือกได้ 1 รายการ

- ไก่สะเต๊ะ

ยำรสแซบ เลือกได้ 1 รายการ

- ยำสารพัดเห็ด

น้ำพริกผักสด เลือกได้ 1 รายการ

- น้ำพริกอ่อน

ผัดจานเด็ด เลือกได้ 1 รายการ

- ปลากระพงราดพริก

เมนูทอดกรอบ เลือกได้ 1 รายการ

- ทอดมันกุ้ง

ต้มยำทำแกง เลือกได้ 1 รายการ

- แกงส้มกุ้งผัดรวม

ข้าวผัดจานอื่น เลือกได้ 1 รายการ

- ข้าวผัดเบคอน

ข้าวหอมมะลิ

ผลไม้สดตามฤดูกาล

BEVERAGES

เครื่องดื่ม

- Fruit Punch
น้ำผลไม้หลากหลาย
- Soft Drink (Coke)
น้ำอัดลม
- Herbal drinks
น้ำสมุนไพร
- Drinking Water
น้ำเปล่า

SERVICE

บริการเพิ่มเติม

- การจัดโซนส้ม และผ้าเช็ดปากบนโต๊ะ
Long Table

ระยะเวลาในการให้บริการอาหารกลางวัน/อาหารเย็น 3 ชั่วโมง

ADDITIONAL THAI BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

APPETIZER : อาหารว่าง

Savory leaf wraps
เมี่ยงคำ

Tapioca balls with pork filling
สาหร่ายไส้หมู

Chicken satay with peanut sauce
ไก่สะเต๊ะ

Fried bread with minced shrimp spread
ขนมปังหน้ากุ้ง

Deep - fried spring rolls
ปอเปี๊ยะทอด

Minced chicken and sweet corn in Crispy
Golden Cup
กระถางทอง

Crispy rice with pork & shrimp dipping
ข้าวตังหน้าตั้ง

Mixed crispy rice noodle
หมี่กรอบทรงเครื่อง

Fried mackerel served with fresh
vegetable and special sauce
เมี่ยงปลาทุ

Batter-fried mushrooms (v)
เห็ดชุบแป้งทอดกรอบ

Fried tofu (v)
เต้าหู้ทอดมันสำปะหลัง

Batter-fried vegetables (v)
ผักชุบแป้งทอด

Fried taro (v)
เผือกทอดกรอบ

CHILI PASTE : น้ำพริก ผักสด

Shrimp chili dip
น้ำพริกกะปิกุ้งสด

Shrimp paste chilli dip wiith crispy catfish
น้ำพริกปลาทูทอดกรอบ

Shrimp paste chili dip whit fried mackerel
น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอดกรอบ

Grilled catfish chili dip
น้ำพริกปลาทูย่าง

Tamarind and minced pork chili dip
น้ำพริกมะขาม

Salted eggs chili dip
น้ำพริกไข่เค็ม

Chili dip with dried shrimp phuket style
น้ำพริกกุ้งเสียบ

Chili dip with pork rind Northern style
น้ำพริกหมูแปดหมู

Spicy tomato and minced pork spicy dip
Northern thai style
น้ำพริกอ่อน

Coconut Milk and Fermented Soy Bean dip
with minced pork
หลนเต้าเจี้ยว

Coconut Milk dip with salted fish
หลนปลาอินทรีย์เค็ม

Coconut Milk dip with chrispy gourami fish
หลนปลาชิลิด

Coconut Milk dip with shrimp
หลนกุ้งสด

ADDITIONAL THAI BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

YUM : ยำรสแซ่บ

Spicy mixed seafood salad
ยำรวมมิตรทะเล

Spicy mixed mushrooms salad
ยำเห็ดรวมหมูสับ

Spicy salad with glass noodle
ยำวุ้นเส้น

Spicy crab stick salad
ยำสลัดปูอัด

Spicy pork salad with kale
หมูมะนาวก้านคะน้า

Spicy grilled pork salad with young
coconut shoots
ยำหมูย่างยอดมะพร้าวอ่อน

Spicy salad with fried eggs
ยำไข่ดาว

Spicy shrimp & Water spinach salad
ยำถั่วพู

Spicy fermented pork salad
ยำแหนมสด

Spicy grilled chicken salad
ยำไก่ย่าง

Spicy grilled beef salad
ยำเนื้อย่าง

Spicy squid salad
ลาบปลาหมึก

Spicy minced pork salad
ลาบหมู

Spicy shrimp salad with lemon grass and mint
ปลาทูน่า

Spicy vegan mushrooms salad (v)
ลาบเห็ดมังสวิรัติ

Spicy tofu salad (v)
ยำเต้าหู้

Japanese cucumbers salad (v)
ยำแตงกวาญี่ปุ่น

Spicy mango with toasted coconut salad
ยำมะม่วงมะพร้าวคั่ว

Spicy fish ball salad
ยำลูกชิ้นปลา

Spicy Chinese sausage salad
ยำกุนเชียง

Crispy catfish with green mango salad
ยำปลาอุกฟู

Spicy mixed fruit salad
ยำผลไม้

Thai style papaya salad with satiated eggs
ส้มตำไข่เค็ม

Carrot papaya salad
ส้มตำแครอท

Papaya salad with shrimp
ส้มตำกุ้งสด

Papaya salad with grilled pork neck
ส้มตำคอหมูย่าง

Papaya salad with peanut
ส้มตำไทยถั่วกระจาก

ADDITIONAL

THAI BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

STIR FRIED : สารพัดผัดจานเด็ด

Stir-fried asparagus with shrimp
ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้ง

Stir-fried mince pork with chili paste
Southern style
ผัดคั่วกลิ้ง

Stir-fried seabass with sweet and sour
sauce
ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง

Stir-fried glass noodles with egg
ผัดวุ้นเส้นไข่ไก่

Stir-fried snakehead fish chinese celery
ผัดปลาช่อนคื่นห่วย

Stir-fried beef with black pepper
ผัดเนื้อพริกไทยดำ

Stir-fried chicken with cashew nuts
ผัดไก่เม็ดมะม่วงหิมพานต์

Chinese kale stir-fried with oyster sauce
ผัดคะน่าน้ำมันหอย

Deep fried fish with sweet chili sauce
ปลาราดพริก

Stir-fried beef & straw mushroom with
oyster sauce
ผัดเนื้อน้ำมันหอยเห็ดฟาง

Stir-fried squid with salted egg yolk
ผัดปลาหมึกไข่เค็ม

Stir-Fried spicy crispy pork with holy
basil
ผัดกระเพราหมูกรอบ

Deep fried fish with tamarind sauce
ปลากอดผัดซอสมะขาม

Stir-fried broccoli with crab meat
ผัดบล็อกโคลีเนื้อปู

Stir-fried clams with roasted chili paste
ผัดหอยลายน้ำพริกเผา

Stir-fried beef with black pepper sauce
ผัดเนื้อพริกไทยดำ

Stir-Fried Chinese kale with salted fish
ผัดคะน้าปลาเค็ม

Stir-fried spicy catfish with galingale
ผัดเผ็ดปลาดุก

Stir-fried crispy pork belly with chili and salt
หมูกรอบคั่วพริกเกลือ

Fried fish with mixed herbs
ปลาช่อนลุยสวน

Crispy catfish red curry paste
ผัดพริกขิงปลาดุกฟู

Stir-fried pork rip with three flavor sauce
ผัดซี่โครงหมูสามรส

Stir-fried fresh shitake mushrooms (V)
ผัดเห็ดหอมสด

Stir-fried vegetables in Brown Sauce (V)
ผัดผักสี่สหายมังสวิรัต

Stir-fried vegan Tofu (V)
ผัดเต้าหู้มังสวิรัต

Sour and sweet stir fry with bean curd (V)
ผัดเปรี้ยวหวานเต้าหู้มังสวิรัต

Steamed seabass with hot & spicy lemon
sauce
ปลากระพงนึ่งมะนาว

ADDITIONAL THAI BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

FRIED : ของทอด

Fried fish cake
ทอดมันปลาทราย

Fried garlic and pepper pork ball
หมูสับก้อนกระเทียมพริกไทย

Fried squid cake
ทอดมันปลาหมึก

Deep fried corn cake
ทอดมันข้าวโพด

Fried sausage
ไส้กรอกทอด

Fried pork spare ribs with garlic and pepper
ซี่โครงหมูทอดกระเทียม

Deep-fried shrimp cake
ทอดมันกุ้ง

Fried chicken wing
ปีกไก่ทอด

Deep fried pandanus chicken
ไก่ห่อใบเตย

Deep fried pork with kaffir lime leaves
หมูทอดใบมะกรูดกรอบ

FRIED RICE : ข้าวผัดจานอื่น

Shrimp fried rice
ข้าวผัดกุ้ง

Mackerel fried rice
ข้าวผัดปลาทุ

Chicken fried rice
ข้าวผัดไก่

Pork fried rice
ข้าวผัดหมู

Crab meat fried rice
ข้าวผัดปู

Egg fried rice
ข้าวผัดไข่

Garlic fried rice
ข้าวผัดกระเทียม

Becon fried rice
ข้าวผัดเบคอน

Sausage fried rice
ข้าวผัดไส้กรอก

Salted fish fried rice
ข้าวผัดปลาเค็ม

Thai homemade sausage
Northeastern style fried rice
ข้าวผัดไส้กรอกอีสาน

Grilled beef Fried rice
ข้าวผัดเนื้อย่าง

Mixed fried Rice
ข้าวผัดรวมมิตร

Shredded pork fried rice
ข้าวผัดหมูฝอย

Vegan mushrooms fried rice (V)
ข้าวผัดเห็ดฟางมังสวิรัต

Corn fried rice (V)
ข้าวผัดข้าวโพดมังสวิรัต

ADDITIONAL THAI BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

SOUP : ต้มยำทำแกง

Roast duck with red curry
แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Herbed vegetables and prawn soup
แกงเลียงกุ้งผัดรวม

Red curry with chicken
แกงป่าไก่

Spicy and sour seafood soup
โป๊ะแตก

Green curry clownknifefish with salted egg
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม

Green curry with chicken
แกงเขียวหวานไก่

Massaman Chicken Curry
แกงมัสมั่น

Sour curry with vegetable omelet
แกงส้มชะอมทอด

Sour soup with shrimp & mixed vegetables
แกงส้มกุ้งสดผัดรวม

Sour soup with fried fish
แกงส้มปลาช่อนทอด

Fish organs sour soup
แกงไตปลา

Pork curry with water spinach
แกงเทโพหมู

Panaeng curry with pork
พะแนงหมู

Sour soup vegan mixed vegetables (V)
แกงส้มผัดรวมมังสวิรัต

Red curry chicken and bamboo shoot
แกงเผ็ดไก่หน่อไม้

River prawn spicy soup
ต้มยำกุ้ง

Spicy seafood soup
ต้มยำทะเลรวมมิตร

Spicy seabass soup
ต้มยำปลากะพง

Hot & spicy pork knuckle soup
ต้มยำขาหมู

Spicy vegan mushroom soup (V)
ต้มยำเห็ดมังสวิรัต

Sour&spicy smoked dry fish soup
ต้มโคล้งปลากรอบ

Hot & spicy beef stewed soup
ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น

Hot and spicy soup with pork ribs
ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน

Chicken coconut soup with galangal
ต้มข่าไก่

Braised pork ribs with shiitake and bamboo mushroom
ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเห็ดไผ่เห็ดหอม

Chinese cabbage soup with minced pork
แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ

ADDITIONAL THAI BUFFET MENUS

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์เพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

SOUP : ต้มยำทำแกง

Egg sausage soup
แกงจืดลูกรอก

Minced pork stuffed squid soup
แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ

Clear soup with egg tofu and minced pork
แกงจืดเต้าหู้ไข่หมูสับ

Winter melon with pickle lime soup
แกงจืดฟักตุ๋นมะนาวดอง

Bitter gourd soup in sparerib broth
แกงจืดมะระยัดไส้

Omelet soup
แกงจืดไข่น้ำ

vegan tofu soup (V)
แกงจืดเต้าหู้มังสวิรัต

DESSERT : ขนมหวาน

Thai dessert with ice
ขนมหวานน้ำแข็งใส (ทุบทิมทรวง เจากว๊วย ทุเรียน
มะพร้าว ลอดช่อง สำหรับ)

FRUITS : ผลไม้

Seasonal fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล



ADDITIONAL ITEMS

*All prices are subject to 7% VAT



WEDDING CAKE

ตกแต่งตามธีมสี ธีมงาน ของบ่าวสาว

DONUT WEDDING CAKE

เค้ก 1 ชั้น แบบครีมหอหรือแบบเปลือย ขนาด 2 ปอนด์ เส้นผ่านศูนย์กลาง 6 นิ้ว สูง 6 นิ้ว และ โดนัท 100 ชิ้น พร้อมการตกแต่งบนตัวเค้ก โดนัท และอุปกรณ์สำหรับช่วงพิธีการ
ราคา 9,900 บาท

2 LAYERS WEDDING CAKE (NAKED or CREAM)

เค้ก 2 ชั้น แบบเปลือย หรือ แบบครีม ขนาด 10 ปอนด์ เส้นผ่านศูนย์กลาง 6, 9 นิ้ว สูง 15 นิ้ว
ราคา 13,900 บาท

3 LAYERS WEDDING CAKE (NAKED or CREAM)

เค้ก 3 ชั้น แบบเปลือย หรือ แบบครีม ขนาด 10 ปอนด์ เส้นผ่านศูนย์กลาง 4, 6, 8 นิ้ว สูง 18 นิ้ว พร้อมการตกแต่งดอกไม้บนตัวเค้ก และอุปกรณ์สำหรับช่วงพิธีการ
ราคา 14,900 บาท

*All prices are subject to 7% VAT

WEDDING CAKE

ตกแต่งตามธีมสี ธีมงาน ของบ่าวสาว

LONG BUTTER CAKE

มีให้เลือก 2 ขนาด

1. ขนาดยาว 90 ซม. กว้าง 17 ซม. สูง 10 ซม.

ราคา 14,900 บาท

2. ขนาดยาว 180 ซม. กว้าง 17 ซม. สูง 10 ซม.

ราคา 26,000 บาท

สามารถเลือกการตกแต่งเค้กได้ 3 รูปแบบ

- **Candle**

ปาดเค้กครีมลวดลายสไตล์วินเทจ พร้อมปักเทียน สามารถจุดได้

- **Sweet Flower**

ตกแต่งด้วยการปักดอกไม้ สวยงาม หวานละมุน อย่างมีสไตล์

- **Fresh Fruit**

ตกแต่งด้วยผลไม้ตระกูลเบอร์รี่ เพิ่มความสดชื่น ดูสดใส น่ารับประทาน

Candle



Sweet Flower



Fresh Fruit





CHAMPAGNE POURING PACKAGE

CHAMPAGNE TOWER WITH COLORFUL SPARKLING

แชมเปญทาวเวอร์พร้อม Sparkling หลากหลายสี
ราคา 9,900 บาท

- จัดวางแก้วแชมเปญ 5 ชั้น (30 ใบ)
- แก้วพิเศษสำหรับป่าวสาวโทส 2 แก้ว
- Colorful Sparkling 4 ชนิด (1 ลิ)
- การตกแต่งลูกปัดในแก้ว





BUBBLE TEA TOWER SET

ชานมทาวเวอร์
ราคา 5,000 บาท

- จัดวางแก้วแชมเปญ 4 ชั้น (30ใบ)
- แก้วพิเศษพร้อมหลอดดูดชานมสำหรับบ่าวสาวโทส 2 แก้ว
 - มีให้เลือก 4 รสชาติ (ชานม ชาเขียว ชาไทย โกโก้)
 - การผูกโบว์ตกแต่งตามธีมสี





CHAMPAGNE GLASS RENTAL & JUICE SYRUP

แชมเปญน้ำหวาน
ราคา 5,000 บาท

- จัดวางแก้วแชมเปญ 5 ชั้น(30 ใบ)
- แก้วพิเศษสำหรับบ่าวสาวโทส 2 แก้ว
- น้ำหวานสำหรับรินตามธีมสีงาน 1 ขวด
 - การตกแต่งดอกไม้ในแก้ว

CHAMPAGNE GLASS RENTAL

การเช่าเซตแก้วแชมเปญ
ราคา 4,000 บาท

- จัดวางแก้วแชมเปญ 5 ชั้น(30 ใบ)
- แก้วพิเศษสำหรับบ่าวสาวโทส 2 แก้ว
 - ไม่มีการตกแต่งดอกไม้ในแก้ว

*All prices are subject to 7% VAT



MILK TEA STATION

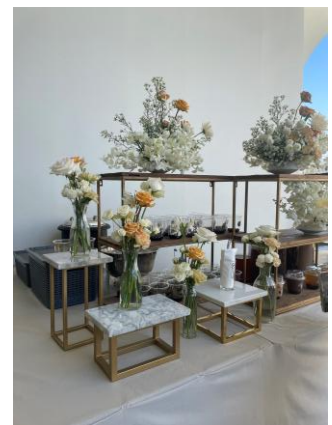
ชานมไข่มุก 12,900 บาท / 100 ที่

สามารถเลือกได้ 4 รสชาติ

- ชานม
- ชาเขียว
- ชาไทย
- ชาพีช
- ชามะลิ
- ชาลิ้นจี่
- ชาแอปเปิ้ล
- โกโก้
- นมสตรอเบอร์รี่
- วัลชันนมสด
- อิตาลีเลียนโซดา
(สตรอเบอร์รี่/ลิ้นจี่)

* พร้อมโลโก้บ่าวสาวสำหรับแก้วชานม

*All prices are subject to 7% VAT





JUICE BAR STATION

12,900 บาท / 100 ที่

ซึ่มน้ำผลไม้หลากหลายสีสัน 4 ชนิด

พร้อมกับ Topping ผลไม้สดตกแต่งแก้วได้ตามสไตล์



AFTER PARTY PACKAGE

SET A

SOJU BOMB

ราคา 4,300 บาท

- Singha Beer 12 bottles
- Soju 10 bottles (Original only)
- แก้วรีอกและแก้วช็อต พร้อมการ Set up
- จำนวน 2 แถว 40 Set (แถวละ 20 Set)

SET D

BOMB PARTY GLASS RENTAL

การเช่าแก้วรีอกและแก้วช็อต

ราคา 2,500 บาท

- แก้วรีอกและแก้วช็อต พร้อมการ Set up
- จำนวน 2 แถว 40 Set (แถวละ 20 Set)

SET B

BEER BOMB

ราคา 4,300 บาท

- Singha Beer 12 bottles
- Vodka 1 bottle (Liter)
- แก้วรีอกและแก้วช็อต พร้อมการ Set up
- จำนวน 2 แถว 40 Set (แถวละ 20 Set)

SET C

JAGER BOMB

ราคา 6,000 บาท

- Jagermeister 1 bottle (Liter)
- Red bull 30 cans (250 ml.)
- แก้วรีอกและแก้วช็อต พร้อมการ Set up
- จำนวน 2 แถว 40 Set (แถวละ 20 Set)





COCKTAIL BARTENDER

บาร์เทนเดอร์ เชคผสมหลากหลายเครื่องดื่ม Cocktail
(33,000 B : 100 Portions)

2 Signature Drinks (1 Cocktail / 1 Mocktail)

Gin, Vodka, Tequila, Rum

พร้อมการตกแต่ง Cocktail Bar ตามธีมงาน

ICE-CREAM STATION

Homemade Ice Cream

(13,000 B : 100 Portions)

ไอศกรีมโฮมเมดเลือกได้ 4 รสชาติ
พร้อมท็อปปิ้งหลากหลายและการตกแต่งตามธีมสี





ICE-CREAM CUP STATION

(13,000 B : 100 Cups)

- ไอศกรีมเลือกได้ 4 รสชาติ
- ป้าย Singage Ice cream ขนาด 25x35 CM
 - ป้ายหน้าตู้ Ice cream ขนาด 80x75 CM
 - ฝาปิดถ้วย Ice cream ขนาด 6.5 CM

*All prices are subject to 7% VAT

ICE CREAM FLAVORS

รายการไอศกรีมเพิ่มเติม
(สามารถเลือกปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม)

GELATO : ไอศกรีมนม

Vanilla
วานิลลา

Chocolate chip
ช็อกโกแลตชิพ

Cookies & Cream
คุกกี้แอนด์ครีม

Bitter Chocolate
บิทเทอร์ช็อกโกแลต

Double Chocolate
ดับเบิลช็อกโกแลต (ช็อกโกแลต+ชิพ)

Matcha Green Tea
มัทชะชาเขียว

Thai Milk Tea
ชานมไทย

Au Latte
กาแฟ

Cookies Coffee
คุกกี้คอฟfee

Mocha
มอคค่า (ช็อกโกแลตและกาแฟ)

Fresh milk
นมสด

Rum Raisin
รัมเรซิน

Sea Salt Caramel
ชีซอลคาราเมล

Strawberry Milk
สตอเบอร์รี่นม

SHORBET : ไอศกรีมผลไม้

Strawberry
สตอเบอร์รี่

Berry Mixed
เบอร์รี่มิกซ์

Kiwi Strawberry
กีวี สตอเบอร์รี่

Passion Fruit
เสาวรส

Raspberry
ราสเบอร์รี่

Aroma Coconut
มะพร้าวน้ำหอม

Mango
มะม่วงน้ำดอกไม้

Mango+Passion fruit
มะม่วงน้ำดอกไม้+เสาวรส

Fruit Jelly Curd
นมเปรี้ยวผลไม้



DONUT STATION

ชุดโดนัทหลากหลายสีสับ
ตกแต่งตามธีมงาน
9,000 บาท / 100 ที่



PINTO ปิ่นโตถวายพระ

7,200 THB / 9 MONKS เมนูกับข้าว เลือกได้ 2 รายการ

อาหารปิ่นโตถวายพระ 4 ชั้น เมนูกับข้าว 2 เมนู ข้าวสวย และผลไม้

สารพัดผัดจานเด็ด

- ปลากระพงราดพริก
- ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง
- ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่
- ผัดปลาช่อนคั้นซ่าย
- ผัดเนื้อพริกไทยดำ
- ผัดไก่เบ็ดมะม่วงหิมพานต์
- ผัดซี่โครงหมูสามรส
- ผัดไก่ผัดกระหรี่
- ผัดคะน้าน้ำมันหอย
- ผัดหอยลายน้ำพริกเผา
- ผัดโป๊ยเซียน
- ปลาทอดผัดซอสมะขาม
- ผัดเนื้อน้ำมันหอยเห็ดฟาง
- ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้ง
- ผัดปลาหมึกไข่เค็ม
- ผัดยอดมะระหวาน
- ผัดกระเพราไก่สับ
- ผัดกระเพราหมูกรอบ
- หมูกรอบคั่วพริกเกลือ
- ผัดไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ
- ผัดบล๊อคโครีปูก้อน

ต้มยำทำแกง

- แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ
- ต้มยำกุ้ง
- แกงเผ็ดเปิดอย่าง
- แกงเลียงกุ้งผัดรวม
- แกงป่าไก่
- แกงหมูเทโพ
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม
- แกงเขียวหวานไก่
- แกงมัสมั่น
- แกงกระหรี่
- แกงไตปลา
- แกงส้มชะอมทอด
- แกงส้มปลาช่อนทอด
- แกงส้มกุ้งสดผัดรวม
- แกงส้มกุ้งมะละกอ
- แกงเผ็ดไก่หน่อไม้
- ต้มข่าไก่
- แกงส้มผัดรวมมังสวิรัต
- ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเห็ดเผาะหอม
- แกงจืดไข่น้ำ

*All prices are subject to 7% VAT

อาหารถวายพระ 9 รูป

5,500 THB / 9 MONKS

เมนูกับข้าว 4 รายการ + ข้าวสวย และผลไม้

สารพัดผัดจานเด็ด

(เลือก 1 รายการ)

- ผัดสายบัวกังสด
- ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่
- ผัดปลาช่อนคั้นช่าย
- ผัดเนื้อพริกไทยดำ
- ผัดบุลล็อกโครีปูท่อน
- ผัดซีโครงหมูสามรส
- ผัดไก่ผัดกระเทียม
- ผัดคะน่าน้ำมันหอย
- ผัดผักรวม
- ผัดโหระพา
- ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้ง
- ผัดปลาหมึกไข่เค็ม
- ผัดยอดมะระหวาน
- ผัดกระเพราไก่สับ
- ผัดกระเพราหมูกรอบ
- ผัดคะน้าปลาเค็ม
- ผัดไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ
- ผัดเปรี้ยวหวานปลากระพง
- ผัดไก่เบ็ดมะม่วงหิมพานต์
- ผัดเนื้อน้ำมันหอยเห็ดฟาง

ต้มยำทำแกง

(เลือก 1 รายการ)

- แกงส้มสายบัว
- ซุปรากบัวกระดูกหมู
- แกงเผ็ดเปิดฝัก
- แกงเลียงกุ้งสดรวม
- แกงป่าไก่
- แกงหมูเทโพ
- แกงเขียวหวานไก่
- แกงมัสมั่น
- แกงกระหรี่
- แกงไตปลา
- แกงจืดไข่น้ำ
- แกงส้มชะอมทอด
- แกงส้มกุ้งสดผัดรวม
- แกงส้มกุ้งมะละกอ
- แกงเผ็ดไก่หน่อไม้
- แกงเขียวหวานเต้าหู้
- มังสวิรัต
- แกงส้มผักรวมมังสวิรัต
- แกงเผ็ดเต้าหู้มังสวิรัต
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
- กรายไข่เค็ม

ยำรสแซ่บรสจัด

(เลือก 1 รายการ)

- ยำรวมมิตรทะเล
- ยำวุ้นเส้น
- ยำสลัดปูอัด
- หมูมะนาวก้านคะน้า
- ยำหมูย่างยอดมะพร้าว
- ยำกุ้งทอด
- ยำไข่ดาว
- ยำผักบุ้งกุ้งสด
- ยำถั่วพุด
- ยำเห็ดสด
- ยำไก่ย่าง
- ยำสมุนไพร
- ยำก้านคะน้า
- ยำเนื้อย่าง
- ยำไส้กรอก
- ลาบปลาหมึก
- พล่ากุ้ง
- ลาบเห็ดมังสวิรัต
- ยำเต้าหู้
- ยำแตงกวาญี่ปุ่นมังสวิรัต
- ยำมะม่วง มะพร้าวคั่ว
- ยำปลาเส้น กับ
- แมงกระพรุน
- หมูซอยมะนาว
- ยำลูกชิ้นปลา
- ยำกุนเชียง
- ยำปลาตุ๋น
- ยำผลไม้

เมนูทอดกรอบ

(เลือก 1 รายการ)

- ทอดมันปลากราย
- หมูสับก้อนกระเทียมพริกไทย
- ทอดมันปลาหมึก
- ทอดมันข้าวโพด
- ไส้กรอกทอด
- ซีโครงหมูทอดกระเทียม
- ทอดมันกุ้ง
- ปีกไก่ทอด

เครื่องดื่ม

- ชาร้อน
- น้ำส้ม
- น้ำเปล่า





10, Ratchapruerk Rd., Bang Prom, Talingchan, Bangkok 10170

t: 098.665.5822

e: info@aubevenue.com

w: www.aubevenue.com

f: facebook.com/aubevenue