



ENGAGEMENT PACKAGE 2017

ROOM RENTAL

Baht 29,999 net

Inclusive of

- Room rental during 08:00 am – 12:00 pm or 1:00 pm – 5 pm.
- Thai herbal drink and drinking water for 50 people
- Chinese tea set
- Personalized backdrop
- 2 flower stand behind the sofa set
- 4 corsages
- Thai background music
- Overnight stay in a Superior room on the wedding day

THAI WEDDING CEREMONY

Baht 9,999 net

- Thai wedding ceremony set and Buddha set with flowers
- Pair of wedding garland for bride and groom
- Pair of floral arrangement for pouring ceremony

RELIGIOUS CEREMONIAL

Baht 12,999 net

- Stage set up for monks
- Buddha set with flower decoration
- Thai set breakfast or lunch offering for monks
(Host invites and arrange transportation for monks)

FOOD & BEVERAGE

- Coffee break **Baht 599 net / person**
(3 kinds of snack with coffee & Tea)
- International Buffet **Baht 1,100 – 1,500 net / person**
- Thai Buffet **Baht 1,000 – 1,400 net / person**

*All price are inclusive of 10% service charge and applicable government



WEDDING PACKAGE 2017

BALLROOM	MAXIMUM CAPACITY			MINIMUM SPEND
	Cocktail	Buffet	Set Dinner	
	350 people	250 people	250 people	Baht 300,000

COCKTAIL

Athens	Baht 1,050 net per person
Oslo	Baht 1,190 net per person
Brussels	Baht 1,390 net per person

BUFFET

INTERNATIONAL

Berlin	Baht 1,200 net per person
London	Baht 1,400 net per person
Paris	Baht 1,600 net per person

THAI

Lanna	Baht 1,000 net per person
Ayutthaya	Baht 1,200 net per person
Rattanakosin	Baht 1,400 net per person
Barcelona (BBQ Seafood)	Baht 1,600 net per person

SET DINNER

WESTERN

Vienna	Baht 1,300 net per person
Budapest	Baht 1,500 net per person

THAI

Pimai	Baht 1,250 net per person
Phanom Rung	Baht 1,650 net per person

CHINESE BANQUET A (10 people) Baht 13,000 net per table

CHINESE BANQUET B (10 people) Baht 15,000 net per table

*All price are inclusive of 10% service charge and applicable government tax



COMPLIMENTARY CONCESSIONS

DETAILS	MINIMUM SPEND	
	Baht 300,000	Baht 450,000
Standard floral decorations in the ballroom	√	√
Wedding garlands for the bride & groom	√	√
Floral bouquet for the bride	√	√
VIP corsages	4	6
Blessing books	2	4
Standard 7 tiers wedding cake, 10 pieces of wedding cake	√	√
Photo gallery	√	√
Personalized backdrop lettering	√	√
LCD projectors with screens	√	√
Free flow standard soft drinks	√	√
Afternoon tea for the bride & groom	√	√
One bottle of sparkling wine set up in room	√	√
Overnight stay in a Deluxe on the wedding day	√	-
Overnight stay in a Suite on the wedding day	-	√
One complimentary night stay in U Sathorn Bangkok on your first anniversary month	√	√
Complimentary fee for pre-wedding photo shooting at U Sathorn Bangkok (venue only)	√	√

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

COFFEE BREAK

FOOD & BEVERAGE

- Freshly brewed Arabica coffee
- Selection of TWG teas
- Fresh fruit juices (orange, guava & apple)
- Bowl of uncut fresh fruit
- Seasonal freshly sliced fruit

MORNING BAKERY

MUFFINS

- Pistachio
- Chocolate Chip
- Matcha Green Tea
- White Chocolate
- Cappuccino
- Red Velvet
- Thai Milk Tea

มัฟฟิน

- พิสตาชิโอ
- ช็อคโกแลตชิพ
- ชาเขียวมัทชะ
- ช็อคโกแลตขาว
- กาแฟคาปูชิโน่
- เรดเวลเว็ท
- ชาไทย

CROISSANTS & DANISHES

- Ham and Cheese Croissant
- Butter Croissant
- Almond Croissant
- Blue Berry Danish
- Cherry Danish
- Almond Danish
- Apple Turn Over
- Sausage Roll
- Cinnamon Roll
- Apple Danish

ครัวซองต์และเดนิช

- ครัวซองต์แฮมชีส
- ครัวซองต์เนยสด
- ครัวซองต์อัลมอนต์
- เดนิชบลูเบอร์รี่
- เดนิชสตอเบอร์รี่
- เดนิชอัลมอนต์
- พัฟฟ์แอปเปิ้ล
- พัฟฟ์ไส้กรอก
- พัฟฟ์กลิ้นอบเชย
- เดนิชแอปเปิ้ล

CAKES

- Banana Cake
- Marble Cake
- Blueberry Cheesecake
- Brownie
- Mixed Fruit Cake
- Orange and Chocolate Chip Butter Cake
- Cherry Cheesecake
- Apple Cheesecake
- Chocolate Fudge Cake

SAVORIES

- Gyoza with sesame soya sauce
- Chicken with pandan leaves
- Deep-fried prawns on toast
- Deep-fried shrimp balls stuffed with cheese
- Thod mun pla
- “Thung Tong” Crispy fried golden parcels
- Minced prawns and pork in a golden cup
- Deep-fried vegetable spring rolls

SANDWICHES

- Tuna
- Caesar Chicken
- Ham and Cheese
- Chicken
- Mini Club
- Creamy Egg and Chive
- BLT

เค้ก

- เค้กกล้วยหอม
- เค้กหินอ่อน
- บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- บราวน์
- เค้กผลไม้รวม
- เค้กส้มและช็อคโกแลตพิช
- เชอร์รี่ชีสเค้ก
- แอปเปิ้ลชีสเค้ก
- เค้กช็อคโกแลตฟัดจ์

ของว่าง

- เกี้ยวซ่า
- ไก่ห่อใบเตย
- ขนมปังหน้ากุ้ง
- ลูกชิ้นกุ้งไส้ชีส
- ทอดมันปลา
- ถุ้งทอง
- กระทงทอง
- ปอเปี๊ยะทอด

แซนวิช

- แซนวิชทูน่า
- แซนวิชสลัดไก่
- แซนวิชแฮมชีส
- แซนวิชไก่
- คลับแซนวิช
- แซนวิชไข่
- แซนวิชเบคอน



COCKTAIL – ATHENS MENU

Crisps & Dips

Tom yam nuts, grissini, corn chips	ถั่วทอดรสต้มยำ กิสซีนี และคอร์นชิฟ
Sour cream & green	ซาวครีมกับต้นหอม
Spicy tomato salsa	มะเขือเทศซัลซ่า

Cold Canapés

Prawn with avocado tartar and micro cress	สลัดกุ้งอโวคาโด
Mussel duxelles with lime sauce	หอยแมลงภูซอสมะนาว
Egg net rolls with pork and shrimp	ห่อหมูและกุ้ง
Stuffed cherry tomatoes with sundried tomato cream	มะเขือเทศสอดไส้ครีม
Parma ham and cantaloupe melon	พาร์มาแฮมและเมลอน
Tuna salad with roasted bell peppers and ebiko mayo	ทูน่าสลัดกับซอสไข่กุ้ง

Hot Canapés

Chicken wrapped in pandan leaf	ไก่ห่อใบเตย
Slow-cooked pork loin with potatoes and mushroom sauce	หมูอบกับมันฝรั่งและซอสเห็ด
Minced prawn parcels with plum sauce	ทอดมันกุ้ง
Chicken satay with peanut sauce	สะเต๊ะไก่
Deep-fried bread with shrimp spread	ขนมปังหน้ากุ้ง
Vegetable spring rolls	ปอเปี๊ยะผักทอด

Desserts

Selection of fresh sliced fruits	ผลไม้รวม
French pastries	ขนมอบฝรั่งเศส
Selection of deluxe Thai desserts	ขนมหวานไทย
Selection of mini mousses	มูสหลากชนิด



SATHORN
BANGKOK

COCKTAIL – OSLO MENU

Crisps & Dips

Tom yam nuts, grissini, corn chips	ถั่วทอดรสต้มยำ กิสซีนี คอร์นชิพ
Sour cream & green onion	ซาวครีมกับต้นหอม
Spicy tomato salsa	มะเขือเทศซัลซ่า

Cold Canapés

Tortilla cream cheese rolls & chives	ทอร์ติยาโรลไส้ครีมชีส
Potato, olives and tuna with spring onions and capers	สลัดมันฝรั่ง
Smoked salmon and spiced whipped yogurt	แซลมอนรมควันและโยเกิร์ต
Minced prawns in an egg net	ห่อกุ้ง
Spicy minced chicken salad	ลาบไก่
Pomelo salad with grilled scallops	ยำส้มโอกับหอยเชลล์ย่าง

Food Station

Slow-roasted beef striploin with red wine jus and condiments	เนื้ออบซอสไวน์แดง และเครื่องเคียง
--	-----------------------------------

Hot Canapés

Vegetable samosas with chutney	ซามอส่าไส้ผัก
Lemon and coriander marinated spring chicken	ไก่มะนาว
Lamb kebabs with BBQ sauce	แกะย่างกับซอสบาร์บีคิว
Crispy spring rolls with sweet chili sauce	ปอเปี๊ยะกุ้ง
Japanese minced pork dumplings	เกี้ยวซ่าหมู
Deep-fried golden parcels with plum sauce	ถุงทอง
Deep-fried buffalo wings	ปีกไก่ทอดซอสบาบีคิว

Desserts

Selection of fresh sliced fruits	ผลไม้รวม
French pastries	ขนมอบฝรั่งเศส
Selection of deluxe Thai desserts	ขนมหวานไทย
Selection of mini mousses	มูสหลากหลายชนิด



SATHORN
BANGKOK

COCKTAIL – BRUSSELS MENU

Crisps & Dips

Tom yam nuts, grissini, corn chips

ถั่วทอดรสต้มยำ กิสซีนี คอร์นชิฟ

Sour cream & green onion

ซาวครีมกับต้นหอม

Spicy tomato salsa

มะเขือเทศซัลซ่า

Cold Canapés

Tomato & mozzarella skewers with pesto

มอซซาเรลล่ากับเพสโตซอส

Foie gras jelly

เยลลี่ตับห่าน

Marinated smoked salmon with capers and dill

แซลมอนรมควันกับผักชีลาว

Prawn cocktail with calypso sauce

ค็อกเทลกุ้งกับซอสคาลิปโซ่

Vietnamese fresh spring rolls

ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม

Blackened Ahi tuna with wasabi dressing

ปลาทูนาราดซอสวาซาบิ

Spicy wing bean salad with shrimp

ยำถั่วงอกกุ้ง

Food Station

Roasted honey-glazed ham with condiments

แฮมอบน้ำผึ้งกับเครื่องเคียง

Hot Canapé

Coriander-flavored lamb kebabs

เคbabแกะ

Deep-fried curried fish cakes

ทอดมันปลา

Snowfish fingers with tartar sauce

ปลาหิมะชุบแป้งทอดกับซาร์ซาร์ซอส

Seafood croquettes

มันบดซีฟู้ดทอด

Japanese minced pork dumplings

เกี๊ยวหมูอบ

Beef cubes with teriyaki sauce

เนื้อหั่นลูกเต๋าในซอสเทอริยากิ

Pandan-flavored chicken fillets

ไก่ทอดใบเตย

Soft shell crab skewers

ปูนิ่มเสียบไม้

Desserts

Selection of fresh sliced fruits

ผลไม้รวม

French pastries

ขนมอบฝรั่งเศส

Selection of deluxe Thai desserts

ขนมหวานไทย

Selection of mini mousses

มูสหลากหลายชนิด

INTERNATIONAL BUFFET – BERLIN MENU

Appetizers

Assorted crudités and lettuce	สลัดบาร์
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing chopped egg, parsley, spring onions, capers, olives, cheese, bacon, lemon wedges	
Mediterranean feta cheese salad with olives and cherry tomatoes	สลัดเมดิเตอร์เรเนียน
Shrimps with avocado and shaved apple salad	สลัดกุ้งอโวคาโดและแอปเปิ้ล
Thai-style long eggplant salad	ยำมะเขือยาว
Pomelo salad with spiced crab meat	ยำส้มโอ
Spicy minced pork salad with chili flakes and roasted rice	ลาบหมู
Asian shrimp cakes with plum sauce	ทอดมันกุ้ง

Soup

Spicy prawn soup flavored with lemongrass, mushroom and chili paste	ต้มยำกุ้ง
---	-----------

Mains

Mushroom and cheese gratinated beef medallions in port wine jus	เนื้อวัวอบชีสซอสไวน์
Slow-cooked lamb shank in Bordelaise jus	ขาแกะตุ๋นกับซอสโบเดเลส
Thai green curry with chicken, eggplant, chili and basil	
Stir-fried seafood with Madras curry powder, celery,	ทะเลผัดผงกระหรี่
Steamed seafood curry pudding	ห่อหมกทะเล
Tofu with minced pork and vegetables in brown sauce	เต้าหู้ทรงเครื่อง
Gratin Dauphinoise	มันฝรั่งอบชีส
Asparagus, carrots, Hong Kong kale and shiitake mushrooms in oyster sauce	ผัดผักสี่สหาย
Steamed Jasmine rice	ข้าวสวย

Desserts

Whole fresh fruit basket	ผลไม้รวม
Seasonal fresh sliced fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Selection of deluxe Thai desserts	ขนมไทย
French pastries	ขนมอบฝรั่งเศส

INTERNATIONAL BUFFET – LONDON MENU

Appetizers

Assorted crudités and lettuce	สลัดบาร์
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing	
Chopped egg, parsley, spring onions, capers, olives, cheese, bacon and lemon wedges	
Mesclun salad with smoked salmon, artichokes, tomatoes and avocado	สลัดแซลมอนรมควัน
Cajun-spiced chicken salad with palm heart, orange and pomelo salad	ยำส้มโอ
Vine-ripened tomato and Mozzarella Caprese	มอสซาเรลล่าชีส และมะเขือเทศ
Wing bean salad with hard-boiled egg and squid	ยำถั่วพุด
Spicy glass noodle salad with chili flakes and minced pork	ลาบวุ้นเส้น
Grilled pork neck spicy salad	ยำคอหมูย่าง

Soup

Cream of butternut pumpkin with herb garlic croutons	ซूपักทอง
--	----------

Mains

Fillet of sea bass with lemon, capers and almond butter	ปลากระพงนึ่งมะนาว
Roasted pork loin with prune sauce	หมูอบซอสลูกพรุน
Thai-style marinated & grilled chicken	ไก่ย่างสมุนไพร
Massaman beef curry with potatoes, shallots and peanuts	มัสมั่นเนื้อ
Rock lobster with garlic and pepper sauce	กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย
Stir-fried seafood with chili and Thai herbs	ทะเลผัดฉ่า
Penne Pasta al Arrabiatta	เส้นเพนเน่ผัดซอสมะเขือเทศ
Stir-fried seasonal vegetables with oyster sauce	ผัดผักรวมมิตร
Steamed Jasmine rice	ข้าวสวย

Desserts

Whole fresh fruit basket	ผลไม้รวม
Seasonal fresh sliced fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Selection of deluxe Thai desserts	ขนมไทย
French pastries	ขนมอบฝรั่งเศส

INTERNATIONAL BUFFET – PARIS MENU

Appetizers

Assorted crudités and lettuce	สลัดบาร์
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing	
Chopped egg, parsley, spring onions, capers, olives, cheese, bacon and lemon wedges	
Parma Ham, rocket, melon and Parmesan shavings	พามาแฮม และเมล่อน
Cobb salad with avocado, bacon, boiled egg and tomatoes	คอปสลัด
Spicy prawn salad with lemongrass and kaffir lime leaves	ปลากุ้ง
Thai-style grilled beef salad	น้ำตกเนื้อ
Spicy pork salad with chili and lemon sauce	หมูมะนาว
Fried minced pork on toast	ขนมปังหน้าหมู
Spicy minced duck with chili flakes and Thai herbs	ลาบเป็ด

Soup

Cream of mushroom soup with herb garlic croutons	ซूपครีมเห็ด
--	-------------

Food Station

Som Tam – Thai-style green papaya salad with grilled seafood

Mains

Pan-fried salmon with broccoli and mustard grain sauce	แซลมอนย่างซอสมัสตาร์ด
Grilled beef sirloin steak with sautéed spinach & mushroom sauce	สเต็กเนื้อซอสเห็ด
Lamb cutlet with onions, tomatoes, parsley and cumin jus	เนื้อแกะย่างซอสขมิ้น
Roasted duck in red curry with lychee, chili and basil	แกงเผ็ดเป็ดย่าง
Chicken with cashew nuts and bell pepper	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Szechwan butterfly prawns sautéed with chili paste and vegetables	กุ้งผัดซอสเสฉวน
Sautéed potatoes with caramelized onions, bacon and rosemary	มันฝรั่งผัดเบคอน
Stir-fried mixed vegetables	ผัดผักรวมมิตร
Steamed Jasmine rice	ข้าวสวย

Desserts

Whole fresh fruit basket, Seasonal fresh sliced fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Selection of deluxe Thai desserts and French pastries	ขนมไทยและขนมอบฝรั่งเศส

THAI BUFFET – LANNA MENU

Cold Dishes

Assorted crudités with dressings and trimmings	สลัดผัก
Spicy minced pork neck salad	ยำคอหมูย่าง
Spicy glass noodle and seafood salad	ยำวุ้นเส้น
Minced chicken seasoned with Thai spices	ลาบไก่
Deep-fried vegetable spring rolls	ปอเปี๊ยะไส้ผักทอด
Beef salad with young eggplant and chili paste	ปล่าเนื้อมะเขือม่วง
Minced chicken with tomato chili dip	น้ำพริกอ่อง

Soup

Spicy prawn soup laced with kaffir leaves and lemongrass	ต้มยำกุ้ง
--	-----------

Hot Selection

Fried sea bass with fresh chili and onion	ปลากระพงราดพริก
Stir-fried chicken with cashew nuts	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Pork with black pepper sauce	หมูผัดพริกไทยดำ
Stewed beef in Massaman curry with shallots, peanuts and potatoes	มัสมั่นเนื้อ
Seafood with garlic, chili and Thai herbs	ทะเลผัดฉ่า
Phad Thai	ผัดไทย
Enoki mushrooms and stir-fried vegetables	ผัดผักรวมมิตร
Steamed Jasmine rice	ข้าวสวย

Desserts

Whole fresh fruit basket	ผลไม้รวม
Seasonal fresh sliced fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Selection of deluxe Thai desserts and French pastries	ขนมไทย และขนมอบฝรั่งเศส

THAI BUFFET – AYUTTHAYA MENU

Cold Dishes

Assorted crudités with dressings and trimmings	สลัดผัก
Chiang Mai pork sausage salad with cucumber and tomato	ยำหมูยอ
Som Tam Thai – Green papaya salad with peanuts, dried shrimps, cherry tomatoes and string beans	ส้มตำไทย
Minced duck seasoned with chili and lime	ลาบเป็ด
Pomelo salad with prawns and roasted coconut	ยำส้มโอ
Vietnamese fresh spring rolls	ปอเปี๊ยะสดสไตล์เวียดนาม
Steamed tapioca dumpling stuffed with minced chicken and salted turnip	สาหร่ายไส้ไก่

Soup

Cream of coconut and chicken soup flavored with kaffir lime	ต้มข่าไก่
---	-----------

Hot Selection

Seafood pudding with curried coconut cream	ห่อหมกทะเล
Preaw Wan Gai - Spring chicken with sweet and sour sauce	ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน
Stir-fried seafood with black pepper sauce	ทะเลผัดพริกไทยดำ
Thai green curry with fish balls	แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
Sea bass with celery, onions and chili	ปลาผัดคื่นช่าย
Stir-fried noodles with tofu and soya sauce	ผัดซีอิ๊ว
Stir-fried broccoli with scallops	หอยเชลล์ผัดบร็อคโคลี่
Stir-fried rice with crab meat	ข้าวผัดปู
Steamed Jasmine rice	ข้าวสวย

Desserts

Whole fresh fruit basket	ผลไม้รวม
Seasonal fresh sliced fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Selection of deluxe Thai desserts	ขนมไทย
Sweet mung bean porridge with coconut syrup	เต้าส่วน
Tab tim krob	ทับทิมกรอบ
French pastries	ขนมอบฝรั่งเศส



THAI BUFFET – RATTANAKOSIN MENU

Appetizers

Assorted crudités and lettuce	สลัดบาร์
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing, Chopped egg, parsley, spring onions, capers, olives, cheese, bacon and lemon wedges	
Breaded Northeastern pork sausage with condiments	แหนมทอด
Pork morsels with garlic, lime and chili sauce	หมูมะนาว
Wing bean salad topped with crispy scallions	ยำถั่วพลู
Deep-fried vegetable spring rolls	ปอเปี๊ยะไส้ผักทอด
Spicy grilled beef salad with chili flakes and roasted rice Powder	น้ำตกเนื้อ
Spicy chicken sausage salad	ยำไส้กรอก
Spicy seafood and Shanghai noodle salad	ยำเซี่ยงไฮ้

Soup

Hot & sour seafood soup with mushroom and hot basil	ต้มยำโป๊ะแตก
---	--------------

Mains

Deep-fried sea bass with Thai sweet chili sauce	ปลาราดพริกสามรส
Steamed squid with garlic, lime and chili sauce	ปลาหมึกนึ่งมะนาว
Thai-style marinated & grilled chicken	ไก่ย่าง
Stir-fried roasted duck with garlic, chili and hot basil	เป็ดย่างผัดกระเพรา
Spicy seafood with garlic chili, peppercorn and Thai herbs	ทะเลผัดฉ่า
Braised beef in brown sauce	เนื้ออบยอดผัก
Stir-fried vegetables with oyster sauce	ผัดผักเบญจรงค์
Fried rice with chicken, pineapple, cashew nuts and curry powder	ข้าวอบสับปะรด
Steamed Jasmine rice	ข้าวสวย

Desserts

Whole fresh fruit basket	ผลไม้รวม
Seasonal fresh sliced fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Selection of deluxe Thai desserts	ขนมไทย
Steamed pumpkin custard	ฟักทองสังขยา
French pastries	ขนมอบฝรั่งเศส

SEAFOOD BBQ BUFFET – BARCELONA MENU

Appetizers

Assorted crudités and lettuce	สลัดบาร์
French, Italian, Japanese, Thousand Island, Caesar and balsamic dressing	
Chopped egg, parsley, spring onions, capers, olives, cheese, bacon and lemon	
Crispy fried tuna with spicy mango salad	ยำทูน่าฟู
Pomelo salad with roasted coconut, fried shallots and prawns	ยำส้มโอ
Mozzarella and vine-ripened tomato basil pesto and aged balsamic	มอสซาเรลล่าชีส
Spicy minced pork salad with chili flakes, scallions and shallots	ลาบหมู
Assorted cold cuts with condiments	ไส้กรอกสเตลล์อิตาเลียนเสิร์ฟเย็น

Soup

Cream of butternut pumpkin soup	ซूपฟักทอง
---------------------------------	-----------

Pasta Station

Choice of homemade pasta	ซุ้มพาสต้า
Spaghetti, Fettuccini, Linguine or Penne with seafood, aioli, spicy tomato or cream sauce	

Mains

Rock lobster, blue swimming crab	กั้งกระดานกับปูม้า
Squid skewers, salmon skewers with spices	ปลาหมึกและแซลมอนหมัก
Marinated white prawns	กุ้งแซบวัยหมัก
White snapper	ปลากระพงขาว
NZ green mussels, clams	หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์และหอยตลับ
Minute steak	สเต็กเนื้อ
Grilled lamb kofta	เนื้อแกะบดเสียบไม้ย่าง
Mexican-style marinated pork spare ribs	ซี่โครงหมูหมักซอส
Buffalo chicken wings	ปีกไก่หมักซอสบาบีคิว

Side Dishes

Gratinated spinach, baked potato, grilled vegetables, sautéed mushrooms, grilled sweetcorn	ผักโขม, ผักย่าง, เห็ดผัด, ข้าวโพดย่าง
--	---------------------------------------

Desserts

Whole fresh fruit basket, Seasonal fresh sliced fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Selection of deluxe Thai desserts and French pastries	ขนมไทยต่างๆและขนมอบ



THAI SET – PIMAI MENU

Appetizers

YAM SOM O NUE POO

ยำส้มโอเนื้อปู

Pomelo salad with coconut flakes and crab meat

HOI SHELL YANG

หอยเชลล์ย่าง

Grilled Alaskan scallops with chili and lime dressing

THOONG TONG

ถุ้งทอง

Crispy fried golden parcels with plum sauce

SOUP

TOM YAM PLA KAO

ต้มยำปลาเก๋า

Crispy Garoupa fish in lemongrass flavored soup with Thai herbs

MAINS

PLA RAD PRIK

ปลาราดพริก

Sea bass with Thai sweet chili sauce

GAENG PHED PED YANG

แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Roasted duck in red curry laced with grapes and basil

PAD PAK BENJARONK

ผัดผักเบญจรงค์

Stir-fried vegetables in oyster sauce

KHAO SUAY

ข้าวสวย

Steamed Jasmine rice

DESSERT

KLUAY THORD

กล้วยทอดเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมวานิลลา

Deep fried banana fritter with vanilla ice cream



THAI SET - PANOM RUNG MENU

Appetizers

PRAWN CAKE

ทอดมันกุ้ง

Deep-fried prawn cake

LARB PED

ลาบเป็ด

Spicy minced duck salad

SATAY GAI

สะเต๊ะไก่

Chicken skewers with peanut sauce

Soup

TOM KLONG PLA KROB

ต้มโคล้งปลากรอบ

Crispy fried fillet of groupa soup with roasted lemongrass, mushrooms and coriander

Mains

PLA NEUNG BUAY

ปลาหิมะนึ่งบัว

Steamed snow fish with plums, shiitake and ginger

GANG KIEW WANN GAI

แกงเขียวหวานไก่

Thai green curry with chicken

GOONG PHAD YORD MAPRAWORN

กุ้งผัดยอดมะพร้าวอ่อน

Stir-fried coconut palm heart with prawns, chili and sweet basil

KHAO SUAY

ข้าวสวย

Steamed Jasmine rice

KHAO NIEW MA MEUNG LAE ICE CREAM KA TI SOD

Mango and sticky rice with coconut ice cream ข้าวเหนียวมะม่วงกับไอศกรีมกะทิสด



WESTERN SET – VIENNA MENU

Appetizers

Traditional Caesar salad with Sautéed Sea prawns and pancetta croutons

ซีซาร์สลัดเสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง

Soup

Cream of wild mushroom soup with truffle froth

ซूपครีมเห็ด

Main

Sumac-marinated Tasmanian salmon Escalivada with wild rocket and red wine reduction

สเต็กปลาแซลมอน เสิร์ฟพร้อมซอสไวน์แดง

Or หรือ

Lemon-marinated baby chicken with baby root vegetables, potato mousseline and smoked jus

สเต็กไก่เสิร์ฟพร้อมมันบด

Dessert

Macadamia cheesecake with raspberry sherbet

แม็คคาดีเมียชีสเค้ก เสิร์ฟพร้อมไอศกรีมราสเบอร์รี่เชอเบท

WESTERN SET – BUDAPEST MENU

Appetizers

Cajun-spice crusted tuna and seared prawns with avocado & mango
ทูน่าหมักเครื่องเทศเสิร์ฟพร้อมกุ้งย่าง

Soup

Cream of roasted butternut pumpkin
ซूपครีมฟักทอง

Main

Roasted snow fish with wild rice, pine nuts and citrus emulsion
สเต็กปลาหิมะ เสิร์ฟพร้อมกับข้าวสมุนไพร์

Or

Australian rack of lamb wild mushroom risotto with baby carrots & rosemary jus
สเต็กซี่โครงแกะออสเตรเลียเสิร์ฟพร้อมริซอตโต้เห็ด เบบีแครอทราดซอสโรสแมรี่

Dessert

Bailey's coffee tiramisu with white chocolate amaretto ice cream
ทiramisu และ ไอศกรีมช็อคโกแลตอมาเร็ตโต้

FOOD STALLS

CHEF RECOMMENDS (*price per 100 portions*)

CAESAR SALAD WITH CONDIMENTS Baht 8,500 net

ซีซาร์สลัด

Pasta with seafood, Italian sausages & carbonara sauce Baht 12,000 net

พาสต้า

Chilled cooked prawns on ice with dips and condiments Baht 20,000 net

กุ้งต้มเสิร์ฟบนน้ำแข็ง

Oysters on ice Market price

หอยนางรมสดเสิร์ฟบนน้ำแข็ง

Chilled seafood Market price

อาหารทะเลเสิร์ฟบนน้ำแข็ง

Variety of cheese and condiments Market price

ชีสแบบต่างๆ

PHAD THAI (*Thai noodles with shrimp*) Baht 9,500 net

ผัดไทย

GAI YANG SOM TUM Baht 12,000 net

(*Barbecued chicken, glutinous rice and green papaya salad*)

ไก่ย่างส้มตำ

KOR MOO YANG SOM TUM Baht 12,000 net

(*Grilled pork neck, glutinous rice and green papaya salad*)

คอหมูย่างส้มตำ

KAOW TOM PLA & TALAY <i>(Boiled rice with fish and seafood)</i> ข้าวต้มปลา, ทะเล	Baht 12,000 net
KUAY TIEW RUAM MITR TALAY <i>(Noodle soup with fresh shrimps, squid, fish balls, fish meat, and vegetables)</i> ก๋วยเตี๋ยวมิตรทะเล	Baht 12,000 net
KANOM JEEB & SALAPAO <i>(Assorted dim sum & Chinese buns)</i> ขนมจีบ ซาลาเปา	Baht 9,500 net
KHAO MAN GAI <i>(Capon chicken with steamed rice)</i> ข้าวมันไก่	Baht 12,000 net
BAMEE MOO DAENG <i>(Egg noodle soup with roasted pork)</i> บะหมี่หมูแดง	Baht 12,000 net
BAMEE NA PED <i>(Steamed rice or egg noodles with roasted duck)</i> บะหมี่หน้าเป็ด	Baht 13,000 net
KRAPOH PLA <i>(Fish maw soup)</i> กระเพาะปลา	Baht 14,000 net
HONG KONG WONTON SOUP <i>(Prawn wontons with egg noodles, roasted duck and pak choy)</i> บะหมี่เกี๊ยวกุ้งกับเป็ดย่างและผักกวางตุ้ง	Baht 12,500 net
GERMAN SAUSAGES Sausages with sauerkraut and mashed potatoes, accompanied by dill pickles, pickled vegetables and mustard. ไส้กรอกเยอรมัน	Baht 13,000 net

CARVERY (Minimum 100 persons per order)

Roasted chicken with gravy ไก่อบซอสเกรวี่	Baht 10,000 net
Whole roasted crispy pork leg (min 8 kilo) ขาหมูอบกรอบ	Baht 12,000 net
Roasted BBQ ham with mustard seed gravy แฮมอบซอสเมล็ดสตาร์ด	Baht 12,000 net
Baked fish snapper coulibiac ปลากระพงห่อแป้งพายอบ	Baht 15,000 net
Smoked salmon with condiments แซลมอนรมควัน	Baht 15,000 net
Dill marinated salmon แซลมอนหมักกับผักชีลาว	Baht 15,000 net
Vodka-beetroot marinated salmon แซลมอนหมักกับวอดก้าและบีทรูท	Baht 15,000 net
Salmon en crou��t�� แซลมอนห่อแป้งพายอบ	Baht 15,000 net
Whole baked salmon in salt crust ปลาแซลมอนอบเกลือ	Baht 15,000 net
Leg of lamb in herb crust ขาแกะอบสมุนไพร	Baht 24,000 net
Apricot and pine nut rack of lamb (8 kg) ซี่โครงแกะอบกับแอปริคอต	Baht 25,000 net
Imported roasted striploin of beef สเต็กเนื้อสันนอก	Market price
Beef Wellington เนื้อห่อแป้งอบ	Market price
Imported Wagyu striploin (6 kg) เนื้อว้วนำเข้า “สตรีปลอยด์ วากิว”	Market price
Imported Wagyu rib eye (5 kg)	Market price

เนื้อวัวนำเข้า “ริบอาย วากิว”

Imported Wagyu prime rib (9 kg)

Market price

เนื้อวัวนำเข้า พรามริบ วากิว

DESSERTS price per 100 persons

Thai-style coconut ice cream

Baht 8,000 net

(Coconut ice cream served with 6 kinds of condiments)

ไอศกรีมกะทิเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง

Mövenpick ice cream

Baht 20,000 net

For 100 servings can choose 2 flavours, 250 servings 5 flavours and 500 servings 10 flavours

เมนูโต๊ะจีน – 13,000 บาท

1. ออเดิร์ฟ ขนมหีบ – ปอเปี๊ยะทอด – ยำแมงกระพรุนน้ำมันงา – กระจ่างปลาผัดแห้ง – ไส้กรอกเหล้าแดง
2. เอ็นหมูน้ำแดง หรือกระจ่างปลาน้ำแดงเนื้อปู หรือขาหมูหมั้นโถว
3. กุ้งทอดสลัดผลไม้ หรือกุ้งทอดสลัดผัก หรือกุ้งทอดครีมสลัด
4. เป็ดกั๊ต้า หรือเป็ดปักกิ่ง หรือไก่แซ่เหล้า
5. เป้าฮื้อสดราดผักกาดแก้ว หรือมังกรทอดไส้ หรือเป้าฮื้อสดราดขาเป็ดยอดผัก
6. ข้าวอบเม็ดบัวเบคอน หรือผัดหมี่ฮกเกี้ยน หรือข้าวผัดหยางโจว
7. ปลากระพงนึ่งบ๊วย หรือปลาเก๋าทอดราดซีอิ๊ว หรือ สามเซียนตุ๋นเห็ดหอม
8. โอวนี่แปะก๊วย หรือแปะก๊วยนมสด หรือ สาकुแคนตาลูป

###

เมนูโต๊ะจีน 15,000 บาท

1. ออเดิร์ฟ ขนมหีบ – ไก่แซ่เหล้า – แมงกระพรุนยำน้ำมันงา – กระจ่างปลาผัดแห้ง – ปลาเงินทอด – หมูสันโตเกี้ยว
2. เป็ดอบบ๊วยก๊อ หรือ กระจ่างปลาต้ไต้กุ้ง หรือ ซุปสามแซ่เนื้อปู
3. หมูหันหนังกรอบ หรือ หมูหันฮ่องกง หรือ เป้าฮื้อก้อนเจียนน้ำมันหอย
4. หน้าไม้ทะเลเจียน หรือ ขาห่านเก๋าลัคราดยอดผัก หรือ ขาห่านน้ำแดง
5. กุ้งทอดเกลือ หรือ กุ้งทอดพริกเกลือ หรือ หอยเชลล์ผัดซอส X.O
6. ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว หรือ ปลากระบอกนึ่งบ๊วย หรือ ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
7. บะหมี่กุ้งพริกเผา หรือ ข้าวอบเก๋าลัค หรือ ข้าวอบทรงเครื่อง
8. ไก่ตุ๋นโสมเกาหลี หรือ กระจ่างปลาตุ๋นน้ำใส หรือ เอ็นหมูตุ๋นกั๊ต้า
9. แปะก๊วยสาकुส้มแซ่ หรือ แปะก๊วยหิมะป่น หรือ แปะก๊วยมะพร้าวร้อน