

WEDDING PACKAGE

● Suvarnabhumi Ville & SKYBAR 64 SOVEREIGN




SUARNABHUMI
Ville


SKY 64
Bar & Restaurant

Bar & Restaurant

Wedding Package

Package 1

Buffet อาหาร และ Cocktails

800 THB



Package 2

Buffet อาหาร และ Cocktails
+ แดมฟรียูเบียร์ 30L

900 THB



Package 3

Buffet อาหาร และ Cocktails
+ แดมฟรียูเบียร์ 30L
พร้อมห้องพัก สดหรู

1,000 THB





BUFFET COCKTAILS

เมนูอาหาร (MENU)

BUFFET งานฉลองช่วงเย็น

รายการ Cocktails สามารถเลือกได้ 6 รายการ และ เมนูอาหารหลัก 1 รายการ

ทูน่าสลัด	ทูน่าแซนวิช	มินิแฮมชีสแซนวิช	ผัดฉ่าซีฟู้ด
กุ้งคอกเทล	จ๊อปู	สปิงโรตีส	คาราเมล
ทอดมันกุ้ง	ยำทูน่า	ยำแซลม่อน	ลาบหมูทอด
กุ้งวาชาบิ	ลาบไก่	ลาบหมูทอด	หมูคำหวาน
ยำมะเขือยาว	ไก่นักเก็ต	ไส้กรอกคอกเทลทอด	ปลานักเก็ต
กุ้งทอดตั๋มยำมายองเนส	สเต็กหมู	สเต็กไก่	

เมนูอาหารหลัก

- | |
|-------------------------|
| 1. ข้าวมันไก่ + น้ำซุ |
| 2. ข้าวขาหมู + น้ำซุ |
| 3. ข้าวหมูแดง + น้ำซุ |
| 4. ข้าวหน้าเป็ด + น้ำซุ |

MENU BUFFET

เมนูอาหาร (MENU)

MAIN COURSES (เลือกได้ 1 รายการในแต่ละหัวข้อ)

ออร์ดิิร์ฟ (Appetizer)	2
ซุ๊ป (Soup)	1
บุฟเฟต์อาหารไทย (Thai Buffet)	2
บุฟเฟต์ฝรั่ง (Western Buffer)	1
น้ำพริก (Chilly Paste)	1
ขนมหวาน (Desert)	2
สลัดและเดรสซิง (Salad&Dressing)	2
รวมรายการ+ข้าวสวย	11

ออร์ดิิร์ฟ		
ข้าวตัง	เฟรนฟราย	ลูกชิ้นปลาทอด
ขนมปังหน้าหมู	ปลาน้ำเค็ม	ทอดมันกุ้ง
ปอเปี๊ยะผัก	เอ็นไก่ทอด	ไก่ตะเภา
ไส้กรอกคอกเทล	ปีกไก่ทอดเกลือ	ไก่ห่อใบเตย
ทอดมันหมู	ถั่วงอกทอด	



เมนูอาหาร (MENU)

MAIN COURSES (เลือกได้ 1 รายการในแต่ละหัวข้อ)

บุฟเฟ่ต์ไทย (Thai Buffet)		
ไก่ผัดบิ๊อคเคอรี่	ปลาเปรี้ยวหวาน	ปลาสามรส
ปลาหมึกผัดพริกเผา	ผัดซีเมากะเล	ผัดฉ่าลูกชิ้นปลากราย
หมึกผัดบิ๊อคเคอรี่	ยำมะเขือยาว	หมูมะนาว
ไก่เปรี้ยวหวาน	ผัดฉ่าทะเล	หมึกมะนาว
หมูเปรี้ยวหวาน	ลาบทะเล	ยำสามกรอบ
หมึกผัดพริกเผา	ยำปลาดุกย่าง	ลาบหมู
ยำหมูย่าง	ปลานึ่งมะนาว	ลาบไก่
คะน้าเปิดตุ๋น	ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	ปลานึ่งซีอิ๊ว
ยำไก่ย่าง	ยำรวมมิตรทะเล	ยำวุ้นเส้นทะเล
คะน้าหมูตุ๋น		

บุฟเฟ่ต์อาหารฝรั่ง (Western Buffet)		
มักกะโรนีผัดไก่	สปาเกตตีซอสมะเขือเทศ	สเต็กหมู
สปาเกตตีคาโบนาร่า	ชีโครงหมูราดซอสบาบีคิว	สเต็กไก่
หมูอบราดซอส	ปลากระพงราดซอสพื้วชั้น	ไก่อบราดซอส
สปาเก็ตตีผัดซีเมากะเล	ปลากระพงราดซอสเห็ด	
ปลากระพงราดซอส เนยกระเทียม		

MENU BUFFET

เมนูอาหาร (MENU)

MAIN COURSES (เลือกได้ 1 รายการในแต่ละหัวข้อ)

ซุ๊ป (Soup)		
ต้มจืดมะระยัดไส้	ไก่ต้มผัก	แกงกระหรี่ไก่
กระเพาะปลาแดง	มากุเต๊ะไก่ ตุ่นยาจีน	มัสมั่นเนื้อ
ไก่ต้มข่า	มากุเต๊ะหมู ตุ่นยาจีน	มัสมั่นไก่
ต้มยำไก่	แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา	แกงเผ็ดเป็ดย่าง
ไก่ต้มขมิ้น	แกงเขียวไก่มะพร้าวอ่อน	แกงเผ็ดหมูย่าง
ต้มแซ่บซี่โครงหมู	แกงส้มชะอมกุ้งสด	แกงเผ็ดไก่ย่าง
ต้มยำรวมมิตร	ซุ๊ปขาหมู	แกงคั่วหมูสัปรด
แกงเลียงผักกูดสด	แกงกระหรี่เนื้อ	
แกงเขียวหวานเนื้อ มะพร้าวอ่อน	ต้มซุ๊ปกระดูก หมูหน่อไม้สด	

สลัดและเดรสซิ่ง		
สลัดผลไม้รวม	สลัดไก่	สลัดมันฝรั่ง
สลัดผักรวม	สลัดพลาสต้าไส้กรอกไก่	สลัดพลาสต้าทูน่า
สลัดพลาสต้าแฮม		



MENU BUFFET

เมนูอาหาร (MENU)

MAIN COURSES (เลือกได้ 1 รายการในแต่ละหัวข้อ)

น้ำพริก (Chilly Paste)		
น้ำพริกกุ้งสด+ผัก	เต้าเจี้ยวหลน + ผัก	ปลาเค็มหลน + ผัก
น้ำพริกกระปี่ + ปลาทุ + ผัก	น้ำพริกอ่อน + ผัก	น้ำพริกปลาทุ + ผัก

ขนม/ผลไม้ (Desert)		
ลอดช่องน้ำกระทิ	สาคุลนมสด	รวมมิตรน้ำกระทิ
ทับทิมกรอบ	บัวลอยสามสีน้ำกระทิ	ผลไม้รวม



เมนูเครื่องดื่ม (MENU)

BEER	Amount (Liter)	Prices in THB PER BARREL
CHANG	30L	4900 THB
Heineken	30L	6700 THB
Singha	30L	6200 THB
Hoegaarden	30L	5500 THB
Hoegaarden Rose	30L	5800 THB
San Miguel, San Miguel (light)	30L	6200 THB

AFTER PARTY

For 70 -100 Persons Time 22:00 - 01:00

1. สั่งอาหาร A la carte ครบ 10,000 บาท รับส่วนลด 10%
2. Menu เครื่องดื่มครบ 10,000 บาทรับส่วนลด 10 %
3. เมื่อสั่งอาหารครบ 25,000 บาท รับฟรีไวน์แดง 1 ขวด

