



# *Chinese wedding package*

DOUBLETREE BY HILTON SUKHUMVIT BANGKOK

18/1 Sukhumvit Soi 26 Khlong Ton, Khlong Toei, Bangkok, 10110, Thailand  
Tel: +66 2 649 6666 | Fax: +66 2 649 6699 | E-mail: [bkksu.info@hilton.com](mailto:bkksu.info@hilton.com)

# Chinese set menu

## WEDDING PACKAGE: TWO OF US

THB 11,500 net per table (1 table per 10 persons)

### FIRST COURSE

- ☐ Assorted taste hot hors d'oeuvres  
(Fried spring rolls, steam pork Shu Mai  
and stir fried maw fish)

ออร์เดิร์ฟร้อนรวมรส (ปอเปี๊ยะทอด, ชนมจีบหมู  
และกระเพาะปลาผัดแห้ง)

- ☐ Assorted taste cold hors d'oeuvres  
(Century egg, drunken chicken and  
jelly fish salad)

ออร์เดิร์ฟร้อนรวมรส (ไข่เยี่ยวม้าทรงเครื่อง, ไก่แซ่เหล้า  
และยำแมงกระพรุน)

### SECOND COURSE

- ☐ Shredded chicken in brown soup

ซุ๊ปไก่เส้นทรงเครื่องน้ำแดง

- ☐ Hot and sour soup

ซุ๊ปเสฉวน

### THIRD COURSE

- ☐ Braised pork knuckle served  
with steamed Chinese bun

ขาหมูน้ำแดงเสิร์ฟกับหมั่นโถว

- ☐ Grilled chicken with honey and black pepper glaze

ไก่ย่างน้ำผึ้งพริกไทยดำ

### FOURTH COURSE

- ☐ Deep-fried crab meat roll with bean curd sheet

หอยจ้อปูทอด

- ☐ Stir-fried chicken with cashew nuts

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

### FIFTH COURSE

- ☐ Chinese stir fried mixed vegetables

ผัดผักสามสหาย

- ☐ Stir fried kale with oyster sauce

ผักคะน้าน้ำมันหอย

### SIXTH COURSE

- ☐ Steamed whole white snapper with soya sauce

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

- ☐ Steamed white snapper with lemon chili sauce

ปลากระพงนึ่งมะนาว

### SEVENTH COURSE

- ☐ Fried Hong Kong noodles

หมี่ผัดฮ่องกง

- ☐ Roasted BBQ pork fried rice

ข้าวผัดหมูแดง

### EIGHTH COURSE

- ☐ Hot assorted beans in syrup

เต้าทึงร้อน

- ☐ Milk jelly fruit salad

เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด



# Chinese set menu

## WEDDING PACKAGE: HEART TO HEART

THB 12,500 net per table (1 table per 10 persons)

### FIRST COURSE

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Assorted taste hors d'oeuvres<br>(stream pork shu mai, deep fried golden bag with pork and stir fried maw fish)<br>ออร์เดิร์ฟพรอมรส (ขนมหีบหมู, ถุงทองหมู และกระเพาะปลาผัดแห้ง) | <input type="checkbox"/> Deep fried shrimp with salad and fruits in cream sauce<br>กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้ |
|--|---|

### SECOND COURSE

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Fish maw with extra ingredients<br>ซูปรกระเพาะปลาทรงเครื่อง | <input type="checkbox"/> Seafood soup with tofu<br>ซุ๊ปซีฟู้ดเต้าหู้น้ำขุ่น |
|--|---|

### THIRD COURSE

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Mixed BBQ roasted pork<br>บาร์บีคิวรวมย่าง (หมูแดง และหมูกรอบ) | <input type="checkbox"/> Roasted duck Hong Kong style<br>เป็ดย่างฮ่องกง |
|---|---|

### FOURTH COURSE

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Stir fried shrimp in Szechuan sauce<br>กุ้งผัดซอสเสฉวน | <input type="checkbox"/> Stir fried shrimp with garlic, chili and salt<br>กุ้งผัดพริกเกลือ |
|---|--|

### FIFTH COURSE

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Wok fried broccolis with dried scallop<br>บล็อกโคลี่ราดกั้งปวย | <input type="checkbox"/> Wok fried kale with abalone mushroom<br>ผักคะน้าฮ่องกงราดเห็ดเป๋าฮื้อ |
|---|--|

### SIXTH COURSE

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Steamed whole white snapper with fermented black pepper<br>ปลากระพงนึ่งเต้าซี่ | <input type="checkbox"/> Steamed whole white snapper with plum<br>ปลากระพงนึ่งบ๊วย |
|---|--|

### SEVENTH COURSE

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Braised chicken with bamboo pith and chinese herbs<br>ไก่ตุ๋นเยื่อไผ่ | <input type="checkbox"/> Double boiled duck with shiitake mushroom<br>เป็ดตุ๋นเห็ดหอม |
|--|---|

### EIGHTH COURSE

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Hokkien fried noodles<br>ผัดหมี่ฮกเกี้ยน | <input type="checkbox"/> Yangzhou fried rice<br>ข้าวผัดหยางโจว |
|---|--|

### NINTH COURSE

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Ginkgo nuts with lotus seeds and red bean cream<br>แปะก๊วยเม็ดบัวครีมถั่วแดง | <input type="checkbox"/> Cantaloupe and sago in milk<br>สาคูแคนตาลูป |
|---|--|

# Chinese set menu

## WEDDING PACKAGE: HEART TO HEART

THB 13,500 net per table (1 table per 10 persons)

### FIRST COURSE

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Emperor hors d'oeuvres<br>(stir shrimp with ginkgo, jellyfish<br>in sesame oil and drunken chicken)<br>ออร์เดิร์ฟรวมรส (กุ้งผัดแปะก๊วย, แฉงกระพุนฮ่องกงยำน้ำมันงา และไก่แชเหล้า) | <input type="checkbox"/> Deep fried soft-shell crab cream salad<br>ปูนิ่มสลัดครีม |
|---|---|

### SECOND COURSE

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Fish maw soup with crab meat<br>ซุประเพาะปลาเนื้อปู | <input type="checkbox"/> Shredded chicken and bamboo pith<br>with dried scallop in brown soup<br>ซุปร 3 แฉง |
|--|---|

### THIRD COURSE

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Roasted honey duck<br>เป็ดปักกิ่ง | <input type="checkbox"/> Roasted Beijing duck<br>เป็ดปักกิ่ง |
|--|--|

### FOURTH COURSE

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Stir fried shrimp in Shanghai sauce<br>กุ้งผัดซอสเซี่ยงไฮ้ | <input type="checkbox"/> Stir fried shrimp with cashew nuts<br>กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
|---|--|

### FIFTH COURSE

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Wok fried broccoli with crab meat sauce<br>บล็อกโคลี่ราดเนื้อปู | <input type="checkbox"/> Chinese stir fried mixed vegetables with oyster sauce<br>สัสดาน้ำมันหอย |
|--|--|

### SIXTH COURSE

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Stir fried whole white snapper with soya sauce<br>ปลากระพงทอดราดซีอิ้ว | <input type="checkbox"/> Steamed whole white snapper with plums<br>ปลากระพงนึ่งบ๊วย |
|---|---|

### SEVENTH COURSE

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Double boiled pork spare rib with<br>bamboo pith and black mushroom<br>ซี่โครงหมูตุ๋นเยื่อไผ่และเห็ดหอม | <input type="checkbox"/> Slow braised duck with chinese herbs<br>เป็ดตุ๋นยาจีน |
|--|--|

### EIGHTH COURSE

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Stir fried e-fu noodles with crab meat<br>บะหมี่อีฟูผัดเนื้อปู | <input type="checkbox"/> Fried rice with salmon and garlic<br>ข้าวผัดกระเทียมปลาแซลมอน |
|---|--|

### NINTH COURSE

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Hot ginkgo nuts in ginger syrup<br>แปะก๊วยบัวลอยน้ำแข็ง | <input type="checkbox"/> Ginkgo nuts with sweet taro mousse<br>โอวี่แปะก๊วย |
|--|---|