



# *Cocktail 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)

# COCKTAIL MENU

## TWO OF US

THB 950 net per person includes selection of 8 hot/cold savories and 4 sweet dreams

## HEART TO HEART

THB 1,050 net per person includes selection of 10 hot/cold savories and 5 sweet dreams

## TOGETHER FOREVER

THB 1,150 net per person includes selection of 12 hot/cold savories and 6 sweet dreams

All packages include Healthy salad station, assorted nuts with potato chips and bread sticks

## HOT SAVORY

### MEAT LOVERS

- BBQ chicken wing
- Yakitori chicken skewer
- Deep-fried sesame chicken
- Mini chicken cheese burger
- Roasted duck with orange reduction
- Baked beef ball with cheese
- Pork shumai
- Deep-fried golden parcel
- Pork or beef satay
- Pork gyoza

ไก่อบซอสบาร์บีคิว  
ไก่ย่างราดซอสสไตล์ญี่ปุ่น  
ไก่ทอดซอสงา  
ชีสเบอร์เกอร์ไก่  
เบ็ดย่างซอสส้ม  
เนื้อมดอบชีส  
ขนมจีบหมู  
ถุ้งทองหมู  
สะเต๊ะหมู หรือ เนื้อ  
เกี้ยวซ่าหมู

### SEAFOOD FAVORITES

- Seafood vol au vent
- Salmon cream sauce
- Pesto salmon skewer
- Mini fish cake
- Deep-fried crab claw
- Deep-fried shrimp wonton
- Fried bread with minced shrimp spread
- Deep-fried prawns wrapped with spring rolls
- Deep-fried spiced shrimp cake

ซีฟู้ดในถ้วยพาย  
แซลมอนครีมซอส  
แซลมอนราดซอสเพสโตในไม้เสียบ  
ทอดมันปลา  
ก้ามปูทอด  
เกี้ยวกุ้งทอด  
ขนมปังหน้ากุ้ง  
กุ้งกระบอก  
ทอดมันกุ้ง

### HEALTHY VEGETERIAN

- Mushroom risotto croquette
- Mixed vegetable tart
- Vegetable lasagna tart
- Deep-fried vegetable spring rolls
- Deep-fried tofu and corn
- Grilled veggie skewers

ริซอตโตเห็ด  
ทาร์ตผัก  
ลาซานญาผัก  
ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก  
เต้าหู้และข้าวโพดทอด  
ผักย่างในไม้เสียบ

## COLD SAVORY

### MEAT LOVERS

- Parma ham melon skewer
- Rolled parma ham with mushroom
- Beef roll asparagus with horseradish sauce
- Grilled mango with foie gras parfait
- Smoked duck & mixed fruit salsa
- Spicy grilled pork or beef salad
- Spicy minced pork salad with herbs

พาร์มาแฮมเมลอนในไม้เสียบ  
พาร์มาแฮมพันเห็ด  
เนื้อห่อด้วยหน่อไม้ฝรั่งราดซอสเรดิชซอส  
ตัดห่านย่างกับมะม่วงพาร์เฟต์  
ซัลซ่าผลไม้กับเบียร์มควีน  
ยำหมูย่าง หรือ เนื้อย่าง  
ลาบหมู

### SEAFOOD FAVORITES

- Smoked salmon on brioche
- Crab meat, wasabi mayo on baguette
- Sesame seared tuna
- Shrimp cocktail with salad
- California maki rolls with ebiko
- Blue mussels salad with tomato salsa
- Scallop ceviche
- Spicy seafood salad
- Saffron shrimp with cocktail sauce

แซลมอนรมควันบนขนมปัง  
เนื้อปูคลุกซอสวาซาบิมายองเนสบนขนมปัง  
สลัดปลาทูน่า  
สลัดกุ้งคอกเทล  
ข้าวห่อสาหร่ายคลุกไข่กุ้ง  
สลัดหอยแมลงภู่งอกกับซอสมะเขือเทศซัลซ่า  
สลัดหอยเชลล์  
ยำทะเลรวมมิตร  
กุ้งแซฟฟรอนราดซอสคอกเทล

### HEALTHY VEGETERIAN

- Vietnamese spring roll
- Spicy mushroom salad
- Caprese' skewer with basil sauce
- Deep-fried wonton with asparagus and cheese
- Vegetable sushi
- Seaweed salad

ปอเปี๊ยะเวียดนาม  
ยำเห็ดรวมมิตร  
สลัดมะเขือเทศกับซอสโหระพา  
เกี้ยวห่อแอสพาราจัสและชีส  
ซูชิไส้ผัก  
ย่ำสาหร่ายญี่ปุ่น

## SWEET DREAMS

### PASTRY

- Crème brûlée
- Tiramisu
- Blueberry cake
- Strawberry mousse
- Double chocolate mousse
- Baked American cheese cake
- Éclair coffee
- White chocolate opera cake
- Black Forest cake
- Marble cake
- Chocolate nut brownies

แครมบริวว์เล  
ทiramisu  
เค้กบลูเบอร์รี่  
สตรอเบอร์รี่มูส  
ดับเบิลช็อกโกแลตมูส  
อเมริกันชีสเค้ก  
เอแคลร์กาแฟ  
เค้กโอเปร่าไวท์ช็อกโกแลต  
เค้กแบล็กฟอเรสต์  
มาร์เบิลเค้ก  
บราวนี่ช็อกโกแลต

## TARTS

- Chocolate indolence tart
- Pineapple crumble tart
- Fruit tartlet
- Mixed berry tart
- Saint Tropez lemon tart
- Apple crumble

ทาร์ตช็อกโกแลต  
ทาร์ตสับปะรดครีมเบิล  
ทาร์ตผลไม้  
ทาร์ตเบอร์รี่รวม  
ทาร์ตเลมอน  
พายแอปเปิ้ล

## THAI SWEET ENDINGS

- Sticky rice with custard cake
- Sticky rice with dried shrimp
- Layer sweet cake
- Delectable imitation fruits
- Coconut milk jelly
- Saku with cantaloupe and sweet milk
- Pinched gold egg yolks & gold egg yolks thread
- Assorted seasonal fruits platter

ข้าวเหนียวสังขยา  
ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง  
ขนมชั้น  
ลูกชุบ  
วุ้นกะทิ  
สาकुแคนตาลูปเลิ์ฟพร้อมนม  
ทองหยิบ ทองหยอด  
ผลไม้ตามฤดูกาล

## FOOD STATION IN PACKAGE

- Pasta**  
Spaghetti or penne with selection of cream sauce and tomato sauce  
เส้นสปาเก็ตตี้ หรือเส้นเพนเน่ เลิ์ฟพร้อม ครีมซอส และซอสมะเขือเทศ
- Shrimp phad Thai**  
Thai fried rice noodles with prawn in sweet tamarind sauce  
ผัดไทยกุ้งสด
- Assorted dim sum**  
Shrimp shumai, pork shumai, red pork bun and cream bun  
ขนมจีบกุ้ง ขนมจีบหมู ซาลาเปาหมูแดง และซาลาเปาครีม
- Roasted BBQ pork fried noodles**  
Wok-fried yellow noodles with vegetables and roasted BBQ pork loin  
ผัดบะหมี่หมูแดง
- Braised beef, pork or chicken noodles soup**  
Assorted noodles in special broth with braised beef, pork or chicken  
ก๋วยเตี๋ยวน้ำหรือ หมู หรือ ไก่ตุ๋น
- Pork wonton soup**  
Pork wonton in superior broth and vegetables  
เกี๊ยวน้ำหมู

## FOOD STATION

### SALADS & APPETIZERS

- Caesar salad** THB 6,000 net (50 persons)  
heart of romaine lettuce tossed with Caesar dressing served with grilled chicken, prawn and smoked salmon  
ซีซาร์สลัด เลิฟพร้อม ออกไก่ย่าง กุ้งย่าง ปลาแซลมอนรมควัน
- Papaya salad** THB 7,500 net (50 persons)  
spicy papaya salad with sticky rice and grilled chicken  
ส้มตำเลิฟพร้อมข้าวเหนียว และไก่ย่าง
- Fresh spring roll** THB 5,000 net (50 persons)  
Vietnamese spring roll with shrimp & pork sausage served with spicy dipping sauce  
ปอเปี๊ยะเวียดนาม (ไส้กุ้ง หมูยอและผัก ท่อในแผ่นแป้งเลิฟกับน้ำจิ้ม)
- Assorted dim sum** THB 6,000 net (50 persons)  
Shrimp shumai, pork shumai, red pork bun and cream bun  
ขนมจีบกุ้ง ขนมจีบหมู ซาลาเปาหมูแดง และซาลาเปาครีม
- Thai salad yam station** THB 8,500 net (50 persons)  
assorted traditional Thai salad station with chicken, pork, beef, pork sausage, seafood and vegetables with Thai spicy lime dressing  
ยำไทยรวมมิตร (ไก่ หมู เนื้อ ไส้กรอกหมู อาหารทะเล และผัก) เลิฟพร้อมน้ำยำ
- Sushi** THB 13,000 net (50 persons)  
assorted sushi (salmon, tuna, sweet egg, maki roll, ebiko and pickle)  
served with ginger pickle, wasabi & soy sauce  
ซูชิหน้าต่างๆ (แซลมอน ทูน่า ไข่หวานญี่ปุ่น แคลิฟอร์เนียโรล ไส้กุ้ง และผักดอง) เลิฟพร้อมซิงดอง กับ ซอสโชยุ
- Sashimi** THB 15,000 net (50 persons)  
selection of salmon, tuna, yellow tail, octopus & crabstick sashimi  
served with ginger pickle, wasabi & soy sauce  
ปลาดิบหน้าต่างๆ (แซลมอน ทูน่า ปลาฮามาจิ ปลาหมึกยักษ์และปูอัด) เลิฟกับ ซิงดอง วาซาบิ กับ ซอสโชยุ
- Seafood on ice** THB 16,000 net (50 persons)  
choice of prawn, rock lobster, mussels and oysters with variety of sauces  
อาหารทะเลเลิฟบนน้ำแข็ง รวมถึงกุ้ง หอยเชลล์ กุ้ง หิน หอยแมลงภู่ ปู และน้ำจิ้มซีฟู้ด
- BBQ station** THB 17,000 net (50 persons)  
tiger prawns, blue crab, New Zealand mussels, sea bass, chicken skewers, pork skewers, beef skewers with BBQ sauces, spicy sauce and spicy seafood sauce  
รวมบาร์บีคิวย่าง (กุ้งลายเสือ ปูม้า หอยแมลงภู่ ปลากระพง ไก่ หมู และเนื้อบาร์บีคิว)  
เลิฟพร้อมซอสบาร์บีคิว ซอสเผ็ด และน้ำจิ้มซีฟู้ด

## SOUPS & NOODLES

### PASTA

- Pasta** THB 8,000 net (50 persons)  
Spaghetti or penne with selection of cream sauce and tomato sauce  
เส้นสปาเก็ตตี้ หรือเส้นเพนเน่ เลิฟพร้อม ครีมซอส และซอสมะเขือเทศ
- Shrimp phad Thai** THB 6,500 net (50 persons)  
Thai fried rice noodles with prawn in sweet tamarind sauce  
ผัดไทยกุ้งสด
- Roasted BBQ pork fried noodles** THB 6,000 net (50 persons)  
Wok-fried yellow noodles with vegetables and roasted BBQ pork loin  
ผัดบะหมี่หมูแดง

- |                          |   |                            |
|--------------------------|---|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Braised beef, pork or chicken noodles soup</b><br>Assorted noodles in special broth with stewed beef or pork or chicken<br>ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ หรือ หมู หรือ ไก่ตุ๋นเกี๊ยวน้ำหมู   | THB 6,000 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Roasted BBQ pork fried noodles &amp; shrimp wonton soup</b><br>Assorted noodles with shrimp wonton soup and BBQ pork<br>ก๋วยเตี๋ยวเสิร์ฟพร้อมเกี๊ยวกุ้ง และหมูแดง  | THB 7,000 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Khanom Jin</b><br>Fermented rice vermicelli noodles with curry sauce and chicken green curry<br>accompanied by a variety of local fresh green and pickled vegetables<br>ขนมจีนน้ำยา และแกงเขียวหวานไก่ เสิร์ฟพร้อมผักและเครื่องเคียง | THB 6,000 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Khao soi</b><br>Chiang Mai's noodle coconut curry soup with chicken and condiments<br>ข้าวซอยไก่   | THB 6,000 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Fish maw soup</b><br>Fish maw soup with variety of condiments<br>ซุปลกระเพาะปลา  | THB 6,500 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Pork wonton soup</b><br>Pork wonton in superior broth and vegetables<br>เกี๊ยวน้ำหมู   | THB 6,000 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Shrimp wonton soup</b><br>Shrimp wonton in superior broth and vegetables<br>เกี๊ยวน้ำกุ้ง  | THB 6,500 net (50 persons) |

## RICES

### PASTA

- |                          |  |                            |
|--------------------------|--|----------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Thai chicken rice</b><br>Gently poached chicken served with fragrant jasmine rice, soup and bean sauce<br>ข้าวมันไก่ เสิร์ฟพร้อมซุปลและเครื่องเคียง   | THB 6,000 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Roasted BBQ pork with rice</b><br>Roasted BBQ pork served with steamed jasmine rice, boiled egg<br>and Chinese sausage with red sauce<br>ข้าวหมูแดงเสิร์ฟพร้อมกุนเชียงและไข่ต้ม               | THB 7,000 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Pork or chicken congee &amp; chinese dough fritters</b><br>Slow cooked rice porridge with minced pork or chicken<br>served with ginger and spring onion<br>โจ๊กหมูหรือไก่เสิร์ฟพร้อมปาท่องโก๋ | THB 6,000 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Pork or chicken boiled rice</b><br>Steamed rice with dumpling pork or chicken and condiments<br>ข้าวต้มหมู หรือไก่  | THB 5,500 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Shrimp or fish boiled rice</b><br>Steamed rice with shrimp or fish and condiments<br>ข้าวต้มกุ้ง หรือปลา  | THB 6,500 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Fried rice with pork or chicken</b><br>Stir-fried steamed rice with pork or chicken and condiments<br>ข้าวผัดหมู หรือไก่  | THB 5,500 net (50 persons) |
| <input type="checkbox"/> | <b>Fried rice with shrimp or crabmeat</b><br>Stir-fried steamed rice with shrimp or crabmeat and condiments<br>ข้าวผัดกุ้ง หรือ เนื้อปู  | THB 6,500 net (50 persons) |

## ROASTED MEATS

- Grilled lemongrass chicken** THB 6,500 net (50 persons)  
Marinated chicken with lemongrass and fresh herbs served with sweet chili sauce  
ไก่ย่างตะไคร้
- Roasted pork loin stuffed with prunes** THB 7,000 net (50 persons)  
Sirloin of pork stuffed with dried prunes, marinated with fresh rosemary and served with apple cider sauce  
หมูสันนอกอบไส้ลูกพรุนกับซอสแอปเปิ้ล
- Mixed roasted duck & bbq pork & crispy pork** THB 7,000 net (50 persons)  
Mixed roasted duck, bbq pork and crispy pork with condiments  
รวมเป็ดย่างและหมูแดง หมูกรอบ
- Farmer ham** THB 8,000 net (50 persons)  
Honey glazed roasted ham leg served with pineapple sauce  
ขาหมูอบน้ำผึ้งกับซอสสับปะรด
- Roasted australian lamb leg** THB 9,000 net (50 persons)  
Roasted australian lamb leg with potato and vegetable side dishes, anise sauce and mint jelly  
ขาแกะออสเตรเลียอบเสิร์ฟกับมันฝรั่งซอส
- Roasted beef prime rib** THB 12,000 net (50 persons)  
Roasted marinated beef prime rib in Texas style served with grilled pineapple, port wine sauce and mustard cream sauce  
ซี่โครงเนื้ออบเสิร์ฟกับสับปะรดย่าง ซอสพอร์ตไวน์ และซอสมัสตาร์ด
- Oven baked whole salmon** THB 10,000 net (50 persons)  
Whole baked salmon with herb and salt crust served with condiments  
ปลาแซลมอนอบสมุนไพร

## DESSERTS

- Mango mania** THB 8,000 net (50 persons)  
Mango sticky rice, mango pudding, mango cheese cake  
รวมมิตรมะม่วง (ข้าวเหนียวมะม่วง พุดดิ้งมะม่วง และ มะม่วงชีสเค้ก)
- Chocolate fountain** THB 8,000 net (50 persons)  
Warm chocolate fondue with assorted fruit skewer, marshmallow, dried fruit and condiments  
น้ำพุช็อคโกแลต พร้อมด้วยผลไม้ไม้เสียบ มาชเมลโล ผลไม้แห้ง และเครื่องเคียง
- Crêpes suzette** THB 6,000 net (50 persons)  
Freshly pan cooked crêpe with flambé liquor and assorted mini fruit condiment  
เครปซูเซตต์
- Ice cream** THB 6,000 net (50 persons)  
Assorted chocolate, vanilla and strawberry with condiments milk chocolate rice crispies, nuts, dried fruit, vanilla sauce and chocolate sauce  
ไอศกรีมรสชาติ ได้แก่ ช็อคโกแลต วานิลลา และสตอเบอร์รี่ พร้อมเครื่องเคียง
- Macaroons** THB 6,500 net (50 persons)  
Homemade different fillings of macaroon with mango, coconut and thai tea  
มาการองรวมรส (มะม่วง มะพร้าว และชาไทย)