



Wedding Showcase October 2018

COCKTAIL MENU A1

830 BATH/PERSON (INCL.SOFT DRINK)

COLD APPITIZERS	Steamed prawns with egg	กุ้งต้มกับไข่
	Smoke salmon	ปลาแซลมอนรมควัน
	Raw ham with melon	แฮมกับเมลอน
	Roasted beef and asparagus	เนื้ออบกับหน่อไม้ฝรั่ง
	Spicy fish cracking salad	ยำปลากรอบ
HOT DISHES	Mussels provencale	หอยแมลงภู่ออบ
	Spinach quiche	พายผักโขม
	Sauteed shrimp with green curry	กุ้งทรงเครื่อง
	Mini Pizza	มินิพิซซ่า
CARVING	Deep-Fried fish with tartare sauce	ปลาทอดกัลทาตาร์ซอส
	Roasted pork loin with mini bun	หมูอบกับขนมปัง
DESSERTS	Assorted Thai desserts	ขนมหวานไทยชนิดต่างๆ
	Petit fours	เพทตีฟัวร์
	Fresh fruits in season	ผลไม้ตามฤดูกาล
	French pastries	เฟรนช์เพสตรี

COCKTAIL MENU A2

830 BATH/PERSON (INCL.SOFT DRINK)

COLD APPITIZERS	Roasted chicken with peach	ไก่อบกับลูกพีช
	Ham with pineapple	แฮมกับสับปะรด
	Roasted beef and asparagus	เนื้ออบกับหน่อไม้ฝรั่ง
	Rice cracker with minced pork paste	ข้าวคั๊งหน้าตั้ง
	Spicy grilled pork salad	ยำหมูย่าง
HOT DISHES	Chicken wing with garlic and pepper	ปีกไก่ทอดกระเทียม
	spinach quiche	พายผักโขม
	Crispy pancake with minced shrimps	ปอเปี๊ยะแก้ว
	Chicken pie	พายไก่
CARVING	Deep-fried squid	ปลาหมึกทอด
	Roasted beef with mini bun	เนื้ออบกับขนมปัง
DESSERTS	Assorted Thai desserts	ขนมหวานไทยชนิดต่างๆ
	Caramel custard	คาราเมลคัสตาร์ด
	Fresh fruits in season	ผลไม้ตามฤดูกาล
	French pastries	เฟรนช์เพสตรี
	Assorted cake	เค้กต่างๆ