



WEDDING
PACKAGE
GOLDEN TULIP SOVEREIGN



GOLDEN TULIP
SOVEREIGN HOTEL - BANGKOK

COMPLIMENTARY CONCESSIONS

รายละเอียด	จำนวนผู้ร่วมงาน		
	200-299	300-399	400 ขึ้นไป
เครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลม และไม่คิดค่าเปิดขวด	♥	♥	♥
มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาวจำนวน 1 คู่	♥	♥	♥
เค้กแต่งงาน	5 ปอนด์	7 ปอนด์	10 ปอนด์
ช่อดอกไม้ประดับเสื่อ	4 ช่อ	6 ช่อ	8 ช่อ
ชুমผ้าประดับดอกไม้สดหน้างาน	♥	♥	♥
ดอกไม้ตกแต่งเวทีและบริเวณโต๊ะลงทะเบียน	♥	♥	♥
ดอกไม้ประดับโต๊ะเค้ก	♥	♥	♥
สมุดประสานพร	2 เล่ม	3 เล่ม	4 เล่ม
ข้อความบนเวที	♥	♥	♥
ห้องสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า 1 ห้อง	-	-	♥
ห้องส่งตัวพร้อมอาหารเช้า	♥	♥	♥
อาหารว่างสำหรับคู่บ่าว-สาว ก่อนเริ่มงาน	♥	♥	♥
แชนเนลเพลงสองในงาน 1 ชุด	-	-	♥
บัตรรับประทานอาหารค่ำในโอกาสฉลองครบรอบ 1 ปี	♥	♥	♥
จอภาพพร้อมเครื่องฉาย LCD Projector	-	♥	♥
ช่อดอกไม้เจ้าสาว	♥	♥	♥
กล่องรับซองของขวัญ (แบบยืม)	♥	♥	♥
มุมแคสเสอรี่สำหรับโชว์ภาพถ่าย	-	♥	♥
เครื่องทำฟองสบู่	-	-	♥
Gazebo	-	-	♥

ME
NU

Cocktail Menu A	♥	THB	950.-/pax
Cocktail Menu B	♥	THB	1,050.-/pax
International Buffet A	♥	THB	950.-/pax
International Buffet B	♥	THB	1,050.-/pax
Chinese Set Menu A	♥	THB	11,999.-/table
Chinese Set Menu B	♥	THB	13,999.-/table

BUDDHIST CEREMONY

พิธีสงฆ์

ราคา 20,000 บาท

1. อาสนะพร้อมอุปกรณ์สงฆ์ (ที่กรวดน้ำ, ที่พรมน้ำมนต์, กระโถน)
2. โต๊ะหมู่บูชา พร้อมดอกไม้ธูปเทียน
3. ดอกไม้ธูปเทียนสำหรับถวายพระสงฆ์ 9 ชุด
4. จัดสถานที่แบบ Theater สำหรับ 30 ที่นั่ง
5. อาหารสำหรับถวายพระสงฆ์ 9 รูป
6. อาหารพระพุทธรูป 1 ชุด

*หมายเหตุ :

ทางเจ้าภาพต้องนิมนต์ และรับ-ส่ง พระสงฆ์พร้อมภัตตาหารเอง

อาหาร สำหรับ พระสงฆ์

รายการที่ 1

ยำถั่วพู
แกงส้มชะอมไขทอดกุ้งสด
แกงหนุ
ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
ปลาสามรส
พื้ตเค็ดสารพันกับกุ้ง
ข้าวสวย
ผลไม้สด

รายการที่ 2

ลาบเปิด
ยำส้มโอกุ้งสด
ต้มข่าทะเล
ปลาทูทอด
หมูกรอบพื้ตกระเทียมพริกไทยอ่อน
ข้าวโพดอ่อน คะน้า เค็ดหอมพื้ตไก่ น้ำมันหอม
ข้าวสวย
ผลไม้สด

รายการที่ 3

ก้อยกุ้งกับกุ้งทอง
ต้มยำกุ้ง
แกงพื้ตเปิดย่าง
ปูจ๋า
พื้ตพริกเบญจรงค์
กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย
ข้าวสวย
ผลไม้สด

รายการที่ 4

ลาบหมู
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทู
ต้มจืดมะระยัดไส้หมูสับ
ปลาทอดกระเทียมพริกไทย
บวชไก่ทอดกับกุ้ง
ทอดมันปลาทู
ข้าวสวย
ผลไม้สด

*หมายเหตุ :

อาหารสำหรับพระสงฆ์
รวมน้ำชาและน้ำดื่ม



ENGAGEMENT CEREMONY

พิธีหมั้น

(สำหรับ 30 ท่าน) ราคา 20,000 บาท

1. พุ่มดอกไม้สดประดับเวที จำนวน 2 พุ่ม
2. ป้ายชื่อบ่าว-สาว บนเวที
3. โซฟาสำหรับทำพิธีหมั้น
4. จัดสถานที่แบบ Theater สำหรับ 30 ที่นั่ง
5. พานพร้อมพักรองพาน
6. อาหารว่างสำหรับ 30 ท่าน (เครื่องดื่มน้ำอัดลม กาแฟ/ หรือ ชา ขนม 2 รายการ และพลัมโบสถ์)

หมายเหตุ.

*ในกรณีจำนวนแขกมากกว่า 30 ท่าน สามารถเพิ่มอาหารว่างได้ในราคา 450 บาท / ท่าน

**พานแหวนหมั้น และขันหมาก ทางเจ้าภาพนำมาเอง

พิธีสังน้ำพระพุทธรมณต์

(สำหรับ 30 ท่าน) ราคา 25,000 บาท

1. พุ่มดอกไม้สดประดับเวที จำนวน 2 พุ่ม
2. ป้ายชื่อบ่าว-สาว บนเวที
3. จัดสถานที่แบบ Theater สำหรับ 30 ที่นั่ง
4. พานพร้อมพักรองพาน
5. มาลัยคู่บ่าว-สาว
6. มาลัยข้อมือสำหรับประธาน 2 พวง
7. พวงมาลัยตุ้ม 30 พวง (ของชำร่วย)
8. โต๊ะหมู่บูชา ชุดตั้งรดน้ำ พร้อมพานรองรดน้ำพิธี
9. อาหารว่างสำหรับ 30 ท่าน (เครื่องดื่มน้ำอัดลม กาแฟ/ หรือ ชา ขนม 2 รายการ และพลัมโบสถ์)

หมายเหตุ.

*ในกรณีจำนวนแขกมากกว่า 30 ท่าน สามารถเพิ่มอาหารว่างได้ในราคา 450 บาท / ท่าน

**แป้งเจิม น้ำมันต์ สายมงคล ในพิธีสังน้ำพระพุทธรมณต์ทางเจ้าภาพนำมาเอง



ENGAGEMENT CEREMONY

พิธีหมั้นและพิธีหลั่งน้ำพระพุทธรมณต์

(สำหรับ 30 ท่าน) ราคา 30,000 บาท

1. พุ่มดอกไม้สดประดับเวที จำนวน 2 พุ่ม
 2. ป้ายชื่อบ่าว-สาว บนเวที
 3. โซฟาสำหรับทำพิธีหมั้น
 4. จัดสถานที่แบบ Theater สำหรับ 30 ที่นั่ง
 5. พานพร้อมพารองพาน
 6. มาลัยคู่บ่าว-สาว
 7. มาลัยข้อมือสำหรับประธาน 2 พวง
 8. พวงมาลัยตุ้ม 30 พวง (ของชำร่วย)
 9. โต๊ะหมู่บูชา ชุดตั้งรดน้ำ พร้อมพานรองรดน้ำพิธี
 10. ชุดตั้งรดน้ำ พร้อมพานรองรดน้ำพิธี
 11. อาหารว่างสำหรับ 30 ท่าน
- (เครื่องดื่มน้ำอัดลม กาแฟ หรือ ชา ขนม 2 รายการ และพลไม้สด)

หมายเหตุ.

*ในกรณีจำนวนแขกมากกว่า 30 ท่าน สามารถเพิ่มอาหารว่างได้ในราคา 450 บาท / ท่าน

**พานแหวนหมั้น และขันหมาก ทางเจ้าภาพนำมาเอง

***แป้งเจิม น้ำมนต์ สายมงคล ในพิธีหลั่งน้ำพระพุทธรมณต์ทางเจ้าภาพนำมาเอง



INTERNATIONAL COCKTAIL MENU A1

➤ DRIED SNACKS

- Freshly Baked Grissini Sticks
ขนมปังกรอบอิตาลีเสียน
- Fried Cashew Nuts
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด
- Vegetable Crudités Hummus Dip & Eggplant Mousse
ผักสด ถั่วงอกและมะเขือม่วงนวด

➤ COLD

- Spicy Chicken Salad
ลาบไก่รสจัด
- Salmon Pastrami with Wasabi Mayonnaise
ปลาแซลมอนทอดรมเครื่องเทศกับซอสวาซาบิ
- Savory Tuna Salad Finger
แซนด์วิชค็อกเทลทูน่า
- Japanese Octopus Salad with Cucumber
ปลาหมึกยักษ์แบบญี่ปุ่น
- Green Asparagus Rolled in Bacon
เบคอนม้วนไส้หน่อไม้ฝรั่ง

➤ CONDIMENTS

- Shrimp Crackers
ข้าวเกรียบกุ้ง
- Pumpkin Chips
ข้าวเกรียบฟักทอง

➤ CARVING

- Juicy Roasted Pork Neck
คอหมูย่าง

➤ HOT

- Thai Green Chicken Curry Puffs
พัพไฟ้ไก่แกงเขียวหวานไก่
- Minced Prawns on Lemongrass
กุ้งพันตะไคร้
- Grilled Chicken Satay with Peanut Sauce
ไก่เส้เต้กับซอสถั่ว
- Fried Pork Ball Skewers in Chilli Sauce
ลูกชิ้นหมูกับซอสพริก
- Mini Quiche Lorraine
มาร์ตไส้เบคอนกับครีม
- Mini Pizzas
พิซซ่าชิ้นเล็ก

➤ SWEETS

- Fresh Sliced Fruits
ผลไม้สด
- Petit Apple Crumble
แอปเปิ้ลครีมครีมเนื้ล
- Pina Colada Cream
มูสมะพร้าวกับสีป้ะรด
- Mini Fruit Tartlets
มาร์ตผลไม้ต่างๆ
- Coffee Layer Cake
เค้กกาแฟ
- Mini Thai Sweets
ขนมไทย
- Chilled Raspberry Cheese Cake
ชีสเค้กรสเบอร์รี่



INTERNATIONAL COCKTAIL MENU A2

► DRIED SNACKS

- Freshly Baked Grissini Sticks
ขนมปังกรอบอิตาลี
- Fried Cashew Nuts
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด
- Vegetable Crudités Hummus Dip & Eggplant Mousse
ผักสด ถั่วงอกและมะเขือม่วงนวด

► COLD

- Spicy Tuna Salad
สลัดปลาทูน่ารสจัด
- Salmon Pastrami with Wasabi Mayonnaise
ปลาแซลมอนทอดรมเครื่องเทศกับซอสวาซาบิ
- Thai Shrimp and Green Papaya Salad
ส้มตำไทย
- Chicken Tortilla with Hot Sauce
แป้งเบิกซิกนัสี่ไก่
- Green Asparagus Rolled in Peppered Ham
แอสปารากุสโรลในแฮมพริก

► CONDIMENTS

- Shrimp Crackers
ข้าวเกรียบกุ้ง
- Pumpkin Chips
ข้าวเกรียบฟักทอง

► CARVING

- Virginia Baked Ham Boneless
หมูแฮมอบ

► HOT

- American Chicken Pie
พายไก่แบบอเมริกัน
- Minced Prawns on Sugar Cane
กุ้งพินอ้อย
- Grilled Chicken Satay with Peanut Sauce
ไก่เส้เต้กับซอสถั่ว
- Panini Sandwiches
แซนด์วิชแฮมชีสไฟนีย์
- Deep Fried Wonton with Prawns
and Fried Fish Cake
เกี๊ยวกุ้งทอดและทอดมันปลา
- Spinach Tortilla
พริกขี้หมูเตอติญ่า
- Mini Cheese Hot Dog
ฮอทดอกกับเครื่องเคียง

► SWEETS

- Fresh Sliced Fruits
ผลไม้สด
- Chocolate Gateau
ช็อกโกแลตเค้ก
- Mixed Fruits Jelly with Mint
เยลลี่ผลไม้รวมมิ้นต์
- Mini Fruit Tartlets
ทาร์ตผลไม้ต่างๆ
- Mini Thai Sweets
ขนมไทย
- Chocolate Macaroon
ช็อกโกแลตมาการูน
- Chilled Raspberry Cheese Cake
ชีสเค้ก ราสเบอร์รี่



INTERNATIONAL COCKTAIL MENU B1

► DRIED SNACKS

- Chilli Roasted Cashew Nuts
เม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Pepper Lavosh and Grissini Sticks
ขนมปังกรอบและขนมปังกรอบอิตาลี
- Crudités with Tuna Dip
ผักสดกับซอสปลาทูน่า

► COLD

- Mini Sesame Bun with Beef Pastrami Cornichon
พาสตามี่ แดงตองและขนมปังงา
- Herbed Salmon Salad in Cucumber Cups
ปลาแซลมอนในแตงกวา
- Minced Chicken in Crispy Vermicelli Tarts
กระทงทองไส้ไก่
- Marinated Salmon on Baguette
ปลาแซลมอนบนขนมปังฝรั่งเศส
- Sweet and Sour Thai Noodles in Crispy Shells
หมีกรอบกระทงทอง
- Japanese Breaded Pork with Tonkatsu Sauce
หมูทอดญี่ปุ่นทงคัตสึ
- Tuna Balls with Wasabi Mayonnaise
ข้าวปั้นปลาทูน่ากับซอสวาซาบิ

► CONDIMENTS

- Shrimp Crackers
ข้าวเกรียบกุ้ง
- Pumpkin Chips
ข้าวเกรียบฟักทอง

► CARVING

- Whole Roasted Pork Leg
ขาหมูอบ

► HOT

- Crab Croquette with Wasabi Dip
มันฝรั่งทอดเนื้อปู ซอสวาซาบิ
- Malaysian Curry Puff with Cucumber
Yoghurt Sauce
พัพฟี่เนื้อแกะแบบมาเลเซีย
- “Szechwan” Style Baby Pork Back Ribs
ซี่โครงหมูอบสไตล์เสฉวน
- Mini Vol-Au-Vent Mushroom
and Pepper Corn Ragout
แป้งพัพฟี่ไส้เห็ดและพริกไทย
- Breaded Shrimp Balls with Chilli Dip
ทอดมันกุ้งกับซอสพริก
- Cocktail Sausages Wrapped in Croissant
คริวซองไส้สักรอก
- “Baliness” Style Fish Skewers with Plum Sauce
ปลาย่างเสียบไม้สไตล์บาหลี
- Deep Fried Chicken Wing in Spicy Steak Sauce
ปีกไก่ทอดสไตล์ซอส
- Assorted Vegetable Tempura
ผักทอดญี่ปุ่น

► SWEETS

- Fresh Sliced Fruits
ผลไม้สด
- Apple and Pineapple in Filo Sauce
แป้งฟิลโลมะม่วงแอปเปิ้ลและสับปะรด
- Green Tea Crème Brulée
คัสตาร์ดชาเขียว
- Milk Chocolate Banana Cake
เค้กกล้วยหอมกับช็อกโกแลต
- Mini Thai Desserts
ขนมไทย
- Mango and Sticky Rice
ข้าวเหนียวมะม่วง
- Mini Chocolate Mousse Black and White
มูสช็อกโกแลต 2 สี



INTERNATIONAL COCKTAIL MENU B2

► DRIED SNACKS

- Chilli Roasted Cashew Nuts
เม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Pepper Lavosh
ขนมปังกรอบ
- Crudités with Tuna Dip
ผักสดกับซอสปลาทูน่า

► COLD

- Prawn Lemongrass Salad
กุ้งทอดราดซอสตะไคร้
- Herbed Duck Salad in Cucumber Cups
สาหร่ายในแตงกวา
- Minced Chicken in Crispy Vermicelli Tarts
กระทงทองไส้ไก่
- Marinated Salmon on Baguette
ปลาแซลมอนบนขนมปังฝรั่งเศส
- Selection of Vegetarian Sushi
ข้าวปั้นหน้าผักต่างๆ
- Spicy Tuna Salad in Crispy Shell
สลัดปลาทูน่าในกระทง
- Japanese Baby Squid Salad
สลัดปลาหมึกญี่ปุ่น
- Tuna Balls with Wasabi Mayonnaise
ข้าวปั้นปลาทูน่ากับซอสาซาบาชิ

► CONDIMENTS

- Shrimp Crackers
ข้าวเกรียบกุ้ง
- Pumpkin Chips
ข้าวเกรียบฟักทอง

► CARVING

- Roasted Smoked Porkloin Kassler Style
หมูรมควันอบ

► HOT

- Chinese Spring Rolls
ปอเปี๊ยะทอด
- Mini Lamp Kofta with Peanuts and Mint Sauce
เนื้อแกะกับซอสสะระแหน่
- Indian Vegetable Samosa with Coriander Dip
ซามosasไส้ผัก
- Honey-Glazed Chicken Wing with Sesame Seeds
ปีกไก่อบน้ำผึ้ง
- Breaded Shrimp Balls with Chilli Dip
ทอดมันกุ้งกับซอสพริก
- Cocktail Sausages Wrapped in Puff Pastry
ไส้กรอกแป้งฟู
- Minced Prawns on Sugar Cane Stick
กุ้งพันอ้อย
- Deep Fried Snapper Goujons with Tartar Sauce
ปลาทอดกับซอสมายองเนส
- Thai Fish Cakes
ทอดมันปลา

► SWEETS

- Fresh Sliced Fruits
ผลไม้สด
- Coconut Chocolate Cheese Cake
ชีสเค้กช็อกโกแลตมะพร้าว
- English Cherry Trifle
ขนมหวานอังกฤษ
- Milk Chocolate Banana Cake
เค้กกล้วยหอมกับชีสช็อกโกแลต
- Mini Thai Desserts
ขนมไทย
- Mango Pudding
พุดดิ้งมะม่วง
- Mini Chocolate Mousse
มูสช็อกโกแลต



INTERNATIONAL BUFFET MENU A1

➤ APPETIZERS

- Selection of Home Smoked and Marinated Seafood
ซีฟู้ดรมควันกับซีฟู้ดดอง
- Peppered Tuna on Pickled Wakame
and Jelly Fish Salad
สลัดปลาทูน่ากับแมงกระพรุน

➤ SALADS

- Spicy Papaya Salad with Dried Shrimps
ส้มตำ
- Banana Flower Salad
ยำหัวปลี
- Selection of Garden Greens with Various Dressings
ผักสดต่างๆ กับน้ำสลัด
- Potato Salad with Bacon and Spring Onions
สลัดมันฝรั่ง
- Selection of Freshly Baked Bread Rolls and Butter
ขนมปังชอฟรีส ขนมปังขี้ไก่และเนย

➤ CONDIMENTS

- Cornichons, Boiled Quail Eggs, Chopped Spring Onions,
Fried Cashew Nuts, Herb Croutons, Bacon Bits
แตงกวาดอง ไข่นกกระต่าย ตับหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์
ขนมปังจอบ เนยคอบ

➤ SOUPS

- Clear Chicken Broth with Minced Pork,
Soft Bean Curd and Lettuce
แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว
- Mushroom Soup
ซุปรีมเห็ด

➤ MAIN COURSES

- Sweet and Sour Pork
หมูเปรี้ยวหวาน
- Sautéed Beef with Kale in Oyster Sauce
เนื้อคะน้าน้ำมันหอย
- Barbecued Pork Spare Ribs
บาร์บีคิวซี่โครงหมู
- Fried Red Snapper with Chilli
ปลากระพงพริก
- Beef Tips in Creamy Peppercorn Sauce
เนื้อสไลด์กับซอสครีมพริกไทยสด
- Massaman Chicken Curry with Condiments
มัสมั่นไก่
- Fried Glass Noodles with Shrimps
พืดวุ้นเส้นกุ้ง
- Steamed Jasmine Rice + Thai Vermicelli
ข้าวสวย+ขนมจีน

➤ DESSERTS

- Selection of Thai Pastries
ขนมไทย
- Seasonal Fresh Fruits
ผลไม้สด
- Rice Pudding
พุดดิ้งข้าว
- Carrot Cake
เค้กแครอท
- Fresh Fruits Tartlets
ทาร์ตผลไม้
- Strawberry Mousse and Pear Charlotte
มูสสตรอเบอร์รี่

➤ COFFEE OR TEA



INTERNATIONAL BUFFET MENU A2

➤ APPETIZERS

- Smoked Mackerel with Sweet Mustard Sauce
ปลาอินทรีรมควันสมุนไพรสวิตช์มาร์ด
- Virginia Ham with Pickled Vegetables
แฮม “เวอร์จิเนีย” กับผักดอง

➤ SALADS

- Spicy Pork Neck Salad with Sticky Rice
คอหมูย่างน้ำตก-ข้าวเหนียว
- Spicy Young Coconut Palm Heart Salad
ยำยอดมะพร้าวอ่อนหมูสับ กุ้งสด
- Selection of Garden Greens with Various Dressings
ผักสดต่างๆ กับน้ำสลัด
- Salad Nicoise with Green Beans, Bell Peppers
and Tuna
สลัดนิซัวส์
- Selection of Freshly Baked Bread Rolls and Butter
ขนมปังชอฟโรล ขนมปังขี้ไก่และเนย

➤ CONDIMENTS

- Cornichons, Boiled Quail Eggs, Chopped
Spring Onions, Fried Cashew Nuts, Herb Croutons,
Bacon Bits
แตงกวาดอง ไช้เนกกระเทียม ต้นหอม เบ็ดมะม่วงหิมพานต์
ขนมปังอบ เนย

➤ SOUPS

- Ginger Flavored Carrot Soup with Coconut Milk
ซุปรวมแครอทและกะทิรสขิง
- Spicy Prawn Soup Seasoned (Tom Yam)
ต้มยำกุ้งน้ำข้น

➤ MAIN COURSES

- Fried Sea Bass with Sweet and Sour Sauce
ปลากระพงทอดเปรี้ยวหวาน
- Seafood Soufflé Steamed in Mussel Shell
ห่อหอยทะเลอบไอน้ำ กุ้ง ปลาหมึก
- Green Curry with Fish Balls
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย
- Grilled Mackerel with Caper Lemon
Butter Sauce
ปลาอินทรีย่างซอสเลมอนและเคปเปอร์
- Sliced Fillet of Pork in Forest Mushroom
Cream Sauce
เนื้อหมูสันพิ๊ดหั่นชิ้นทอด เค็ดหอมครีมซอส
- Fried Chicken with Ginger and Mushrooms
ไก่พิ๊ดขิงสดเค็ดหอมพริกหยวก
- Fried Noodles “Fukian” Style
บะหมี่พิ๊ดฮกเกี้ยน
- Steamed Jasmine Rice + Thai Vermicelli
ข้าวสวย+ขนมจีน

➤ DESSERTS

- Selection of Thai Pastries
ขนมไทย
- Seasonal Fresh Fruits
ผลไม้สด
- Black Forrest Cake
เค้กเบสึคฟอริสตัด
- Caramel Custard
คาราเมลคัสตาร์ด
- Black Chocolate Mousse
มูสช็อคโกแลต
- Fruit Sponge Cake
พุดดิ้งผลไม้

➤ COFFEE OR TEA



INTERNATIONAL BUFFET MENU B1

➤ APPETIZERS

- Home Smoked and Marinated Salmon with Condiments
ปลาแซลมอนรมควันและปลาแซลมอนดอง
- Miniature Gourmet Pates and Terrines
ปาเต้และเทอริน
- Parma Ham and Melon
พาร์มาแฮมกับเมลอน
- Spicy Mixed Duck Salad
ลาบเป็ด
- Poached Vegetable Salad with Chicken
พระราเมลงสง

➤ SALADS

- Beef Salad with Young Eggplant
พล่าเนื้อมะเขืออ่อน
- Thai Grilled Pork Salad with Onions, Tomato, Cucumber
ยำหมูย่าง
- Selection of Garden Greens with Assorted Dressings
ผักสดต่างๆ กับน้ำสลัด
- Tomato and Mozzarella Cheese
มะเขือเทศกับมอสซารีลล่า
- Selection of Freshly Baked Bread Rolls and Butter
ขนมปังชอฟโรล่า ขนมปังทาโกและเนย

➤ CONDIMENTS

- Cornichons, Boiled Quail Eggs, Chopped Spring Onions,
Fried Cashew Nuts, Herb Croutons, Bacon Bits
แตงกวาดอง ไข่นกกระต่า ตันหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์
ขนมปังจอบ เบคอน

➤ SOUPS

- Szechwan Soup
ซุปลัดขิ้นทะเล
- Basil Flavored Tomato Cream Soup with Conpoy
ซุปล้นมะเขือเทศใส่กั้งป๋วย

➤ MAIN COURSES

- Fried Rice Noodles with Seafood
and X.O. Sauce
เส้นหมี่ทะเลซอสอี็กซ์.โอ.
- Braised Chicken in Black Bean Sauce
ไก่บ้านอบซอสดำ
- Fried Seafood with Roasted Chilli Oil Sauce
ซีฟู้ดผัดน้ำมันพริกเผา
- Pan Fried Salmon Escalope with Mixed Herb
Cream Sauce
ปลาแซลมอนผัดครีมซอสสมุนไพร
- Marinated Roast Chicken with Vegetable
Orange Sauce
ไก่อบซอสส้ม
- Fried Mixed Vegetables Oyster Sauce
and Prawn Dumplings
ลูกชิ้นกุ้งทอดพริกขี้หนูรวมน้ำมันหอย
- Roasted Duck Curry
แกงพื๊ดเป็ดย่าง
- Braised Bean Curd with Minced Pork
in Brown Sauce
เต้าหู้ทรงเครื่อง
- Steamed Jasmine Rice + Thai Vermicelli
ข้าวสวย+ขนมจีน

➤ DESSERTS

- Selection of Thai Pastries
ขนมไทย
- Seasonal Fresh Fruits
ผลไม้สด
- Chocolate Mousse
มูสช็อกโกแลต
- Blueberry Cheese Cake
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- Warm Apple Strudel with Vanilla Sauce
แอปเปิ้ลพายไส้แอมเบิ้ล
- Opéra Cake
เค้กโอเปรา
- Chocolate and Orange Mousse Cake
ช็อกโกแลตออเรนจ์มูสเค้ก

➤ COFFEE OR TEA

INTERNATIONAL BUFFET MENU B2



➤ APPETIZERS

- Home Smoked and Marinated Salmon with Condiments
ปลาแซลมอนรมควันและปลาแซลมอนดอง
- Spicy Ground Pork with Condiments
ลาบหมู
- Spring Rolls Filled with Bean Sprouts, Shredded Pork
ปอเปี๊ยะสด
- Chilled Prawns with Mango Salad
กุ้งกับซอสมะม่วง
- Steamed Chicken on Noodle Salad with Peanut Sauce
สลัดไก่ต้มน้ำร้อน

➤ SALADS

- Wing Bean Salad with Prawns
ยำถั่วงอก
- Selection of Garden Greens with Assorted Dressings
ผักสดต่างๆ กับน้ำสลัด
- Cucumber and Tomato Salad with Yoghurt and Mint
สลัดแตงกวา มะเขือเทศกับโยเกิร์ต
- Greek Salad, Feta Cheese in Light Mustard
Herb Dressing
กรีกสลัด
- Artichoke and Mushroom Salad with Saffron Vinaigrette
สลัดอาร์ติโชค
- Selection of Freshly Baked Bread Rolls and Butter
ขนมปังชอฟโรล่า ขนมปังขี้ไก่และเนย

➤ CONDIMENTS

- Cornichons, Boiled Quail Eggs, Chopped Spring Onions,
Fried Cashew Nuts, Herb Croutons, Bacon Bits
แตงกวาดอง ไข่นกกระทา ต้มหอม เม็ดมะม่วงหิมพานต์
ขนมปังอบ เนย

➤ SOUPS

- Hot and Sour Seafood Soup
ต้มยำทะเล
- Lobster Bisque with Prawns
ซุปลิ้นกุ้ง

➤ MAIN COURSES

- Pork Spare Ribs in Black Bean Sauce
ซี่โครงหมูกับซอสถั่ว
- Chicken with Chilli and Cashew Nuts
ไก่พิตาเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Fried Red Snapper on Creamed Leeks
with Red Wine Sauce
ปลากระพงกับซอสครีมต้นกระเทียม
- Marinated Roast Spring Chicken
with Rosemary Sauce
ไก่อบซอสโรสแมรี่
- Assorted Market Vegetables
พืชมักรวม
- Massaman Beef Curry with Condiments
แกงมัสมั่นเนื้อ
- Stir Fried Prawns and Chicken in Garlic
กุ้งและไก่กระเทียม
- Steamed Jasmine Rice + Thai Vermicelli
ข้าวสวย+ขนมจีน

➤ DESSERTS

- Selection of Thai Pastries
ขนมไทย
- Seasonal Fresh Fruits
ผลไม้สด
- Chocolate Mousse
มูสช็อกโกแลต
- Fruit Berry Crumble
ครีมเบิ้ลเบอร์รี่
- Oreo Cheese Cake
ชีสเค้กโอรีโอ
- Ice Cream
ไอศกรีม

➤ COFFEE OR TEA



CHINESE SET MENU A1

- ▶ Combination Hot and Cold Appertiser
ออร์ดิส์พร้อมจีน
- ▶ Seafood Treasure Soup with Variety of Meats
ซุปล้ำเจ้าสมุทรทรงเครื่อง
- ▶ Fried Peking Duck with Garlic
เป็ดปักกิ่ง (เนื้อเป็ดปักกิ่งทอดกระเทียม)
- ▶ Braised Whole Duck Filled with Chestnuts and Black Mushrooms
เป็ดอบเกลือลัดเม็ดหอมน้ำแดง
- ▶ Steamed Tiger Prawns with Garlic
กุ้งนึ่งกระเทียมโทน
- ▶ Deep Fried Sea Bass with Soya Sauce
ปลากระพงทอดกรอบราดซีอิ๊ว
- ▶ Double Boiled Chicken Soup with Ginsen
ซุปลำก๋ตุ๋นโสม
- ▶ Fried Rice “Fukian” Style
ข้าวผัดฮกเกี้ยน
- ▶ Chilled Sago Cream with Cantaloupe Melon
สาหร่ายแคนตาลูป

CHINESE SET MENU A2



- ▶ Four Kinds of Hot and Cold Hors D' Oeuvres
ออร์เดิร์ฟพร้อมมิตรร้อนและเย็น
- ▶ Braised Shark's Fin with Shredded Chicken
หูฉลามเคี้ยวหอมเยื่อไฟ
- ▶ Fried Peking Duck with Garlic
เป็ดปักกิ่ง (เนื้อทอดกระเทียม)
- ▶ Wok Fried Sea Asparagus with Shitake and Enoki Mushrooms
in Brown Sauce
เป่าอ้อทอดพุดเคี้ยวหอมและเคี้ยวเข็มทองน้ำแดง
- ▶ Deep Fried Sea Bass with Soya Sauce
ปลากระพงทอดกรอบราดซีอิ๊ว
- ▶ Stir Fried Chicken with Gingo Nuts, Chestnuts, Mushrooms
ไก่พุดแปะก๊วย เคี้ยวหอมและเคี้ยวในกระทงที่มีทอด
- ▶ Pork Leg Soup with Chinese Turnip and Peanuts
ขาหมูต้มหัวผักกาดถั่วลิสง
- ▶ Egg Noodles with Roasted Pork, Spring Onions, Ginger and Crab Meat
บะหมี่พุดหมูแดงซิงกับต้นหอมและเนื้อปู
- ▶ Black Sesame Dumplings in Hot Ginger Tea
บัวลอยน้ำซิง

CHINESE SET MENU B1



- Combination Hot and Cold Appertiser
ออร์ดิส์พร้อมจีน
- Braised Shark's Fin with Seafood Treasure
ซุปล้ำสาหร่ายฉัตรพร้อมดี (หูฉลาม กระเพาะปลา เป๋าฮื้อเส้น เยื่อไข่ เห็ดหอม)
- Roasted Whole Suckling Pig
หมูหัน (เนื้อหมูพัคพริกเกลือ)
- Stir Fried Pacific Clams with Sliced Cuttle Fish and Chicken Topped
with Pine Nuts
ทอดสลัดแปซิฟิกพร้อมเนื้อปลาหมึกและไก่กับถั่วเม็ดสน
- Steamed Garoupa with Soya Sauce
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว
- Braised Eight Treasure Cherry Duck
เป็ดตุ๋น 8 เซียน
- Double Boiled Fish Soup with Kai Lan
ซุปล้ำเห็ดหอมเยื่อไฟบ็อกซอย
- Steamed Rice with Roasted Duck and Chicken in Lotus Leaf
ข้าวห่อใบบัวเปิดข้างเนื้อไก่
- Assorted Chinese Sweet in Hot Syrup
รวมมิตรจีนร้อน (แปะก๊วย พุทราจีน ลูกพลับ โป๊ยกั๊ก)

CHINESE SET MENU B2

- Shanghai and Cantonese Specialties
ออริเอร์พร้อมเซี่ยงไฮ้และกวางตุ้ง
- Braised Shark's Fin with Assorted Dried Seafood
หูดลามทะเลหลวง (หูดลาม กระเพาะปลาแห้ง ปลิงทะเล เยื่อไข่ เห็ดหอม)
- Barbecued "Hong Kong" Style Suckling Pig
หมูหันฮ่องกง
- Stir-Fried Shrimps with Broccoli and Black Mushroom Oyster Sauce
กุ้งบร็อกโคลี่เห็ดหอมเจียนน้ำมันหอย
- Deep Fried Scallops Topped with Cream Mayonnaise
หอยเชลล์ทอดครีมสลัด
- Deep Fried Live Sea Bass with Thai Chilli Sauce
ปลากระพงทอดกรอบราดพริกสามรส
- Double Boiled Pork Spare Ribs with Conch and Herbs
ซี่โครงหมูตุ๋นหอยสังข์ยาจีน
- Braised E-Fu Noodles with Chicken
อี๋หมีผัดเนื้อไก่
- Mashed Taro with Gingo Nuts in Syrup
โถวเนื้บะก๊วย

AFTER PARTY

(FOR 100 PERSONS)

PRICES THB 50,000 NET / 2 HOURS

1. 100 Glasses of Cocktail
2. Unlimited free flow soft drink
3. 5 bottles of red wine
4. 5 orders of snack
5. A barrel of Heineken beer

