



๙๐ Wedding Package 2020 ๙๑

♥ International Cocktail Menu	Baht	910	net / Person
♥ International Buffet Menu	Baht	1,100	net / Person
♥ Chinese Set Menu (A1-A3)	Baht	10,500	net / Table
♥ Chinese Set Menu (B1-B3)	Baht	13,000	net / Table

Other Services

No.	Items	Price
1	Electone & Singer อีเลคโทนและนักร้อง	6,900 Baht
2	Trio เครื่องดนตรี 3 ชิ้น	9,900 Baht
3	Singha Draft Beer เบียร์สดสิงห์ (30 ลิตร)	7,500 Baht/Barrel
4	Heineken Draft Beer เบียร์สดไฮเนเก้น (30 ลิตร)	8,500 Baht/Barrel
5	LCD Projector	4,000 Baht
6	Follow Light	2,500 Baht
7	VDO Memory Shooting	6,000 Baht

การชำระเงิน :

- ❖ มัดจำ 30% ล่วงหน้า และส่วนที่เหลือชำระก่อนวันงาน 7 วัน
- ❖ ชำระเป็นเงินสด บัตรเครดิต หรือเช็คเขียร์เช็คในนามบริษัท แมจิก เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด

๙๐ ๙๑

Wedding Complimentary

Complimentary	Number of guests	200-299	300-499	500 UP
1. Wedding Garlands / มาลัยสำหรับคู่บ่าวสาว 1 คู่		♥	♥	♥
2. Guest Signing Books / สมุดประสาทร		2 เล่ม	4 เล่ม	6 เล่ม
3. Wedding Model Cake & Vanilla Cake โมเดลเค้กแต่งงาน และ เค้กวนิลา		10 ปอนด์	15 ปอนด์	20 ปอนด์
4. Flower Stand on Stage / ดอกไม้ประดับเวที		1 คู่	1 คู่	1 คู่
5. Flower Corsage / ช่อดอกไม้ติดหน้าอก		4 ช่อ	6 ช่อ	8 ช่อ
6. Wedding Photo Backdrop / จากถ่ายรูปหน้างาน Flower Stand / ดอกไม้ตกแต่งข้างฉาก		Inkjet 3.6 x 2.4 M. 1 คู่	Inkjet 4.8 x 2.4 M. 1 คู่	Inkjet 4.8 x 2.4 M. 2 คู่
7. Champagne / แชมเปญ		1 ขวด	1 ขวด	1 ขวด
8. Gift Voucher Dinner at Premprachakorn (บัตรรับประทานอาหารค่ำ ณ ห้องอาหารเปรมประชากร) <u>สามารถใช้สิทธิ์ได้ตั้งแต่วันที่ลูกค้าชำระเงินมัดจำ</u> <u>บัตรหมดอายุหลังวันงานฉลองมงคลสมรส 1 วันเท่านั้น</u>		4 ท่าน	6 ท่าน	8 ท่าน
9. One Night Complimentary Room for Bride & Groom inclusive of Breakfast on Wedding Day (ห้องพักบ่าวสาว 1 คืนในวันแต่งงานพร้อมอาหารเช้า 2 ท่าน)		Deluxe Suite	Junior Suite	Executive Suite
10. One Night Complimentary Room with Breakfast (ห้องพักสำหรับญาติ 1 ห้อง 1 คืนพร้อมอาหารเช้าสำหรับ 2 ท่าน)		Superior	Superior	Superior
11. Refreshments for Bride & Groom (อาหารว่างสำหรับบ่าว-สาวบนห้องพัก)		1 ชุด	1 ชุด	1 ชุด
12. LCD Projector / เครื่องฉายแอลซีดี ในวันงาน		-	1 เครื่อง	2 เครื่อง
13. Follow Light		-	-	1 ชุด
14. VDO Memory Shooting / วีดีโอบันทึกความทรงจำ		-	-	1 แผ่น
15. Music on Wedding Day / ดนตรีในวันงาน		-	-	อิเล็กทรอนิกส์ พร้อม นักร้อง 1 คน
16. Gift Voucher Box / กล่องรับของกำนัล		♥	♥♥	♥♥
17. Back Drop / อักษรตกแต่งเวที		1 ชุด	1 ชุด	1 ชุด



หมายเหตุ: รายการอภิเษกพิธีการข้างต้น ไม่สามารถแลกเปลี่ยนเป็นเงินสด หรือสิ่งของทดแทนอย่างอื่นได้



WEDDING PACKAGE COCKTAIL MENU BAHT 910.-NET/ PERSON

COLD CANAPÉ – คานาเป้ (เลือกได้ 6 รายการ)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Ham Canapé on Crispy Spelt Bread | คานาเป้แสม ไข่ต้ม, ไข่กุ้ง, ถัวยี่ซ |
| <input type="checkbox"/> Smoked Salmon on Rye Bread | แซลมอนรมควันกับขนมปังข้าวไรย์ |
| <input type="checkbox"/> Smoked Mackerel, Cream Cheese and Tobiko | ปลาอินทรีรมควันกับครีมชีสไข่กุ้ง |
| <input type="checkbox"/> Country Ham with Asparagus on French Bread | แสมและหน่อไม้ฝรั่งบนขนมปังฝรั่งเศส |
| <input type="checkbox"/> Tuna Fish Mousse in Salty Éclair | ทูน่ามูสในเอแคลร์ |
| <input type="checkbox"/> Assortment of Finger Sandwiches | ฟิงเกอร์แซนวิชรวม, แสม, ชีส, ทูน่า และปูอัด |
| <input type="checkbox"/> Spicy Grilled Pork Salad with Vegetables | หมูย่างน้ำตาลจัดใส่ผักในแก้วซีอิ๊ว |
| <input type="checkbox"/> Crispy Cup with Sweet Crispy Vermicelli | หมี่กรอบในกระทงทอง |
| <input type="checkbox"/> Crispy Golden Cup with Vegetables | กระทงทองใส่ผัก |
| <input type="checkbox"/> Crab Stick Salad on Crackers | สลัดปูอัดจัดบนขนมปังกรอบ |
| <input type="checkbox"/> Fresh Vietnamese Shrimp Spring Rolls | ปอเปี๊ยะสดเวียดนามกุ้งสด |
| <input type="checkbox"/> Taco with Mexican Sauce | ทาโก้ พร้อมซอสแม็กซิกัน |
| <input type="checkbox"/> Ground Turnip Paste Balls on Pineapple | ม้าฮ่อ |

WARM APPETIZER – อาหารว่างทานเล่น (เลือกได้ 6 รายการ)

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Japanese Pizza | พิซซ่าญี่ปุ่น |
| <input type="checkbox"/> Chicken Cream in Puff Pastry Cup | ไก่และเห็ดซอสครีม ในขนมปังกรอบอบชีส |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Vegetable Spring Rolls | ปอเปี๊ยะผัก |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Golden Parcel with Minced Shrimp | ถุงทองใส่กุ้ง |
| <input type="checkbox"/> Magic Stick, Deep-Fried Shrimp Spring Rolls | ปอเปี๊ยะหลอดใส่กุ้ง |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Breaded Pork with Misawa Sauce | หมูชุบเกล็ดขนมปังทอดซอสมิซาวา |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Chicken Wings with Korean Sauce | ปีกไก่ทอดซอสเกาหลี |
| <input type="checkbox"/> Grilled Pork Neck and Sticky Rice with Chili Dip | คอหมูย่าง ข้าวเหนียว น้ำจิ้มแจ่ว |
| <input type="checkbox"/> Breaded E-san Sausage | ไส้กรอกอีสานชุบเกล็ดขนมปังทอด |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Sweet Corn Patties | ทอดมันข้าวโพด |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Bean Curd Skin with Seafood | ฟองเต้าหู้ทะเลทอด |
| <input type="checkbox"/> Pork Gyoza | เกี้ยวซ่าหมู |
| <input type="checkbox"/> Pork Sui Mai | ขนมจีบหมู |
| <input type="checkbox"/> Breaded Fish Fingers with Tartar Sauce | ปลาชุบขนมปังทอด พร้อมซอสทาร์ทาร์ |
| <input type="checkbox"/> Garlic Bread | ขนมปังกระเทียม |
| <input type="checkbox"/> Grilled Pork Balls with Sweet Chili Sauce | ลูกชิ้นหมูปิ้งราดน้ำจิ้มเลิครส |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Fish Cakes | ทอดมันปลา พร้อมอาจาด |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Sausage Wrapped with Bacon | ไส้กรอกคอกเทลพันเบคอนทอด |
| <input type="checkbox"/> Steamed Sago Balls & Thai Crepe Peanut Filling | สาธุ และข้าวเกรียบปากหม้อ |



WEDDING PACKAGE COCKTAIL MENU BAHT 910.-NET/ PERSON

HOT DISHES – อาหารร้อน (เลือกได้ 4 รายการ)

- | | |
|---|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Quiches Lorraine | เบคอนและชีสพายสโตน์ฝรั่งเศส |
| <input type="checkbox"/> Pork Satay | หมูสะเต๊ะ |
| <input type="checkbox"/> Chicken Satay | ไก่สะเต๊ะ |
| <input type="checkbox"/> Grilled Skewered Fresh Milk Marinade of Pork | หมูหมักนมสด |
| <input type="checkbox"/> Seafood Vol au Vent | พายซีฟู้ดอบครีมชีส |
| <input type="checkbox"/> Barbecued Sausages | ไส้กรอกรวมบาร์บีคิว |
| <input type="checkbox"/> Grilled Marinated Pork Neck with BBQ Sauce | คอหมูย่างซอสบาร์บีคิวแบบอเมริกันยา |
| <input type="checkbox"/> Chicken Teriyaki | ไก่ย่างเทอริยากิ |
| <input type="checkbox"/> Mini Hawaiian Pizza | พิซซ่าฮาวายเอี้ยน |
| <input type="checkbox"/> Quesadillas (Mexican Pizza) | พิซซ่าแม็กซิกันไส้ไก่เห็ดครีมชีส |
| <input type="checkbox"/> Shrimp Wonton with Shanghai Sauce | เกี๊ยวกุ้งพร้อมซอสเซี่ยงไฮ้ |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried E-San Sausage | ไส้กรอกอีสานทรงเครื่อง |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Golden Pouch | ถุงทอง |

HOT BAKERY ITEMS – ขนมอบจากเบเกอรี่ (เลือกได้ 4 รายการ)

- | | |
|--|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> Fresh Fruit Tartlets | ทาร์ตผลไม้ |
| <input type="checkbox"/> Chicken Sausage Rolls | ไส้กรอกไก่หุ้มด้วยแป้งพัฟ |
| <input type="checkbox"/> Spinach & Cheese Pie | พายผักโขมอบชีส |
| <input type="checkbox"/> Chicken Curry Puff | พัฟกระหรี่ไก่ |
| <input type="checkbox"/> Chicken Sausage Rolls | พัฟไส้กรอกไก่ |
| <input type="checkbox"/> Mini Cheese Tartlets | ทาร์ตชีส |
| <input type="checkbox"/> Mushroom Ragout Puff | พัฟสตูว์เห็ดรวม |
| <input type="checkbox"/> Chicken Ham and Cheese Puff | พัฟแฮมไก่และชีส |
| <input type="checkbox"/> Chicken Pie | พายไก่ |

CARVING (included) – อาหารทำโชว์ (เลือกได้ 1 รายการ)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Roasted Fillet of Beef Wellington | เนื้อสันในอบแป้งพัฟแบบวิลลิงตัน ซอสไวน์แดง |
| <input type="checkbox"/> Pork Knuckle | ขาหมูเยอรมันทอดกรอบนุ่มใน |
| <input type="checkbox"/> Roasted Honey Glazed Ham | ขาแฮมอบน้ำผึ้ง ซอสเกรวีผสมน้ำผึ้ง |
| <input type="checkbox"/> Roasted Capon with Herbs | ไก่ต่อนอบสมุนไพรซอสเครื่องเทศ |
| <input type="checkbox"/> Baked Sea Bass with Salt Crust | ปลากระพงอบเกลือ ซอสซีฟู้ด |
| <input type="checkbox"/> Roasted Beef Striploin | เนื้อสันนอกอบ ซอสแจ่ว ข้าวเหนียวทอด และขนมปังโรล |
| <input type="checkbox"/> Roasted Pork Leg with Crackling | ขาหมูอบหนังกรอบ พร้อมซอสแจ่วและมัสดาร์ด |



WEDDING PACKAGE COCKTAIL MENU BAHT 910.-NET/ PERSON

DESSERTS – ของหวานหลากหลาย (เลือกได้ 3 รายการ)

- | | |
|---|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> Assorted Mousses | ขนมมูสเลิศรส |
| <input type="checkbox"/> Assorted Cakes | ขนมเค้กหลากหลาย |
| <input type="checkbox"/> Assorted Thai Sweets | ขนมไทยนานาชนิด |
| <input type="checkbox"/> Assorted Seasonal Fresh Fruits | ผลไม้รวมตามฤดูกาล |
| <input type="checkbox"/> Éclair | เอแคลร์ |
| <input type="checkbox"/> Macaroon | ขนมฝิงส์สไตล์ฝรั่งเศส |
| <input type="checkbox"/> Assorted Jellies | ขนมเยลลี่หลากหลาย |

DRY SNACK – ขนมขบเคี้ยว

- | | |
|--------------------|-------------|
| Bread Sticks | ขนมปังขำไก่ |
| Potato Chips | มันฝรั่ง |
| Deep-Fried Peanuts | ถั่วทอด |

BEVERAGE – เครื่องดื่ม (รวมในแพ็คเกจ)

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> Soft Drinks | น้ำอัดลม โซดา และน้ำดื่ม |
|--------------------------------------|--------------------------|



WEDDING PACKAGE – INTERNATIONAL BUFFET MENU BAHT 1,100.-NET/ PERSON

SALAD – ประเภทสลัด (รวมในแพ็คเกจ)

Assortment of Royal Project Lettuce - สลัดผักสดโครงการหลวงหลากหลาย

Sliced Cucumber, Tomatoes, Onions and Corn Kernel with Selection of Dressing Thousand Island, French and Italian Balsamic

แตงกวา มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ และข้าวโพด, พริกยักษ์ 3 สี, หัวกระเทียม เสริฟพร้อมน้ำสลัดเราซันไอซ์แลนด์, เฟรนช์ และ อิตาลีเลียนบาลซามิค

COLD APPETIZERS - ประเภทอาหารว่าง (เลือกได้ 4 รายการ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Smoked Mackerel and Condiments | ปลาอินทรีรมควันพร้อมเครื่องเคียง |
| <input type="checkbox"/> Assorted Bologna Fresh Chili | โบโลญญาพริกสดพร้อมเครื่องเคียง |
| <input type="checkbox"/> Seafood Cocktail in Pineapple | ซีฟู้ดคอกเทลจัดในสับปะรด |
| <input type="checkbox"/> Roasted Chicken with Rosemary and Pickles | ไก่อบโรสแมรี่พร้อมผักดองรวม |
| <input type="checkbox"/> Black Pepper Pork Loin with Spicy Tomato Salsa | หมูสันนอกและซอสมะเขือเทศซัลซ่า |
| <input type="checkbox"/> Smoked Chicken Breast with Fresh Fruit Salad | อกไก่รมควันพร้อมผลไม้สด |
| <input type="checkbox"/> Crepe Roll with Salmon and Horseradish Cream | เครปฝรั่งเสสห่อปลาแซลมอนรมควันพร้อมเครื่องเคียง |
| <input type="checkbox"/> Green Bean Tuna and Boiled Egg Salad | สลัดถั่วแขกใส่ทูน่า, ไข่ต้ม และแอนโชวี |
| <input type="checkbox"/> Roasted Chicken Salad with Curry Powder and Mayo | สลัดอกไก่อบพริก 3 สี สับปะรดและลูกเกด |
| <input type="checkbox"/> Assorted Japanese Sushi and Maki Rolls - 3 Kinds | ข้าวปั้นญี่ปุ่นสอดไส้ 3 ชนิด |
| <input type="checkbox"/> Ham Salad with Corn Kernel | สลัดแฮมผสมข้าวโพด, พริก 3 สี ซอสมายองเนส |
| <input type="checkbox"/> Cabbage Salad with Pineapple, Apple and Shredded Carrot | สลัดกระหล่ำปลี, สับปะรด, แอปเปิ้ล, และแครอท |

THAI SALAD – ประเภทยำและทอด (เลือกได้ 3 รายการ)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Spicy Seafood Salad with Mint Leaves | พลาทะเลหลวง |
| <input type="checkbox"/> Spicy Deep-Fried Fish Salad with Mint Leaves | พลาปลาทอด |
| <input type="checkbox"/> Spicy Grilled Chicken with Chili Paste Salad | พลาไก่ย่าง |
| <input type="checkbox"/> Spicy Grilled Pork Salad with Chaplu Leaves | พลาหมูย่างใบชะพลู |
| <input type="checkbox"/> Spicy Cuttlefish Salad | พลาปลาหมึกรสจัด |
| <input type="checkbox"/> Spicy Minced Pork Salad | ลาบหมู |
| <input type="checkbox"/> Spicy Minced Fish Patties with Lime and Chili Salad | ลาบปลาทอด พร้อมเครื่องปรุง |
| <input type="checkbox"/> Spicy Fried Eggs Salad with Crispy Bacon | ยำไข่ดาวกับเบคอนกรอบ |
| <input type="checkbox"/> Spicy Northern Pork Sausage Salad | ยำหมูยอสดเด็ด |
| <input type="checkbox"/> Spicy Chicken Sausage Salad | ยำไส้กรอกไก่ ใส่หอมใหญ่, มะเขือเทศ และต้นหอม |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Marinated Stuffed Pork Sausage | การะเวกสอดไส้ พร้อมซอสพริก |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Stuffed Bean Curd with Minced Pork | มังกรคาบแก้ว พร้อมซอสพริก |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Corn Kernels Patties | ทอดมันข้าวโพด พร้อมซอสบ๊วยกอบ |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Vegetables Spring Rolls | ปอเปี๊ยะผักทอด พร้อมซอสบ๊วยกอบ |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Seafood Tofu with Chili Sauce | เต้าหู้ทะเลทอด พร้อมซอสพริก |



WEDDING PACKAGE – INTERNATIONAL BUFFET MENU BAHT 1,100.-NET/ PERSON

CREAM SOUP – ประเภทซุปรครีม (เลือกได้ 1 รายการ)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Broccoli Cream Soup | ซุปรครีมบล็อกโคลี และขนมปังกรอบ |
| <input type="checkbox"/> Wild Mushroom Cream Soup | ซุปรครีมเห็ด และขนมปังกรอบ |
| <input type="checkbox"/> Leek & Potatoes Cream Soup | ซุปรครีมมันฝรั่งกับต้นกระเทียม และขนมปังกรอบ |
| <input type="checkbox"/> Roasted Butternut Pumpkin Cream Soup | ซุปรครีมฟักทอง และขนมปังกรอบ |
| <input type="checkbox"/> Cream Corn Chowder with Garlic Croutons | คริมซุปรข้าวโพด และขนมปังกระเทียม |
| <input type="checkbox"/> Cream Split Green Pea Soup | ซุปรครีมถั่วลันเตา, ใส้กรอก และขนมปังกรอบ |

ASIAN SOUP & CURRIES – ประเภทแกงจืดและแกงต่างๆ (เลือกได้ 1 รายการ)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Pork Spare Ribs Clear Soup with Bitter Melon | แกงจืดมะระซี่โครงหมูอ่อน |
| <input type="checkbox"/> Double Boiled Pork with Pineapple and Tomatoes | แกงจืดหมูใส่สับปะรด, หอมใหญ่ และมะเขือเทศ |
| <input type="checkbox"/> Soft Bean Curd Soup with Minced Pork and Seaweed | แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่ายทะเล |
| <input type="checkbox"/> Spicy and Herbal Pork Spare Ribs Soup | ต้มโคล้งซี่โครงหมู |
| <input type="checkbox"/> Spicy & Sour Seafood Soup with Lemongrass | ต้มยำทะเล |
| <input type="checkbox"/> Spicy & Sour Soup with Free-Range Chicken | ต้มแซ่บไก่บ้าน |
| <input type="checkbox"/> Green Curry with Fish Dumplings | แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย |
| <input type="checkbox"/> Green Curry with Chicken | แกงเขียวหวานไก่ |
| <input type="checkbox"/> Red Curry with Grilled Pork | แกงเผ็ดหมูย่าง |
| <input type="checkbox"/> Massaman Chicken Curry | แกงมัสมั่นไก่ |

HOT DISH WESTERN SPECIALTIES – ประเภทอาหารตะวันตก จานหลัก (เลือกได้ 3 รายการ)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Coq au Vin | ไก่ต้นไวน์แดง พร้อมเครื่องเคียง |
| <input type="checkbox"/> Roasted Chicken with BBQ Sauce | ไก่ย่างซอสบาร์บีคิว |
| <input type="checkbox"/> Grilled Chicken with Green Pepper Sauce | อกไก่ย่างซอสพริกไทยอ่อน |
| <input type="checkbox"/> Grilled Chicken with Teriyaki Sauce | ไก่ย่างซอสเทอริยากิ |
| <input type="checkbox"/> Pan-Fried Chicken Piccata with Mushroom Cream Sauce | อกไก่ชุบชีสและไข่ทอดซอสครีมเห็ด |
| <input type="checkbox"/> Roasted Duck with Orange Sauce and Fresh Fruit | เป็ดอบซอสส้มแต่งด้วยผลไม้สด |
| <input type="checkbox"/> Roasted Pork Loin with Calvados Sauce and Apple | หมูสันนอกอบซอสคาลวาโดสและแอปเปิ้ล |
| <input type="checkbox"/> Grilled Pork Escalope with Dijon Mustard Cream Sauce | หมูสันแอสเคลลอปย่าง ซอสครีมมัสดาร์ด |
| <input type="checkbox"/> Crispy Pork Knuckle with Sautéed Cabbage and Gravy | ขาหมูเยอรมันหนังกรอบกับกะหล่ำปลีคอง |
| <input type="checkbox"/> Pan-Fried Fish Fillet with Lime and Brown Butter Sauce | ปลาราดซอสมะนาวและเนยกับถั่วอัลมอนต์ |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Breaded Fish with Tartar Sauce | ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอดพร้อมซอสทาร์ทาร์ |
| <input type="checkbox"/> Pan-Fried Fish Fillet with Pesto and Virgin Suaces | ปลาทอดซอสเพสโตและซอสเวอร์จิน |
| <input type="checkbox"/> Beef Stewed in Red Wine Sauce | เนื้อตุ๋นซอสไวน์แดง พร้อมเครื่องปรุงต่างๆ |
| <input type="checkbox"/> Roasted Beef Tenderloin with Pepper Corn Sauce | เนื้อสันในอบซอสพริกไทยอ่อนใส่ไวน์แดง |
| <input type="checkbox"/> "Pork Emince" Sautéed Sliced Pork Fillet in Mushroom Sauce | หมูสันในผัดซอสครีมเห็ด |
| <input type="checkbox"/> Seafood Risotto | ซีฟู้ดข้าวริซอตโต้ เห็ดป่า ซอสไวน์ขาวครีมอบชีส |
| <input type="checkbox"/> Seafood Lasagna | ซีฟู้ดและผักโขมลาซาญญาอบชีสและครีม |



WEDDING PACKAGE – INTERNATIONAL BUFFET MENU BAHT 1,100.-NET/ PERSON

VEGETABLE, RICE OR PASTA – ประเภทผักผัด ข้าวผัด หรือพาสต้า (เลือกได้ 1 รายการ)

- | | |
|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Grilled Mediterranean Vegetables | ผักย่างสมุนไพรแบบเมดิเตอร์เรเนียน |
| <input type="checkbox"/> Grilled New Potatoes | มันฝรั่งย่างเนยและเครื่องเทศ |
| <input type="checkbox"/> Mashed Potato with Garlic | มันบดใส่เนย, นม และกระเทียมบด |
| <input type="checkbox"/> Sautéed Spinach and Corn Kernels in Cream | ผักโขมและเมล็ดข้าวโพดใส่ครีมและชีส |
| <input type="checkbox"/> Penne Pasta Gratin with Ham and Cheese | พenneพาสต้ากับแฮมอบชีส |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Spaghetti with Garlic, Chili and Basil | สปาเก็ตตี้ผัดซีเม่า |
| <input type="checkbox"/> Fried Rice with Crabmeat | ข้าวผัดปู |
| <input type="checkbox"/> Steamed Jasmine Rice | ข้าวหอมมะลิ |

ASEAN FRIED – ประเภทผัดต่างๆ (เลือกได้ 1 รายการ)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Pork with Oyster Sauce | หมูผัดน้ำมันหอย |
| <input type="checkbox"/> Crispy Chicken with Herbs and Tangy Sauce | ไก่หมักเครื่องเทศทอดกรอบ |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Shrimp Balls and Lettuce in Brown Sauce | ลูกชิ้นกุ้ง, ผักกาดขาว และเห็ดหอมน้ำแดง |
| <input type="checkbox"/> Fried Chicken with Cashew Nuts and Dried Chili | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Pork with Cracked Black Pepper Sauce | หมูผัดพริกไทยดำ |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Crispy Chicken with Sweet & Sour Sauce | ไก่กรอบผัดเปรี้ยวหวาน |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Marinated Chicken with Tamarind Sauce | ไก่ทอดซอสมะขาม, พริกขี้หนูแห้งทอดและหอมเจียว |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Chicken with Sesame Sauce | ไก่ผัดน้ำมันงา |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Chicken with Black Pepper | ไก่ผัดพริกไทยดำ |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Pork with Fresh Ginger | หมูผัดขิง |
| <input type="checkbox"/> Sautéed Crispy Pork and Long Beans in Red Curry Paste | หมูกรอบผัดพริกขิง |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Squid with Salted Egg Yolk | ปลาหมึกทอดผัดไข่เค็ม |
| <input type="checkbox"/> Roasted Chicken with Vegetables Tips | ไก่อบยอดผัก |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Fish Fillets Topped with Chili Sauce | ปลาราดพริก |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Fish with Sweet & Sour Sauce and Vegetables | ปลาผัดเปรี้ยวหวาน |
| <input type="checkbox"/> Deep-Fried Fish Fillets with Three Flavors Sauce | ปลาสามรส |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Seafood with Chili, Peppercorn and Hot Basil | ซีฟู้ดผัดฉ่า |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Shrimps with Chili Paste | กุ้งผัดน้ำพริกเผา |
| <input type="checkbox"/> Wok-Fried Spicy Pork or Chicken with Thai Herbs | ผัดฉ่า หมู หรือ ไก่ |
| <input type="checkbox"/> Wok-Fried Sliced Pork or Chicken with Chili and Hot Basil | ผัดกะเพรา หมู หรือ ไก่ |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Sliced Beef with Green Peppercorn Sauce | เนื้อผัดพริกไทยอ่อน |
| <input type="checkbox"/> Sautéed Cauliflower and Squids | ผัดดอกกะหล่ำและปลาหมึก |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Baby Corn, Mushroom and Shrimps | ผัดยอดข้าวโพด, เห็ดฟาง, ต้นหอมและกุ้ง |
| <input type="checkbox"/> Sautéed Baby Kale and Crispy Pork | ผัดแขนงคะน้าหมูกรอบ |
| <input type="checkbox"/> Fried Shrimp Balls with Chili Paste | ลูกชิ้นกุ้งผัดน้ำพริกเผา |
| <input type="checkbox"/> Stir-Fried Squid with Curry Powder | ปลาหมึกผัดผงกระหรี่ |
| <input type="checkbox"/> Four Kinds of Vegetables Topped with Crab Roe Sauce | ผัดผักสี่สหายราดมันปู |



**WEDDING PACKAGE – INTERNATIONAL BUFFET MENU
BAHT 1,100.-NET/ PERSON**

DESSERT – ประเภทของหวาน (รวมในแพ็คเกจ)

- | | |
|--|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> Assorted Mini Pastries | ขนมพายแบบฝรั่งเศส |
| <input type="checkbox"/> Assortment of French Pastries | ขนมเค้กหลากหลาย |
| <input type="checkbox"/> Assorted Thai Dessert | ขนมไทยนานาชนิด |
| <input type="checkbox"/> Tropical Fresh Fruits | ผลไม้รวมตามฤดูกาล |
| <input type="checkbox"/> Caramel Custard | คัสตาร์ดคาราเมล |
| <input type="checkbox"/> Bread and Butter | ขนมปังนานาชนิดและเนยสด |
| <input type="checkbox"/> Ice-Cream with Condiment | ไอศกรีม พร้อมเครื่องเคียง |

BEVERAGE – เครื่องดื่ม (รวมในแพ็คเกจ)

- | | |
|--|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> Soft Drinks | น้ำอัดลม โซดา และน้ำดื่ม |
| <input type="checkbox"/> Coffee or Tea | กาแฟ หรือ ชา |



WEDDING PACKAGE / CHINESE SET MENU A-1
BAHT 10,500.-NET/TABLE/10 PERSONS

ไก่แซ่เหล้า, แมงกะพ룬น้ำมันงา, กระจะเพาะปลาผัดแห้ง

Chicken in Chinese Rice Wine,
Marinated Jelly Fish with Chili and Sesame Oil,
Wok-Tossed Fish Maw, Crabmeat, Beansprout and Scramble Egg



หุจถามน้ำแดง

Braised Shark Fin with Black Mushroom in Brown Soup



เป็ดย่างฮ่องกง

Barbecued Roasted Duck



กุ้งแก้วเจียรระไนผัดเม็ดสนกับบดลือคโคลี

Wok-Fried Crystal Prawns with Pine Nuts and Broccoli



บ๊อคน้อยเห็ดหอมน้ำมันหอย

Wok-Fried Bok Choy Topped with Black Mushroom and Oyster Sauce



ปลากะพงนึ่งซีอิ้ว

Steamed Sea Bass with Spring Onion and Coriander in Soya Sauce



ข้าวผัดกุนเชียง

Chinese Sausage Fried Rice with Iceberg Lettuce



โอวหนี่แปะก๊วย

Sweetened Mashed Taro with Gingko Nuts and Custard Sauce



WEDDING PACKAGE / CHINESE SET MENU A-2
BAHT 10,500.-NET/TABLE/10 PERSONS

ไก่แซ่เหล้า, ขนมหีบหยกไส้หมู, ขนมหักกาดราดซอสเอ็กซ์โอ

Chicken in Chinese Rice Wine,
Steamed Jade Pork Dumplings
Fried Turnip Cake with XO Sauce



ซูปสามเซียนน้ำแดง

Braised Shredded Sea Cucumber, Fresh Fish Maw, Sea Whelks, Black Mushroom in Brown Sauce



เป็ดกีตาร์หนังกรอบ

Barbecued Duck in Guitar Shape



อันดามันพริกไทยดำโหระพา

Sautéed Assorted Seafood with Broccoli, Basil Leaves and Black Pepper Sauce



ผักไต้หวันราดกั้งปวย

Wok-Tossed Taiwanese Vegetable with Conpoy Sauce



ปลากระพงนึ่งมะนาว

Steamed Whole Sea Bass in Spicy Lime Sauce



บะหมี่ฮกเกี้ยน

Stir-Fried Egg Noodles "Fu-Kien" Style



สาธูแคนตาลูป

Chilled Sago with Cantaloupe Melon



WEDDING PACKAGE / CHINESE SET MENU A-3
BAHT 10,500.-NET/TABLE/10 PERSONS

กระเพาะปลาผัดแห้ง, แฉงกะพ룬น้ำมันงา, ขนมหีบกุ้ง

Wok-Tossed Fish Maw with Crabmeat, Beansprout and Scramble Egg,
Marinated Jelly Fish Scented with Chili and Sesame Oil,
Steamed Shrimps Dumplings



ซุปรกระเพาะปลา เนื้อปู ไก่เส้นน้ำแดง

Fish Maw Soup with Black Mushroom, Crabmeat, Shredded Chicken in Brown Sauce



ไก่ทะเลทราย

Deep-Fried Skin Chicken



หน่อไม้ทะเลและขาห่านน้ำแดง

Braised Sea Asparagus, Goose Webs, Black Mushroom and Iceberg Lettuce in Brown Sauce



ผักสี่สหายน้ำมันหอย

Four Kinds of Braised Vegetables in Oyster Sauce



ปลาหีบสามรส

Deep-Fried Whole Ruby Fish Topped with Three Flavors Sauce



บะหมี่ฮ่องกงผัดซอสเอ็กซ์โ

Stir-Fried Hong Kong Noodle with Barbecued Pork, Squid and XO Chili Sauce



เผือกบดสองสหาย

Mashed Taro with Gingko Nuts and Red Beans



WEDDING PACKAGE / CHINESE SET MENU B-1
BAHT 13,000.-NET/TABLE/10 PERSONS

กระเพาะปลาผัดแห้ง, แมงกะพรุนวาซาบิ, ปลาหมึกเหล้าแดง

Wok-Tossed Fish Maw, Crabmeat, Beansprout and Scramble Egg
Marinated Jelly Fish Salad with Wasabi-Sesame Dressing
Deep-Fried Squid with Chinese Red Wine Sauce



ซุปรูปลามเนื้อปลาขาว

Shark Fin Soup with Crabmeat, Black Mushroom and Egg White



หมูหัน

Barbecued Suckling Pig in Guangdong Style



กุ้งแม่น้ำผัดพริกแห้งราดซอสเสฉวน

Wok-Fried River Prawns with Dried Chili and Szechuan Sauce



บ๊อคถ้อยเห็ดเข็มทองน้ำมันหอย

Wok-Fried Bok Choy Topped with Enoki Mushroom and Oyster Sauce



ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

Steamed Whole Sea Bass with Spring Onion and Coriander in Soya Sauce



ข้าวผัดหอยเชลล์เอ็กซ์โอไข่ขาว

Sea Scallops Fried Rice with Egg White and XO Sauce



เต้าหู้เย็นฟรุ๊ตสลัด

Chilled Tofu with Mixed Fruit Salad



WEDDING PACKAGE / CHINESE SET MENU B-2
BAHT 13,000.-NET/TABLE/10 PERSONS

หมูหมักแก้ว, ไข่เยี่ยวม้าจิงคอง, ขนมจีบกุ้ง

Cold Marinated Crystal Pork Ears, Cold Century Egg with Pickled Ginger
Steamed Shrimp Dumplings



หูลลามสามแซ่

Shark Fin Soup with Shredded Fish Maw, Chicken, Sea Whelks
and Black Mushroom in Brown Sauce



หมูหันฮ่องกง

Barbecued Suckling Pig in Hong Kong Style



หอยมุกปลิงทะเลเจียนน้ำแดง

Pan-Fried Pacific Clams with Sea Cucumber and Bok Choy in Brown Sauce



บด้อคโคลีราดมันปู

Wok-Fried Broccoli with Crabmeat and Crab Roe



ปลาเก๋าตำทอดซอสมะขาม

Deep-Fried Whole Black Grouper Fish with Tamarind Sauce



บะหมี่ฮ่องกงผัดซอสเอ็กซ์โอ

Stir-Fried Hong Kong Noodle with Barbecued Pork, Squid and XO Sauce



สาธูแคนตาลูป

Chilled Sago with Cantaloupe Melon



WEDDING PACKAGE / CHINESE SET MENU B-3
BAHT 13,000.-NET/TABLE/10 PERSONS

ออร์เคิรฟ์รูปหัวใจ

Cold Hors D'oeuvres Selection



ซูปกระเพาะปลาสดไก่ดำน้ำใส

Double-Boiled Superior Fresh Fish Maw and Black Chicken in Premium Soup



เป็ดกีตาร์หนังกรอบ

Barbecued Duck in Guitar Shape



เป่าซื่อเห็ดหอมน้ำแดง

Braised Abalone, Black Mushroom and Iceberg Lettuce in Brown Sauce



ผักหางหงส์เห็ดสดราดกั้งปวย

Sautéed Chinese Lettuce with Straw Mushroom and Conpoy Sauce



ปลาเก๋าตำทอดสามรส

Deep-Fried Whole Black Grouper Fish Topped with Three Flavors Sauce



บะหมี่อีฟูผัดแห้งเนื้อปู

Wok-Fried E-Fu Noodle with Crabmeat



วุ้นมะพร้าวรวมมิตร

Chilled Coconut Jelly with Assorted Nuts in Syrup