



Hilton  
SUKHUMVIT BANGKOK

Wedding  
**CHINESE SET**  
menu

# CHINESE SET MENU

TWO OF US : THB 15,500 net per table ( 1 table per 10 persons )

## FIRST COURSE

( Selection one dish )

### ASSORTED APPETIZERS

Stream shrimp shumai, jelly fish salad and fried fish maw

ขนมจีบกุ้ง, ยำแมงกระพรุน และกระเพาะปลาผัดแห้ง

or

Deep-fried minced shrimp on toast, drunken chicken  
and stuffed pork knuckle with garlic sauce

ขนมปังหน้ากุ้ง, ไก่แช่เหล้า และขาหมูยัดไส้ราดซอสกระเทียม

## SECOND COURSE

( Selection one dish )

Fish maw and crab meat in brown soup

ซूपกระเพาะปลาเนื้อปูก้อนน้ำแดง

or

Sichuan soup

ซूपเสฉวน

## THIRD COURSE

( Selection one dish )

Roasted honey duck

เป็ดปักกิ่ง

or

Roasted Peking duck

เป็ดปักกิ่ง

## FOURTH COURSE

( Selection one dish )

Deep-fried stuffed crab served with plum sauce

ก้ามปูยัดไส้ทอดกรอบ

or

Stir-fried shrimp with cashew nuts

กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

## **FIFTH COURSE**

( Selection one dish )

---

Stir-fried mixed vegetables with crab meat sauce

ผักสองสหายราดเนื้อปู

or

Wok-fried Hong Kong kale with abalone mushroom

ผักคะน้าฮ่องกงราดเห็ดเป๋าฮื้อ

## **SIXTH COURSE**

( Selection one dish )

---

Steamed white snapper with soya sauce

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

or

Steamed white snapper with lemon chili sauce

ปลากะพงนึ่งมะนาว

## **SEVENTH COURSE**

( Selection one dish )

---

Double boiled chicken and shiitake mushroom with Chinese herbs

ไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

or

Double boiled spare ribs with Chinese herbs

ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน

## **EIGHTH COURSE**

( Selection one dish )

---

Fried Hong Kong noodles

หมี่ผัดฮ่องกง

or

Yangzhou fried rice

ข้าวผัดหยางโจว

## **NINTH COURSE**

( 1 Selection one dish )

---

Hot assorted bean in syrup

เต้าทึงร้อน

or

Milk jelly fruit salad

เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด

# CHINESE SET MENU

HEART TO HEART : THB 18,500 net per table ( 1 table per 10 persons )

## FIRST COURSE

( Selection one dish )

### ASSORTED APPETIZERS

Stream shrimp shumai, jellyfish salad, fried fish maw  
and stuffed pork knuckle with garlic sauce

ขนมจีบกุ้ง, ยำแมงกระพรุน, กระเพาะปลาผัดแห้ง และขาหมูยัดไส้

or

Deep-fried soft-shell crab cream salad

ปูนิ่มสลัดครีม

## SECOND COURSE

( Selection one dish )

Double boiled bamboo fungus with pork dumpling soup

ซุปรังเห็ดไผ่

or

Double boiled abalone in brown soup

ซุปรังเป๋าฮื้อน้ำแดง

## THIRD COURSE

( Selection one dish )

Roasted honey duck

เป็ดปักกิ่ง

or

Roasted Peking duck

เป็ดปักกิ่ง

## FOURTH COURSE

( Selection one dish )

Stir-fried sea scallops with XO sauce

หอยเชลล์ผัดซอสเอ็กซ์โอ

or

Grilled sea scallops with garlic chili salt

หอยเชลล์คั่วพริกเกลือ

## FIFTH COURSE

( Selection one dish )

---

Braised Asian spinach and bean curd with shimaji mushroom

เต้าหู้ผัดปวยเล้งราดเห็ดชิเมจิ

or

Poached Hong Kong kale with shiitake mushroom

เห็ดหอมเจียนคะน้าฮ่องกง

## SIXTH COURSE

( Selection one dish )

---

Steamed black grouper with fermented soy bean

ปลาเก๋านึ่งเต้าซี่

or

Steamed black grouper with soya sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว

## SEVENTH COURSE

( Selection one dish )

---

Braised pork stomach with pickled cabbage and black peppercorns

กระเพาะหมูตุ๋นผักกาดดองพริกไทยดำ

or

Double boiled spare rib with Chinese herb

ไก่ตุ๋นกังปวย

## EIGHTH COURSE

( Selection one dish )

---

Fried yellow noodles in Guangzhou style

บะหมี่ผัดแห้งกวางโจว

or

Fried rice with salmon and garlic

ข้าวผัดปลาแซลมอนกระเทียม

## NINTH COURSE

( Selection one dish )

---

Ginkgo nuts with lotus seeds and red bean cream

แปะก๊วยเม็ดบัวครีมถั่วแดง

or

Cantaloupe and sago in milk

สาคูแคนตาลูป

# CHINESE SET MENU

**TOGETHER FOREVER** : THB 21,500 net per table ( 1 table per 10 persons )

## FIRST COURSE

( Selection one dish )

### ASSORTED APPETIZERS

Golden deep-fried lobster ball, shrimp ha-goat,  
stir-fried maw fish and drunken chicken

ลูกชิ้นกุ้งมังกร, ฮะเก๋ากุ้ง, กระเพาะปลาผัดแห้ง และไก่แช่เหล้า

or

Scallops and lobster cream salad

สลัดหอยเชลล์กุ้งมังกร

## SECOND COURSE

( Selection one dish )

Bird's nest soup with shredded Yunnan ham and crab meat

ซุปรังนกน้ำแดงทรงเครื่อง

or

Bird's nest soup with bamboo fungus in Chinese herb broth

ซุปรังนกเยื่อไผ่

## THIRD COURSE

( Selection one dish )

Barbecued suckling pig

หมูหัน

or

Barbecued suckling pig Hong Kong style

หมูหันฮ่องกง

## FOURTH COURSE

( Selection one dish )

Braised abalone and sea cucumber in brown sauce

เป๋าฮื้อ และปลิงทะเลเจียนน้ำแดง

or

Braised abalone with pak choi

เป๋าฮื้อเส้นเจียนผักกวางตุ้ง

## FIFTH COURSE

( Selection one dish )

---

Wok fried Hong Kong kale with macadamia and XO sauce

คะน้าฮ่องกงผัดถั่วแมคคาดาเมียซอสเอ็กซ์โอ

or

Poached assorted vegetables with shiitake mushroom in dried scallop sauce

เห็ดหอมราดซอสตั้งปวย

## SIXTH COURSE

( Selection one dish )

---

Steamed snow fish with soya sauce

ปลาหิมะนึ่งซีอิ้ว

or

Steamed snow fish with lemon chili sauce

ปลาหิมะนึ่งมะนาว

## SEVENTH COURSE

( Selection one dish )

---

Double boiled spare rib with ginseng

ซี่โครงหมูตุ๋นโสม

or

Double boiled chicken with lingzhi mushroom

ไก่ตุ๋นเห็ดหลินจือ

## EIGHTH COURSE

( Selection one dish )

---

Fried noodles with shrimp in Shanghai style

บะหมี่เซี่ยงไฮ้กุ้ง

or

Fried rice abalone sauce with crab paste

ข้าวผัดมันปูซอสเป๋าฮื้อ

## NINTH COURSE

( Selection one dish )

---

Hot ginkgo nuts in ginger syrup

แปะก๊วยบัวลอยน้ำขิง

or

Ginkgo nuts with sweet taro mousse

โถวแปะก๊วย