



Hilton
SUKHUMVIT BANGKOK



Wedding
COCKTAIL
menu

COCKTAIL

TWO OF US: THB 1,290 net per person includes selection of 8 hot/cold savories and 4 sweet dreams

HEART TO HEART: THB 1,390 net per person includes selection of 10 hot/cold savories and 5 sweet dreams

TOGETHER FOREVER: THB 1,490 net per person includes selection of 12 hot/cold savories and 6 sweet dreams

All packages include one live station, assorted nuts with potato chips and bread sticks

HOT SAVORY

MEAT LOVERS

BBQ chicken wing ไก่อบซอสบาร์บีคิว
Yakitori chicken skewer ไก่ย่างราดซอสสไตล์ญี่ปุ่นในไม้เสียบ
Deep-fried sesame chicken ไก่ทอดซอสงา
Mini chicken cheese burger ชีสเบอร์เกอร์ไก่
Roasted duck with orange reduction เป็ดย่างซอสส้ม
Baked beef ball with cheese เนื้ออบอบชีส
Pork shumai ขนมจีบหมู
Deep-fried golden parcel ลูกทองหมู
Pork or beef satay สะเต๊ะหมู หรือ เนื้อ
Pork gyoza เกี้ยวซ่าหมู

SEAFOOD FAVORITES

Seafood vol au vent ซีฟู้ดในถ้วยพาย
Salmon cream sauce แซลมอนครีมซอส
Pesto salmon skewer แซลมอนราดซอสเพสโตในไม้เสียบ
Mini fish cake ทอดมันปลา
Deep-fried crab claw ก้ามปูทอด
Deep-fried shrimp wonton เกี้ยวกุ้งทอด
Fried bread with minced shrimp spread ขนมปังหน้ากุ้ง
Deep-fried prawns wrapped with spring rolls กุ้งกระบอก
Deep-fried spiced shrimp cake ทอดมันกุ้ง

HEALTHY VEGETARIAN

Mushroom risotto croquette ริซอตโต้เห็ด
Mixed vegetable tart ทาร์ตผัก
Vegetable lasagna tart ลาซานญาผัก
Deep-fried vegetable spring rolls ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
Deep-fried tofu and corn เต้าหู้และข้าวโพดทอด
Grilled veggie skewers ผักย่างในไม้เสียบ

COLD SAVORY

MEAT LOVERS

- Parma ham melon skewer พาร์มาแฮมเมลอนในไม้เสียบ
Rolled parma ham with mushroom พาร์มาแฮมพันเห็ด
Beef roll asparagus with horseradish sauce เนื้อห่อด้วยหน่อไม้ฝรั่งราดซอสเรดิชซอส
Grilled mango with foie gras parfait ตับห่านย่างกับมะม่วงพาร์เฟต์
Smoked duck & mixed fruit salsa ซัลซ่าผลไม้กับเป็ดรมควัน
Spicy grilled pork or beef salad ยำหมูย่าง หรือ เนื้อย่าง
Spicy minced pork salad with herbs ลาบหมู

SEAFOOD FAVORITES

- Smoked salmon on brioche แซลมอนรมควันบนขนมปัง
Crab meat, wasabi mayo on baguette เนื้อปูคลุกซอสวาซาบิมายองเนสบนขนมปัง
Sesame seared tuna สลัดปลาทูน่า
Shrimp cocktail with salad สลัดกุ้งคอกเทล
California maki rolls with ebiko ข้าวห่อสาหร่ายคลุกไข่กุ้ง
Blue mussels salad with tomato salsa สลัดหอยแมลงภู่งอกกับซอสมะเขือเทศซัลซ่า
Scallop ceviche สลัดหอยเชลล์

HEALTHY VEGETARIAN

- Vietnamese spring roll ปอเปี๊ยะเวียดนาม
Spicy mushroom salad ยำเห็ดรวมมิตร
Caprese' skewer with basil sauce สลัดมะเขือเทศกับซอสโหระพา
Vegetable sushi ซูชิไส้ผัก
Seaweed salad ยำสาหร่ายญี่ปุ่น

SWEET DREAMS

PASTRY

- Crème brûlée แครมบริวว์เล
Tiramisu ทิรามิสุ
Blueberry cake เค้กบลูเบอร์รี่
Strawberry mousse สตอเบอรี่มูส
Double chocolate mousse ตับเบิ้ลช็อกโกแลตมูส
Baked American cheese cake อเมริกันชีสเค้ก
Éclair coffee เอแคลร์กาแฟ
White chocolate opera cake เค้กโอเปราไวท์ช็อกโกแลต
Black forest cake เค้กแบล็กฟอเรสต์
Marble cake มาร์เบิลเค้ก
Brownies บราวน์
Coconut cake เค้กมะพร้าว

TARTS

Chocolate tart ทาร์ตช็อกโกแลต
Pineapple crumble tart ทาร์ตลัมประดครัมเบิล
Mixed fruit tartlet ทาร์ตผลไม้
Mixed berry tart ทาร์ตเบอร์รี่รวม
Lemon tart ทาร์ตเลมอน
Apple crumble พายแอปเปิ้ล

THAI SWEET ENDINGS

Sticky rice with custard cake ข้าวเหนียวสังขยา
Sticky rice with dried shrimp ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
Layer sweet cake ขนมชั้น
Delectable imitation fruits ลูกชุบ
Coconut milk jelly วุ้นกะทิ
Pinched gold egg yolks & gold egg yolks thread ทองหยิบ ทองหยอด
Assorted seasonal fruits platter ผลไม้ตามฤดูกาล

FOOD STATION IN PACKAGE

PASTA

Spaghetti or penne with selection of carbonara and chicken bolognese
เส้นสปาเก็ตตี้ หรือเส้นเพนเน่ เลิร์ฟพร้อม ครีมคาโบนาร่า และซอสมะเขือเทศไก้ลัับ

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
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ หรือ หมู หรือ ไก่ตุ๋น

PORK WONTON SOUP

Pork wonton in superior broth and vegetables
เกี๊ยวน้ำหมู

FOOD STATION

SALADS & APPETIZERS

CAESAR SALAD

Heart of romaine lettuce tossed with Caesar dressing served with grilled chicken, prawn and smoked salmon

ซีซาร์สลัด เลิฟพร้อม ออกไก่ย่าง กุ้งย่าง และปลาแซลมอนรมควัน

THB 7,500 net (50 persons)

PAPAYA SALAD

Spicy papaya salad with sticky rice and grilled chicken

ส้มตำเลิฟพร้อมข้าวเหนียว และไก่ย่าง

THB 7,500 net (50 persons)

FRESH SPRING ROLL

Vietnamese spring roll with shrimp & pork sausage served with spicy dipping sauce

ปอเปี๊ยะเวียดนาม (ไส้กุ้ง หมูยอและผัก ห่อในแผ่นแป้งเลิฟกับน้ำจิ้ม)

THB 5,500 net (50 persons)

ASSORTED DIM SUM

Shrimp shumai, pork shumai, red pork bun and cream bun

ขนมหีบกุ้ง ขนมหีบหมู ซาลาเปาหมูแดง และซาลาเปาครีม

THB 6,000 net (50 persons)

THAI SALAD YAM STATION

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

THB 8,500 net (50 persons)

ROASTED PEKING DUCK

Rolls steamed pancakes with Peking duck, spring onions, cucumber and hoisin sauce

เบ็ดปักกิ่งเลิฟพร้อมต้นหอมและแตงกวาราดซอสจีนซอส

THB 9,500 net (50 persons)

SUSHI

Assorted of salmon, tuna, seabass, saba, maki roll, ebiko and pickle served with ginger pickle, wasabi & soy sauce

ซูชิหน้าต่างๆ (แซลมอน ทูน่า ปลากระพง ปลาซาบะ แคลิฟอร์เนียโรล ไช้กึ่ง และผักดอง) เลิฟพร้อมซิงตอง กับ ซอสโชยุ

THB 13,000 net (50 persons)

SASHIMI

Assorted of salmon, tuna, seabass, octopus, mackerel, seabass & crabstick sashimi served with ginger pickle, wasabi & soy sauce

ปลาดิบหน้าต่างๆ (แซลมอน ทูน่า ปลากระพง ปลาหมึกยักษ์และปูอัด) เลิฟกับ ซิงตอง วาซาบิ กับ ซอสโชยุ

THB 15,000 net (50 persons)

SEAFOOD ON ICE

Prawn, tiger prawn, mussels, oysters and crab
served on ice with variety of sauces

อาหารทะเลเสิร์ฟบนน้ำแข็ง (กุ้ง กุ้งลายเสือ หอยแมลงภู่ หอยนางรม และปู เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มซีฟู้ด)
THB 16,000 net (50 persons)

BBQ STATION

Tiger prawns, blue crab, New Zealand mussels, pork sausages, chicken skewers,
pork skewers, beef skewers with BBQ sauces, spicy sauce and spicy seafood sauce

รวมบาร์บีคิวย่าง (กุ้งลายเสือ ปูม้า หอยแมลงภู่ ไส้กรอกหมู ไก่ หมู และเนื้อบาร์บีคิว)
เสิร์ฟพร้อมซอสบาร์บีคิว ซอสเผ็ด และน้ำจิ้มซีฟู้ด

THB 17,000 net (50 persons)

SOUPS & NOODLES

PASTA

Spaghetti or penne with selection of carbonara and chicken bolognese
เส้นสปาเก็ตตี้ หรือเส้นเพนเน่ เสิร์ฟพร้อม ครีมคาโบนาร่า และซอสมะเขือเทศไก่สับ

THB 8,000 net (50 persons)

SHRIMP PHAD THAI

Thai fried rice noodles with prawn in sweet tamarind sauce
ผัดไทยกุ้งสด

THB 6,500 net (50 persons)

ROASTED BBQ PORK FRIED NOODLES

Wok-fried yellow noodles with vegetables and roasted BBQ pork loin
ผัดบะหมี่หมูแดง

THB 6,000 net (50 persons)

BRAISED BEEF OR PORK OR CHICKEN NOODLES SOUP

Assorted noodles in special broth with stewed beef or pork or chicken
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อ หรือ หมู หรือ ไก่ตุ๋น

THB 6,000 net (50 persons)

ROASTED BBQ PORK NOODLES & SHRIMP WONTON SOUP

Egg noodles with shrimp wonton soup and BBQ pork
บะหมี่เกี๊ยวกุ้ง และหมูแดง

THB 7,500 net (50 persons)

ROASTED DUCK NOODLES

Egg noodles with roasted duck and vegetables
บะหมี่เป็ดย่าง

THB 7,000 net (50 persons)

KHANOM JIN

Fermented rice vermicelli noodles (fish curry sauce with fish ball and chicken green curry accompanied by a variety of local fresh green and pickled vegetables)

ขนมจีนน้ำยา และแกงเขียวหวานไก่ เสิร์ฟพร้อมผักและเครื่องเคียง

THB 6,000 net (50 persons)

KHAO SOI

Chiang Mai's noodle coconut curry soup with chicken and condiments

ข้าวซอยไก่

THB 6,000 net (50 persons)

FISH MAW SOUP

Fish maw soup with crab meat

ซุปรกระเพาะปลาเนื้อปู

THB 7,000 net (50 persons)

PORK WONTON SOUP

Pork wonton in superior broth and vegetables

เกี๊ยวซ่าหมู

THB 6,000 net (50 persons)

SHRIMP WONTON SOUP

Shrimp wonton in superior broth and vegetables

เกี๊ยวซ่ากุ้ง

THB 7,000 net (50 persons)

RICE

THAI CHICKEN RICE

Gently poached chicken served with fragrant jasmine rice, soup and bean sauce

ข้าวมันไก่ เสิร์ฟพร้อมซุปรและเครื่องเคียง

THB 7,000 net (50 persons)

ROASTED BBQ PORK AND CRISPY PORK WITH RICE

Roasted BBQ pork, crispy pork and boiled egg served with steamed jasmine rice, with red sauce

ข้าวหมูแดงและหมูกรอบ

THB 8,000 net (50 persons)

ROASTED DUCK WITH RICE

Honey roasted duck with steamed jasmine rice,
pickle ginger, kale and gravy sauce

ข้าวหน้าเป็ดเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง

THB 7,500 net (50 persons)

PORK OR CHICKEN CONGEE & CHINESE DOUGH FRITTERS

Slow cooked rice porridge with minced pork or chicken
served with ginger and spring onion

โจ๊กหมูหรือไก่เสิร์ฟพร้อมปาท่องโก๋

THB 6,000 net (50 persons)

PORK OR CHICKEN BOILED RICE

Steamed rice with dumpling pork or chicken and condiments

ข้าวต้มหมู หรือไก่

THB 6,000 net (50 persons)

SHRIMP OR FISH BOILED RICE

Steamed rice with shrimp or fish and condiments

ข้าวต้มกุ้ง หรือปลา

THB 6,500 net (50 persons)

ROASTED MEATS

GRILLED LEMONGRASS CHICKEN

Marinated chicken with lemongrass and fresh herbs
served with sweet chili sauce

ไก่ย่างตะไคร้

THB 6,500 net (50 persons)

ROASTED PORK LOIN STUFFED WITH PRUNES

Sirloin of pork stuffed with dried prunes, marinated
with fresh rosemary and served with apple cider sauce

หมูสันนอกอบไส้ลูกพ룬กับซอสแอปเปิ้ล

THB 7,500 net (50 persons)

MIXED ROASTED DUCK & BBQ PORK & CRISPY PORK

Mixed roasted duck, BBQ pork and crispy pork with condiments

รวมเป็ดย่างและหมูแดง หมูกรอบ

THB 9,000 net (50 persons)

FARMER HAM

Honey glazed roasted ham leg served with pineapple sauce

ขาหมูอบน้ำผึ้งกับซอสสับปะรด

THB 8,500 net (50 persons)

ROASTED AUSTRALIAN LAMB LEG

Roasted Australian lamb leg with potato
and vegetable side dishes, anise sauce and mint jelly

ขาแกะออสเตรเลียอบเสิร์ฟกับมันฝรั่งซอส

THB 9,500 net (50 persons)

ROASTED BEEF PRIME RIB

Roasted marinated beef prime rib served with
grilled pineapple, port wine sauce and mustard cream sauce

ซีโครงเนื้ออบเสิร์ฟกับสับปะรดย่าง ซอสพอร์ตไวน์ และซอสมัสตาร์ด

THB 12,000 net (50 persons)

OVEN BAKED WHOLE SALMON

Whole baked salmon with herb and salt crust served with condiments

ปลาแซลมอนอบสมุนไพร (5-6 Kg. for whole salmon)

THB 10,000 net (50 persons)

ROASTED SEA BASS IN MEDITERRANEAN

Roasted whole sea bass in Mediterranean style
serve with lemon & spicy sauce

ปลากะพงอบสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

THB 9,000 net (50 persons)

DESSERTS

RASTIC THAI FLITTERS

Banana / taro / sweet potato with condiments

รวมของทอด (กล้วย / เผือก / มันเทศ)

THB 4,500 net (50 persons)

MANGO STICKY RICE

Mango sticky rice served with coconut milk

ข้าวเหนียวมะม่วง

THB 6,500 net (50 persons)

CHOCOLATE FOUNTAIN

Warm chocolate fondue with assorted seasonal fruit, marshmallow, dried fruit, grissini and condiments

น้ำพุช็อกโกแลต พร้อมด้วยผลไม้ มาชเมลโลว์ ผลไม้แห้ง ซาโก และเครื่องเคียง

THB 7,000 net (50 persons)

CRÊPES SUZETTE

Freshly pan cooked crêpe with flambé liquor and assorted mini fruit condiment served with ice cream vanilla

เครปซูเซตต์และไอศกรีมวนิลา

THB 6,000 net (50 persons)

ICE CREAM

Assorted chocolate, vanilla and strawberry with condiments

milk chocolate rice crispies, nuts, dried fruit,

vanilla sauce and chocolate sauce

ไอศกรีมช็อกโกแลต วานิลลา และสตอเบอร์รี่ พร้อมเครื่องเคียง

THB 6,000 net (50 persons)

MACAROONS

Homemade different fillings of macaroon

with vanilla, chocolate and Thai tea

มาการองรวมรส (วานิลลา ชอคโกแลต และชาไทย)

THB 6,500 net (50 persons)

PUFFY SHOW ICE

shave ice with syrup with condiments

(toast / corn / block gross jelly / coconut jelly)

น้ำแข็งไสทรงเครื่อง

THB 5,000 net (50 persons)

CHURROS WITH CONDIMENTS

Selection of vanilla, charcoal and green tea with condiments

ซูโรรสวนิลา, ซาโคล และชาเขียว

THB 4,500 net (50 persons)

THAI COCONUT ICE CREAM

coconut ice cream with condiments

ไอศกรีมทรงเครื่อง

THB 5,500 net (50 persons)