



**Hilton**

SUKHUMVIT BANGKOK



Wedding  
**International**  
Buffet menu

# INTERNATIONAL BUFFET

**TWO OF US** : THB 1,390 net per person included selection of  
4 salads & appetizers, 2 soups, 4 main courses, 1 vegetable,  
2 rice and noodle and 4 desserts

**HEART TO HEART** : THB 1,490 net per person included selection of  
5 salads & appetizers, 2 soups, 5 main courses, 1 vegetable,  
2 rice and noodle and 5 desserts

**TOGETHER FOREVER** : THB 1,590 net per person included selection of  
6 salads & appetizers, 2 soups, 6 main courses, 1 vegetable,  
2 rice and noodles, 6 desserts

\*\*All packages include healthy salad bar, assorted bread  
and condiments\*\*

## APPETIZERS & SALADS

### BEEF & PORK & CHICKEN

- Marinated chicken yakitori sauce ไก่ย่างสไตล์ญี่ปุ่น
- Steamed chicken with Chinese brandy sauce ไก่แชะเหล้า
- Grilled chicken skewer with balsamic sauce ไก่อบรสชาวมิกเสียบไม้
- Salad wing bean with quail eggs ยำถั่วพุดกับไข่มุข
- Fried duck with fruit salad เป็ดทอดกับสลัดผลไม้
- Pepper smoked duck breast on green salad served with mustard dressing เป็ดย่างน้ำผึ้งมัสตาร์ดซอส
- Rolled parma ham with grissini stick พาร์มาแฮมพันขนมปังแท่งกรอบ
- Pork shumai ขนมจีบหมู
- Deep-fried spicy minced pork dumplings, crushed dried rice and herbs ลาบหมูทอด
- Salad baked pork with chili dressing ยำคอหมูย่าง
- Rolled parma ham with mushroom & dijon sauce พาร์มาแฮมพันเห็ด
- Baked beef ball with cheese เนื้ออบดอบชีส
- Spicy fried minced beef or pork salad ลาบเนื้อ หรือ หมู

### SEAFOOD

- Maki roll with Japanese condiment ข้าวห่อสาหร่ายแบบญี่ปุ่น
- Green mango salad with shrimp ยำมะม่วงกุ้งสด
- Seafood vol au vent ซีฟู้ดในถ้วยพาย
- Prawn cocktail คอกเทลกุ้ง
- Crispy rice cracker, mild shrimp dipping ข้าวหน้าตั้งกุ้ง
- Fresh rice paper spring rolls with prawns and vegetables ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้งและผัก
- Smoked salmon on toast แซลมอนรมควันบนขนมปัง

Deep-fried salmon with spicy salad ยำแซลมอนฟู  
Bread calamari with tartar sauce ปลาหมึกชุบแป้งทอด  
Tuna & avocado salad สลัดทูน่าอาโวคาโด  
Seared scallop with radish salad with mustard dressing สลัดหอยเชลล์กับมัสดาร์ตซอส  
Thai fish cake with cucumber relish ทอดมันปลากลาย

## VEGETARIAN

Spicy coconut palm heart salad ยำยอดมะพร้าวอ่อน  
Deep-fried assorted vegetables salad ยำผักรวมทอด  
Apple walnut salad แอปเปิ้ลสลัดกับถั่ววอลนัท  
Tomato mozzarella cheese salad สลัดมะเขือเทศกับซอสมอลซาเร่ชีส  
Potato salad สลัดมันฝรั่ง  
Grilled marinated Mediterranean vegetables ผักรวมย่างสไตล์เมดิเตอร์เรเนียน  
Deep fried vegetable spring rolls ปอเปี๊ยะผักทอด

## SOUPS

### BEEF & PORK & CHICKEN

Pork spare rib hot & sour soup ต้มแซ่บซี่โครงหมู  
White radish with minced pork in clear soup แกงจืดหัวไชเท้าหมูสับ  
Chicken wing & potato clear soup ซุปไก่ตุ๋นมันฝรั่ง

### SEAFOOD

Roasted prawn bisque ซุปครีมกุ้ง  
Clam chowder soup ซุปหอยลาย  
Roasted seafood & vegetables in herb broth ต้มยำรวมมิตรทะเล  
Mild coconut milk soup with seafood, galangal, mushrooms and herbs ต้มข่าทะเล

### VEGETARIAN

Pumpkin soup ซุปฟักทอง  
Mushroom soup ซุปเห็ด  
Corn cream soup truffle oil ซุปข้าวโพด  
Potato & leek soup with marjoram crouton ซุปมันฝรั่ง  
Hot and sour mushroom soup ต้มยำเห็ด  
Miso broth with tofu and Japanese seaweed ซุปมิโซะ

## **MAIN COURSES**

### **BEEF & PORK & CHICKEN**

- Grilled marinated chicken with hoisin sauce ไก่ย่างซอซซินซอส  
Grilled marinated chicken with teriyaki sauce ไก่ย่างซอสเทอริยากิ  
Wok-fried chicken with cashew nuts, dried chili & spring onions ไก่ผัดเม็ดมะม่วง  
Roasted duck breast & red curry sauce แกงเผ็ดเป็ดย่าง  
Braised pork leg with five spices & broccoli ซาหมตุ๋นบรอกโคลี  
Deep-fried pork cordon bleu หมูชุบเกร็ดขนมปังทอด  
Poached pork with lime sauce หมูหนึ่งมะนาว  
Wok-fried beef sliced with ginkgo & Chinese brandy เนื้อผัดแปะก๊วยเหล้าจีน  
Stir-fried beef with palm heart and green curry sauce เขียวหวานเนื้อผัดยอดมะพร้าวอ่อน  
Braised beef or chicken or pork with massaman curry มัสมั่น เนื้อ หรือ ไก่ หรือ หมู  
Braised lamb shank with carrots and mashed potatoes เนื้อแกะตุ๋น  
Deep-fried beef with garlic and pepper เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย

### **SEAFOOD**

- Grilled prawn & velouté sauce with tomato salsa กุ้งย่างซอสครีม  
Stir-fried shrimp with garlic กุ้งผัดกระเทียม  
Steamed sea bass with fresh ginger ปลากระพงนึ่งขี้อิ้ว  
Steamed sea bass with chilli sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว  
Deep-fried snapper topped with chili sauce ปลากระพงราดพริก  
Stir-fried calamari with sweet & sour sauce ปลาหมึกผัดเปรี้ยวหวาน  
Steamed fish curry soufflé ห่อหมกปลา  
Stir-fried calamari with curry powder & celery ปลาหมึกผัดผงกะหรี่

### **VEGETARIAN**

- Stir-fried green vegetables with oyster sauce ผัดผักน้ำมันหอย  
Baked vegetables with cheese ผักอบชีส  
Wild mushroom lasagna ลาซานญาเห็ด  
Caramelized carrots with roasted almonds แครอทเคลียร์พร้อมอัลมอนต์อบ  
Vegetarian moussaka ผักอบสไตล์กรีก  
Sautéed Mediterranean vegetables with garlic ผัดผักแบบเมดิเตอร์เรเนียน

## RICE AND NOODLES

Stir-fried egg noodles with roasted BBQ pork ผัดบะหมี่หมูแดง  
Crab fried rice ข้าวผัดปู  
Wok-fried rice noodles with shrimps ผัดไทยกุ้งสด  
Baked rice with garlic ข้าวอบกระเทียม  
Steamed jasmine rice ข้าวสวย  
Mashed potatoes มันบด  
Vegetables fried rice ข้าวผัดผัก  
Yakisoba with pork and cabbage ผัดยากิโซบะ

## DESSERTS

### ASIAN

Coconut milk jelly วุ้นกะทิ  
Layer sweet cake ขนมชั้น  
Delectable imitation fruits ลูกชุบ  
Pinched gold egg yolks & gold egg yolks thread ทองหยิบ ทองหยอด  
Dumpling flour in coconut cream บัวลอย  
Red ruby-like chestnut in coconut milk ทับทิมกรอบ  
Sticky rice with ripe mango ข้าวเหนียวมะม่วง  
Coconut custard with sticky rice ข้าวเหนียวสังขยา  
Banana in coconut milk ก๋วยบวชชี  
Steamed black sticky rice with black bean & coconut sauce ข้าวเหนียวถั่วดำ  
Assorted seasonal fruit platter ผลไม้รวม

### WESTERN

Crème brûlée แครมบริวว์เล่  
Dark chocolate mousse ช็อกโกแลตมูส  
Brownie บราวน์  
Mixed fruit tart ทาร์ตผลไม้รวม  
Berry fruit crumble เบอร์รี่ครัมเบิ้ล  
Dark chocolate tart ทาร์ตช็อกโกแลต  
New York cheese cake ชีสเค้ก  
Opera cake เค้กกาแฟและช็อกโกแลต  
Banana cake เค้กกล้วยหอม  
Mixed macarons มาการองรวมรส  
Pana cotta พานาคอตต้า  
Pandan chiffon cake เค้กใบเตย  
Coconut cake เค้กมะพร้าว  
Trio mousse มูสช็อกโกแลต 3 รส