

Chinese Wedding Dinner I THB 19,888 net per table

Deep-fried prawn topped with mixed fruit
กุ้งทอดครีมสลัด

Braised pumpkin soup with assorted seafood and bamboo pith
ซุ้ปฟักทองซีฟู้ดและเยื่อไผ่

Traditional Wooden Oven Crispy Peking Duck serve with Chinese Pancake
and Condiments (Thai-Style)
เป็ดปักกิ่งไทย

Sautéed diced pork loin with assorted vegetable and cashew nut in sechuan
sauce
หมูผัดเม็ดมะม่วงขอสเสฉวน

Braised whole chicken cutting with Chinese ham and black mushroom in
superior sauce
ไก่ตุ๋นแฮมจีนและเห็ดหอม

Steamed seabass in soya sauce
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

Wok-fried rice with egg white and conpoy topped with shrimp roe
ข้าวผัดไข่ขาวกั้งปวย

Chilled fresh mango pudding
มะม่วงพุดดิ้ง

Chinese Wedding Dinner II THB 23,888 net per table

Special combination platter
Spicy jelly fish , Barbecued pork , Deep-dried mango seafood rolls , Marinated
chicken with Chinese wine ,
Marinated cucumber and black fungus with Sechuan sauce
ออเดิร์ฟรวมมิตร
ยำแมงกระพรุน หมูแดง ปอเปี๊ยะซีฟู้ดมะม่วง ไก่แซ่หล้า ยำแตงกวาเห็ดหูหนูขอสเสฉวน

Braised fish maw , conpoy and four treasure soup
ซุ้ปกระเพาะปลา กั้งปวย สีสหาย

Traditional Wooden Oven Crispy Peking Duck serve with Chinese Pancake
and Condiments (Thai-Style)
เป็ดปักกิ่งไทย

Deep-fried prawn with pumpkin cream sauce
กุ้งทอดซอสครีมฟักทอง

Baked avocado stuff with seafood
อโวคาโดยัดไส้ซีฟู้ด

Sautéed squid slices and scallop with broccoli in xo sauce
ปลาหมึก หอยเชลล์ และบร็อคโคลี่ซอสเอ็กซ์โอ

Steamed live garoupa in superior soya sauce
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

Steamed wok-fried rice in abalone sauce , wrapped in lotus leaf
ข้าวห่อใบบัวซอสเป๋าฮื้อ

Chilled sweet sago , pomelo , mango in milky cream
สาหร่ายน้ำมะม่วงและส้มโอ

CONRAD
BANGKOK

Chinese Wedding Dinner III THB 25,888 net per table

Half suckling with with maki
หมูหัน และ มากิ

Baked tiger prawn with cheese sauce and angle hair
กุ้งลายเสือและเส้นแวงเจิลแฮร์ อบครีมซอส

Double-boiled black chicken soup with bamboo pith and Chinese herbs
ซุปรักดำตุ๋นเยื่อไผ่ และเครื่องยาจีน

Traditional Wooden Oven Crispy Peking Duck serve with Chinese Pancake
and Condiments (Thai-Style)
เป็ดปักกิ่งไทย

Sautéed sea asparagus with scallop and zucchini in xo sauce
หน่อไม้ทะเล หอยเชลล์และซูกินีผัดซอสเอ็กซีโอ

Braised black mushroom with abalone in oyster sauce
เป่าฮื้อ เห็ดหอม ซอสน้ำมันหอย

Steamed live garoupa in ancient style
ปลาเก๋าตำนิ่งเชียงตุง

Braised E-Fu noodle with wild mushroom in abalone sauce
ผัดหมี่อีฟูเห็ดรวมในซอสเป่าฮื้อ

Chilled peach gum , snow fungus , ginkgo nuts and red dates in syrup
พีชกัม เห็ดหูหนู แปะก้วยและพุทราจีนเชื่อม

CONRAD
BANGKOK

All Seasons Place 87 Wireless Road, Bangkok 10330, Thailand | Phone +66 (0) 2690 9999
www.conradbangkok.com