

Cocktail Menu

Option I

THB 1,600 net / person

- 6 Cold Canapés
- 8 Hot
- 6 Sweet
- 1 Food Stall

Option II

THB 1,800 net / person

- 8 Cold Canapés
- 10 Hot
- 8 Sweet
- 2 Food Stall

Option III

2,200 net / person

- 10 Cold Canapés
- 12 Hot
- 10 Sweet
- 3 Food Stall

**Each Menu Includes Snack Set-up including
Taro Chips, Salsa, Crudities, and Dip**

Cold Canapés

Crostini Truffle Oil & Garlic Roasted Potatoes
มันฝรั่งอบกับน้ำมันทรัฟเฟิลและกระเทียมบนขนมปัง

Garden Pea Muffins with Mint, Lemon and Feta
มันฝรั่งอบและมินท์, เลมอนและเฟต้าชีส

Sun-Dried Tomato & Parmesan Cheese Tartlets
ทาร์ตมะเขือแดดเดียวและชีสพามาซาน

Spiked Chiang Mai Cherry Tomatoes, Bocconcini & Basil
บ็อคคินชีนิชีสและมะเขือเทศเชอร์รี่

Tea-smoked Duck Tartlet Jasmine Cream
ทาร์ตเปิดอบใบชาและครีมมะลิ

Gougere Smoked Chicken, Apple & Avocado Dip
ไก้รมควันในแป้งพัฟกับดีพแอปเปิ้ลและอโวคาโด

Potted Shrimp with Lime Dressing
กุ้งอบและเดรสซิ่งมะนาว

Herb Profiteroles Filled with Duck Liver Pate
แป้งพัฟสอดไส้ตับเป็ด

Chèvre Goats Cheese & Pistachio Stuffed Dates
อินทผลัมสอดไส้ชีสนมแพะ

Salt-roasted Chicken Roll Honey Mustard Sauce
ไก่อบนำผึ้งกับซอสมัสตาร์ด

Crab Meat & Avocado, Squid Ink Crackers
ข้าวเกรียบหมึกดำกับเนือปูอโวคาโด

Tuna Poke, Soy, Ginger, Chives on Black Sesame Lavoche
สลัดทูน่าสไลด์สีขาว

CONRAD
BANGKOK

Cold Canapés *(Continue)*

- Toasted Brioche Duck Rillettes & Fig Mustard
เบีตบดและมัสตาร์ดลูกฟิกบนขนมปังบียอช
- Green Papaya Salad wrapped in Rice Sheet
ส้มตำ
- Chilled Melon Skewers in Pancetta Dust
เมลอนและแฮมแพนเซตตำเสียบไม้
- Cucumber Prawn Wrap, Mango Chilli Sauce
ปอเปี๊ยะสดแตงกวาและกุ้ง
- Smoked Salmon & Herb Crepe Roulade
แซลมอลรมควันม้วนสมุนไพร
- Fresh Tomato & Basil Crostini'- Mutil Grain Baguette
มะเขือเทศสดและใบโหระพานมาแกดต์มัลติเกรน
- Chilled Gazpacho with Crisp Salmon Skin
ซุปลเย็นกับหนังปลาแซลมอล
- Sugar Seared Salmon Cauliflower Cream
ปลาแซลมอลย่างน้ำตาลซอสครีมกะหล่ำ
- Lemon, Toasted Almonds and Green Olive Pots
อัลมอนต์และเลมอนอบมะกอกเขียว
- Thai Filo Cups with Spiced Lime Pomelo Salad
กระทงทองย่ำส้มโอ
- Laab Gai Chicken Salad wrapped in a Lettuce Leaf
ลาบไก่
- Miang Kham Wraps with Dried Shrimps, Ginger, Shallots, and Chilli
เมี่ยงคำ

Hot Canapés

- Fried Mushrooms Stuffed with Tomato & Herbs
เห็ดทอดสอดไส้มะเขือเทศและสมุนไพร
- Baby Potatoes Stuffed with Blended Paneer
เบบี๋มันฝรั่งกับชีสพาเนียร์
- Thai Corn and Kaffir Lime Fritters with Plum Sauce
ข้าวโพดทอด
ซาว์ซพลัม
- Green Olive, Lemon and Basil Arancini, Tomato-Basil Dip
ข้าวทอดมะกอกเขียวสไลด์อิตาเลียนกับซอสดีพมะเขือเทศใบโหระพา
- Polenta Torte with Truffle Mushrooms and Cherry Tomato Confit
เค้กข้าวโพดบดกับเห็ดทรัฟเฟิลและมะเขือเทศคูน้ำมัน
- Fried Tiger Mussels with Garlic Mayo
หอยแมลงภู่ทอดกับซอสมายองเนสกระเทียม
- Chicken Kushiyaki, Goji Berry Chutney
ไก่ย่างเสียบไม้กับซอสนิย็โกจิเบอร์รี่
- Vegetable spring rolls with shitake mushrooms and herbs
ปอเปี๊ยะเห็ดทอด
- Greek Style Filo with Spinach and Creamed Feta
ผักโขมครีมชีสเฟต้าห่อแป้งฟิลโล
- Thung thong: golden pockets filled with minced pork
ถุงทองหมู
- Thai Spiced fried mussels, lemon grass and chilli
ผัดหอยแมลงภู่
- Spicy Thai Chicken Wings, fried garlic and coriander
ปีกไก่ทอดกระเทียม

CONRAD
BANGKOK

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

Hot Canapés (Continue)

Seafood and Herbs Vol Au Vent
ซีฟู้ดในแป้งพิฟ

Mini Pulled Pork Burrito with Chilli Salsa
บัวร์ริโตหมูและซัลซ่า

Snapper Burger in a Seaweed Bun, Ponzu Sauce
เบอร์เกอร์สาหร่ายปลาทะเลผงแดงซอสพอนสุ

Golden Potato, Cheese and Smoked Turkey Croquettes
โครเก็ตตี่ไถ่ทองรมควัน

Chilli Chicken Lollipops in a Spicy Butter Glaze
ไก่ทอดซอสเนย

Vegetable Curry Samosas Pumpkin Chutney
ซามอสซ่าผักกับซอสนี้ยี่ฟักทอง

Boneless Pork Ribs in a JD Barbecue Sauce
เนื้อซี่โครงหมูซอสบาร์บีคิวเจดี

Mini Pork Kebabs with a Tamarind Glaze
เคบับหมูซอสมะขาม

Pork Dumplings with Coriander, Chilli and Roasted Rice
เกี้ยวหมูน้ำตก

Chicken and Prawn Spring Rolls with Herbs served with Sweet Chilli Dipping Sauce
ปอเปี๊ยะไก่และกุ้งทอด

Cod and Shrimp Croquettes
โครเก็ตตี่ปลาสดและกุ้ง

Lamb & Mint Kofta Kebabs Minted Yogurt Dip
เนื้อแกะบดอย่างเสียบไม้กับซอสโยเกิร์ตมินท์

Hot Canapés (Continue)

Thai prawn cakes with coriander and chilli
กุ้งทอดกับซอสวาซาบิไอลือ

Fried Calamari with Thai dipping sauce
ปลาหมึกทอด

Cod and shrimp croquettes
โครเก็ตตี่ปลาสดและกุ้ง

Lamb & mint kofta kebabs minted yogurt dip
เนื้อแกะบดอย่างเสียบไม้กับซอสโยเกิร์ตมินท์

Thai prawn cakes with coriander and chilli
ทอดมันกุ้ง

CONRAD
BANGKOK

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

Sweet Bites

- Petite Fruit Tartlets Vanilla Cream
ทาร์ตวานิลลาครีมผลไม้
- Individual Chocolate Fudge
ช็อกโกแลตฟัดจ์
- Miniature Éclairs – Gold Leaf and Feathered Fondant
เอแคลร์
- Oreo Cookie Cheese Cakes
ชีสเค้กโอรีโอ้
- Vanilla Crème Brule Raspberries and Mint
ครีมบลูเลวานิลลาราสเบอร์รี่
- Blondies & Brownies
บลอนด์ และบราวน์
- Individual English Trifle Custard and Fruit
อิงลิชไทรเฟิลคัสตาร์ดกับผลไม้
- Mini Lemon Meringues
มินิเลมอนเมอแรงค์
- Mango Mousse Tartlets
ทาร์ตมูสมะม่วง
- Mini Key Lime Pie
มินิพายมะนาว
- Tiramisu Shooters
ทiramisu
- Pineapple Crepes Caramel Sauce
เครปส์ป๊อปโซสดคาราเมล

Sweet Bites (Continue)

- Lavender Creams
ครีมลาเวนเดอร์
- Lemon Curd Tartlets
ทาร์ตเลมอน
- Sable Layered with Walnut Mousse
เซเบิลเลเยอร์วอลนัท
- Rainbow Macaroon Display
มาการอง
- Mango Sticky Rice Spring Rolls Coconut Sauce
ข้าวเหนียวมะม่วงห่อแป้งปอเปียะซอสครีมมะพร้าว
- Hand-rolled Chocolate Coconut Truffles
ช็อกโกแลตมะพร้าว
- Individual Sticky Dates Puddings
พุดดิ้งอินทผลัม
- Mini Mango and Kiwi Fruit Pavlova
มินิพีฟโลวามะม่วงและกีวี
- Chocolate and Hazelnut Lollipops
ลอลีป๊อปช็อกโกแลตเฮเซลนัท
- Banana Fritters with Cinnamon Sugar
กล้วยทอด
- Coffee Mousse with Hazelnut Meringue Biscuit
บิสกิตเฮเซลนัทเมอแรงค์มูสกาแฟ

CONRAD
BANGKOK

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

Cocktail Food Stall

Enhance Your Cocktail Reception with an Interactive Experience

Barbecued Red Pork

Juicy Char Siew Pork served with Rice, Greens, Dark Soy and Chilli
ข้าวหมูแดง

Hainanese Chicken Rice

Poached chicken with steamed Rice served with Cucumber, Chilli, and
Ginger & Soy Sauce
ข้าวมันไก่

Duck and Rice

Braised Duck in a thick brown gravy with steamed rice, pickles, slated egg and bean curd
ข้าวหน้าเป็ด

Som Tum & Gai Yang

A must-try Thai duo: spicy papaya salad, and ever so tasty barbecued chicken.
ส้มตำไก่ย่าง

Boat Noodles

Choose between a robust beef stock, rich pork stock, or go with an option of
light yet fragrant chicken stock
ก๋วยเตี๋ยวเรือ

Khao tom goong or pla

Thai Rice Congee with Market Fresh Seabass or White Sea Prawn
ข้าวต้มกุ้ง หรือ ปลา

Chicken Satay

Chicken marinated with Turmeric, Lemongrass, and a Hint of Chilli,
served with a Rich Spiced Peanut Sauce
สะเต๊ะไก่

Khao Niew Moo Ping

Char grilled slices of pork marinated with soy sauce and honey,
served with steaming sticky rice.
Tender, juicy, tasty, and fragrant combined...no wonder why it is so popular!
ข้าวเหนียวหมูบึ่ง

Northern Khao Soi Gai

Fragrant and mildly spicy turmeric coconut broth with egg noodles and chicken. Served with
variety of condiments: pickled cabbage, boiled eggs, fried noodles, and chilli paste
ข้าวซอยไก่

Cocktail Food Stall (Continue)

Fish Maw and Mushroom soup

Double-boiled fish maw, and thick soup with mushroom
ซุปรกกระเพาะปลา

Wonton noodle soup

Rich Chicken Broth with Hong Kong Egg Noodles, Pork, and Shrimp Wontons
Kai Lan, Scallions, and a drop of Sesame Oil
บะหมี่เกี๊ยวหมูและกุ้ง

The Noodle Box

Fried Noodles with Fresh Seasonal Vegetables, Greens, Sprouts, and Chicken
บะหมี่ผัดไก่

Spinach Ravioli

Prepared with Rich Cream Sauce with Bacon, Garlic, and Parmesan Sauce
ราวีโอลี่ผักโขม

Honey Glazed Ham Carvery

Dijon Mustard, Whole Grain Mustard, and Dollar Rolls
ขาแฮมอบน้ำตาล

Chicken Pop

Fried Chicken served with Array of Dips
ไก่ป๊อป

Panini Sandwich

Toasted Ciabatta with Variety of Fillings:
Tuna Mayonnaise, Pulled Pork, Chicken Breast
Onions, Tomatoes, Ice Berg, Cheddar, and Gruyere
แซนวิชพานินี
ขนมปังเขี่ยมัดตัว กับไส้ต่างๆ
ทูน่ามายองเนส, หมูเส้น, อกไก่, หัวหอม, มะเขือเทศ, ผักกาดแก้ว, เซตต้าชีส, และชีสกรูแยร์

Shake and Go

Seasoned Potato Fries served in a Bag
Served with our In-house Seasonings and Spices:
Smoked Ketchup, Tomato Chilli Chutney, Mango Sauce
เฟรนช์ฟราย

มันฝรั่งทอดเสิร์ฟในถุงพร้อมผงหลากหลายรสชาติที่เราทำขึ้นเองให้ท่านเลือก
ซอสมะเขือเทศรมควัน ซ้ทนีย้มะเขือเทศ และซอสมะม่วง

CONRAD
BANGKOK

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

www.conradbangkok.com