



weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

CHINESE WEDDING SET MENU

CHINESE WEDDING SET MENU 1A

THB 18,500 net per table of 10 persons

- Conjugal bliss platter
(Jellyfish, shrimp roll, BBQ pork, Sweet & Sour deep fried bean curd)
แมงกะพรุน กุ้งห่อแป้ง บาร์บีคิวหมูแดง และฟองเต้าหู้เปรี้ยวหวาน
- Braised fresh fish maw soup with dried scallop shredded abalone and bamboo pith
ซุปรกพะเพาะปลาสด กุ้งปวย เป้าฮื้อเส้น และเยื่อไผ่
- Deep fried prawn with mango in mayonnaise and wasasi dressing
กุ้งทอดสองรส มะม่วงวาซาบิมายองเนส
- Roasted Peking duck
เป็ดปักกิ่ง
- Braised shitake , eryngi mushroom and limpets with seasonal vegetable
เห็ดหอมหอยมุกและเห็ดออริจินาแดง
- Steamed seabass with garlic in soya sauce
ปลากระพงนึ่งกระเทียม
- Hokkian Fried Rice
ข้าวผัดฮกเกี้ยน (เป็ดย่าง กุ้ง หน่อไม้ แครอท คะน้า)
- Sweeten soup with ginkgo nut, lotus seed, and dried longan
เต้าทิง (แปะก๊วย เม็ดบัว และ ลำไยอบแห้ง ในน้ำเชื่อม)

CHINESE WEDDING SET MENU 1B

THB 18,500 net per table of 10 persons

- Conjugal bliss platter
(Jellyfish, crispy mushroom, deep fried chicken dumpling, cucumber baby octopus)
แมงกะพรุน เห็ดทอดกรอบ ไก่จ้อ และแตงกวาหนวดปลาหมึก
- Braised dried scallops soup with crab meat and bamboo pith
ซุปรนื้อปูเยื่อไผ่และกุ้งปวย
- Deep fried prawns bread crumb, Black vinegar sauce pork rib
กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอดและซี่โครงหมูจิ๊กโฉว
- Roasted Peking duck
เป็ดปักกิ่ง
- Braised shitake , sea asparagus and bean curd roll with seasonal vegetable
เห็ดหอมและหน่อไม้ทะเลต้น ฟองเต้าหู้ และผักตามฤดูกาล
- Steamed seabass in chili and lime sauce
ปลากระพงนึ่งมะนาว
- Braised E-mee noodle with minced pork, cabbage and sprout
อีหมี่หมูสับ กะหล่ำปลี ถั่วงอก
- Yam paste with ginkgo nuts in pandan syrup
โหวหนึ่แปะก๊วยเม็ดบัว

CHINESE WEDDING SET MENU 2A

THB 19,500 net per table of 10 persons

- Blessing platter
(Drunken chicken, smoked duck, crispy mushroom, jellyfish)
ไก่แซ่เหล้า เป็ดรมควัน เห็ดทอดกรอบ และแมงกะพรุน
- Braised fresh fish maw soup with dried scallop and crab meat
ซุ้บกระเพาะปลาสดกั้งปวยและเนื้อปู
- Wok- fried prawn with lotus root and fungus in Chilli sauce
กุ้ง ผัด รากบัวหุหนุ ซอสพริก
- Roasted Peking duck
เป็ดปักกิ่ง
- Braised abalone, eryngi mushrooms and bean curd roll with seasonal vegetable
เป่าฮื้อน้ำแดง เห็ดออริจินจิ ฟองเต้าหู้มัน และผักตามฤดูกาล
- Steamed grouper in szechuan sauce
ปลาเก๋าพริกเสฉวน
- Fried noodle with BBQ pork and bean sprout
บะหมี่หมูแดง
- Peach pudding with Lynchee and Pomelo
พุดดิงลูกพีช ลินจี ส้มโอ

CHINESE WEDDING SET MENU 2B

THB 19,500 net per table of 10 persons

- Blessing platter
(Sweet & Sour pork, drunken chicken, Crispy mushroom, jellyfish)
หมูลูกเต่าเปรี้ยวหวาน ไก่แซ่เหล้า เห็ดทอดกรอบ และแมงกะพรุน
- Braised fresh fish maw soup with dried scallop and shredded winter melon
ซุ้บกระเพาะปลาสดกั้งปวย พักเส้น
- Wok- fried prawn and pacific clam in X.O. sauce
กุ้ง กับ หอยมุก ถั่วแมคคาเดเมียซอสเอ็กซ์โอ
- Roasted Peking duck
เป็ดปักกิ่ง
- Braised abalone, bean curd skin roll and shitake mushrooms in oyster sauce
เป่าฮื้อ และ ฟองเต้าหู้มัน เห็ดหอมน้ำมันหอย
- Steamed grouper with garlic and pickled radish in soya sauce.
ปลาเก๋านึ่งกระเทียมไชโป้ว
- Fried Rice with BBQ pork, chicken and salted egg yolk
ข้าวผัดไก่ หมูแดง ไข่เค็ม
- Black sesame dumpling ,
dried longan and lotus seed in jujube syrup
บัวลอยงาดำ เม็ดบัว ลำไยอบแห้ง น้ำพุทรา

CHINESE WEDDING SET MENU 3A

THB 20,500 net per table of 10 persons

- Combination platter
(BBQ Pork, Jelly Fish, deep fried chicken dumpling, crispy eggplant)
หมูแดง แมงกระพรุน ไก่จืด มะเขือม่วงทอด
- Braised bird's nest
with dried scallop and seafood
ซุปรังนกกึ่งป่วยซีฟู้ด
- Roasted Peking duck
เปิดปักกิ่ง
- Wok fried Prawn & scallop
with spicy black bean sauce
กุ้งหอยเชลล์ผัดซอสเผ็ดเต้าซี่
- Braised fish maw, abalone
and shitake mushroom with seasonal vegetable
กระเพาะปลา เป้าฮื้อเห็ดหอมหน้าแดง
- Steamed sand goby
with roasted garlic in soya sauce
ปลาหมู่นึ่งซีอิ้วกระเทียมเจียว
- Eight treasures fried rice in lotus leaf
ข้าวผัดห่อใบบัว
- Chilled sago Mango
with mandarin Orange and Strawberry
สาคุดมะม่วง ส้ม สตรอเบอร์รี่

CHINESE WEDDING SET MENU 3B

THB 20,500 net per table of 10 persons

- Combination platter
(Drunken chicken, jelly fish, baby octopus, crispy mushroom with mayonnaise)
ไก่แช่เหล้า แมงกระพรุน หนวดปลาหมึก
เห็ดหอมทอดราดซอสมายองเนส
- Braised bird's nest with dried scallop,
bamboo pith and winter melon
ซุปรังนกกึ่งป่วยเยื่อไผ่ฟักเส้น
- Roasted Peking duck
เปิดปักกิ่ง
- Wok-fried scallop and Pacific clam
with garlic chili sauce
ผัดหอยเชลล์ หอยมุก ซอสกระเทียม
- Braised abalone , Sea asparagus and
Eryngii mushroom with seasonal sauce
เป้าฮื้อ หอยหน่อไม้ และเห็ดออริจินัล
- Steamed Snow fish fillet
with glass noodle and pickled radish
ปลาหิมะนึ่งซีอิ้ว ไซโป้ววุ้นเส้น
- Braised E-Mee with Crab meat
อิหมี่เนื้อปู
- Sweeten Red Bean Cream with sesame
dumpling, lotus seed and sago
สาคุดเม็ดบัว บัวลอยงาดำ ในครีมถั่วแดง