

ENGAGEMENT CEREMONY

ROOM RENTAL

Baht 40,000 net

Inclusive of

- Room rental during 08:00-12:00 or 13:00-17:00 hrs.
- Sofa set and chair set up in theatre style for all guests
- 2 flower stands behind the sofa set
- Personalized backdrop
- Chinese tea set
- 2 ring trays
- 1 bridal bouquet
- 6 corsages
- Thai, Chinese or instrumental background music
- Thai herbal drink and drinking water for all guests
- Welcome coffee and tea for 50 persons (extra coffee and tea is Baht 120 net per cup)
- Complimentary 1 night stay in Superior room inclusive of breakfast for 2 persons

RELIGIOUS CEREMONIAL

Baht 15,000 net

- Stage set up for monks
- Buddha set with flowers decoration
- Thai set breakfast or lunch offering for 9 monks
(Host invites and arranges transportation for monks)

THAI WEDDING CEREMONY

Baht 10,000 net

- Thai wedding ceremony set and Buddha set with flowers
- Pair of floral arrangement for pouring ceremony
- Pair of wedding garland for bride and groom

FOOD

- | | |
|--|----------------------------------|
| • Ka Nom Ee (minimum order of 30 portions) | Baht 80 net per portion |
| • Assorted sandwich (Tuna, Ham&Cheese, Smoked chicken) | Baht 600 net per 10 pieces |
| • International buffet | Baht 1,200-1,600 net per person |
| • Chinese banquet | Baht 18,000-28,000 net per table |

BEVERAGE

- | | |
|---|-------------------------|
| • Extra coffee and selections of tea | Baht 120 net per cup |
| • Soft drinks | Baht 200 net per person |
| • Corkage charge <i>(for bring in wine, whisky & Champagne)</i> | Baht 500 net per bottle |

FOOD STATION

Please select from our list of enticing food station menus in order to enhance your special event and menu agreed to date. We recommend that you select between four and eight stations, allowing for 4 small portions consumed per guest.

* All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax *

แพ็คเกจงานหมั้น

ค่าเช่าห้อง

40,000 บาท

รวมรายการดังนี้

- การใช้สถานที่ช่วงเวลา 08:00-12:00 น. หรือ 13:00-17:00 น.
- ชุดโซฟาสำหรับพิธีหมั้นและเก้าอี้สำหรับผู้เข้าร่วมงาน, เสาดอกไม้ 1 คู่บนเวที
- ป้ายชื่อบ่าว-สาวบนเวที, ชุดยกน้ำชา, พานแหวน 2 พาน
- ชุดดอกไม้รับตัวเจ้าสาว 1 ชุด, ดอกไม้กลัดอกแขกผู้ใหญ่ 6 ชุด
- เพลงบรรเลงไทยหรือจีน และไมโครโฟนสำหรับพิธีกร
- น้ำสมุนไพรมะนาวและน้ำดื่ม สำหรับผู้เข้าร่วมงาน
- ชา กาแฟ 50 ที่ (สั่งเพิ่มเติม ราคาที่ละ 120 บาท)
- ห้องพักแบบซูพีเรียร์ 1 ห้อง 1 คืน รวมอาหารเช้า 2 ท่าน

พิธีสงฆ์

15,000 บาท

- อาสนะสำหรับพระภิกษุ 9 รูป
- โต๊ะหมู่บูชาและแจกันดอกไม้ 1 คู่ พร้อมดอกไม้ รูป เทียนถวายพระ 9 ชุด
- ภัตตาหารถวายพระภิกษุ 9 รูปและภัตตาหารถวายพระพุทธรูป 1 ชุด (เจ้าภาพนิมนต์พระมาเอง)

พิธีหลั่งน้ำพระพุทธรูป

10,000 บาท

- ตั้งหลั่งน้ำพระพุทธรูปศิคริม-ทองและพานดอกไม้รับน้ำพระพุทธรูป
- อุปกรณ์หลั่งน้ำพระพุทธรูป ได้แก่ ขันน้ำ หอยสังข์ พานทอง มงคลแฝด แป้งเจิม
- โต๊ะหมู่บูชา พร้อมแจกันดอกไม้ 1 คู่
- มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว 1 คู่

อาหาร

- ขนมบัวลอยมงคล หรือ ขนมอี๋ (ขั้นต่ำ 30 ที่) 80 / ถ้วย
- แซนวิชไส้ต่างๆ (ทูน่า, แฮม&ชีส, ไก่รมควัน) 600 บาท / 10 ชิ้น
- บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ 1,200-1,600 บาท / ท่าน
- โต๊ะจีน 18,000-28,000 บาท / โต๊ะ

ชุดอาหาร

คุณสามารถเลือกเมนูอาหารในงานจัดเลี้ยงเพื่อสร้างความประทับใจให้กับแขกที่มาร่วมงานในวันสำคัญของคุณ เพื่อความเพียงพอของอาหาร ทางโรงแรมขอแนะนำให้คุณลูกค้าเลือกอาหาร 4-8 ชุดอาหาร โดยนับปริมาณแขก 1 ท่าน ต่อ 4 เสิร์ฟ

เครื่องดื่ม

- ชาและกาแฟ 120 บาท / แก้ว
- น้ำอัดลม 200 บาท / ท่าน
- คาน้ำชาเหล็ก ไวน์และแชมเปญ 500 บาท / ชุด

ราคาทั้งหมด รวมค่าบริการ 10 % และภาษี 7% แล้ว

WEDDING PACKAGE

Surasak Ballroom	Cocktail	Buffet	Chinese Set
Maximum capacity	600 persons	400 persons	40 tables
Minimum spending	Baht 400,000 net	Baht 400,000 net	30 tables

COCKTAIL

Pearl Menu	Baht 1,150 net per person
Emerald Menu	Baht 1,350 net per person
Diamond Menu	Baht 1,550 net per person

**Hotel suggests to order 4 dishes of additional food station per each guest, food and beverage shall be arranged throughout the hotel only.*

INTERNATIONAL BUFFET

Pearl Menu	Baht 1,350 net per person
Emerald Menu	Baht 1,550 net per person
Diamond Menu	Baht 1,750 net per person

CHINESE BANQUET BY CHEFMAN

Pearl Menu	Baht 18,000 net per table
Opal Menu	Baht 20,000 net per table
Emerald Menu	Baht 23,000 net per table
Ruby Menu	Baht 26,000 net per table
Diamond Menu	Baht 28,000 net per table

BEVERAGE

Singha draught beer	Baht 8,500 net per barrel (30 litres)
Heineken draught beer	Baht 9,500 net per barrel (30 litres)

ENTERTAINMENT & AV EQUIPMENT RENTAL FEE

LCD projector & screen	Baht 6,000 net per set
Bubble	Baht 4,000 net
Dry ice	Baht 8,000 net
Follow light & controller	Baht 6,000 net per set
After party	Baht 20,000 net per hour

FLORIST & DECORATION

Corsage	Baht 150 net per unit
Blessing book	Baht 500 net per book
Hand garland	Baht 1,200 net per unit
Flower bouquet	Baht 2,000 net per unit
Ice carving	Baht 2,000 net per block
Pair of neck garlands	Baht 2,500 net per pair
Flower stand	Baht 6,000 net per stand
Flower backdrop by hotel	Start from Baht 40,000 net

MISCELLANEOUS

Corkage fee	Baht 10,000 net per event
Music band bring in fee	Baht 10,000 net per event
Food stall bring in fee (maximum 2 stalls/event)	Baht 20,000 net per stall
Photo backdrop bring in fee	Baht 30,000 net per stall

** All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax **

แพ็คเกจงานแต่งงาน

สถานที่	คอกเทล	บุฟเฟต์	โต๊ะจีน	ค่าใช้จ่ายขั้นต่ำ
สุรศักดิ์ บอลรูม	600 ท่าน	400 ท่าน	400 ท่าน	400,000 บาท

คอกเทล

เมนูเพิร์ล	1,150 บาท / ท่าน
เมนูเอ็มเมอรัล	1,350 บาท / ท่าน
เมนูไดมอนด์	1,550 บาท / ท่าน

บุฟเฟต์นานาชาติ

เมนูเพิร์ล	1,350 บาท / ท่าน
เมนูเอ็มเมอรัล	1,550 บาท / ท่าน
เมนูไดมอนด์	1,750 บาท / ท่าน

โต๊ะจีนจาก เซฟแมน

เมนูเพิร์ล	18,000 บาท / โต๊ะ
เมนูโอปอล	20,000 บาท / โต๊ะ
เมนูเอ็มเมอรัล	23,000 บาท / โต๊ะ
เมนูรูบี้	26,000 บาท / โต๊ะ
เมนูไดมอนด์	28,000 บาท / โต๊ะ

เครื่องดื่ม

เปียร์ลิ่งท์	8,500 บาท / ถัง (30 ลิตร)
เปียร์ไฮเนเกน	9,500 บาท / ถัง (30 ลิตร)

อุปกรณ์แสง สี เสียงต่างๆ

โปรเจคเตอร์และจอ	6,000 บาท / ชุด
เครื่องทำฟองสบู่	4,000 บาท
เครื่องสร้างหมอก	8,000 บาท
Follow light & controller	6,000 บาท
ค่าเช่าห้องและค่าบริการงานเลี้ยงหลังพิธีการ	20,000 บาท / ชั่วโมง

ดอกไม้และการตกแต่งงาน

ดอกไม้ติดเสื้อแขกผู้ใหญ่	150 บาท / ชุด
สมุดประสาทร	500 บาท / เล่ม
มาลัยกร	1,200 บาท / พวง
ชูดอกไม้	2,000 บาท / ชุด
น้ำแข็งแกะสลัก	2,000 บาท / ก้อน
มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว	2,500 บาท / คู่
เสาดอกไม้	6,000 บาท
ฉากถ่ายรูป	ราคาเริ่มต้น 40,000 บาท

รายการอื่นๆ

ค่านำเข้าเหล่า โวเน่และแซมเปญ	10,000 บาท / งาน
ค่านำเข้าวงดนตรี และชุดแสง สี เสียง	10,000 บาท / งาน
ค่านำเข้าชุดอาหาร	20,000 บาท / ชุด (จำกัด 2 ชุด)
ค่านำเข้าฉากถ่ายรูป	30,000 บาท

ราคาทั้งหมด รวมค่าบริการ 10% และภาษี 7% แล้ว

COMPLIMENTARY CONCESSIONS

Details	Baht 400,000 to 500,000	Baht 500,001 to 600,000	Baht 600,001 and above
Wedding blessing books สมุดประสาทพร	2	3	4
Customized 7-tier wedding cake เค้กแต่งงาน 7 ชั้น	✓	✓	✓
One pair of wedding garlands for bride and groom มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว 1 คู่	✓	✓	✓
One bouquet for bride ช่อดอกไม้เจ้าสาว	✓	✓	✓
Standard floral arrangement ดอกไม้ตกแต่งในงาน	✓	✓	✓
VIP corsages ดอกไม้กลัดอกแขกผู้ใหญ่	4	6	8
Foam lettering backdrop on stage ป้ายชื่อบ่าว-สาวบนเวที	✓	✓	✓
LCD projector & screen โปรเจคเตอร์พร้อมจอ 5 ชุด	✓	✓	✓
One-night stay in Executive Deluxe on wedding day with breakfast for bride and groom ห้องพักแบบเอ็กซีคิวทีฟ ดีลักซ์ พร้อมอาหารเช้าสำหรับบ่าว-สาว	✓	✓	✓
First anniversary one-night stay in Executive Deluxe at Eastin Grand Hotel Sathorn Bangkok with breakfast for 2 persons ห้องพักแบบเอ็กซีคิวทีฟ ดีลักซ์ ฉลองครบรอบวันแต่งงาน 1 ปี พร้อมอาหารเช้าสำหรับบ่าว-สาว	—	—	✓
Eastin Grand Card (One-Year Membership) will be provided for cocktail and International buffet packages only บัตรสมาชิก "อีสติน แกรนด์ การ์ด" อายุการใช้งาน 1 ปี สิทธิประโยชน์มากมายทั้งห้องพักและห้องอาหารสำหรับบ่าวสาวที่สั่งเมนูค็อกเทลหรือบุฟเฟ่ต์เท่านั้น	Gold Package	Gold Package with Accommodation	2 Gold Packages with Accommodation

COCKTAIL - PEARL MENU BAHT 1,150 NET

COLD HORS D' OEUVRES (Choice of 5 selections)

- | | | |
|---|---|---|
| Pan fried bacon and spicy Thai eggplant | ❖ | ยำมะเขือยาว เบคอน ไชนกกะทา |
| Spicy grilled prawn and Asiatic leaf | ❖ | ยำกุ้งย่าง ใบบัวบก |
| Red duck curry terrine | ❖ | แกงเผ็ดเปิดข้างเทอริน |
| Grilled scallop zucchini and Tom Yum sauce | ❖ | หอยเชลราดซอสต้มยำ |
| Smoked salmon with pickle red onion, toasted | ❖ | แซลมอนและผักดองบนขนมปัง |
| Seared tuna with crab salad and saffron eggplant | ❖ | ปลาทูนากับสลัดปูและซัพพรอนบนมะเขือม่วง |
| Prawn on toasts with dill mayonnaise | ❖ | กุ้งบนขนมปังปิ้งปรุงรสด้วยมายองเนสและผักชีฝรั่ง |
| Smoked duck breast with goats cheese
and roasted red pepper on melba toast | ❖ | อกเป็ดรมควันกับชีสนมแพะและพริกย่าง
บนขนมปังเมลบา |
| Smoked chicken fajita wrapped with avocado and capsicum | ❖ | อกไก่รมควัน อโวคาโดและพริกหวานห่อด้วยแป้งฟาจิต้า |
| California roll | ❖ | แคลิฟอร์เนียโรล |
| Seared tuna fillet nicoise | ❖ | สลัดทูนาย่าง |

CARVINGS (Choice of 1 selection)

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| Roasted crispy pork loin with mustard cream sauce | ❖ | หมูอบหนังกรอบเสิร์ฟกับซอสมีสตาร์ด |
| Marinated Thai style BBQ chicken | ❖ | ไก่ย่างแบบไทย |
| Whole roasted giant white snapper | ❖ | ปลากะพงอบ |

COCKTAIL - PEARL MENU BAHT 1,150 NET

HOT HORS D' OEUVRES (Choice of 6 selections)

Grilled salmon and Hollandaise sauce	❖	แซลมอนย่างราดซอสฮอลแลนดีส์
Fried bacon rolling pineapple and BBQ sauce	❖	เบคอนพันสัปปะรด ราดซอสบาร์บีคิว
Deep fried chicken sugarcane with sweet chili sauce	❖	ไก่พันอ้อย
Pan fried parmesan pork ball and teriyaki sauce	❖	หมูทอดไส้ชีส ราดซอสเทริยากิ
Deep fried cajun squid rings lemon caper mayonnaise	❖	ปลาหมึกชุบแป้งทอดเลิรฟ์พร้อมมายองเนส
Mini beef burgers on brioche	❖	เบอร์เกอร์เนื้อบนขนมปังบิยอร์ช
Chicken and mushroom filo parcels	❖	พายไก่กับเห็ดผัดครีมซอส
Five-spice duck and papaya wonton cups	❖	เบ็ดหมักเครื่องเทศและมะละกอในถ้วยแป้งเกี๊ยว
Mini chipolata sausages	❖	ไส้กรอกมินิทอด
Mushroom and goats cheese pizza	❖	พิซซ่าหน้าเห็ดและชีส
Chicken lemongrass satay with cashew nut sauce	❖	ไก่เสียบตะไคร้เลิรฟ์พร้อมซอสเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Roll of Tom Yum seafood fried rice	❖	ข้าวผัดต้มยำทะเลห่อไข่
Fried vegetable spring rolls with plum dipping sauce	❖	เปาะเปี๊ยะผัก
Tandoori chicken satay with cucumber-mint raita	❖	ไก่ย่างหมักด้วยเครื่องเทศและโยเกิร์ต ราดซอสแตงกวา

DESSERTS (Choice of 5 selections)

Lava cheese tartlets	❖	ชีสทาร์ตลาวา
Chocolate walnut brownie	❖	บราวนี่ชอคโกแลตใส่ถั่ววอลนัท
Hazelnut profiterole	❖	เอแคลร์ฮาเซลนัท
Strawberry chocolate mousse	❖	มูสชอคโกแลต ใส้สตอเบอร์รี่
Raspberry panna cotta	❖	พานาคอตต้าราสเบอร์รี่
Sako coconut passion fruits	❖	สาคูราดซอสเสาวรส
Mango crème brûlée	❖	ครีมบรูล่่มะม่วง
Assorted Thai dessert	❖	ขนมไทยหลากชนิด
Assorted seasonal fresh fruit	❖	ผลไม้สดตามฤดูกาล

COCKTAIL - EMERALD MENU BAHT 1,350 NET

COLD HORS D' OEUVRE (Choice of 5 selections)

Smoked salmon and cream cheese cucumber rolls	❖	แตงกวาห่อแซลมอนรมควันและครีมชีส
Salami, ham & pepperoni sandwich with cream cheese roll	❖	โรลซาลามี แฮม เปปเปอร์โรนี ไส้ครีมชีส
Deep fried noodle and shrimp roll with mango sauce	❖	กุ้งพันเส้นหมี่ทอด ราดซอสมะม่วง
Tuna tataki with ginger dressing	❖	แซลมอนย่าง ซอสขิง
Baby bagels with smoked salmon, cream cheese and dill	❖	แซลมอนรมควันครีมชีสและผักชีฝรั่งบนขนมปังเบเกิล
Cherry tomatoes with crab and tarragon mayonnaise	❖	มะเขือเทศยัดไส้เนื้อปูมายองเนส
Prawns with ginger mayonnaise in coriander tartlets	❖	กุ้งใส่มายองเนสปรุงรสด้วยขิงเสิร์ฟในแป้งทาร์ท
Lobster medallion with eggplant and bell pepper spoon	❖	กุ้ง มะเขือม่วงและพริกยักษ์
Quesadilla triangles with smoky shredded chicken	❖	สลัดไก่รมควันในแป้งคาสีเดีย
Barbecue duck spicy salad on fresh vegetable	❖	ลาบเป็ดย่างผักสด
Rosemary mini muffins with smoked ham and peach relish	❖	แฮมรมควันปรุงรสด้วยซอสพีชบนมัฟฟินโรสแมรี่
Bacon, avocado and goats cheese on pumpernickel	❖	เบคอน อโวคาโดและชีสบนขนมปังข้าวไรน์
Asparagus croutes with lemon hollandaise	❖	ขนมปังสอดไส้หน่อไม้ฝรั่งเสิร์ฟพร้อมซอสฮอลแลนเดซ
Rice paper rolls, dried green chicken curry	❖	แกงเขียวหวานไก่ห่อแป้งโรล
Golden cup with minced chicken and vegetables	❖	กระทงทอง
Vietnamese spring rolls	❖	ปอเปี๊ยะญวน

CARVINGS (Choice of 1 selection)

Honey clove glazed ham with gravy and pineapple relish	❖	แฮมอบน้ำผึ้งรมควัน พร้อมซอสเกรวี่และซอสสับปะรด
Baked whole slow roasted salmon with various dips	❖	ปลาแซลมอนอบทั้งตัว เสิร์ฟพร้อมซอสต่างๆ
Whole roasted chicken with rosemary garlic sauce	❖	ไก่อบเสิร์ฟ ซอสโรสแมรี่ กระเทียม

COCKTAIL - EMERALD MENU BAHT 1,350 NET

HOT HORS D' OEUVRES (Choice of 7 selections)

- | | | |
|--|---|--|
| Mini chipolata sausage with mustard mash
and red onion confit | ❖ | ไส้กรอกเยอรมันทอดเลิฟพร้อมซอสมัสดาร์ด
และหัวหอมตุ๋น |
| Barbecued tandoori prawn sticks | ❖ | กุ้งหมักเครื่องเทศย่าง |
| Gingered chicken cakes with coriander lime mayonnaise | ❖ | ไก่สับหมักซิงทอพร้อมมายองเนส มะนาวและผักชี |
| Mini fish and chips | ❖ | ปลาชุบแป้งทอดเลิฟพร้อมมันฝรั่งทอด |
| Salmon teriyaki skewers with ginger soy dipping sauce | ❖ | แซลมอนย่างซอสเทรียากิ |
| Mini devilled crab cakes with tomato remoulade | ❖ | ปูหมักเครื่องเทศทอดเลิฟพร้อมซอสครีม |
| Chicken, pork or beef satay served with peanut sauce | ❖ | ไก่ หมูหรือเนื้อสะเต๊ะ |
| Barbecued duck, pickled ginger and mushroom parcels | ❖ | เป็ดย่างกับเห็ดหอมผัดซอสบาร์บีคิวในถ้วยพับ |
| Assorted mini pizzas | ❖ | พิซซ่าจิ๋วรวม |
| Beef koftas with a cucumber yoghurt dip | ❖ | ลูกชิ้นเนื้อแบบมิดเดิลอีสท์กับซอสโยเกิร์ตแตงกวา |
| Spinach, pepper and parmesan cheese tartlets | ❖ | ทาร์ตผักขมและชีสพาร์มีซาน |
| Shrimp toasts with sweet and sour sauce on the side | ❖ | ขนมปังหน้ากุ้งและเครื่องเคียง |

DESSERTS (Choice of 5 selections)

- | | | |
|---------------------------------|---|-----------------------------------|
| Lemon meringue tartlets | ❖ | ทาร์ตเมอแรงมะนาว |
| Layered chocolate pistachio cup | ❖ | เค้กชอคโกแลตและพิสตาชิโอในแก้วชอค |
| Mixed fruit tartlets | ❖ | ทาร์ตผลไม้ |
| Mini chocolate truffle cakes | ❖ | เค้กชอคโกแลตทราฟเฟิล |
| Red velvet cake | ❖ | เค้กเรดเวลเวท |
| Mango panna cotta | ❖ | พานาคอตต้ามะม่วง |
| Berry tiramisu | ❖ | ทีรามิสุและเบอร์รี่รวม |
| Pistachio financier's | ❖ | เค้กทีรามิสุ |
| Assorted Thai dessert | ❖ | ขนมไทยหลากชนิด |
| Assorted seasonal fresh fruit | ❖ | ผลไม้สดตามฤดูกาล |

COCKTAIL - DIAMOND MENU BAHT 1,550 NET

COLD HORS D' OEUVRES (Choice of 6 selections)

- | | | |
|--|---|--|
| Tostada with blackened snapper, peach relish, sour cream | ❖ | ปลากระพงแดงซอสพีชและครีมชีสบนแผ่นแป้งกรอบ |
| Crab and lemon stuffed mushrooms | ❖ | เห็ดหอมยัดไส้เนื้อปูปรุงรสมะนาว |
| Selection of various sushi and condiments | ❖ | ซูชิหน้าต่างๆ พร้อมเครื่องเคียง |
| Lemon marinated salmon tortellini and sun blushed tomato skewers | ❖ | ทอร์เทลลินี่ไส้แซลมอนหมักมะนาวและมะเขือเทศตากแห้ง |
| Sea bass on crispy potato with fresh nectarine, apricot jam | ❖ | ปลากระพงขาวบนมันฝรั่งกรอบ แยมแอปริคอต |
| Cod fish, pancetta and rosemary spiedini with lemon aioli | ❖ | ปลาคอดพั้นเบคอนอิตาลีเสิร์ฟพร้อมมายองเนสรสมะนาว |
| Mini poppadoms with creamy chicken tikka | ❖ | แป้งโรตีสีเสิร์ฟพร้อมไก่ย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย |
| Salami on mini focaccia with olive and goats cheese | ❖ | ซาลามี มะกอกและชีสนมแพะเสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย |
| Crostini with feta cheese, semi dried tomato and roasted onion | ❖ | ขนมปังกรอบเสิร์ฟพร้อมชีสเฟต้าปรุงรสด้วยมะเขือเทศอบแห้งและหอมใหญ่ |
| Spicy grilled beef salad | ❖ | ยำเนื้อย่าง |
| Fennel marinated feta and olive skewers | ❖ | ชีสเฟต้าปรุงรสและมะกอก |
| Seared tuna on potato olive cake and bearnaise | ❖ | ปลาทูนากับมันฝรั่งบดทอดราดซอสเบอ์เนส |
| Spicy pomelo salad | ❖ | ยำส้มโอ |
| Lemon marinated scallop with sun dried tomato and aubergine | ❖ | หอยเชลล์หมักมะนาวกับมะเขือเทศแห้งกับมะเขือม่วง |
| Crostini with buffalo mozzarella, red pepper and basil pesto | ❖ | สลัดชีสมอสซาเรลลากับพริกฝรั่งเสิร์ฟพร้อมขนมปังกรอบ |
| Tomato, rocket and blue cheese salad with caramelized pear | ❖ | สลัดมะเขือเทศ ผักสลัดและชีสเสิร์ฟพร้อมลูกแพร์เชื่อมคาราเมล |

CARVINGS (Choice of 1 selection)

- | | | |
|---|---|--|
| Slow roasted leg of lamb in garlic, rosemary and red wine | ❖ | ขาแกะหมักเครื่องเทศอบเสิร์ฟพร้อมซอสมินต์ |
| Peppered local beef tenderloin with pink peppercorn sauce | ❖ | เนื้อสันในหมักพริกไทยอบเสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทยอ่อน |
| Poached marinated salmon fillet with condiments, sauces, brioche toasts | ❖ | ปลาแซลมอนหมักรมควันเสิร์ฟกับเครื่องเคียงต่างๆ |
| Rolled herb and nut stuffed pork loin with mushroom sauce | ❖ | หมูหมักเครื่องเทศและถั่วอบเสิร์ฟพร้อมซอสเห็ด |
| Whole roasted chicken stuffed with apricot, pistachio and bread sauce | ❖ | ไก่อบยัดไส้ขนมปังซอสแอปริคอตและพิตาชิโอ |

COCKTAIL - DIAMOND MENU BAHT 1,550 NET

HOT HORS D' OEUVRES (Choice of 8 selections)

Prosciutto wrapped scallop brochettes with sauce béarnaise	❖	แฮมพันหอยเชลล์ปรุงรสด้วยซอสเบอร์เนส
Mixed seafood puff pastry tartlets	❖	ทาร์ตซีฟู้ดกับครีมและชีส
Aubergine and pine nut fritters with roast tomato sauce	❖	มะเขือม่วง เม็ดสนชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสมะเขือเทศ
Sesame and soy glazed beef skewers	❖	เนื้อหมักซีอิ๊วและงา
Curried coconut chicken sticks	❖	ไก่หมักผงกระหรี่และกะทิ
Spinach, smoked trout and herbed cream roulade	❖	ผักโขมห่อปลาเทราท์รมควันและครีมสมุนไพร
Thai shrimp fritter with plum dipping sauce	❖	ทอดมันกุ้ง
Salmon, dill and red onion quiche with gruyere cheese	❖	คิซแซลมอน ผักชีฝรั่ง หัวหอมและชีส
Barbecued pork fillet with sauerkraut and fried potato	❖	บาร์บีคิวหมู กระหล่ำปลีคดองและมันฝรั่งทอด
Seared chorizo sausage and coriander bites, roasted garlic	❖	ไส้กรอกสไตล์เม็กซิกันปรุงรสด้วยผักชีและกระเทียม
BBQ duck, mozzarella cheese and coriander quesadillas	❖	อกเป็ดย่างชีสมอซซาเวลลาและผักชีใส่เนยแข็งแมกซิกัน
Mini Cajun chicken burgers on brioche with mango salsa	❖	เบอร์เกอร์ไก่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศอินเดียนผสมมังง์ปิยอช
Smoked ham and wild mushroom tarts	❖	ทาร์ตแฮมรมควันและเห็ดป่า
Cheese and oregano puff pastry straws	❖	ขนมปังแท่งกรอบใส่ชีสและโอรีกาโน
Rosemary, feta cheese and sun dried tomato pizza	❖	แป้งพิซซ่าใส่ชีสเฟต้ามะเขือตากแห้งและโรสแมรี่
Seared tuna with passion fruit-shrimp salsa	❖	ปลาทูนาย่างกับซอสกุ้งและผลเสาวรส
Marinated prawn lemongrass skewers with chili sauce	❖	กุ้งเสียบตะไคร้และซอสพริก
Fried shrimp and vegetable spring rolls	❖	ปอเปี๊ยะกุ้งและผัก

DESSERTS (Choice of 6 selections)

Sticky toffee pudding with caramel sauce	❖	ทอฟฟี่พุดดิ้งและซอสคาราเมล
Chocolate fudge cake	❖	เค้กชอคโกแลตพัคค์
Espresso chocolate crème brûlée	❖	ครีมบรูเล่ชอคโกแลตและเอสเพรสโซ่
Mini lemon and raspberry meringue tartlets	❖	ทาร์ตเมอแรงมะนาวและราสเบอร์รี่
Peanut butter caramel custard	❖	คัสตาร์ดเนยถั่วและคาราเมล
Strawberry shortbread with vanilla bean cream	❖	คุกกี้สตรอเบอร์รี่และครีมวานิลลา
White chocolate mousse cups	❖	มูสชอคโกแลตนม
Chocolate Brownies	❖	บราวน์ชอคโกแลต
Assorted Thai dessert	❖	ขนมไทยหลากชนิด
Assorted seasonal fresh fruit	❖	ผลไม้สดตามฤดูกาล

INTERNATIONAL BUFFET - PEARL MENU BAHT 1,350 NET

COLD APPETIZERS (Choice of 5 selections)

Prawn cocktail	❖	ค็อกเทลกุ้ง
Home cured salmon gravadlax	❖	แซลมอนหมักปิ้งรส
Chicken liver peppercorn pate	❖	ตับไก่บดปรุงรสด้วยพริกไทยสด
Assorted cold cuts with condiments	❖	แฮมสไลด์พร้อมเครื่องเคียง
Smoked chicken and mushroom parcels	❖	พัฟไก่รมควันกับเห็ด
Prawn with fresh thyme vinaigrette and spicy corn relish	❖	กุ้งกับน้ำสลัดไธและซอสข้าวโพด
Green papaya salad	❖	ส้มตำไทย
Crispy fish with spicy shrimp and pork dip	❖	น้ำพริกปลาทู
Chicken marinated in Chinese wine	❖	ไก่แช่เหล้า
Fresh spring rolls with prawns and vegetables	❖	เปาะเปี๊ยะสดกุ้ง
Spicy Thai minced pork and glass noodle salad	❖	ลาบวุ้นเส้นหมูสับ
Rice crackers with chicken and coconut sauce	❖	ข้าวตังหน้าตั้ง

SALADS (Choice of 3 selections)

Chiang Mai salad leaves with salad condiments: French, thousand island, Italian and vinaigrette dressings, garlic croutons and shaved parmesan	❖	สลัดผักเชียงใหม่ พร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ
Apple and Sultana Coleslaw with a light lime mayonnaise and mint dressing	❖	สลัดแอปเปิ้ลพร้อมมายองเนสไขมันต่ำ
Tomato salad with red onion and fresh basil	❖	สลัดมะเขือเทศใส่หอมแดงกับใบโหระพาสด
Cucumber mint and yoghurt salad	❖	สลัดแตงกวา ผักและโยเกิร์ต
Creamy potato salad with bacon, cornichons and scallions	❖	สลัดมันฝรั่งเล็กคอกเคล้าเบคอนกรอบและต้นหอม
Grilled mushroom and green salad with garlic-shallot dressing	❖	สลัดผักสดและเห็ดย่างเสิร์ฟพร้อมผสมน้ำสลัด กระเทียมและหอมแดง
Sliced ripe tomato salad with sweet basil and balsamic vinaigrette	❖	สลัดมะเขือเทศคอกเคล้าใบโหระพาพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก

SOUPS (Choice of 1 selection)

Cream of roasted tomato soup	❖	ครีมซูปมะเขือเทศ
Vegetable minestrone soup	❖	ซูปผักรวมสโตร์อิตาเลียน
Tom Yum Gai	❖	ต้มยำไก่

INTERNATIONAL BUFFET - PEARL MENU BAHT 1,350 NET

HOT ENTREES (Choice of 6 selections)

Deep-fried cod in beer batter with freshly made tartar sauce	❖	ปลาทอดทอดกับซอสสตาร์ตาร์ดาร์
Slow braised pork belly chargrilled with apple onion potato puree	❖	หมูสามชั้นตุ๋นแอบเปิ้ล
Slow roasted beef bourguignon	❖	เนื้อตุ๋นฝรั่งเศส
Roasted red pepper and beef lasagna	❖	ลาซานญาเนื้อ
Italian chicken and vegetable hot pot	❖	สตูว์ไก่สไตล์อิตาเลียน
Spicy baked sausages	❖	ไส้กรอกอบซอสพริก
Deep-fried sea bass fillet with three flavor sauce	❖	ปลาทะเลทอดสามรส
Massaman curry with beef	❖	แกงมัสมั่นเนื้อ
Green chicken curry	❖	แกงเขียวหวานไก่
Sweet and sour fried pork	❖	หมูผัดเปรี้ยวหวาน
Stir-fried mixed vegetables with soya sauce	❖	ผัดผักรวมมิตร
Egg noodles with seafood	❖	บะหมี่ทะเล
Fried rice with salted fish and young kale	❖	ข้าวผัดคะน้าปลาเค็ม

SIDE DISHES (Choice of 2 selections)

Mashed potatoes	❖	มันฝรั่งบด
Roasted baby potato with garlic	❖	มันฝรั่งอบกระเทียม
Selection of grilled vegetables	❖	ผักย่าง
Steamed jasmine rice	❖	ข้าวสวย

DESSERTS (Choice of 5 selections)

Mixed fruit tartlets	❖	ทาร์ตผลไม้สด
Mango tartlets	❖	ทาร์ตมะม่วง
Chocolate indulgence cake	❖	เค้กชอคโกแลต
Bailey's crème brûlée	❖	ไบเลย์ครีมนับรูเล่
Apple cinnamon crumbles	❖	พายแอบเปิ้ลโรยผงซินนามอน
Steamed pumpkin custard	❖	สังขยาฟักทอง
Assorted Thai dessert	❖	ขนมไทยหลากชนิด
2 choices of ice cream & sorbet	❖	ไอศกรีม 2 รส
Assorted seasonal fresh fruit	❖	ผลไม้สดตามฤดูกาล
Selection of freshly baked breads	❖	ขนมปังหลากชนิด
Coffee, decaffeinated coffee or tea	❖	กาแฟหรือชา

INTERNATIONAL BUFFET - EMERALD MENU BAHT 1,550 NET

COLD APPETIZERS (Choice of 5 selections)

Shrimp salad with melon and lemongrass	❖	สลัดกุ้งกับเมลอน
Smoked pork loin with tarragon mushroom cream	❖	หมูรมควันครีมเห็ดและทาร์รากอน
Assorted cold cuts with condiments	❖	แฮมสไลด์พร้อมเครื่องเคียง
Couscous stuffed tomatoes	❖	มะเขือเทศยัดไส้ข้าวคูนสุกจากอิตาลี
Smoked chicken and green mango salad served with crispy poppadum	❖	ไก้รมควันยำมะม่วงเสิร์ฟพร้อมแป้งแผ่นบางทอดกรอบ
Bruschetta of roasted peppers, basil and goats cheese	❖	ขนมปังรูสเกสตัดด้วยพริกไทยกับโกสซชีส
Rice crackers with chicken and coconut sauce	❖	ข้าวตังหน้าตั้ง
Spicy grilled squid salad	❖	ยำปลาหมึกย่าง
Golden cup with minced chicken and vegetables	❖	กระทงทอง
Spicy pomelo salad	❖	ยำส้มโอ
Spicy Thai minced pork and glass noodle salad	❖	ลาบวุ้นเส้นหมูสับ
California roll	❖	แคลิฟอร์เนียโรล

SALADS (Choice of 3 selections)

Chiang Mai salad leaves with salad condiments: French, thousand island, Italian and vinaigrette dressings, garlic croutons and shaved parmesan	❖	สลัดผักเชียงใหม่ พร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ
Tomato salad with red onion and fresh basil	❖	สลัดมะเขือเทศกับใบโหระพา
Salad of citrus, jicama, feta cheese and pumpkin seeds with garlic-lime dressing	❖	สลัดส้ม มันแกว ไส้ชีสเฟต้า เม็ดผักทอง ปรุงรสด้วยซอสมะนาวและกระเทียม
Cucumber mint and yoghurt salad	❖	สลัดแตงกวา มันและโยเกิร์ต
Creamy potato salad with bacon, cornichons and scallions	❖	สลัดมันฝรั่งเล็กคลุกเคล้าเบคอนกรอบและต้นหอม
Grilled mushroom and green salad with garlic-shallot dressing	❖	สลัดผักสดและเห็ดย่าง เสิร์ฟพร้อมผสมน้ำสลัดกระเทียมและหอมแดง
Sliced ripe tomato salad with sweet basil and balsamic vinaigrette	❖	สลัดมะเขือเทศคลุกเคล้าใบโหระพาพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก

SOUPS (Choice of 1 selection)

Tom Ka Gai	❖	ต้มข่าไก่
Tom Yum Goong	❖	ต้มยำกุ้ง
Roasted tomato and garlic soup	❖	ซूपมะเขือเทศย่างและกระเทียม
French onion soup with cheese croutons	❖	ซूपหัวหอมและขนมปังอบชีส

INTERNATIONAL BUFFET - EMERALD MENU BAHT 1,550 NET

HOT ENTREES (Choice of 7 selections)

Beef medallions with green peppercorn sauce	❖	เนื้อย่างกับซอสพริกไทยอ่อน
Country pork spareribs, barbecue sauce	❖	ซี่โครงหมูอบซอสบาร์บีคิว
Mackerel with white wine and tomato sauce	❖	ปลาอินทรีอบไวน์ขาวและซอสมะเขือเทศ
Curry rubbed pork tenderloin, tempura zucchini, ginger cider sauce	❖	หมูสันในคลุกผงกะหรี่ ชูชิที่ชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสซิง
Sautéed chicken with mushroom sauce	❖	ไก่ผัดกับซอสเห็ด
Braised pork with spring vegetables	❖	หมอบบยอดผัก
Stir fried beef with black pepper sauce	❖	เนื้อผัดพริกไทยดำ
Sweet and sour deep fried sea bass fillet	❖	ปลากะพงผัดเปรี้ยวหวาน
Green chicken curry	❖	แกงเขียวหวานไก่
Wok-fried Chinese broccoli, oyster sauce	❖	ผัดบรอกโคลีน้ำมันหอย
Pad Thai noodle with shrimp	❖	ผัดไทกุ้งสด
Fried rice with seafood	❖	ข้าวผัดทะเล

SIDE DISHES (Choice of 2 selections)

Mashed potatoes	❖	มันฝรั่งบด
Roasted baby potato with garlic	❖	มันฝรั่งอบกระเทียม
Selection of grilled vegetables	❖	ผักย่าง
Steamed jasmine rice	❖	ข้าวสวย

DESSERTS (Choice of 5 selections)

Strawberry and cream mille feuille	❖	สตรอเบอร์รี่ครีมมิลเฟย
Apple cinnamon strudel	❖	พายแอปเปิ้ลโรยผงซินนามอน
Chocolate and hazelnut cake	❖	เค้กชอคโกแลตกับเฮเซลนัท
Chocolate custard cream	❖	คัสตาร์ดชอคโกแลต
Mixed fruit tartlets	❖	ทาร์ตผลไม้
Cherry crumble, vanilla sauce	❖	เชอร์รี่ครีมเปิลราดซอสวานิลลา
Warm glutinous rice balls and eggs in coconut milk	❖	บัวลอยไข่หวาน
Assorted Thai dessert	❖	ขนมไทยหลากชนิด
Assorted seasonal fresh fruit	❖	ผลไม้สดตามฤดูกาล
Selection of freshly baked breads	❖	ขนมปังหลากชนิด
Coffee, decaffeinated coffee or tea	❖	กาแฟหรือชา

INTERNATIONAL BUFFET - DIAMOND MENU BAHT 1,750 NET

COLD APPETIZERS (Choice of 6 selections)

- | | |
|---|------------------------------------|
| Prawn and cucumber sushi rolls | ❖ ซูชิกุ้งและซูชิแตงกวา |
| Marinated mussels with capsicum mustard vinaigrette | ❖ หอยแมลงภู่อบซอสส้มตำสด |
| Assorted cold cuts with condiments | ❖ แซลมอนไส้ดีพร้อมเครื่องเคียง |
| Smoked chicken fajita wrapped with mango and bell pepper | ❖ อกไก่รมควันห่อด้วยแป้งพาสิต้า |
| Smoked salmon with condiments | ❖ ปลาแซลมอนรมควันพร้อมเครื่องเคียง |
| Parma ham with sweet melon | ❖ พาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมแคนตาลูป |
| Lapsang Souchong tea marinated salmon gravadlax | ❖ แซลมอนหมักชาฝรั่งเศส |
| Green papaya salad | ❖ ส้มตำไทย |
| Spicy seafood salad | ❖ ยำทะเล |
| Golden cup with minced chicken and vegetables | ❖ กระทงทอง |
| Spicy pork salad with fresh chili and lime juice dressing | ❖ หมูมะนาว |
| Spicy pomelo salad | ❖ ยำส้มโอ |

SALADS (Choice of 4 selections)

- | | |
|---|--|
| Chiang Mai salad leaves with salad condiments:
French, Thousand islands, Italian and vinaigrette dressings,
garlic croutons and shaved parmesan | ❖ สลัดผักเชียงใหม่ พร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ |
| Asparagus, artichokes and sun blushed tomato salad
with marinated feta cheese | ❖ สลัดหน่อไม้ฝรั่ง หัวอาร์ติโชค มะเขือเทศและชีส |
| Potato salad, crispy bacon, fried shallots | ❖ สลัดมันฝรั่งปรุงรสด้วยเบคอนและหอมแดงทอดกรอบ |
| Tomato salad with red onion and fresh basil | ❖ สลัดมะเขือเทศใส่หอมแดงกับใบโหระพาสด |
| Cucumber mint and yoghurt salad | ❖ สลัดแตงกวา มินต์และโยเกิร์ต |
| Creamy potato salad with bacon, cornichons and scallions | ❖ สลัดมันฝรั่งเล็กคลุกเคล้าเบคอนกรอบและต้นหอม |
| Grilled mushroom and green salad with garlic-shallot dressing | ❖ สลัดผักสดและเห็ดย่าง
เสิร์ฟพร้อมผสมน้ำสลัดกระเทียมและหอมแดง |
| Sliced ripe tomato salad with sweet basil
and balsamic vinaigrette | ❖ สลัดมะเขือเทศคลุกเคล้าใบโหระพาพร้อมน้ำสลัดบัลซามิก |

SOUPS (Choice of 1 selection)

- | | |
|---|--|
| Vegetable minestrone soup | ❖ ซุปผักรวมแบบอิตาเลียน |
| Potato and leek soup with crispy bacon and croutons | ❖ ซุปมันฝรั่งและต้นหอมฝรั่งใส่เบคอนและขนมปังกรอบ |
| Pea and mint with roasted garlic | ❖ ซุปถั่วปรุงรสด้วยกระเทียมและใบสะระแหน่ |
| Tom Yum Seafood | ❖ ต้มยำทะเล |

INTERNATIONAL BUFFET - DIAMOND MENU BAHT 1,750 NET

HOT ENTREES (Choice of 8 selections)

Poached salmon with béarnaise sauce	❖	ปลาแซลมอนราดด้วยซอสเบอร์เนส
Baked whole sea bass	❖	ปลากระพงอบปรุงรส
Pan-fried beef tenderloin, pink peppercorn sauce	❖	เนื้อสันในย่าง ซอสพริกไทยอ่อน
Aromatic BBQ spiced pork tenderloin	❖	สันในหมูอบเครื่องเทศ
Roasted lamb chops with ratatouille	❖	ซี่โครงแกะเสิร์ฟพร้อมผักตุ๋น
Crispy roasted duck with Peking sauce	❖	เป็ดอบเสิร์ฟพร้อมซอสซิงชอส
Roasted chicken breast, wild mushrooms, tarragon cream sauce	❖	อกไก่อบเสิร์ฟพร้อมซอสเห็ดและทาร์รากอน
Fried prawns with garlic and pepper	❖	กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย
Massaman curry with beef	❖	แกงมัสมั่นเนื้อ
Green stuffed baby squid curry	❖	แกงเขียวหวานปลาหมึกสอดไส้
Stir-fried mixed vegetables with black mushroom	❖	ผักผัดรวมมิตรและเห็ดหอม
Fried rice with crab meat	❖	ข้าวผัดปู
Egg noodles with seafood	❖	บะหมี่ทะเล

SIDE DISHES (Choice of 2 selections)

Mashed potatoes	❖	มันบด
Roasted baby potato with garlic	❖	มันฝรั่งอบกระเทียม
Selection of grilled vegetables	❖	ผักย่าง
Steamed jasmine rice	❖	ข้าวสวย

DESSERTS (Choice of 5 selections)

Chocolate Tia Maria cheesecake	❖	ชอคโกแลตชีสเค้ก
Mango crème brûlée	❖	ครีมบุรุ่มะม่วง
Lemon meringue tartlets	❖	ขนมเมอแรงมะนาว
Pavlova with lemon cream, exotic fruits and passion fruit	❖	เมอแรงครีมมะนาวและผลไม้สด
Mini sticky toffee pudding with caramel sauce	❖	ท็อฟฟี่พุดดิ้งราดคาราเมลซอส
Tapioca with taro in coconut milk	❖	สาหร่ายเปียกเผือก
2 choices of ice cream & sorbet	❖	ไอศกรีม 2 รส
Assorted Thai dessert	❖	ขนมไทยหลากชนิด
Assorted seasonal fresh fruit	❖	ผลไม้สดตามฤดูกาล
Selection of freshly baked breads	❖	ขนมปังหลากชนิด
Coffee, decaffeinated coffee or tea	❖	กาแฟหรือชา

CHINESE SET - PEARL MENU A BAHT 18,000 NET

文苑餐前四小碟

醉雞、麻香海蜇、紅油耳絲、佛山汾蹄

Four kinds appetizer Chef Man style

Drunken chicken, jelly fish with shanghai sauce and sesame,
pig's ear in chili oil, marinated sliced pig knuckle

ขอเดีร์พรอมเซฟแมน: ไก่แซ่เหล้าสูตรดั้งเดิม แมงกะพรุนน้ำม่นงา หูหมูแฉว ชาหมูเย็น

紅燒三仙魚翅

Braised shark's fin soup with crab meat,
shredded chicken and bamboo pith

ซุปรู้อลลามสามเซียน

紅燒鴨肉海鮮

Braised seafood with duck meat in brown sauce

เบ็ดน้ำแดงซีฟู๊ด

腰果蝦球

Stir-fried shrimp with cashew nuts

กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

四川雞肉西芹

Stir- fried chicken with celery Szechuan style

ไก่ผัดคีนไซ้เสฉวน

清蒸鱸魚

Steamed sea bass in soya sauce

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว

竹笙燉肉湯

Double-boiled bamboo pith soup with pork and chicken

ซุปรู้อื่อไต้ตุ๋นรวมมิตร

揚州炒飯

Fried rice "Yang Chow" style

ข้าวผัดหยางเจา

堅果甜湯

Sweetened assorted nuts soup

เตาทิ้งเย็น

CHINESE SET - PEARL MENU B
BAHT 18,000 NET

文苑餐前四小碟

川味口水雞、麻香海蜇、紅油耳絲、香港蟹柳

Four kinds appetizer Chef Man style

Chicken in Szechuan sauce, jelly fish with Shanghai sauce and sesame,
pig's ear in chili oil and crab stick

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน: ไก่ฉีกซอสเสฉวน แมงกะพรุนน้ำมันงา หูหมูแก้ว ปูอัดสูตรฮ่องกง

紅燒竹笙蟹柳雞絲魚翅

Braised shark's fin soup with crab stick, shredded chicken and bamboo pith

ซุปรูจลามเยื่อไผ่ปูอัดไก่เส้น

X.O. 醬炒鮑筍

Stir-fried sea asparagus with X.O. sauce

หอยหน่อไม้ผัดซอสเอ็กซ์โอ

雙菇扒蔬菜

Stewed two kinds mushroom with seasonal vegetables in oyster sauce

ผักราดเห็ดหอมและเห็ดเข็มทอง

辣椒醬炒蝦

Stir-fried prawns with chili sauce

กุ้งผัดซอสพริก

豆豉鱸魚

Steamed sea bass in black bean sauce

ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

排骨冬瓜盅

Double-boiled winter melon soup with pork spare ribs

ซุปลีโครงหมูตุ๋นผัก

福建炒麵

Wok-fried "Hok Kien" noodle

หมี่ผัดฮกเกี้ยน

蜜瓜西米露

Chilled sweetened cantaloupe with sago in coconut Milk

สาคูแคนตาลูป

CHINESE SET - OPAL MENU A
BAHT 20,000 NET

文苑餐前四小碟

腰果雞球、麻香海蜇、凉拌什錦蘑菇、四川醬肘花

Four kinds appetizer Chef Man style

Stir-fried chicken with cashew nuts, jelly fish with Shanghai sauce and sesame,
Wild Mushroom Salad, Cold Pig Knuckle Szechuan Style

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน: ไก่ผัดเม็ดมะม่วง แมงกะพรุนน้ำมัทฉะ ยำเห็ดรวม ชาหมูเย็นซอสเสฉวน

紅燒竹筴蟹肉魚翅

Braised shark's fin soup with crab meat and bamboo pith

ซุปรู้อลามเยื่อไผ่เนื้อปูน้ำแดง

紅燒鴨肉鮑筍

Braised sea asparagus with duck meat in brown sauce

เป็ดน้ำแดงราดหอยหน่อไม้

桂林炸蝦丸

Deep-fried minced shrimp balls "Guilin" style

ลูกชิ้นกุ้งทอดกุ่มหลิ้น

瑤柱扒雙蔬

Stewed two kinds seasonal vegetables topped with dried scallops sauce

ผักสองสหายราดกั้งปวยน้ำแดง

豉汁蒸鱸魚

Steamed sea bass in black bean sauce

ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

中藥燉雞湯

Double-boiled chicken soup with chinese herbs

ไก่ตุ๋นยาจีน

上海醬蝦炒飯

Fried rice with shrimp in Shanghai sauce

ข้าวผัดกุ้งซอสพริกเซี่ยงไฮ้

白果糖水

Sweetened ginkgo nuts in syrup

แปะก๊วยน้ำเชื่อม

CHINESE SET - OPAL MENU B
BAHT 20,000

文苑餐前四小碟

紅燒冬菇、蟹肉炒魚肚、麻香海蜇、炸海鮮卷

Four kinds appetizer Chef Man style

Black mushroom with brown sauce, stir-fried scramble egg with fish maw and crab meat,
jelly fish with Shanghai sauce and sesame, crispy seafood rolls

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน: เห็ดหอมน้ำแดง กระจกเพาะปลาผัดแห้งเนื้อปู แมงกะพ룬น้ำมันงา ปอเปี๊ยะทะเล

紅燒竹筴雞絲魚翅

Braised shark's fin soup with shredded chicken and bamboo pith

ซุปรู้อลามเยื่อไผ่ไก่เส้น

文苑掛爐燒鴨

Roasted duck Chef Man style

เป็ดย่างฮองกงสไตล์เซฟแมน

海鮮爆鮑筍

Braised sea asparagus with seafood in brown sauce

หอยหน่อไม้ราดซีฟู้ดน้ำแดง

白果炒蝦仁

Stir-fried shrimp with Ginkgo nuts

กุ้งผัดแปะก๊วย

乾煎豉汁鱸魚

Deep-fried sea bass with black bean sauce

ปลากระพงทอดราดเต้าซี่

中藥竹筴燉排骨湯

Double-boiled pork spare rib soup with bamboo pith and Chinese herbs

ซี่โครงหมูตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน

福建炒麵

Wok-fried "Hok Kien" noodle

หมี่ผัดฮกเกี้ยน

芋泥白果

Sweetened mashed taro with ginkgo nuts

ไอ้หนี่แปะก๊วย

CHINESE SET - EMERALD MENU A
BAHT 23,000 NET

文苑餐前四小碟

醉雞、紅酒蝦、涼拌什錦蘑菇、四川醬肘花

Four kinds appetizer Chef Man style

Drunken chicken, deep-fried shrimp in red wine sauce,
Wild Mushroom Salad, Cold Pig Knuckle Szechuan Style

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน: ไก่แช่เหล้าสูตรดั้งเดิม กุ้งเหล้าแดง ยำเห็ดรวม ขาหมูเย็นซอสเสฉวน

紅燒竹筴蟹肉魚翅

Braised shark's fin soup with crab meat and bamboo pith

ซุปรู้อลามเยื่อไผ่เนื้อปูน้ำแดง

香港乳豬

Barbecued suckling pig "Hong Kong" style

หมูหันฮ่องกง

鮑魚燒賣皇

Steamed "Siu-Mai" with abalone dumpling

ขนมจีบเป่าฮื้อ

炒蝦炸牛奶

Sautéed shrimp with deep-fried milk

กุ้งผัดนมกรอบ

清蒸石斑

Steamed grouper in soya sauce

ปลาเก๋าหนึ่งซีอิ้ว

竹筴燉雞湯

Double-boiled chicken soup with bamboo pith

ซุบเยื่อไผ่ตุ๋นไก่

蟹肉炒飯

Fried rice with crab meat

ข้าวผัดปู

白果紅豆湯

Sweetened red beans soup with ginkgo nuts

แปะก๊วยถั่วแดง

CHINESE SET - EMERALD MENU B
BAHT 23,000 NET

文苑餐前四小碟

蜜汁叉燒、麻香海蜇、腰果炒雞丁、炸海鮮卷

Four kinds appetizer Chef Man style

Barbecued pork with honey sauce, jelly fish with Shanghai sauce and sesame,
sautéed chicken with cashew nuts, crispy seafood rolls

ขอเดิรฟรววมเซฟแมน: หมูแดงอบน้ำผึ้ง แมงกะพรุนน้ำมั้งงา โก้ดัดเม็ดมะม่วง ปอเป็ยะทะเลทอด

紅燒竹筴雞絲魚翅

Braised shark's fin soup with shredded chicken and bamboo pith

ซุปรหูฉลามเยื่อไผ่ไก่เส้น

香港乳豬

Barbecued suckling pig "Hong Kong" style

หมูหันฮ่องกง

冬菇鮑魚

Steamed abalone with black mushroom in abalone sauce

เป่าฮื้อยัดไส้เห็ดหอม

X.O. 醬炒蝦

Stir-fried shrimps with X.O. sauce

กุ้งผัดซอสเค็ทซ์โอ

檸檬蒸石斑

Steamed grouper with fresh chili in lemon sauce

ปลาเก๋าหนึ่งมะนาว

中藥竹筴燉雞湯

Double-boiled chicken soup with bamboo pith and Chinese herbs

ซุปรหูฉลามต้มน้ไก่ยาจีน

雞絲炒米粉

Wok-fried rice vermicelli with shredded chicken

ผัดหมี่ซั่วไก่เส้น

椰汁白果

Sweetened ginkgo nuts in coconut milk

แปะก๊วยกะทิ

CHINESE SET - RUBY MENU
BAHT 26,000 NET

鮮果海鮮沙拉

Seafood salad with assorted fruits

สลัดผลไม้รวมทะเล

紅燒竹筍蟹肉魚翅

Braised shark's fin soup with crab meat and bamboo pith

ซุปรู้อลามเยื่อไผ่เนื้อปูน้ำแดง

香港乳豬

Barbecued suckling pig "Hong Kong" style

หมูหันฮ่องกง

紅燒鮑魚扒冬菇

Braised abalone with black mushroom in brown sauce

เป่าฮื้อเห็ดหอมน้ำแดง

蝦球炒蘆筍

Sautéed prawn with asparagus

หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง

清蒸石斑

Steamed grouper in soya sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

排骨冬菇羹

Double-boiled pork spare ribs with black mushroom soup

ซุปรู้อเห็ดหอมซี่โครงหมู

蟹肉炒飯

Fried rice with crab meat

ข้าวผัดปู

港式甜點

Hong Kong desserts

ขนมหวานฮ่องกง

白果馬蹄羹

Sweetened dater chestnut creamy soup with ginkgo nuts and egg

แปะก๊วยแห้วบด

CHINESE SET - DIAMOND MENU
BAHT 28,000 NET

文苑餐前四小碟

上海熏魚、麻香海蜇、鮮蝦腐皮卷、炸海鮮卷

Four kinds appetizer Chef Man style

Deep-fried fish fillet with Shanghai sauce, jelly fish with shanghai sauce and sesame,
deep-fried bean curd skin rolls with shrimp, crispy seafood rolls

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน เนื้อปลาทอดซอสเซี่ยงไฮ้ แมงกะพรุนน้ำมันงา ฟองเต้าหู้ทอด ปอเปี๊ยะทะเลทอด

紅燒魚子魚翅

Braised shark's fin soup with fish roe

ซุปรู้อลามไขปลา

香港乳豬

Barbecued suckling pig "Hong Kong" style

หมูหันฮ่องกง

蠔油扒鮑魚

Braised abalone in oyster sauce

เป๋าฮื้อน้ำมันหอย

白果炒老虎蝦

Wok-fried tiger prawns with ginkgo nuts

กุ้งลายเสือผัดแปะกวย

清蒸石斑

Steamed grouper in black bean sauce

ปลาเก๋านึ่งเต้าซี่

中藥竹笙燉雞湯

Double-boiled chicken soup with bamboo pith and Chinese herbs

ซุปรู้อไฟตุ๋นไถ่ยาจีน

雞絲炒伊麵

Fried E-Fu noodle with shredded chicken "Hong Kong" style

อีหมีผัดสไลด์ฮ่องกง

港式甜點

Hong Kong desserts

ขนมหวานฮ่องกง

白果港菌湯

Double-boiled ginkgo nuts with Hong Kong wild Mushroom in sugar syrup

แปะกวยตุ๋นเห็ดรวมฮ่องกง

LIVE COOKING STATIONS

CHEF RECOMMENDED

price per 100 portions

ยำรวมมิตร

Baht 13,000 net

(Spicy salad Thai style with fresh shrimps, squid, fish ball, sausage, crabstick and vegetables)

ไส้กรอกเยอรมัน

Baht 13,000 net

(Smoked sausages with sauerkraut and mashed potatoes, Served with dill pickles, pickled vegetables and mustard)

ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

Baht 15,000 net

(Dried shrimp noodle and pork belly in soya sauce with vegetables)

ราดหน้าเกี๊ยวกรอบ

Baht 15,000 net

(Crispy wonton with pork and Hong Kong kale gravy)

พาสต้าผัดซอสไทย

Baht 15,000 net

(Pasta with Phadthai, Tom Yum Goong, Green chicken curry)

เกี๊ยวกุ้ง สโตล์ฮ่องกง เนื้อปู

Baht 17,000 net

(Prawn wontons with egg noodles, roasted pork, pak choi and crab meat)

อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ

Baht 20,000 net

(Assorted freshly make of your own choice sandwich, yoghurt, fresh fruit juice and seasonal fruits)

* All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax *

LIVE COOKING STATIONS

THAI	<i>price per 100 portions</i>
ปีกไก่ทอด <i>(Deep-fried chicken wings)</i>	Baht 10,000 net
ปอเปี๊ยะสดเนื้อปู <i>(Thai fresh spring rolls with crab meat and tamarind sauce)</i>	Baht 10,000 net
* กวยจั๊บน้ำซั้ง <i>(Thick rice noodles with braised offal, crispy pork, and spicy broth)</i>	Baht 13,000 net
* กวยเตี๋ยวหมูตุ๋น หรือ เนื้อตุ๋น <i>(Thai noodle with selection of beef or pork)</i>	Baht 13,000 net
น้ำตกหมู <i>(Spicy grilled pork salad with roasted rice and Thai herbs)</i>	Baht 13,000 net
ผัดไทกุ้งสด <i>(Pad Thai noodle with shrimp)</i>	Baht 13,000 net
ข้าวต้มปลา ไข่ลวก <i>(Boiled rice with fish and soft boiled eggs)</i>	Baht 13,000 net
ข้าวขาหมู <i>(Braised pork knuckle in soy sauce served with steamed rice, boiled eggs and pickled vegetables)</i>	Baht 13,000 net
ไก่ย่าง ส้มตำ <i>(Barbecued chicken, glutinous rice and green papaya salad)</i>	Baht 14,000 net
คอหมูย่าง ส้มตำ <i>(Grilled pork neck, glutinous rice and green papaya salad)</i>	Baht 14,000 net

* All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax *

LIVE COOKING STATIONS

CHINESE	<i>price per 100 portions</i>
ผัดหมี่ (Fried egg noodles with shredded chicken and black fungus)	Baht 10,000 net
ขนมจีบ ซาลาเปา (Assorted dim sum & Chinese buns)	Baht 10,000 net
ข้าวมันไก่ (Capon chicken with steamed rice)	Baht 13,000 net
ข้าวผัดปู (Fried rice with crab meat)	Baht 13,000 net
ข้าว หรือ บะหมี่หมูแดง (Steamed rice or egg noodle with roasted pork)	Baht 13,000 net
ข้าว หรือ บะหมี่หมูกรอบ (Steamed rice or egg noodle with crispy pork)	Baht 13,000 net
ข้าว หรือ บะหมี่เป็ดย่าง (Steamed rice or egg noodle with roasted duck)	Baht 14,000 net
กระเพาะปลา (Fish maw soup)	Baht 14,000 net
เกี๊ยวกุ้ง สไลด์ฮ่องกง (Prawn wontons with egg noodles, roasted pork and pak choi)	Baht 14,000 net
ข้าวหน้าเป็ด หมูแดง หมูกรอบ (Steamed rice with roasted duck, roasted pork & crispy pork)	Baht 15,000 net
เป็ดย่าง (Barbecue roasted duck)	Baht 15,000 net

* All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax *

LIVE COOKING STATIONS

JAPANESE	<i>price per 100 portions</i>
SUSHI (Regular) Tuna, salmon, cooked shrimp, sea bass and cuttlefish	Baht 30,000 net
SUSHI (Deluxe) - Imported Tuna, salmon, yellow tail, red snapper and northern clam	Baht 55,000 net
MAKI SUSHI Tuna roll, cucumber roll and radish pickles roll	Baht 25,000 net
SASHIMI (Regular) Tuna, salmon, marinated mackerel, sea bass and octopus	Baht 30,000 net
SASHIMI (Deluxe) - Imported Tuna, salmon, yellow tail, northern clam and sweet shrimp	Baht 55,000 net
CALIFORNIA ROLLS (3 pieces)	Baht 20,000 net
TEMAKI (3 pieces) Hand rolled sushi	Baht 25,000 net
TEMPURA (4 pieces) (Deep-fried prawn and mixed vegetables)	Baht 25,000 net
WANKO SOBA (Hot buckwheat noodles soup)	Baht 20,000 net
TSUKIMI UDON "Moon" Udon noodles served with kamaboko (fish paste), hot noodle broth	Baht 20,000 net
TORI NANBA SOBA Soba noodles with chicken and green onions, hot noodle broth	Baht 20,000 net

* All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax *

LIVE COOKING STATIONS

WESTERN	<i>price per 100 portions</i>
Popcorn with pizza, BBQ and cheese flavour	Baht 8,000 net
Caesar salad with condiments	Baht 9,000 net
Pasta with seafood, Italian sausages & Carbonara sauce	Baht 13,000 net
Chilled cooked prawns on ice with dips and condiments	Baht 25,000 net
Australian Baby Lamb <i>(Slow roasted Australian baby lamb, marinated with garlic, herbs and spices, served with baked cocktail potatoes, whole garlic and shallots and baby carrots)</i>	Baht 25,000 net
Oyster on ice	On market price
Chilled seafood	On market price
Variety of cheese and condiments	On market price
DESSERTS	<i>price per 100 portions</i>
Snow ice with syrup served with 12 kinds of condiments	Baht 9,000 net
Thai coconut ice cream served with 6 kinds of condiments	Baht 10,000 net
4 flavours of ice cream served with 6 kinds of condiments	Baht 13,000 net
Crepe with chocolate sauce, fruits and ice cream	Baht 15,000 net
Chocolate fountain with assorted fresh fruits, dried fruits marshmallow and diced butter cake	Baht 25,000 net

* All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax *

CARVINGS
price per 100 portions

Roasted chicken with gravy	Baht 12,000 net
Glazed bone ham	Baht 13,000 net
Baked ham in bread crust	Baht 13,000 net
Whole roasted crispy pork leg (min 8 kilo)	Baht 13,000 net
Baked ham with brown sugar, rum and cayenne glaze (8 kg)	Baht 13,000 net
Roasted BBQ ham with mustard seed gravy	Baht 13,000 net
Roasted pork tenderloin	Baht 13,000 net
Baked fish snapper kulibiac	Baht 15,000 net
Smoked salmon with condiments	Baht 15,000 net
Dill marinated salmon	Baht 15,000 net
Vodka-beetroot marinated salmon	Baht 15,000 net
Salmon en crou��	Baht 15,000 net
Whole baked salmon in salt crust	Baht 15,000 net
Leg of lamb in herb crust	Baht 24,000 net
Apricot and pine nut rack of lamb with soft onions (8 kg)	Baht 25,000 net
Imported roasted striploin of beef	On market price
Beef wellington	On market price
Imported Wagyu striploin (6 kg)	On market price
Imported Wagyu rib eye (5 kg)	On market price
Imported Wagyu prime rib (9 kg)	On market price
Whole roasted Australian veal leg (min 15 kg)	On market price

** All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax **

MUSIC SELECTION
(prices are applicable for 3 hours only)

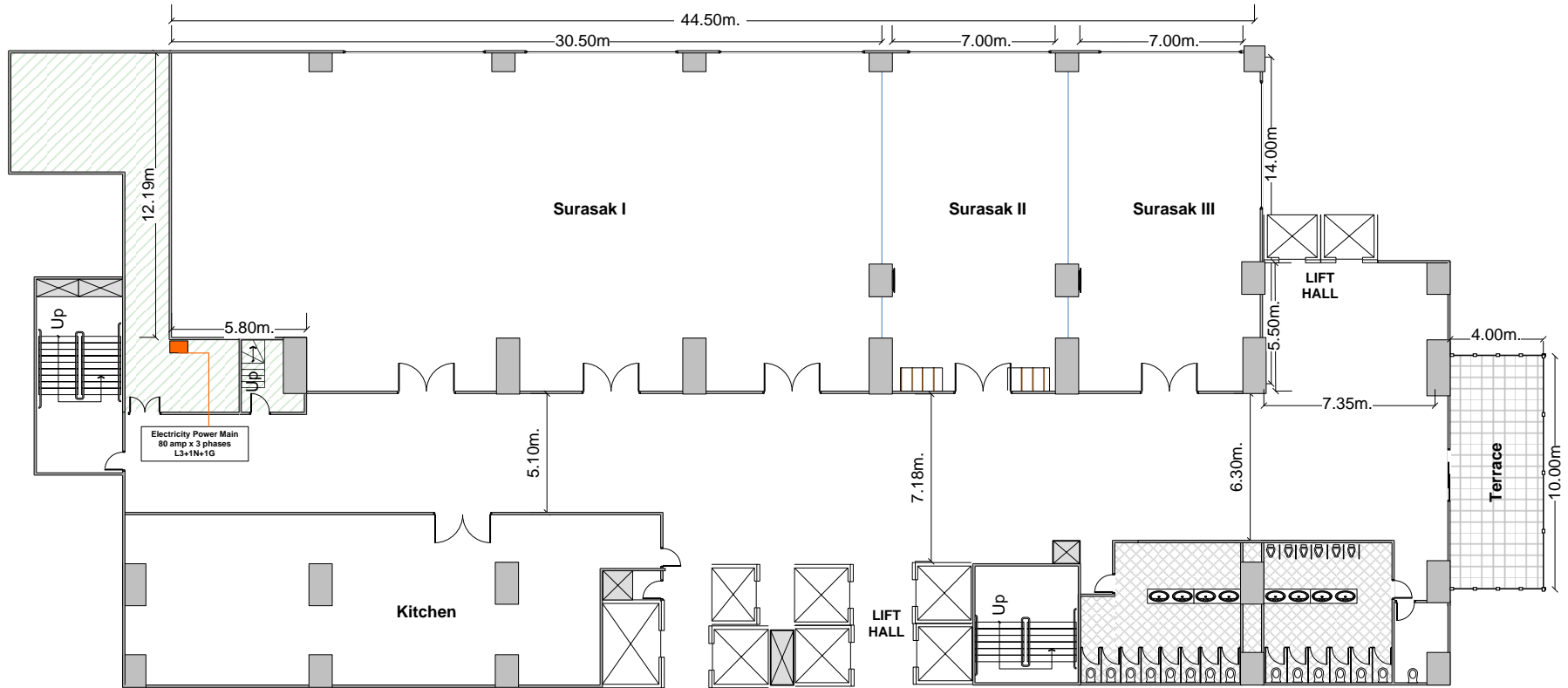
TRIO (<i>Instrumental music</i>) <ul style="list-style-type: none">• Electric piano, violin and bass• Electric piano, saxophone and bass• Electric piano, flute and bass	Baht 14,000 net
TRIO <ul style="list-style-type: none">• Electric piano, violin, bass and singer• Electric piano, saxophone, bass and singer• Electric piano, flute, bass and singer	Baht 16,000 net
QUARTET (<i>Instrumental music</i>) <ul style="list-style-type: none">• Electric piano, violin, saxophone and bass• Electric piano, violin, flute and bass• Electric piano, violin, clarinet and bass	Baht 16,000 net
QUARTET <ul style="list-style-type: none">• Electric piano, saxophone, bass, drum and singer• Electric piano, violin, bass, drum and singer	Baht 18,000 net
STRING COMBO <ul style="list-style-type: none">• Electric piano, guitar, saxophone, bass, drum and singer	Baht 22,000 net
JAZZ BAND <ul style="list-style-type: none">• Electric piano, guitar, saxophone, bass, drum and singer	Baht 24,000 net
KARAOKE Without singer	Baht 10,000 net
With singer	Baht 14,000 net

* All prices are net, inclusive of 10% service charge and applicable government tax *

Wedding

Eastin Grand Hotel Sathorn Bangkok

SURASAK BALLROOM ON 11TH FLOOR

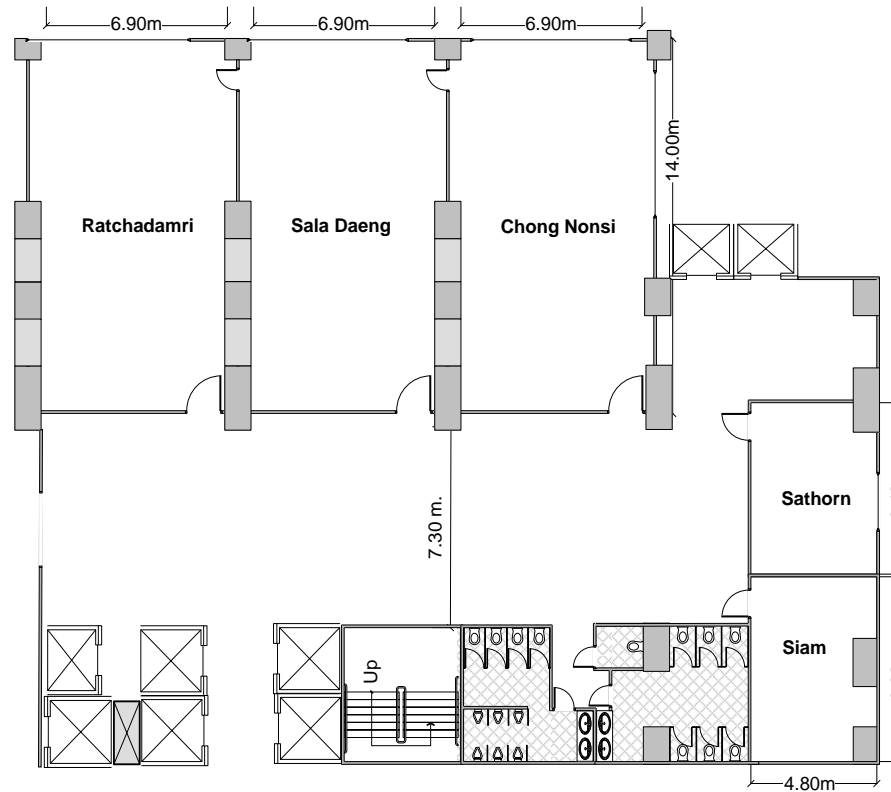


	Sq. m.	Dimension W x L x H	Classroom	Theatre	I-Shape	U-Shape	Hollow	Banquet	Reception
Surasak Ballroom	612	14 x 44.5 x 5.2	300	600	100	100	100	400	600
Foyer	290								
Surasak I	416	14 x 30.5 x 5.2	210	350	60	60	60	240	400
Surasak II	98	14 x 7 x 5.2	54	100	30	30	36	70	100
Surasak I+II	514	14 x 37.5 x 5.2	264	475	80	80	85	310	500
Surasak III	98	14 x 7 x 5.2	54	100	30	30	36	70	100
Surasak II+III	196	14 x 14 x 5.2	108	200	34	36	42	140	200
Terrace	40	4 x 10 x 5.2							

Wedding

Eastin Grand Hotel Sathorn Bangkok

FUNCTION ROOMS ON 12TH FLOOR

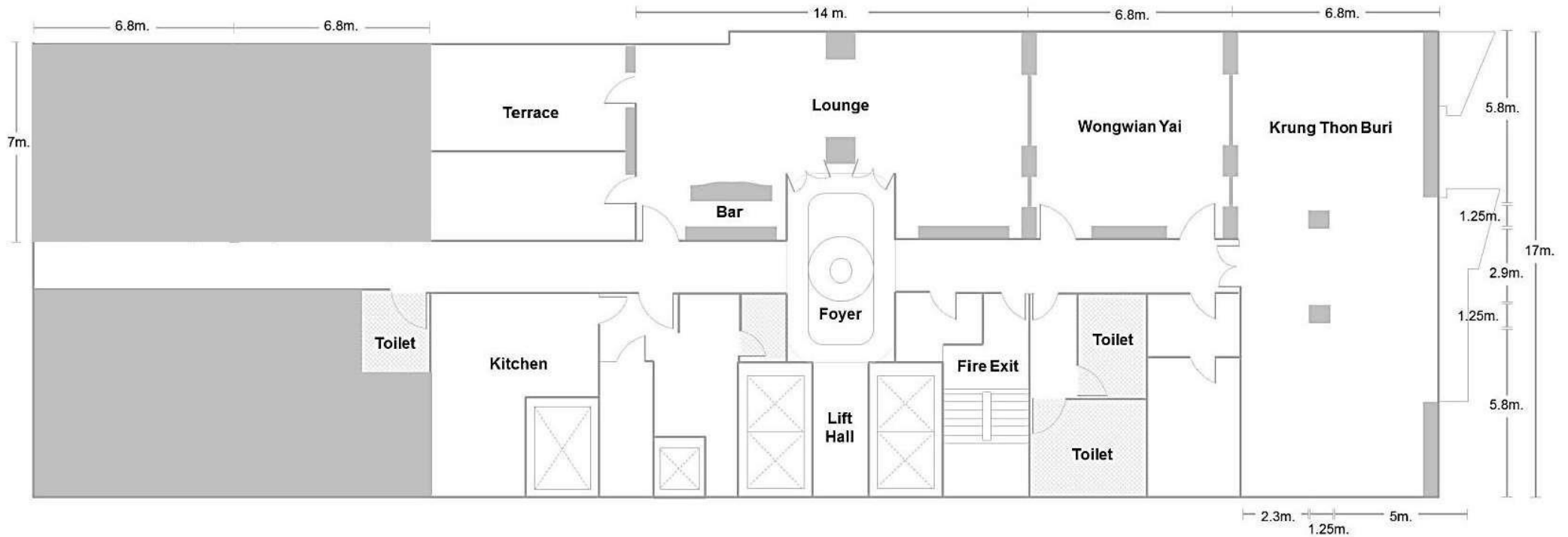


	Sq.m.	Dimension W x L x H	Classroom	Theatre	I-Shape	U-Shape	Hollow	Banquet	Reception
Ratchadamri	96.6	6.9 x 14 x 3.4	54	100	30	30	36	70	100
Sala Daeng	96.6	6.9 x 14 x 3.4	54	100	30	30	36	70	100
Chong Nonsi	96.6	6.9 x 14 x 3.4	54	100	30	30	36	70	100
Foyer	170								
Sathorn	30.72	6.4 x 4.8 x 3.4	Boardroom for 10-12 persons						
Siam	33.12	6.9 x 4.8 x 3.4	Boardroom for 10-12 persons						

Wedding

Eastin Grand Hotel Sathorn Bangkok

FUNCTION ROOMS ON 33RD FLOOR



Venue	Sq. m.	Dimension W x L x H	Classroom	Theatre	I-Shape	U-Shape	Hollow	Banquet	Reception
Wongwian Yai	47.6	6.8 x 7 x 2.6	27	60	14	18	20	40	25
Krung Thon Buri	115.6	6.8 x 17 x 2.6	-	100	-	-	-	100	80