

ใบเสนอราคาการจัดงาน

โรงแรมโมต้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้มีโอกาสเสนอราคาการจัดงานฉลองมงคลสมรสของท่าน โดยทางโรงแรมขอเสนอราคาพิเศษให้กับงานฉลองมงคลสมรสของท่านดังต่อไปนี้

พิธีสงฆ์ (มงคลสมรส)

ราคา 9,999.-

พิธีหมั้น - พิธียกน้ำชา

ราคา 18,999.- (สำหรับ 30 ท่าน)

**กรณีมีแขกมาร่วมงานเกิน 30 ท่าน คิดเพิ่มท่านละ: 250.-/ท่าน

พิธีหมั้น - พิธีห่มผ้าพระพุทธรูปหน้าและประสาธน์

ราคา 19,999.- (สำหรับ 30 ท่าน)

**กรณีมีแขกมาร่วมงานเกิน 30 ท่าน คิดเพิ่มท่านละ: 250.-/ท่าน

พิธีฉลองมงคลสมรส

รวมเครื่องดื่ม (น้ำอัดลม/โซดาและน้ำแข็ง)

รูปแบบการจัด	Silver	Gold	Platinum	หมายเหตุ
โต๊ะจีน	7,500.-/โต๊ะ	8,500.-/โต๊ะ	9,500.-/โต๊ะ	รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง
บุฟเฟ่ต์	750.-/ท่าน	850.-/ท่าน	950.-/ท่าน	
ค็อกเทล	650.-/ท่าน	750.-/ท่าน	850.-/ท่าน	
เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์	<p>เหล้า</p> <p>*นำสุรา - ไวน์เข้ามาเอง</p> <p>ไม่คิดค่าเปิดขวด</p>		<p>เบียร์</p> <p>เบียร์สิงห์ 7,500.- /ถัง</p> <p>เบียร์ไอเอนกันส์ 8,500.- /ถัง</p> <p>*นำเบียร์เข้ามาเอง 2,500.- /ถัง</p>	
การตกแต่งสถานที่	** กรณีมีการตกแต่งสถานที่ โดยไม่ใช้บริการของทางโรงแรม จะคิดค่านำเข้าเริ่มต้นที่ 20,000 บาท			
วงดนตรี	<p>ทางโรงแรมจัดหาให้</p> <p>Karaoke (ไม่มีนักร้อง) 8,000.-</p> <p>Karaoke (รวมนักร้อง 1 ท่าน) 10,000.-</p> <p>วง Trio (ดนตรี+นักร้อง) 25,000.-</p> <p>วง Full Band (ดนตรี+นักร้อง รวม 5 ท่าน) 45,000.-</p> <p>นำเข้าจากภายนอก</p> <p>วง Trio 7,000.-</p> <p>Full Band 15,000.-</p> <p>** กรณีถ้าลูกค้าไม่มีดนตรี ทางโรงแรมจะเปิดเพลงบรรเลงคลอๆ ให้ตลอดงาน</p>			

**หมายเหตุ: ราคาที่เสนอข้างต้นเป็นราคาที่รวมค่าบริการและภาษีแล้ว

สุดท้ายนี้ทางโรงแรม โมต้า ทวารวดี แกรนด์ นครปฐม หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสให้บริการจากท่านในการจัดงานครั้งนี้ และขอขอบพระคุณล่วงหน้า ณ โอกาสนี้
ติดต่อสอบถามรายละเอียด โทร 086-1444701

WEDDING CEREMONY

พิธีหมั้น - พิธียกน้ำชา

ราคา 18,999.- บาท

ชุดโซฟาสำหรับพิธีหมั้น
ชุดน้ำชา 1 ชุด (กรณีมีพิธียกน้ำชา)
ดอกไม้ประดับเวที 1 คู่
ป้ายชื่อ คู่บ่าว-สาว บนเวที
อาหารว่าง 2 รายการ พร้อมชาหรือกาแฟ สำหรับ 30 ท่าน
*กรณีมาเกินคิด 250 บาท/ท่าน

พิธีหมั้น - พิธีลั่นน้ำพระพุทธรูปและประสาธน์พร

ราคา 19,999.-

ชุดตั้งรดน้ำสังข์ พร้อมพานพุ่มรองรับน้ำ
สายมงคล สำหรับสวมศีรษะ
แป้งกะแฉะ เจิมหน้าผาก
ดอกไม้ประดับเวที 1 คู่
พวงมาลัยบ่าว-สาว
ป้ายชื่อ คู่บ่าว-สาว บนเวที
อาหารว่าง 2 รายการ พร้อมชาหรือกาแฟ สำหรับ 30 ท่าน
(ไม่รวมพานแหวนหมั้น หรือพานประกอบพิธี)
*กรณีมาเกินคิด 250 บาท/ท่าน

พิธีเสด็จพระสงฆ์

ราคา 9,999.-

นิมนต์พระสงฆ์ พร้อมรถรับ-ส่ง
อาสนะพระ พร้อมเครื่องอัฐบริวาร
อาหารถวายพระสงฆ์ 9 รูป พร้อมพระพุทธรูป 1 ชุด
โต๊ะหมู่บูชา พร้อมดอกไม้ธูปเทียนถวายพระ: 9 ชุด

สิ่งที่เจ้าภาพต้องจัดเตรียมมาเอง

ชุดพานสำหรับประกอบพิธี พานขันหมาก / พานสินสอด / พานแหวนหมั้น
เครื่องสังฆทาน / ชองถวายปัจจัยพระสงฆ์
ผู้นำอาราธนาศีล, พิธีกร
ผ้าห่อสินสอด / ขวาทอดดอกไม้ตั้งงา
*กรณีนำชุดอาหารเข้ามาคิด 3,500 / ชุด

** หมายเหตุ กรณีแขกมาร่วมงานเกิน 30 ท่าน คิดเพิ่มท่านละ 250.-บาท/ท่าน

WEDDING COMPLIMENTARY

รูปแบบการจัด	Silver	Gold	Platinum
โต๊ะจีน	7,500.-/โต๊ะ	8,500.-/โต๊ะ	9,500.-/โต๊ะ
บุฟเฟ่ต์	750.-/ท่าน	850.-/ท่าน	950.-/ท่าน
ค็อกเทล	650.-/ท่าน	750.-/ท่าน	850.-/ท่าน

WEDDING CONCEPT	COCKTAIL			BUFFET			CHINESE SET		
	Silver	Gold	Platinum	Silver	Gold	Platinum	Silver	Gold	Platinum
เครื่องดื่มน้ำอัดลม โซดาและน้ำแข็ง (Unlimited Mixer (soda, soft drink & ice))	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
เค้กแต่งงาน (ชั้น) (Wedding Cake (Tier))	5	7	9	5	7	9	5	7	9
สมุดเซ็นอวยพร (Registration Book)	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
ช่อดอกไม้ติดหน้าอก (Wedding Corsages)	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
พวงมาลัยคู่บ่าว-สาว (Wedding Garlands (Bride & Groom))	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
ดอกไม้ตกแต่งภายในห้อง (Floral Room Decorations)	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
เสาต้นดอกไม้ (Floral Pedestal)	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
ป้ายชื่อบ่าว-สาว (Styrofoam Carving)	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
ห้องส่งตัวคู่บ่าว-สาว (Overnight A Deluxe Room)	🍷	🍷		🍷	🍷		🍷	🍷	
ห้องส่งตัวคู่บ่าว-สาว (Overnight A Suite Room)			🍷			🍷			🍷
อาหารเช้าคู่บ่าว-สาว 2 ที่ (Breakfast for Two)	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
คูปองอาหารกลางวันสำหรับ 2 ท่าน ที่ห้องอาหาร M Cafe (Buffet Lunch Voucher for Two @ 711 Bistro)		🍷			🍷			🍷	
คูปองอาหาร มูลค่า 500 บาท ที่ ห้องอาหารจีนแมนดาริน (Meal Voucher Valued 500 Baht @ Mandarin Chinese Restaurant)			🍷			🍷			🍷
กล่องรับการ์ดอวยพร (Wedding Card Box)	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷
เครื่องฉายวิดีโอ presentation (LCD Projector)									
คูปองเชมเปญ ครบรอบวันแต่งงาน 2 แก้ว ที่ Sky Bar (Anniversary Dinner Voucher + 2 Glass of Champagne @ Sky Bar)	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷	🍷

COMPLIMENTARY	200 guests	201-400 guests	401 up
Wedding Cake	6 pcs.	12 pcs.	20 pcs.
Wedding Corsages	4 sets	4 sets	6 sets
Floral Pedestal	2 stands	4 stands	4 stands
Registration Book	2 books	3 books	4 books

เงื่อนไข:

- ** รายการอภิเษกนันทนาการข้างต้นไม่สามารถเปลี่ยนเป็นเงินสด หรือแลกเปลี่ยนสิ่งอื่นทดแทนได้
- ** โรงแรมฯ สงวนสิทธิ์ ตามแพ็คเกจในวันทำสัญญาเท่านั้น กรณียืนยันจำนวนแขกหลังจากวันทำสัญญาไม่สามารถลดจำนวนแขกที่ต่ำกว่าแพ็คเกจได้

การชำระเงิน:

- ** บัตรจำ งวดแรก 50 % ล่วงหน้า เพื่อยืนยันการจัดงาน, งวดที่สองอีก 30% ภายใน 1 เดือนก่อนวันงาน และส่วนที่เหลือชำระภายในวันงาน
- ** การยกเลิกการจัดงานเสี่ยงไม่ว่าในกรณีใดๆ ทางโรงแรมฯ ขออนุญาติไม่คืนเงินมัดจำที่ชำระทั้งสิ้นแล้ว



CHINESE SET MENU 1 A

ออริเดิร์ฟพร้อมเย็น 2 อย่าง (ไก่แซ่เหล้า - แมงกะพรุนยำไทย)
Hot & Cold Hors D'Oeuvre (2 kinds)
(- Marinated Chicken with Chinese Wine
- Jelly Fish Salad Thai Style)

หุงลามอินดาบนิ
Braised Shark's Fin Soup with Sea Cucumber in Brown Sauce

เป็ดปักกิ่ง
Roasted Beijing Duck

หน่อไม้ทะเลลูกชิ้นกุ้งน้ำแดง
Sea Asparagus & Shrimp Ball in Brown Sauce

ปลาหมึกกับไก่พริกขอสพริกไทยดำ
Stir-Fried Squid & Chicken with Black Pepper Sauce

ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นเห็ดหอมยาจีน
Double Boiled Pork Rib with Black Mushroom

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว
Steamed Sea Bass with Soy Sauce

บะหมี่ผัดหมูแดง
Fried Egg Noodle with Barbecued Pork

เพื่อกบรวมมิตร
Combination of Mashed Taro

CHINESE SET MENU 1 B

ออริเดิร์ฟพร้อม 3 อย่าง (กระเพาะปลาพาดแห้ง-ไก่แซ่เหล้า - ยมมจีนหมู)
Hot Hors D' Oeuvres (3 kinds)
(- Stir Fried Fish Maw
- Marinated Chicken with Chinese Wine
- Pork Dumpling)

หุงลามเห็ดหอมไก่เส้น
Braised Shark's Fin Soup with Shredded Chicken & Black Mushroom

เป็ดกีตาร์
Barbecued Duck in Guitar Shape

หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมน้ำแดง
Sea Asparagus & Black Mushroom in Brown Sauce

กุ้งพาด ขอสพริกไทยดำ
Fried Shrimp with Black Pepper Sauce

ซุบยี่อไฟตุ๋นพาดซี่โครงหมู
Double Boiled Chinese Bamboo Soup with Pork Ribs

ปลากระพงนึ่งมะนาว
Steamed Sea Bass with Garlic & Lemon Sauce

ข้าวพาดห่อใบชะ
Glutinous Rice Dumpling wrapped in Lotus Leaves

ลามสหายตุ๋นมัส
Assorted Delicacies in Fresh Milk

Price 7,500.- net/table (including soft drink)
ราคา 7,500.- / โต๊ะ (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

CHINESE SET MENU 2 A

สลัดฮ่องกง
Hong Tae Salad

หุ้ดลามอินดาบั้น
Braised Shark's Fin Soup with Sea Cucumber in Browns Sauce

เป็ดปักกิ่ง
Roasted Beijing Duck

กุ้ง-หอยเชลล์พริกเสฉวน
Sauted Prawn & Scallop with Szechuan Sauce

ผักสามสายขาดำหั่น
Sauted Assorted Vegetables with Shredded Abalone

ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเห็ดหอม
Doubled Boiled Pork Rib with Chinese Herbs

ปลาดำนึ่งเต้าซี่
Steamed Black Grouper Fish in Black Bean Sauce

ข้าวผัดซีฟู๊ด
Fried Rice with Seafood

สาธุแคนตาลูป
Sago & Cantaloupe with Sweet Coconut Milk

CHINESE SET MENU 2 B

ออร์ดีร์พื้ยนรูปต่างๆ
Cold Hors D'Oeuvre

หุ้ดลามอินดาบั้น
Braised Shark's Fin Soup with Sea Cucumber in Browns Sauce

เป็ดกีตาร์
Barbecued Duck in Guitar Shape

ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง
Braised Sea Cucumber & Black Mushroom in Brown Sauce

กุ้ง-ปลาหมึกพริกเสฉวน
Stir-Fried Shrimp & Squid with Szechuan Sauce

ซูบซี่โครงหมูตุ๋นรากบัวเห็ดหูหนูขาว
Double Boiled Pork Rib with Lotus Root & Jelly Mushroom

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว
Steamed Sea Bass with Soya Sauce

บะหมี่พริกเปิดอย่างฮ่องกง
Stir-Fried Egg Noodle with Barbecued Duck Hong Kong Style

โถงหน้เบะก๊วย
Mashed Taro, Sticky Rice & Gingko Nut in Syrup

Price 8,500.- net/table (including soft drink)
ราคา 8,500.- / โต๊ะ (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

CHINESE SET MENU 3 A

สลัดฮ่องกง
Hong Tae Salad

หูลามอินทามัน
Braised Shark's Fin Soup with Sea Cucumber in Brown Sauce

หมูหันหนังกรอบ
Barbecued Suckling Pig

กุ้ง-หอยเชลล์พริกเสฉวน
Sauted Prawn & Scallop with Szechuan Sauce

ผักสามสายสะดือปลาฉีกเส้น
Sauted Assorted Vegetables with Shredded Abalone

ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเห็ดหอม
Doubled Boiled Pork Rib with Chinese Herbs

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว
Steamed Sea Bass in Soy Sauce

ข้าวผัดทะเล
Fried Rice with Seafood

สาเกวุ้นแคนตาลูป
Sago & Cantaloupe with Sweet Coconut Milk

CHINESE SET MENU 3 B

ออริเดอร์ฟิชั่นรูปผีเสื้อ
Cold Hors D' Oeuvres in Butter Fly Shape

หูลามเนื้อปูน้ำแดง
Braised Shark's Fin Soup with Crabmeat in Browns Sauce

หมูหันฮ่องกง
Barbecued Suckling Pig Hong Kong Style

เป๋าฮื้อกระเพาะปลาน้ำแดง
Braised Abalone with Fresh Fish Maw in Brown Sauce

คะน้าฮ่องกงพริกกระเทียม
Stir-Fried Hong Kong Kale with Fresh Garlic

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว
Steamed Sea Bass in Soy Sauce

กุ้ง-ปลาหมึกอบพริกไทยดำ
Baked Prawn & Squid with Black Bean Sauce

บะหมี่ทอดก๊วยเตี๋ยน
Fried Egg Noodle Fu-Kien Style

สาเกวุ้นแคนตาลูป
Sago & Cantaloupe with Sweet Coconut Milk

Price 9,500.- net/table (including soft drink)
ราคา 9,500.- / โต๊ะ (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

ENGAGEMENT CEREMONY เมนูพิธีหมั้น

- Doughnuts
- Mini Apple Tart
- Strawberry Crumble
- Mini Fruit Tarte
- Almond Tart
- Green Tea
- Pandan Cake
- Chocolate clair
- American Brownie
- Pumpkin Cake
- Black Forest Cake
- Carrot Cake
- Fresh Fruit Cake
- Toffee Cake
- Mocha Cake
- Blueberry Cheese Cake
- Blue Berry Danish
- Strawberry Danish

- โด้นัท
- มินิแอปเปิ้ลทาร์ต
- สตอเบอร์รี่ ครัมเบิล
- ทาร์ตผลไม้
- อัลมอนทาร์ต
- เค้กชาเขียว
- เค้กใบเตย
- เอแคลร์ช็อกโกแลต
- อเมริกัน บราวน์
- เค้กฟักทอง
- แบล็กฟอเรสต์เค้ก
- แครอทเค้ก
- เค้กผลไม้
- ทอฟฟี่เค้ก
- มอคค่าเค้ก
- บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- เดนิช บลูเบอร์รี่
- เดนิช สตอเบอร์รี่

- Cherry Danish
- Apple Danish
- Sausage Danish
- Mini Croissant
- Mini Ham Cheese Croissant
- Mini Almond Croissant
- White Wine Chicken Pie
- Curry Chicken Pie
- Spinach Pie
- Ham Cheese Pie
- Mushroom Pie
- Sausage Pie
- Tuna Pie
- Mini Sausage Rolls
- Mini Mushroom Quiche Lorraine
- Mini Chicken Burger
- Mini Mushroom & Cheese Tart
- Spring roll Vegetable

- เดนิช เชอร์รี่
- เดนิช แอปเปิ้ล
- เดนิช ไส้กรอก
- ครัวซองต์
- ครัวซองต์แฮมชีส
- ครัวซองต์อัลมอนต์
- พายไวน์ขาว
- พายกะหรี่ไก่
- พายผักโขม
- พายแฮมชีส
- พายเห็ด
- พายไส้กรอก
- พายทูน่า
- ขนมปังไส้กรอก
- พายคิง ลอเรนหน้าเห็ดและชีส
- มินิเบอร์เกอร์ไก่
- มินิทาร์ตไส้เห็ดและชีส
- สปริงรอลผัก

Sandwiches

- Sandwich Crab Stick Salad Roll
- Ham & Cheese Finger Sandwich
- Smoked Salmon Sandwich Wasabi Mayonnaise
- Tuna Sandwich on French Bread
- Club Sandwich
- Ham & Cheese Croissant

- แซนด์วิชสลัดปูอัดม้วน
- แซนด์วิชไส้แฮมและชีส
- แซนด์วิชปลาแซลมอน
- แซนด์วิชปลาทูน่าบนขนมปังฝรั่งเศส
- คลับแซนด์วิช
- แฮมชีสครัวซอง

ราคาแพ็คเกจงานแต่งงาน โรงแรมไมด้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม

INTERNATION BUFFET SILVER MENU

ROASTED ASPARAGUST WRAPED IN HAM WASABI SAUCE
หน่อไม้ฝรั่งม้วนแฮมย่าง

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS
สลัดพืดสดพร้อมน้ำสลัดต่างๆ

ASSORTED FRENCH BREAD ROLLS & BUTTER
ขนมปังและเนย

POTATO SALAD
สลัดมัน

BRAISED COCONUT HERB WITH SALTY CRAB
หลนปูเค็ม

SPICY AND SOUR CURRY SOUP FLAT OMELET WITH ACACIA LEAVES
แกงส้มไข่ระอมน

BRAISED PORK WITH SPRING VEGETABLES AND RED WINE
หมูตุ๋นไวน์แดง

CHICKEN SAUTEED FORESTIERE
ไก่พืดซอสเห็ดไวน์ขาว

PAN-FRIED FISH WITH BUTTER GARLIC SAUCE
ปลาย่างราดซอสเนยกระเทียม

RED CHICKEN CURRY
แกงพืดไก่

STIR-FRIED PORK WITH GINGER
หมูพืดขิง

RED CURRY WITH FISH
แกงปลา

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES
พืดพืดรวม

STEAMED RICE
ข้าวสวย

ASSORTED FRESH FRUIT IN SEASON
ผลไม้ตามฤดูกาล

ASSORTED CAKE AND PASTRY
เค้กและพาสตรี่ต่างๆ

Price 750.- net/table (including soft drink)
ราคา 750.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

ราคาแพ็คเกจงานแต่งงาน โรงแรมไมด้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม

INTERNATION BUFFET GOLD MENU

TUNA NICOISE SALAD DISPLAY
สลัดปลาทูน่า

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS
สลัดผักพร้อมน้ำสลัดต่างๆ

ASSORTED FRENCH BREAD ROLLS & BUTTER
ขนมปังและเนย

RED BEAN SALAD
สลัดถั่วแดง

SPICY SQUID SALAD
ยำปลาหมึก

SPICY AND SOUR PORK LEG SOUP
ต้มยำขาหมู

BAKED CHICKEN WITH SPINACH AND MOZZARELLA CHEESE
อกไก่ยัดไส้ผักโขมและชีส

PORK MEDALLIONS IN GREEN PEPPER CORN
สเต็กหมูซอสพริกไทย

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

MASSAMAN CHICKEN CURRY
แกงมัสมั่นไก่

SAUTEED PORK WITH BLACK PEPPER
หมูผัดพริกไทยดำ

DRIED SWEET AND SOUR FISH
ปลาเปรี้ยวหวาน

STIR-FRIED CAULIFLOWER WITH CRISPY PORK
ผัดดอกกะหล่ำหมูกรอบ

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES
ผัดผักรวม

STEAMED RICE
ข้าวสวย

ASSORTED FRESH FRUIT IN SEASON
ผลไม้ตามฤดูกาล

ASSORTED CAKE AND PASTRY
เค้กและพาสตรีต่างๆ

Price 850.- net/table (including soft drink)
ราคา 850.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

ราคาแพ็คเกจงานแต่งงาน โรงแรมไมต้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม

INTERNATION BUFFET PLATINUM MENU

ASSORTED COLD CUT WITH APPROPRIATE GARNISHES
ไส้กรอกเย็นต่างๆ

SEAFOOD SALAD IN GARDEN
สลัดซีฟู้ดรวม

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS
สลัดผักสดพร้อมน้ำสลัดต่างๆ

ASSORTED FRESH BREAD ROLLS & BUTTER
ขนมปังและเนย

PASTA SALAD WITH HAM
สลัดพาสต้าแฮม

SPICY GRILLED PORK SALAD WITH GROUND ROASTED RICE
น้ำตกหมู

FRIED MACKERAL WITH CHILIES PASTED SAUCE&ASSORTED VETETABLE
น้ำพริกปลาทุ+ผักต่างๆ

PUMPKIN CREAM SOUP
ครีมซूपฟักทอง

PORK TENDERLOIN CHASSEUR
หมูอบซอสเค็ด, หอมแดงและบร็อคโคลี่

PAN FRIED SNAPPER MEDALLIONS LEMON SAUCE
ปลากระพงทอดซอสมะนาว

SAUTEED WILD BOAR WITH CHILI PASTE
หมูป่าผัดเผ็ด

PANAGE CURRY WITH CHICKEN
แกงไก่

FRIED PORK SPARE RIBS WITH SWEET AND SOUR SAUCE
ซี่โครงหมูผัดเปรี้ยวหวาน

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES
ผัดผักรวม

STIR-FRIED PORK WITH BABY CORNS
หมูผัดข้าวโพดอ่อน

STEAMED RICE
ข้าวสวย

ASSORTED FRESH FRUIT IN SEASON
ผลไม้ตามฤดูกาล

ASSORTED CAKE AND PASTRY
เค้กพาสตรี่ต่างๆ

Price 950.- net/table (including soft drink)
ราคา 950.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

ราคาแพ็คเกจงานแต่งงาน โรงแรมไมต้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม

INTERNATIONAL COCKTAIL SILVER MENU

Shrimp, Mango & Snow Pea Salad
สลัดกุ้งมะม่วงและถั้วลีนเตา

Scotch Eggs
ไข่ห่อไก่อบปรุงรส

Tuna in cucumber
สลัดลาทูน่าในแตงกวา

Spicy Sausage salad
ยาไส้กรอก

Thai Crispy Noodles in Sweet & Sour Sauce
หมี่กรอบ

Crisp-fried Sun-dried Pork
หมูทอดแดดเดียว

Deep-fried Spring rolls
ปอเปี๊ยะทอดกรอบ

Crispy Thai shrimp cakes
ทอดมันกุ้ง

Chicken wing
ปีกไก่ทอดกรอบ

Roasted peanuts
ถั้วลิสงอบ

Crisp-fried prawn crackers
ข้าวเกรียบกุ้ง

Local fresh fruit
ผลไม้รวม

Price 650.- net/table (including soft drink)
ราคา 650.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

ราคาแพ็คเกจงานแต่งงาน โรงแรมโมต้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม

INTERNATIONAL COCKTAIL GOLD MENU

Crisp-fried shrimp wontons
เกี้ยวห่อกุ้ง

Deep-fried chicken sausage
ไส้กรอกไก่ทอด

isan sausage
ไส้กรอกอีสาน

Crispy pork on toasts
ขนมปังหน้าหมู

Mushroom French bread
ซอสเห็ดบนขนมปังบาเก็ท

Deep-fried vegetable chili sauce
ผักทอดกรอบซอสพริก

Smoked chicken breast horseradish sauce
อกไก่ซอสออสมเร็ตซ์

Quail egg Tabasco chili sauce
ไข่นกกระต่ายซอสทาบัสโก

Fresh pineapple morsel topped with minced chicken and peanuts
ไม้ซ้อ

Pork carpaccio with mushroom
หมูสไลซ์ในซอสเห็ด

Stir-fried rice noodle with egg and shrimp
พัดไทย

Roasted peanuts
ถั่วลิสงอบ

Crisp-fried prawn crackers
ข้าวเกรียบกุ้ง

Local fresh fruit
ผลไม้รวม

Price 750.- net/table (including soft drink)
ราคา 750.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

ราคาแพ็คเกจงานแต่งงาน โรงแรมไมด้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม

INTERNATIONAL COCKTAIL PLATINUM MENU

Fish & chips tartar sauce
ปลาชุบแป้งทอดกรอบ

Mini chicken burger
เบอร์เกอร์ไก่

Shrimp cocktail
ค็อกเทลกุ้ง

Shrimp spring rolls
บอเบียร์กุ้งสด

Quiche Lorraine
พิซซ่ามอบซิล

Temaki sushi
สาหร่ายห่อข้าวญี่ปุ่น

Egg noodles with slice of red barbecue pork
บะหมี่หมูแดง

Grilled pork and sticky rice
ข้าวเหนียวหมูย่าง

Crispy-fried crab meat sausage
หอยจืดทอดกรอบ

Chicken satay
สะตือไก่

Sour pork wrapped in banana leaves
แหนมหนุ่ยทรงเครื่อง

Savoury leaf wraps
เมี่ยงคำ

Roasted peanut
ถั่วลิสงอบ

Crisp-fried prawn crackers
ข้าวเกรียบกุ้ง

Local fresh fruit
ผลไม้ตามฤดูกาล

Assortment of Traditional Thai Sweets
ขนมไทยต่างๆ

Price 850.- net/table (including soft drink)
ราคา 850.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)