



Wedding Package
Chinese Set Menu A (Baht 14,000.- per table)
Including Soft drink

ออร์เดิร์ฟร้อน 4 อย่าง
(ฟองเต้าหู้ซีฟู้ดสดทอด, ยำสาหร่ายญี่ปุ่น, กระเพาะปลาผัดแห้ง, โฮ้ยจ้อไก่)
Four Kinds of Hot Hors d'oeuvres

หูลลามทรงเครื่อง - เนื้อปู
(หูลลามชั้นดีนำเข้าจากประเทศแคนาดา Imported from Canada)
Shark's Fin Soup with Black Mushroom and Crab Meat

ขาหมูหมั่นโถว
Stewed Pork Knuckle Bun

หรือ **เป็ดย่าง-หมูแดง**
Roasted Duck and Barbecued Pork

รวมมิตรทะเลผัดพริกไทยดำ
Stir fried mixed seafood with black pepper sauce

หรือ **กุ้งแชบ๊วยคั่วพริกเกลือ**
Deep fried king prawns with chili & salt

ผัดโหงก้วย
Stir fried chicken with Nut and Fruit

หรือ **กุ้งห่อถุ้งทองทอดราดครีมสลัด**
Deep fried Thung-Thong prawn
With cream salad

ปลากะพงนึ่งมะนาว
Steamed Sea bass with spicy Lemon sauce

หรือ **ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว**
Steamed Sea bass with soya sauce

ผัดหมี่สกเกี้ยน – หมูแดง
Fried egg noodle with Pork Fukien style

หรือ **ข้าวผัดปู**
Fried Rice with Crab Meat

เห็ดหอมตุ๋นกระดูกหมูยาจีน
Braised Pork rib with shitake

หรือ **ไก่บ้านตุ๋นเห็ดหอมยาจีน**
Braised Chicken with shitake

เผือกกวนแปะก๊วย
Mashed taro with Ginkgo nuts

หรือ **สาคุแคนตาลูป**
Chilled sweeten sago with cantaloupe

หมายเหตุ: ต้องการเปลี่ยนรายการที่ 3 เป็นหมูหัน เพิ่มโต๊ะละ 2,500 บาท (อาจมีการเปลี่ยนแปลง ขึ้นอยู่กับราคาสลัด)

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: Sales-co@S31Hotel.com www.s31hotel.com



Wedding Package
Chinese Set Menu B (Baht 15,000.- per table)
Including Soft drink

ออร์เดิร์ฟร้อน 4 อย่าง
(ขนมจีบกุ้ง, ไส้ยจ้อไก่, กระเพาะปลาผัดแห้ง, เปาะเปี๊ยะจิว)
Four Kinds of Hot Hors d'oeuvres

หูลลามทรงเครื่อง - เนื้อปู
(หูลลามชั้นดีนำเข้าจากประเทศแคนาดา Imported from Canada)
Shark's Fin Soup with Black Mushroom and Crab Meat

ไก่ดอนแช่เหล้า
Supreme Chicken soaked in Chinese wine

หรือ **เป็ดยัดไส้ดอกไม้อจีน**
Braised duck stuffed Chinese Flower

กุ้งแซ่บว๊ายทอดคั่วพริกเกลือ
Deep Fried King Prawns with Chilli & Salt

หรือ **กุ้งทอดสลัด**
Deep Fried Prawns with Dressing

ยำทะเลสามแซ่บ
Spicy Mixed Seafood Salad

หรือ **เป๋าซ้อสดราดยอดผัก**
Fresh Abalone with Vegetables and Brown Sauce

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed Sea bass with soya sauce

หรือ **ปลากะพงนึ่งเกี่ยมบัว**
Steamed Sea bass with Chinese plums

ผัดหมี่ฮกเกี้ยน - หมูแดง
Fried Egg Noodle with Pork "Fukien Style"

หรือ **ข้าวผัดหยางโจว - ไก่ - แฮม**
Fried Rice with ham and chicken
"Yang-Jo" Style

เห็ดหอมตุ๋นกระดูกหมูยาจีน
Braised Pork rib with shitake

หรือ **เห็ดหูหนูขาวตุ๋นอกไก่-ไข่นก**
Braised White Mushrooms with Chicken

แปะก๊วยตุ๋นนมสด
Ginkgo Nut with Fresh Milk

หรือ **เผือกกวนแปะก๊วย**
Mashed Taro with Ginkgo Nuts

หมายเหตุ: ต้องการเปลี่ยนรายการที่ 3 เป็นหมูหัน เพิ่มโต๊ะละ 2,500 บาท (อาจมีการเปลี่ยนแปลง ขึ้นอยู่กับราคาตลาด)

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: Sales-co@S31Hotel.com www.s31hotel.com



Wedding Package
Chinese Set Menu C (Baht 16,000.- per table)
Including Soft drink

ออร์เดิร์ฟร้อน 4 อย่าง
(ขนมจีบกุ้ง, อกไก่เหล้าแดง , กระเพาะปลาผัดแห้ง, ปลาทิพย์)
Four Kinds of Hot Hors d'oeuvres

หุจลามทรงเครื่อง - เนื้อปู
(หุจลามชั้นดีนำเข้าจากประเทศแคนาดา Imported from Canada)
Shark's Fin Soup with Black Mushroom and Crab Meat

เป็ดกิดาร์
Baked Duck with Herbs

หรือ **หอยเชลล์ผัด X.O. ซอส**
Stir Fried Scallop with X.O. Sauce

เป๋าซ้อสดราดยอดผัก
Fresh Abalone with Vegetable in Brown Sauce

หรือ **ผักสี่สหายสำหรับเสิร์ฟ**
Assorted Vegetables with Brown Sauce

กุ้งทอดสลัด-ผลไม้
Deep Fried Prawns with Fruit Salad

หรือ **กุ้งแซ่บวุ้นเจียนน้ำมันหอย**
Stir Fried Prawns with oyster sauce

ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed Sea bass with soya sauce

หรือ **ปลาเก๋าทอดสามรส**
Deep Fried Grouper with Three Flavor Sauce

ข้าวอบเผือก - เบคอน
Baked rice with Taro and Bacon

หรือ **ผัดหมี่ฮ่องกง - ไก่**
Fried Egg Noodle with chicken
"Hong Kong Style"

ไก่บ้านตุ๋นเห็ดไผ่ยาจีน
Braised Chicken with Bamboo mushroom

หรือ **สามเซียนตุ๋นยาจีน**
Braised Pork Maw & Bone with Mushrooms

แปะก๊วยรวมมิตรร้อน/เย็น
Hot/Cold Ginkgo and Assorted Desserts in Syrup

หรือ **บัวลอยจีนใส่น้ำขิง**
Black Seed Balls in Ginger Syrup

หมายเหตุ: ต้องการเปลี่ยนรายการที่ 3 เป็นหมูหัน เพิ่มโต๊ะละ 2,500 บาท (อาจมีการเปลี่ยนแปลง ขึ้นอยู่กับราคาตลาด)

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: Sales-co@S31Hotel.com www.s31hotel.com



**Prestige Set
Wedding Menu
Baht 13,500.- per table
Including Soft drink**

ออร์เดิร์ฟจานด่วน
(ยำแมงกระพรุน, ขนมหีบทอด, ข้าวตัง)
Prestige Hors D'Oeuvres

หอยเชลล์เจียนยอดผักเนื้อปู หรือ
Sautéed scallops with vegetables and crab meat

หอยเชลล์ผัดพริกไทยดำ
Stir-fried scallops with black pepper

กุ้งแม่น้ำผัดพริกเกลือ หรือ
Fried River prawns with salted sauce

จู้จี้กุ้งแม่น้ำ
Red thick curry river prawns with coconut milk

แซลมอนฟูเครื่องทรง หรือ
Fantastic crispy salmon with spicy mango salad

ยำกระเพาะปลาเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Spicy crispy fish maw salad with Cashew nut

ปูนิ่มผัดพริกไทยดำ หรือ
Stir-fried soft shell crab with black pepper

ปูนิ่มทอดกระเทียม
Deep fried soft shell crab with garlic and pepper

ปลากะพงทอดชมสวน หรือ
Deep-fried whole sea bass served with chili sauce

ปลากะพงนึ่งมะนาว
Steamed sea bass fish with lime sauce

ต้มยำโป๊ะแตกทะเลเดือด หรือ
Authentic spicy seafood clear soup (Hot pot style)

ต้มยำซีฟู้ดน้ำขุ่น
Spicy seafood hot soup (Hot pot style)

ข้าวผัดปู
Fried rice with crab

ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนือ
Fried rice with chili paste

บัวลอยสามสีกับเม็ดบัว หรือ
Trio rice dumpling with lotus seed in Coconut milk

ผลไม้รวม
Assorted fresh fruit

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: sales-co @s31hotel.com, www.s31hotel.com



International Buffet 1,400.- Baht/Per Person
Wedding Menu
Including Soft drink

Appetizer: (Please select 4 items)

- Assorted cold cuts & sausage
- Roasted pork loin and chicken with herbs
- Ham & Melon salad
- Caesar salad with grilled chicken breast
- Shrimp salad with Italian dressing
- Potatoes salad German style
- Beef salad with balsamic dressing
- Maki roll with vegetables

ไส้กรอกเย็นนานาชนิด
หมูอบ และ ไก่อบกับเครื่องเทศ
แฮม และเมลอนสลัด
ชีซ่ารสสดอกไก่ย่าง
สลัดกุ้งอิตาเลียน
สลัดมันฝรั่งสไตร์เยอรมัน
สลัดเนื้ออบซอสบาซามิก
ข้าวห่อสาหร่ายไส้ผักรวมต่างๆ

Includes

- Salad bar with dressing
- Bread & Butter

สลัดบาร์พร้อมน้ำสลัดต่างๆ
ขนมปัง และเนย

Thai Salad: (Please select 2 items)

- Spicy seafood salad
- Spicy grilled pork neck salad with Thai herbs
- Spicy fish mow and shrimps salad
- Deep fried papaya salad "S31 style"
- Spicy pork skin and minced pork salad
- Spicy minced pork salad with Thai herbs
- Spicy minced chicken with herbs
- Steamed pork with spicy lime & fresh garlic
- Spicy squid salad
- Spicy Pomelo salad with shrimps

ยำทะเลรวม
ลาบคอหมูย่างน้ำตก
ยำสามกรอบ
ส้มตำทอดสไตล์ S31
ยำแหนมสด
ลาบหมูผัดสมุนไพร
ลาบไก่ใส่ดิบ
หมูมะนาวกระเทียมสด
ยำปลาลวก
ยำส้มโอกุ้ง

Soup: (Please select 2 items)

- Spicy seafood soup
- Spicy pork leg soup
- Spicy shrimps soup
- Chicken soup with coconut milk
- Braised pork rib with shitake
- Spicy chicken soup
- Seafood soup with coconut milk

ต้มยำซีฟู้ด
ต้มแซ่บขาหมู
ต้มยำกุ้ง
ต้มขาไก่
ซี่โครงหมูเห็ดหอม
ต้มยำไก่
ต้มข่าทะเล

Western Soup

- Miso soup with seaweed
- Mushroom cream soup
- Corn cream soup
- Tomato cream soup
- Pumpkin cream soup
- Spinach cream soup
- Asparagus cream soup

มิโซะซุป์เตาหู้ และสาหร่าย
ครีมซุป์เห็ด
ครีมซุป์ข้าวโพด
ครีมซุป์มะเขือเทศ
ครีมซุป์ฟักทอง
ครีมซุป์ผักโขม
ครีมซุป์หน่อไม้ฝรั่ง

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



**International Buffet 1,400.- Baht/Per Person
Wedding Menu
Including Soft drink**

Curry Dish: (Please select 1 item)

- | | |
|---|----------------------------|
| ➤ Green curry with pork or chicken | แกงเขียวหวานหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Yellow curry with chicken and potatoes | แกงกระหรี่ไก่มันฝรั่ง |
| ➤ Massaman curry with pork or chicken | แกงมัสมั่นหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Red curry with duck breast | แกงเผ็ดเป็ดย่าง |
| ➤ Green curry with fish ball | แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย |
| ➤ Red curry with fresh pineapple with shrimps | แกงคั่วสับปะรดกุ้ง |

Main Courses

(Please select seafood 2 items)

- | | |
|--|------------------------------------|
| ➤ Baked seafood with cream sauce and cheese | อาหารทะเลอบชีส |
| ➤ Pan fried fish with lemon butter sauce | ปลาทอดซอสเนยมะนาว |
| ➤ Steamed fish white wine cream sauce | ปลาึ่งซอสกึ่งกับไวน์ขาว |
| ➤ Deep fried fish with bread crumbs and tartar sauce | ปลาชุบเกล็ดขนมปัง |
| ➤ Sautéed seafood with lobster cream sauce | ซีฟู้ดผัดซอสกุ้ง |
| ➤ Seafood skewer with B.B.Q sauce | อาหารทะเลเสียบไม้ย่าง |
| ➤ Sautéed seafood with tomato and parmesan cheese | ซีฟู้ดผัดซอสมะเขือเทศกับพามาซานชีส |
| ➤ Grilled Saba with teriyaki sauce and vegetables | ปลาซาบะย่างซีอิ๊วผักรวม |
| ➤ Miso Saba with vegetable | มิโซะซาบะผักรวม |
| ➤ Deep fried fish with sweet and sour sauce | ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน |

(Please select seafood 3 items)

- | | |
|---|----------------------------------|
| ➤ Stir-fried chicken with cashew nut | ไก่ผัดพริกแห้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| ➤ Braised pork or chicken with vegetables | หมู หรือ ไก่อบยอผัก |
| ➤ Stir-fried pork with vegetable and oyster sauce | หมูผัดผักรวมน้ำมันหอย |
| ➤ Stir-fried chicken with red wine sauce and vegetables | ไก่ผัดเหล้าแดงยอผัก |
| ➤ Stir- fried pork with green pepper | หมูผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน |
| ➤ Stir- fried pork with broccoli and oyster sauce | หมูผัดบล็อกโคลี่ |
| ➤ Steamed eggs with shrimp and crab stick | ไข่ตุ๋นปูอัดกับกุ้ง |
| ➤ Roasted chicken with herbs and vegetables | ไก่อบเครื่องเทศกับผักรวม |
| ➤ Roasted pork loin with prune sauce | หมูอบซอสลูกพรุน |
| ➤ Roasted pork loin with mushroom sauce | หมูอบราดซอสเห็ด |
| ➤ Roasted chicken with mushroom red wine sauce | ไก่อบราดซอสเห็ดไวน์แดง |
| ➤ Roasted chicken wing B.B.Q sauce | ปีกไก่อบซอสบาร์บีคิว |
| ➤ Grilled chicken with teriyaki sauce and vegetable | ไก่อบซอสเทอริยากิผักรวม |
| ➤ Beef stroganoff with red wine sauce | เนื้อผัดแบบรัสเซีย |
| ➤ Deep fried pork with bread crumbs | หมูอบซีสกับขนมปังป่น |
| ➤ Sautéed pork with cream sauce France style | หมูสันในผัดสไตร์ฝรั่งเศส |
| ➤ Roasted chicken with tomato salsa and red wine sauce | ไก่อบซอสเรดไวน์กับซันซาร์ |
| ➤ Deep fried pork Japan style | หมูทอดทงคัสซี |
| ➤ Grilled veal sausage with onion sauce | ไส้กรอกเนื้อลูกวัวซอสหัวหอม |
| ➤ Grilled mixed sausage with B.B.Q sauce | ไส้กรอกรวมย่างซอสบาร์บีคิว |
| ➤ Grilled mixed skewer with herbs | เนื้อหมู ไก่ เสียบไม้ย่าง |
| ➤ Minced pork steak with shallot red wine sauce | สเต็กหมูบดซอสไวน์แดง |

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



International Buffet 1,400.- Baht/Per Person
Wedding Menu
Including Soft drink

(Pasta) :(Please select 1 item)

- | | |
|--|-------------------------------------|
| ➤ Sautéed spaghetti olive oil with bacon and ham | สปาเก็ตตี้แฮมกับเบคอนน้ำมันมะกอก |
| ➤ Sautéed spaghetti ham and sausage tomato sauce | สปาเก็ตตี้แฮมกับไส้กรอกซอสมะเขือเทศ |
| ➤ Sautéed spaghetti with seafood olio with sweet basil leave | สปาเก็ตตี้ชีฟูดผัดน้ำมันมะกอก |
| ➤ Sautéed Spaghetti with spicy baby clam and hot basil | สปาเก็ตตี้ผัดซีเมะหอยลาย |
| ➤ Seafood Lasagna tomato sauce with cheese | ลาซานยาชีฟูดอบชีส |

Includes:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ➤ Steam Jasmine rice | ข้าวหอมมะลิ |
| ➤ Fried Rice with pork, ham ,shrimp, chicken (Select) | ข้าวผัดหมู, หมูแฮม, กุ้ง หรือ ไก่ |

Desserts:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| ➤ Seasonal fresh fruit | ผลไม้ตามฤดูกาล |
| ➤ Boiled banana with coconut milk | กล้วยบวชชี |
| ➤ Assorted cakes | ขนมเค้กนานาชนิด |
| ➤ Fruit jelly | เยลลี่ผลไม้ |
| ➤ Caramel custard | คาราเมลคริสต์าร์ด |
| ➤ Assorted muse | มูสต่างๆ |
| ➤ Bread pudding | เบรดพุดดิ้ง |

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



International Buffet 1,500.- Baht/Per Person
Wedding Menu
Including Soft drink

Appetizer: (Please select 5 items)

- Assorted cold cuts & sausage
- Roasted pork loin and chicken with herbs
- Ham & Melon salad
- Caesar salad with grilled chicken breast
- Shrimp salad with Italian dressing
- Potatoes salad German style
- Beef salad with balsamic dressing
- Maki roll with vegetables

ไส้กรอกเย็นนานาชนิด
หมูอบ และ ไก่อบกับเครื่องเทศ
แฮม และเมลอนสลัด
ชีซาร์สลัดอกไก่ย่าง
สลัดกุ้งอิตาเลียน
สลัดมันฝรั่งสไลด์เยอรมัน
สลัดเนื้ออบซอสบาซามิก
ข้าวห่อสาหร่ายไส้ผักรวมต่างๆ

Includes

- Salad bar with dressing
- Bread & Butter

สลัดบาร์พร้อมน้ำสลัดต่างๆ
ขนมปัง และเนย

Thai Salad: (Please select 3 items)

- Spicy seafood salad
- Spicy grilled pork neck salad with Thai herbs
- Spicy fish mow and shrimps salad
- Deep fried papaya salad "S31 style"
- Spicy pork skin and minced pork salad
- Spicy minced pork salad with Thai herbs
- Spicy minced chicken with herbs
- Steamed pork with spicy lime & fresh garlic
- Spicy squid salad
- Spicy Pomelo salad with shrimps

ยำทะเลรวม
ลาบคอหมูย่างน้ำตก
ยำสามกรอบ
ส้มตำทอดสไตล์ S31
ยำแหลมสด
ลาบหมูผัดสมุนไพร
ลาบไก่ใส่ดิบ
หมูมะนาวกระเทียมสด
ยำปลาลวก
ยำส้มโอกุ้ง

Soup: (Please select 2 items)

- Spicy seafood soup
- Spicy pork leg soup
- Spicy shrimps soup
- Chicken soup with coconut milk
- Braised pork rib with shitake
- Spicy chicken soup
- Seafood soup with coconut milk

ต้มยำซีฟู้ด
ต้มแซ่บขาหมู
ต้มยำกุ้ง
ต้มขาไก่
ซี่โครงหมูเห็ดหอม
ต้มยำไก่
ต้มข่าทะเล

Western Soup

- Miso soup with seaweed
- Mushroom cream soup
- Corn cream soup
- Tomato cream soup
- Pumpkin cream soup
- Spinach cream soup
- Asparagus cream soup

มิโซะซุป์เต้าหู้ และสาหร่าย
ครีมซุป์เห็ด
ครีมซุป์ข้าวโพด
ครีมซุป์มะเขือเทศ
ครีมซุป์ฟักทอง
ครีมซุป์ผักโขม
ครีมซุป์หน่อไม้ฝรั่ง

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



International Buffet 1,500.- Baht/Per Person
Wedding Menu
Including Soft drink

Curry Dish: (Please select 1 item)

- | | |
|---|----------------------------|
| ➤ Green curry with pork or chicken | แกงเขียวหวานหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Yellow curry with chicken and potatoes | แกงกระหรี่ไก่มันฝรั่ง |
| ➤ Massaman curry with pork or chicken | แกงมัสมั่นหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Red curry with duck breast | แกงเผ็ดเป็ดย่าง |
| ➤ Green curry with fish ball | แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย |
| ➤ Red curry with fresh pineapple with shrimps | แกงคั่วสับปะรดกุ้ง |

Main Courses

(Please select seafood 2 items)

- | | |
|--|------------------------------------|
| ➤ Baked seafood with cream sauce and cheese | อาหารทะเลอบชีส |
| ➤ Pan fried fish with lemon butter sauce | ปลาทอดซอสเนยมะนาว |
| ➤ Steamed fish white wine cream sauce | ปลาึ่งซอสกึ่งกับไวน์ขาว |
| ➤ Deep fried fish with bread crumbs and tartar sauce | ปลาชุบเกล็ดขนมปัง |
| ➤ Sautéed seafood with lobster cream sauce | ซีฟู้ดผัดซอสกุ้ง |
| ➤ Seafood skewer with B.B.Q sauce | อาหารทะเลเสียบไม้ย่าง |
| ➤ Sautéed seafood with tomato and parmesan cheese | ซีฟู้ดผัดซอสมะเขือเทศกับพามาซานชีส |
| ➤ Grilled Saba with teriyaki sauce and vegetables | ปลาซาบะย่างซีอิ๊วผักรวม |
| ➤ Miso Saba with vegetable | มิโซะซาบะผักรวม |
| ➤ Deep fried fish with sweet and sour sauce | ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน |

(Please select seafood 4 items)

- | | |
|---|----------------------------------|
| ➤ Stir-fried chicken with cashew nut | ไก่ผัดพริกแห้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| ➤ Braised pork or chicken with vegetables | หมู หรือ ไก่อบยัดผัก |
| ➤ Stir-fried pork with vegetable and oyster sauce | หมูผัดผักรวมน้ำมันหอย |
| ➤ Stir-fried chicken with red wine sauce and vegetables | ไก่ผัดเหล้าแดงยัดผัก |
| ➤ Stir-fried pork with green pepper | หมูผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน |
| ➤ Stir-fried pork with broccoli and oyster sauce | หมูผัดบล็อกโคลี่ |
| ➤ Steamed eggs with shrimp and crab stick | ไข่ตุ๋นนึ่งอัดกับกุ้ง |
| ➤ Roasted chicken with herbs and vegetables | ไก่อบเครื่องเทศกับผักรวม |
| ➤ Roasted pork loin with prune sauce | หมูอบซอสลูกพรุน |
| ➤ Roasted pork loin with mushroom sauce | หมูอบราดซอสเห็ด |
| ➤ Roasted chicken with mushroom red wine sauce | ไก่อบราดซอสเห็ดไวน์แดง |
| ➤ Roasted chicken wing B.B.Q sauce | ปีกไก่อบซอสบาร์บีคิว |
| ➤ Grilled chicken with teriyaki sauce and vegetable | ไก่อบซอสเทอริยากิผักรวม |
| ➤ Beef stroganoff with red wine sauce | เนื้อผัดแบบรัสเซีย |
| ➤ Deep fried pork with bread crumbs | หมูอบซีสกับขนมปังป่น |
| ➤ Sautéed pork with cream sauce France style | หมูสันในผัดสไตร์ฝรั่งเศส |
| ➤ Roasted chicken with tomato salsa and red wine sauce | ไก่อบซอสเรดไวน์กับซันซาร์ |
| ➤ Deep fried pork Japan style | หมูทอดทงคัสซี |
| ➤ Grilled veal sausage with onion sauce | ไส้กรอกเนื้อลูกวัวซอสหัวหอม |
| ➤ Grilled mixed sausage with B.B.Q sauce | ไส้กรอกรวมย่างซอสบาร์บีคิว |
| ➤ Grilled mixed skewer with herbs | เนื้อหมู ไก่ เสียบไม้ย่าง |
| ➤ Minced pork steak with shallot red wine sauce | สเต็กหมูบดซอสไวน์แดง |

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



International Buffet 1,500.- Baht/Per Person
Wedding Menu
Including Soft drink

(Pasta) :(Please select 1 item)

- | | |
|--|-----------------------------------|
| ➤ Sautéed spaghetti olive oil with bacon and ham | สปาเกตตีแสมกับเบคอนน้ำมันมะกอก |
| ➤ Sautéed spaghetti ham and sausage tomato sauce | สปาเกตตีแสมกับไส้กรอกซอสมะเขือเทศ |
| ➤ Sautéed spaghetti with seafood olio with sweet basil leave | สปาเกตตีชีฟูดัดน้ำมันมะกอก |
| ➤ Sautéed Spaghetti with spicy baby clam and hot basil | สปาเกตตีผัดซีเมะหอยลาย |
| ➤ Seafood Lasagna tomato sauce with cheese | ลาซานยาชีฟูดอบชีส |

Includes:

- | | |
|--|------------------------------------|
| ➤ Steam Jasmine rice | ข้าวหอมมะลิ |
| ➤ Fried Rice with pork, ham ,shrimp, chicken (Select) | ข้าวผัดหมู ,หมูแฮม ,กุ้ง หรือ, ไก่ |

Desserts:

- | | |
|-----------------------------------|-------------------|
| ➤ Seasonal fresh fruit | ผลไม้ตามฤดูกาล |
| ➤ Boiled banana with coconut milk | กล้วยบวชชี |
| ➤ Assorted cakes | ขนมเค้กนานาชนิด |
| ➤ Fruit jelly | เยลลี่ผลไม้ |
| ➤ Caramel custard | คาราเมลคริสต์าร์ด |
| ➤ Assorted muse | มูสต่างๆ |
| ➤ Bread pudding | เบรดพุดดิ้ง |

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 259 7572

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



Thai Buffet 1,300.- Baht/Per Person
Wedding Menu A
Including Soft drink

Cold appetizers and Thai snacks: (Please select 2 items)

- Spicy minced chicken salad with herb
- Spicy pork neck salad with young eggplant
- Spicy shanghai noodle salad with shrimp and pork
- Spicy seafood salad
- Spicy chicken salad with row mango and chili paste
- Spicy squid salad with herb
- Spicy chicken sausage salad
- Spicy mixed sausage salad with white mushroom
- Spicy mixed fish ball salad
- Spicy pork neck salad with young bean curd
- Spicy fried egg salad with ham
- Grilled pork neck with Thai herb
- Spicy glass noodle with minced and shrimp

ลาบไก่
พลาหมะเขือเปาะ
ยำก้วยเตี๋ยเชียงไส้หมู และ กุ้ง
ยำรวมมิตรทะเล
ยำไก่ฉีกน้ำพริกเผามะม่วงสด
พลาปลาหมึก
ยำกุ้งเชียงไก่
ยำไส้กรอกเห็ดหูหนูขาว
ยำลูกชิ้นปลารวม
พลาหมักกับเต้าหู้กรอบ
ยำไข่ดาวหมูแฮม
คอหมูย่างน้ำตาล
ยำวุ้นเส้นหมักกับกุ้ง

And Includes

- Salad bar with dressing
- Assorted cold cut
- Bread and butter

สลัดบาร์กับน้ำสลัด
ไส้กรอกเย็นนานาชนิด
ขนมปังกับเนย

Chili dip: (Please select 1 item)

- Red chili with ground pork and tomato
- Dried chili dip with crispy pork fat
- Boiled bean paste with pork in coconut milk
- Fresh vegetables

น้ำพริกอ่อน
น้ำพริกเผาอกหมู
เต้าเจี้ยวหลน
ผักสด

Snack: (Please select 1 item)

- Deep fried chicken wing in fish sauce
- Deep fish cake
- Deep fried corn patties with pork
- Deep fried fish patties
- Deep fried minced pork on bread

ปีกไก่แช่น้ำปลาทอด
ทอดมันกุ้ง
ทอดมันข้าวโพดกับหมูบด
ทอดมันปลาทราย
ขนมปังหน้าไก่

Soup: (Please select 1 item)

- Braised pork sparerib soup with bitter melon
- Braised duck soup and melon with lemon pickle
- Spicy seafood hot soup
- Clear chicken soup with potato
- Bean curd soup with minced pork and seaweed
- Spicy seafood hot soup with hot basil leave
- Braised pork sparerib soup Chinese herb
- Braised pork rib soup with lettuce pickle
- Braised chicken soup and shitake mushroom
- Braised chicken soup with green melon

ต้มจืดมะระกระดูกหมูอ่อน
เปิดต้นผักมะนาวดอง
ต้มยำรวมมิตรทะเล
ต้มขุ่ยไก่กับมันฝรั่ง
แกงจืดเต้าหู้หมูสับกับสาหร่าย
ต้มยำโปะแตกทะเล
กระดูกหมูอ่อนต้นยาจีนเห็ดหอม
ซี่โครงหมูต้นเคี่ยมฉ่าย
ไก่ต้นยาจีนเห็ดหอม
ไก่ต้นกับผักเขียว

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



Thai Buffet 1,300.- Baht/Per Person
Wedding Menu B
Including Soft drink

Curry items: (Please select 1 item)

- Red curry pork with in coconut milk
- Curry chicken with potato
- Curry gourd bitter with shrimp
- Red curry massaman with pork
- Curry chicken with potato
- Green curry with chicken
- Red curry pineapple with shrimp
- Red thick curry chicken and long bean

แกงเผ็ดหมู
แกงกระหรี่ไก่
แกงอ่อมมะระกุ่ม
แกงมัสมั่นหมู
แกงกระหรี่ไก่
แกงเขียวหวานไก่
แกงคั่วสับปะรดกุ่ม
พะแนงไก่กับถั่วฝักยาว

Hot items: Pork or chicken (Please select 3 items)

- Stir fried pork and pork liver with chili and sweet basil
- Deep fried chicken or pork sweet & sour sauce
- Sautéed fish mow with chicken oyster sauce
- Stir-fried pork with red chili and young pepper
- Steamed chicken lemon chili sauce
- Stir-fried pork with curry southern
- Stir-fried chicken with trio vegetables
- Stir-fried pork Crispy with hot basil and vegetable
- Stir-fried chicken with sesame and vegetable
- Stir-fried chicken with chili and salted
- Stir-fried pork with chili paste and long bean
- Stir fried chicken with oyster sauce

หมู และ ดับผัดพริกหยวกใบโหระพา
หมูทอดซอสเปรี้ยวหวาน
กระเพาะปลาผัดแห้งไก่ฉีก
หมูผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
ไก่นึ่งมะนาว
หมูผัดพริกแกงใต้
ไก่ผัดผักสามสีน้ำมันหอย
หมูผัดกระเพราผักรวม
ไกรว่นน้ำมันงายอดผัก
ไก่ผัดพริกเกลือ
หมูผัดพริกขิงถั่วฝักยาว
ไก่ผัดน้ำมันหอย

Hot item seafood: (Please select 2 items)

- Stir fried mixed vegetable with shrimp
- Stir-fried seafood with lemon
- Stir-fried fish ball with green curry peats
- Stir-fried seafood with black pepper
- Deep fried fish sweet and sour fish
- Braised Bok Choy and fish ball soya sauce with crab
- Stir-fried shrimp with broccoli oyster sauce
- Deep fried fish sweet chili sauce
- Steamed fish soya sauce

ผัดผักรวมมิตรกุ่ม
ซีฟู้ดผัดต้มยำแห้ง
ผัดเขียวหวานแห้งลูกชิ้นปลา
ซีฟู้ดผัดพริกไทยดำ
ปลาทอดผัดซอสเปรี้ยวหวาน
ผักไต้หวันน้ำแดงลูกชิ้นกุ่มเนื้อปู
กุ่มผัดบล๊อคโคลีน้ำมันหอย
ปลาทอดราดพริกสามรส
ปลาเนิ่งซีอิ๊ว

Includes

- Fried rice with pork , chicken ,ham or shrimp
- Steamed rice

ข้าวผัดหมู,ไก่,หมู,แฮม หรือ กุ่ม
ข้าวสวย

Desserts

- Mixed fresh fruit
- Assorted mixed Thai dessert
- Assorted cake
- Caramel custard
- Fruit jelly
- Bread pudding

ผลไม้รวม
ขนมไทย นานาชนิด
เค้ก นานาชนิด
คาราเมลคัสตาร์ด
เยลลี่ผลไม้
เบรดพุดดิ้ง

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



Thai Buffet 1,400.- Baht/Per Person
Wedding Menu B
Including Soft drink

Cold appetizers and Thai snacks (Please select 2 items)

- | | |
|--|-----------------------|
| ➤ Grilled pork neck spicy salad | ยำคอหมูย่าง |
| ➤ Spicy crispy salad "S 31 Style " | ยำสามกรอบ |
| ➤ Deep fried papaya salad " S 31 " | ส้มตำทอด S 31 |
| ➤ Spicy squid salad | ยำปลาหมึก |
| ➤ Grilled chicken spicy salad | ยำไก่ย่าง |
| ➤ Spicy minced pork salad with herb | ลาบหมู |
| ➤ Papaya salad and grilled pork neck salad | ส้มตำคอหมูย่าง |
| ➤ Spicy minced pork with peanut and chili | ยำเหนมหสดี |
| ➤ Spicy mixed fish ball salad | ยำลูกชิ้นปลารวม |
| ➤ Spicy pork neck salad with young bean curd | พล่าหมูกับเต้าหู้กรอบ |
| ➤ Spicy fried egg salad with ham | ยำไข่ดาวหมูแฮม |
| ➤ Grilled pork neck with Thai herb | คอหมูย่างน้ำตก |
| ➤ Spicy mixed salad Thai "S 31" style | ยำใหญ่รวมมิตร |

And Includes

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| ➤ Salad bar with dressing | สลัดบาร์กับน้ำสลัด |
| ➤ Assorted cold cut | ไส้กรอกเย็นนานาชนิด |
| ➤ Bread and butter | ขนมปังกับเนย |

Chili dips: (Please select 1 item)

- | | |
|--|---------------|
| ➤ Boiled crab with minced pork in coconut milk | ปูหลนกับผักสด |
| ➤ Dried chili dip paste | น้ำพริกตาแดง |
| ➤ Mango paste chili dip with row mango | น้ำพริกมะม่วง |
| ➤ Fresh vegetables | ผักสด |

Snack: (Please select 2 items)

- | | |
|--------------------------------------|----------------------|
| ➤ Deep fried fish patties | ทอดมันปลากราย |
| ➤ Deep fried vegetable spring roll | ปอเปี๊ยะไส้ผักทอด |
| ➤ Deep fried minced chicken on bread | ขนมปังหน้าไก่ |
| ➤ Deep fried sausage chili sauce | ไส้กรอกทอดกับซอสพริก |
| ➤ Deep fried wonton with pork | เกี๊ยวทอดไส้หมู |

Soup: (Please select 1 item)

- | | |
|--|----------------------------|
| ➤ Spicy chicken soup with coconut milk | ต้มขาไก่ |
| ➤ Spicy pork leg hot soup | ต้มแซ่บขาหมู |
| ➤ Spicy seafood hot soup | ต้มยำรวมมิตรทะเล |
| ➤ Braised pork rib soup with turnip | ซี่โครงหมูตุ๋นหัวไชเท้า |
| ➤ Spicy chicken hot soup | ต้มแซ่บไก่ |
| ➤ Braised chicken soup and melon with lemon pickle | ไก่ตุ๋นฟักมะนาวดอง |
| ➤ Spicy fish hot soup | ต้มยำปลา |
| ➤ Braised pork sparerib soup with lettuce pickle | กระดูกหมูอ่อนตุ๋นผักกาดดอง |
| ➤ Spicy seafood hot soup in coconut milk | ต้มยำรวมมิตรทะเล |
| ➤ Braised duck breast soup and melon with lemon pickle | เป็ดตุ๋นฟักมะนาวดอง |

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



Thai Buffet 1,400.- Baht/Per Person
Wedding Menu A
Including Soft drink

Curry items: (Please select 1 item)

- Red curry chicken with eggplant in coconut milk
- Pork red curry with pickle bamboo
- Green curry with pork in coconut milk
- Roasted duck curry
- Vegetables sweet and sour with shrimp
- Red thick curry with pork and long bean
- Red curry with fish ball and finger root
- Red curry gourd melon with pork

แกงเผ็ดไก่มะเขือเปราะ
แกงคั่วหมูหน่อไม้ดอง
แกงเขียวหวานหมู
แกงเผ็ดเป็ดย่าง
แกงส้มผักรวมกุ้ง
พะแนงหมูกับถั่วฝักยาว
แกงเผ็ดลูกชิ้นปลากระชายฝอย
แกงคั่วฟักกับหมู

Hot items: Pork or chicken (Please select 4 items)

- Stir fried chicken with cashew nut
- Stir-fried pork liver with lettuce pickles
- Stir-fried pork or chicken with chili young pepper
- Steamed chicken soya sauce and vegetable
- Roasted pork rib with honey and vegetable
- Stir-fried pork with pickle bean curd
- Stir fried glass noodle with vegetable and ham
- Stir-fried chicken with Thai herb and chili
- Stir-fried pork with ginger
- Stir-fried broccoli with pork
- Braeside pork leg with vegetable
- Steamed chicken with soya sauce

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
ตับหมูผัดเค็มฉ่าย
หมู หรือ ไก่ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
ไก่ซีอิ๊วทอดผัก
ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง
หมูผัดเต้าหู้ยี้สมุนไพร
หมูแฮมผัดวันเส้นผักรวม
ไก่ผัดพริกสมุนไพร
หมูผัดขิงเส้นหอมใหญ่
หมูผัดบดบล็อกโคลีน้ำมันหอย
ขาหมูตุ๋นยอดผัก
ไก่นึ่งซีอิ๊ว

Hot items: Seafood: (Please select 2 items)

- Stir-fried squid with eggs salted
- Deep fried fish with celery oyster sauce
- Stir-fried seafood with curry powder
- Stir-fried fish with black pepper
- Deep fried fish sweet and sour fish
- Braised Bok Choy and fish ball soya sauce
- Stir-fried shrimp with cauliflower oyster sauce
- Deep fried fish sweet chili sauce
- Steamed fish lemon chili sauce

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
ปลาผัดขึ้นฉ่าย
ซีฟู้ดผัดผงกระหรี่
ปลาผัดพริกไทยดำ
ปลาทอดผัดซอสเปรี้ยวหวาน
ผักไต้หวันน้ำแดงลูกชิ้นกุ้ง
กุ้งผัดดอกกระหล่ำน้ำมันหอย
ปลาทอดราดพริกสามรส
ปลาเนียงมะนาว

Includes

- Fried rice with pork, chicken, ham or shrimp
- Steamed rice

ข้าวผัดหมู,ไก่,หมู,แฮม หรือ กุ้ง
ข้าวสวย

Desserts:

- Mixed fresh fruit
- Assorted mixed Thai dessert
- Assorted cake
- Caramel custard
- Bread pudding
- Fruit jelly

ผลไม้รวม
ขนมไทย นานาชนิด
เค้ก นานาชนิด
คาราเมลคัสตาร์ด
เบรตพุตติ้ง
เยลลี่ผลไม้

Sweet Thai Desserts (Please select 1 item)

- Rice dumping in sweet coconut milk
- Boiled pumpkin in coconut milk
- Saku tua dum

บัวลอยสามสี
ฟักทองแกงบวด
สาหร่ายดำ

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



International Cocktail 1,300.- Baht/Per Person
Wedding Menu A
Including Soft drink

Snacks special

- Potatoes Chips / Deep-fried Peanuts / Deep-fried Prawns Crackers / Bread stick

Cold Hors d' oeuvres (Please select 3 items)

- Shrimp canapé tartar sauce
- Roasted duck bread with orange sauce in cup
- Seafood cream salad in flour cup
- Smoked salmon cream cheese on toast
- Roasted pork canapé on rye bread with mustard
- Smoked salmon in spoon
- Tomato cheese canapé
- Tuna cream salad in cucumber
- Shrimp cocktail with eggs shrimp

คานาเป้กุ้งดาต้าซอส
อกเป็ดรมควันกับซอสส้ม
ครีมสลัดกุ้งในถ้วยแป้ง
แซลมอนรมควันครีมชีสบนขนมปัง
คานาเป้หมูบดกับขนมปังเฟรนช์เบรต
ปลาแซลมอนรมควันในช้อน
คานาเป้ชีสกับมะเขือเทศ
ทูนาครีมสลัดในแตงกวา
กุ้งลวกซอสค็อกเทลกับไข่กุ้ง

Cold Hors d' oeuvres European (Please select 2 items)

- Seared pork ball with B.B.Q sauce in spoon
- Mini pork burger
- Crab stick and tuna fish wasabi
- Pan fried sea bass balsamic sauce
- Sautéed squid tomato sauce in cup
- Boiled fish with chili in glass
- Seaweed sesame salad
- N.Z mussel with chili sauce
- Deep fried shrimp vol au vent tartar sauce

ลูกชิ้นหมูซอสบาบีคิวในช้อน
มินิเบอร์เกอร์หมู
ปูอัดกับทูนาซอสวาซาบิ
ปลากระพงทอดซอสบาซามิก
ปลาหมึกผัดซอสมะเขือเทศ
ปลาลวกซอสชีฟูด
ยำสาหร่ายกับน้ำมันงา
หอยนิวซีแลนด์ซอสชีฟูด
กุ้งทอดในแป้งพัฟฟ์

Cold Hors d' oeuvres Thai (Please select 2 items)

- Spicy minced pork salad in basil leaves
- Pork stay in glass
- Rice cracker with minced chicken and shrimp dip
- Stuffed sago with pork
- Grilled pork neck and cucumber salad with herb
- Spicy salmon with chili in spoon
- Spicy tuna salad and herb in spoon
- Stuffed noodle roll and crab stick chili sauce

ลาบคั่วหมูใบชะพลู
หมูสะเต๊ะในแก้ว
ข้าวตังหนาดั้ง
สาหร่ายใส่หมู
ยำคอหมูย่างน้ำตกแตงกวา
ยำปลาแซลมอน
พล่าปลาทูนาในช้อน
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนปู

Thai Hot Savories (Please select 2 items)

- Deep fried vegetable spring roll
- Deep fried fish patties
- Deep fried chicken wing with Thai herb
- Deep fried minced chicken on bread
- Deep fried minced pork on bread
- Deep fried samosa vegetable
- Shrimp bag
- Deep fried shumai
- Deep fried shrimp patties

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
ทอดมันปลา
ปีกไก่ทอดสมุนไพร
ขนมปังหน้าไก่
ขนมปังหน้าหมูทอด
ซาโมซ่าไส้ผักทอด
ถุงทอง
ขนมจีบทอด
ทอดมันกุ้ง

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: sales-co@s31hotel.com , www.s31hotel.com



International Cocktail 1,300 Baht/Per Person
Wedding Menu A
Including Soft drink

European Hot Savories (Please select 2 items)

- Barbecued marinated chicken
- Barbecued marinated pork
- Deep fried mini sausage with B.B.Q. sauce
- Deep fried pork gyoza
- Deep fried chicken nugget
- Tempura calamari
- Deep fried surimi scallops
- Deep fried fish finger
- Deep fried chicken finger

ไกย่างซอสบาร์บีคิว
หมูย่างซอสบาร์บีคิว
ไส้กรอกทอดซอสบาร์บีคิว
เกี้ยวซ่าไส้หมูทอด
นักร้องไก่ทอด
ปลาหมึกชุบแป้งทอด
หอยเชลล์ชุบเกล็ดขนมปังทอด
ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด
ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด

Bakery Hot Savories (Please select 3 items)

- Mini chicken sausage roll
- Tuna puff
- Chicken curry puff
- Mini mushroom croissant
- Mini seafood pizza
- Quiche spinach and salmon

มินิซอสแซจโรล
พัฟฟ์ไส้ปลาทูน่า
กระหรี่พัฟฟ์ไก่
ครัวซองต์ไส้เห็ด
พิซซ่าซีฟู้ด
คัสซาร์ดกับปลาแซลมอน

Cocktail Dessert:

- Assorted Thai Desserts
- Assorted Tropical fruits in Season
- Assorted Cakes
- Mini fruit tart
- E-Clair
- Assorted mussels
- Jelly Mixed fruit in glass

ขนมไทยชาววังหลากชนิด
ผลไม้สดนานาชนิด
ขนมเค้กมรส
ทาร์ตผลไม้
เอแคลร์
มูสวานาชนิด
เยลลี่ผลไม้รวมในแก้ว

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: sales-co@s31hotel.com , www.s31hotel.com



International Cocktail 1,400.- Baht/Per Person
Wedding Menu B
Including Soft drink

Snacks special

- Potatoes Chips / Deep-fried Peanuts / Deep-fried Prawns Crackers / Bread stick

Cold Hors d' oeuvres (Please select 3 items)

- Shrimp canapé tartar sauce
- Roasted duck bread with orange sauce in cup
- Seafood cream salad in flour cup
- Smoked salmon cream cheese on toast
- Roasted pork canapé on rye bread with mustard
- Smoked salmon in spoon
- Tomato cheese canapé
- Tuna cream salad in cucumber
- Shrimp cocktail with eggs shrimp

คานาเป้กุ้งดาต้าซอส
 ออกเบียร์มควัน กับซอสส้ม
 ครีมสลัดกุ้งในถ้วยแป้ง
 แซลมอนรมควันครีมชีสบนขนมปัง
 คานาเป้หมูอบกับขนมปังเฟรนช์เบรต
 ปลาแซลมอนรมควันในช้อน
 คานาเป้ชีสกับมะเขือเทศ
 ทูนาครีมสลัดในแตงกวา
 กุ้งลวกซอสคือกเทลกับไข่กุ้ง

Cold Hors d' oeuvres European (Please select 3 items)

- Seared pork ball with B.B.Q sauce in spoon
- Mini pork burger
- Mini chicken burger
- Crab stick and tuna fish wasabi
- Pan fried sea bass balsamic sauce
- Sautéed squid tomato sauce in cup
- Boiled fish with chili in glass
- Seaweed sesame salad
- N.Z mussel with chili sauce
- Deep fried shrimp vol au vent tartar sauce

ลูกชิ้นหมูซอสบาร์บีคิวในช้อน
 มินิเบอเกอร์หมู
 มินิเบอเกอร์ไก่
 ฟู๊ดกับทูนาซอสวาซาบิ
 ปลากระพงทอดซอสบาซามิก
 ปลาหมึกผัดซอสมะเขือเทศ
 ปลาลวกซอสชีฟู้ด
 ยำสาหร่ายกับน้ำมันงา
 หอยนิวซีแลนด์ซอสชีฟู้ด
 กุ้งทอดในแป้งพัฟฟ์

Cold Hors d' oeuvres Thai (Please select 3 items)

- Spicy minced pork salad in basil leaves
- Pork stay in glass
- Rice cracker with minced chicken and shrimp dip
- Stuffed sago with pork
- Grilled pork neck and cucumber salad with herb
- Spicy salmon with chili in spoon
- Spicy tuna salad and herb in spoon
- Stuffed noodle roll and crab stick chili sauce

ลาบคั่วหมูใบชะพลู
 หมูสะเต๊ะในแก้ว
 ข้าวตังหน้าตั้ง
 สาธุไส้หมู
 ยำคอหมูย่างน้ำตาลแดงกวาง
 ยำปลาแซลมอน
 พลาปลาทูนาในช้อน
 กว๊ายเตี๋ยลวสวนปู

Thai Hot Savories (Please select 2 items)

- Deep fried vegetable spring roll
- Deep fried fish patties
- Deep fried chicken wing with Thai herb
- Deep fried minced chicken on bread
- Deep fried minced pork on bread
- Deep fried samosa vegetable
- Shrimp bag
- Deep fried shumai
- Deep fried shrimp patties

ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
 ทอดมันปลา
 ปีกไก่ทอดสมุนไพร
 ขนมปังหน้าไก่
 ขนมปังหน้าหมูทอด
 ซาโมซ่าไส้ผักทอด
 ถุงทอง
 ขนมจีบทอด
 ทอดมันกุ้ง

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com



International Cocktail 1,400.- Baht/Per Person
Wedding Menu B
Including Soft drink

European Hot Savories (Please select 3 items)

- Barbecued marinated chicken
- Barbecued marinated pork
- Deep fried mini sausage with B.B.Q. sauce
- Deep fried pork gyoza
- Deep fried chicken nugget
- Tempura calamari
- Deep fried surimi scallops
- Deep fried fish finger
- Deep fried chicken finger

ไกย่างซอสบาร์บีคิว
หมูย่างซอสบาร์บีคิว
ไส้กรอกทอดซอสบาร์บีคิว
เกี้ยวซ่าไส้หมูทอด
นั้กเก็ตไก่ทอด
ปลาหมึกชุบแป้งทอด
หอยเชลล์ชุบเกล็ดขนมปังทอด
ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด
ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด

Bakery Hot Savories (Please select 3 items)

- Mini chicken sausage roll
- Tuna puff
- Chicken curry puff
- Mini mushroom croissant
- Mini seafood pizza
- Quiche spinach and salmon

มินิซอสแซจโรล
พัฟฟ์ไส้ปลาทูน่า
กระหรี่ปัฟฟ์ไก่
ครัวซองต์ไส้เห็ด
พิซซ่าชีฟูด
คัสตาร์ดกับปลาแซลมอน

Cocktail Dessert

- Assorted Thai Desserts
- Assorted Tropical fruits in Season
- Assorted Cakes
- Mini fruit tart
- E-Clair
- Assorted mussels
- Jelly Mixed fruit in glass

ขนมไทยชาววังหลากชนิด
ผลไม้สดนานาชนิด
ขนมเค้กมรส
ทาร์ตผลไม้
เอแคลร์
มูสวานาชนิด
เยลลี่ผลไม้รวมในแก้ว

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111, Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: sales-co@s31hotel.com, www.s31hotel.com