

COCKTAIL MENU

590 baht/Per. / 7 รายการ

In Wedding Package

Set A

1. Filet Mignon **ฟิเลมียอง**
2. Ham roll German Sausage **แฮมม้วน ไส้กรอกเยอรมัน**
3. Grilled Shrimp and Eryngi Mushroom with Lemon Grass sauce **กุ้งย่างแนบกับเห็ดชอสตะไคร้**
4. Roasted Chicken with Lemon Garlic **ไก่อบน้ำผึ้งกระเทียม**
5. Minced Pork or Chicken Fried Canape' **คานาเป้ลาบหมู หรือ ลาบไก่**
6. Spicy Lime and Lemongrass Sauce with Shrimp **พล่ากุ้ง เสียบไม้**
7. Mousse Chocolate **ชีสโกโก้ตมูส**



COCKTAIL MENU

590 baht/Per. / 7 รายการ
In Wedding Package

Set B

1. Miso Chicken Teriyaki มิโซะ ไก่ เทริยากิ
2. Squid Stuff with Seafood Sauce ปลาหมึกยัดไส้ น้ำจิ้มซีฟู้ด
3. Seafood Spicy Salad with Sweet Corn ยำทะเลข้าวโพดหวาน
4. Pasta White Cream Sauce with Shrimp พาสต้า ไวก์ครีม ซอสกุ้ง
5. Grilled Shrimp with Pink Sauce กุ้งย่างพิงค์ซอส
6. Ham roll Needle Mushroom แฮม ม้วนเห็ดเข็มทองย่างเนยสด
7. Blueberry Cheese Pie บลูเบอร์รี่ชีสพาย



COCKTAIL MENU

590 baht/Per. / 7 รายการ

In Wedding Package

Set C

1. Pork Ton katsu หมูทอด ทงคัตสึ
2. Spaghetti Italian Sauce สปาเก็ตตี้ซอซอิตาลี
3. Mini Pizza มินิพิซซ่า
4. Grilled Shrimp with Pesto Sauce กุ้งย่างซอซเพสโต
5. Tuna Canape' with Black Caviar คานาเป้ทูน่า คาเวียร์
6. Shrimp Cocktail กุ้งค็อกเทล
7. Panna Cotta Strawberry แพนนาคอตต้า สตรอเบอร์รี่



COCKTAIL MENU

590 baht/Per. / 7 รายการ

In Wedding Package

Set D

1. Tom Yam Sauce dip with Shrimp กุ้งดิปซอสต้มยำ
2. Mini Pork Steak with Mushroom Sauce สเต็กหมูซอสเห็ดแชมปิญอง
3. Roasted Chicken with Parmesan Cheese ไก่อบพาร์เมซานชีส
4. Spicy Chicken Wing ปีกไก่สไปซี่
5. Baked Clam Cheese Canape' คานาเป้หอยลายอบชีส
6. Smoked Duck with Orange Sauce อกเป็ดรมควันซอสส้ม
7. Fruit Tart ทาร์ตผลไม้

