



graph
HOTELS



COCKTAIL

MENU COCKTAIL

PRICE ราคา (PER PERSON ต่อท่าน)	CANAPES คานาเป้	CONDIMENTS กับแกล้ม	HOT HORS D'OEUVRES ASIAN SPECIALTES ของว่างแบบเอเชีย	PASTRIES ขนมฝรั่ง	TOTAL ITEMS รวม
800.-	5	3	4	4	16
900.-	6	4	5	4	19

CANAPES คานาเป้

- ☐ DEEP – FRIED MOZZARELLA WITH CURRY MAYONNAISE SAUCE
มอสชีสทอดกับซอสพริกกระเทียมมายองเนส
- ☐ GRAVADLAX SALMON ROULADE WITH GRAIN MUSTARD CREAM
ปลาแซลมอนกับเม็ดมัสตาร์ดครีม
- ☐ POACHED PRAWN TAILS WITH CORIANDER MAYONNAISE ON KAFFIR BREAD
กุ้งลวกกับซอสผักชีมายองเนสวางบนขนมปังตะไคร้
- ☐ HERBAL CREAM CHEESE ON ONION BREAD
ครีมชีสกับเครื่องเทศวางบนขนมปังหอมใหญ่
- ☐ ROASTED STUFFED BEEF WITH PRUNE, BÉARNAISE SAUCE ON WHEAT BREAD
เนื้ออบกับพรุณ, ซอสแบร์เนส วางบนขนมปังโฮลวีท
- ☐ POACHED SALMON WITH CORIANDER MAYONNAISE ON KAFFIR BREAD
ปลาแซลมอน ลวกกับซอสผักชีมายองเนสวางบนขนมปังตะไคร้
- ☐ BAKE TOMATO WITH CHEESE ON ONION BREAD
มะเขือเทศอบกับชีสวางบนขนมปังหอมใหญ่
- ☐ SAVORY TARTLETS WITH CRAB SALAD
สลัดเนื้อปูใส่แป้งทาร์ต
- ☐ SMOKED CHICKEN SALAD IN RICE PASTRY CUPS
สลัดไก่รมควันใส่กระทงทอง
- ☐ SAVORY TARTLETS WITH MUSSEL SALAD
หอยแมลงภู่สลัดใส่แป้งทาร์ต
- ☐ TUNA WITH MAYONNAISE ONION, DILL, CREAM CHEESE
ทูน่ามายองเนสกับครีมชีส
- ☐ SPICY TUNA CEVICHE ON WHEAT BREAD
ยำทูน่าวางบนขนมปังโฮลวีท

MENU COCKTAIL

CANAPES คานาเป้

- | | |
|--|-----------------------------|
| ☐ SHRIMPS COCKTAIL | กุ้งค็อกเทล |
| ☐ MINI PIZZA | มินิพิซซ่า |
| ☐ DEEP FRIED CHEESE WITH TOMATO SAUCE | ชีสทอดกับซอสมะเขือเทศ |
| ☐ CHICKEN / PORK SATAY WITH PEANUT SAUCE | สะเต๊ะไก่ / หมู |
| ☐ SPICY FISH CAKE | ทอดมันปลา |
| ☐ DEEP FRIED SPRING ROLL | ปอเปี๊ยะทอด |
| ☐ DEEP FRIED CHICKEN STUFFED WING | ปีกไก่ทอดกรอบ |
| ☐ SALAD WRAP WITH DIFFERENT TYPE OF STUFFING | สลัดโรล ไส้ต่างๆ |
| ☐ WRAPPED NOODLE SALAD | ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน |
| ☐ SPICY SALMON | แซลมอนจืดจืด |
| ☐ SPICY MINCED CHICKEN / PORK | ลาบไก่ / หมู เสิร์ฟในแตงกวา |
| ☐ CRISPY NOODLE ORIENTAL THAI STYLE | หมี่กรอบชาววัง |
| ☐ LARB DEEP FRIED SEA BASS | ลาบปลากระพงทอด |

CONDIMENTS กับแกล้ม

- | | |
|--|-------------------------------------|
| ☐ SHRIMP CRACKERS WITH SWEET CHILI DIP | ข้าวเกรียบกุ้งกับน้ำพริกเผา |
| ☐ CORN CHIPS WITH TOMATO SALSA | ข้าวโพดทอดกรอบกับซอสมะเขือเทศซัลซ่า |
| ☐ TOM YUM SPICED PEANUTS | ถั่วลิสงทอดคลุกผงเครื่องต้มยำ |
| ☐ ROASTED CASHEW NUTS | เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบ |
| ☐ SHRIMP CRACKERS WITH SWEET CHILI DIP | ข้าวเกรียบกุ้งกับน้ำพริกเผา |
| ☐ GOYSA WITH JAPAN SOY SAUCE | เกี๊ยวซ่า |
| ☐ CRISPY RICE AND MINCED PORK WITH SHRIMPS DIP | ข้าวตังหน้าตั้ง |
| ☐ KRATONG THONG | กระทงทอง |
| ☐ CALAMARI | ปลาหมึกทอดสไลด์อิตาลีเสียน |
| ☐ DEEP FRIED WONTONS (PORK / CHICKEN) | เกี๊ยวทอด (หมู / ไก่) |

MENU COCKTAIL

HOT HORS D'OEUVRES ASIAN SPECIALTES ของว่างแบบเอเชีย

- | | |
|--|--------------------------------------|
| ☐ CHICKEN SATAY IN PEANUT SAUCE | ไก่สะเต๊ะกับซอสถั่วลิสง |
| ☐ VEGETABLE SPRING ROLLS
WITH SWEET AND SOUR DIP | ปอเปี๊ยะผักทอดกับบี๊วยกอ, น้ำอจากด |
| ☐ DEEP -FRIED PORK SPARERIBS
WITH THAI CHILI SAUCE | ซี่โครงหมูทอดกับซอสพริก |
| ☐ SPICY FISH PATTIES WITH KAFFIR LIME | ทอดมันปลา |
| ☐ WELSH RAREBIT CHILI PASTE CROUTON | ขนมปังจอบกับน้ำพริกเผา |
| ☐ SHRIMP GARLIC VOL AU VENT | กุ้งกระเทียมพริกไทยใส่แป้งขนมปังกรอบ |
| ☐ STEAMED PORK "SHUI MAI" | ขนมจีบหมู |
| ☐ DEEP-FRIED GOLDEN SHRIMP CROQUETTES
WITH CUCUMBER SALSA | ทอดมันกุ้งกับน้ำอจากด |
| ☐ PORK SATAY IN PEANUT SAUCE | สะเต๊ะหมูกับซอสถั่วลิสง |
| ☐ STEAMED PORK DUMPLINGS | ซาลาเปาหมูแดง |
| ☐ SPICY TUNA CEVICHE ON WHEAT BREAD | ยำทูน่าวางบนขนมปังโฮลวีท |
| ☐ CARAMELIZED ONION TART | หอมใหญ่อบกับแป้งทาร์ท |
| ☐ SAUSAGE SALAD COCKTAIL SPICY SAUCE | ยำไส้กรอกค็อกเทล |
| ☐ CRISPY PRAWN IN TAMARIND GLAZE | กุ้งทอดซอสมะขาม |
| ☐ SPICY FISH BALL SALAD | ยำลูกชิ้นปลา |

MENU COCKTAIL

PASTRIES ขนมฝรั่ง

- ☐ DARK CHOCOLATE MOUSSE
- ☐ CARAMELIZED LEMON TARTLET WITH MERINGUE
- ☐ BLUEBERRY COMPOTE TARTLETS
- ☐ FRUIT TARTLETS
- ☐ CHOCOLATE FOUNTAIN WITH FRUIT KEBABS
- ☐ ASSORTED THAI DESSERTS
- ☐ ASSORTED CAKES
- ☐ SELECTED TROPICAL THAI FRUITS IN SEASON

ชีสโกโก้แลตมูส

มะนาวทาร์ต

บลูเบอร์รี่ทาร์ต

ผลไม้รวมกับแยมทาร์ต

ผลไม้กับซอสชีสโกโก้แลต

ขนมไทยต่างๆ

ขนมเค้กต่างๆ

ผลไม้

CHOCOLATE FONDUE ช็อกโกแลตฟองดูว์

- ☐ CHOCOLATE FONDUE SERVING WITH CONDIMENTS

5,000. –

ช็อกโกแลตฟองดูว์เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง

MENU COCKTAIL

PRICE ราคา (PER PERSON ต่อท่าน)	CANAPES คานาเป้	CONDIMENTS กับแกล้ม	HOT HORS D'OEUVRES ASIAN SPECIALTES ของว่างแบบเอเชีย	PASTRIES ขนมฝรั่ง	TOTAL ITEMS รวม
800.-	5	3	4	4	16
900.-	6	4	5	4	19

PACKAGE ☐ 800.- ☐ 900.-

CANAPES คานาเป้

CONDIMENTS กับแกล้ม

HOT HORS D'OEUVRES ASIAN SPECIALTES ของว่างแบบเอเชีย

PASTRIES ขนมฝรั่ง

REMARK

- ABOVE PRICES INCLUDING OF GOVERNMENT TAX AND SERVICE CHARGE ราคาข้างต้นรวมภาษี และค่าบริการแล้ว
- ABOVE PRICES NOT INCLUDING OF SOFT DRINK ราคาข้างต้นไม่รวมเครื่องดื่ม
- SOFT DRINK, THB.100NET/PERSON (INCLUDING OF SODA) เครื่องดื่มราคาท่านละ 100 บาท (รวมโซดา)