

โปรโมชั่น “แต่งงานก่อน ไม่รอเลื่อนนะ”

W E D D I N G P R O M O T I O N

		50 persons	100 persons	150 persons
Food Stall	Premium (8,900.-)	2 Menus 1 Food Stall for 50 Persons	2 Menus 1 Food Stall for 100 Persons	2 Menus 1 Food Stall for 150 Persons
	Standard (6,900.-)	1 Menu 1 Food Stall for 50 Persons	1 Menu 1 Food Stall for 100 Persons	1 Menu 1 Food Stall for 150 Persons
	Dessert (4,900.-)	1 Menu 1 Food Stall for 50 Persons	1 Menu 1 Food Stall for 100 Persons	1 Menu 1 Food Stall for 150 Persons
WEDDING PACKAGE (Min. 100,000.-)		FREE	FREE	FREE
FOOD & DECORATION ENTRY FEE		FREE	FREE	FREE
		3X,XXX	6X,XXX	9X,XXX

Room Rent Rate is subject to the number of guests.

Special Discount 20% off per Food Stall.

** เงื่อนไขเป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด ระยะเวลาการจอง: วันนี้ – 31 มีนาคม 2569 **

WEDDING PACKAGE

Complimentary offer	Minimum Spending
	100,000
บริการเครื่องดื่มประเภทน้ำอัดลม และบริการเปิดขวด <i>Free Soft Drink / Mixer and Free Corkage Charge</i>	♥
เค้กแต่งงาน <i>Decorative Wedding Cake</i>	♥
ข้อความประดับเวที <i>Artistic Wording Backdrop</i>	♥
ช่อดอกไม้ประดับเสื้อ <i>Floral Corsage</i>	—
พวงมาลัยบ่าว - สาว <i>Garland for Bride and Groom</i>	—
ช่อดอกไม้เจ้าสาว <i>Bouquet</i>	♥
กรวยและกลีบดอกไม้โปรย <i>Wedding Petal Cone</i>	6 Pairs
เครื่องทำบับเบิล <i>Wedding Bubble Machine</i>	—
ไฟโฟล์ <i>Follow Light</i>	♥
สมุดอวยพร <i>Blessing Book</i>	1 Book
กล่องรับซองงานแต่ง <i>Wedding Box</i>	1 Box
ห้องพัก พร้อมอาหารเช้า <i>Suite Honeymoon Room with Breakfast for Two</i>	Executive Deluxe
บริการอาหาร สำหรับบ่าว - สาว <i>Set Meal for Bride and Groom</i>	♥
บริการชาตั้งรูปภาพ <i>Picture Stand</i>	♥
จอภาพพร้อมเครื่องฉาย <i>LCD Projector with Screen</i>	♥
จอ LED 3x7 เมตร (สุพรรณหงษ์บอลรูม) <i>LED Screen 3x7 m. (Suphannahong Ballroom)</i>	♥

** เงื่อนไขเป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด ระยะเวลาการจอง: วันนี้ – 31 มีนาคม 2569 **

Food Stall Menu (Premium)

8,900

BAHT/STALL
for 50 guests



✓ Select Menu

☐ ข้าวต้ม ☐ ปลา/ ☐ กุ้ง
BOILED RICE WITH FISH/SHRIMP

☐ รากหน้าเส้นกรอบปลาเต้าซี่
FRIED NOODLE WITH FISH
IN CHINESE BEAN SAUCE

☐ สปาเกตตีผัดพริกแห้ง
SPAGHETTI BACON ,GARLIC AND CHILLI

☐ ข้าวต้มทะเล
BOILED RICE WITH SEAFOOD

☐ บะหมี่หมูอบน้ำผึ้ง
EGG NOODLE WITH ROASTED PORK

☐ ข้าวหน้าเป็ด
BBQ DUCK WITH STEAMED RICE

☐ กระเพาะปลา
FISH MAW SOUP

☐ ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู
FRIED RICE WITH SHRIMP PASTE DIP
WITH SWEET PORK AND SALTED EGG

☐ ข้าวหมูแดงหมูกรอบ
CHINESE BBQ PORK AND
CRISPY PORK WITH STEAMED RICE

☐ กระเพาะปลาผัดแห้ง
STIR-FRIED FISH MAW WITH EGG
AND BEAN SPROUTS

☐ ข้าวผัดน้ำพริกปลาทู
FRIED RICE WITH SPICY SHRIMP
PASTE DIP AND THAI MACKEREL

☐ ข้าวหมูอบ
ROASTED PORK WITH STEAMED RICE

☐ ผัดไทยกุ้ง
PAD THAI
(PANFRIED NOODLE WITH SHRIMP)

☐ ข้าวผัดปลาสด
FRIED RICE WITH GOURAMI FISH

☐ ข้าวผัดน้ำพริกปลาทูมาก
FRIED RICE WITH SHRIMP PASTE DIP
AND THAI MAKEREL

☐ หมี่กะทิกุ้ง
COCONUT RICE NOODLE WITH SHRIMP

☐ ข้าวอบสับปะรด (ไก่)
BAKED RICE WITH PINEAPPLE
AND CHICKEN

** เงื่อนไขเป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด ระยะเวลาการจอง: วันนี้ – 31 มีนาคม 2569 **

Food Stall Menu (Standard)

6,900

BAHT/STALL
for 50 guests



✓ Select Menu

- ☐ โจ๊ก ☐ หมู/ ☐ ไก่
CONGEE WITH PORK/CHICKEN
- ☐ ข้าวต้ม ☐ หมู/ ☐ ไก่
BOILED RICE WITH PORK/CHICKEN
- ☐ ก๋วยเตี๋ยวน้ำใส ☐ หมู/ ☐ ไก่
NOODLE SOUP WITH PORK/CHICKEN
- ☐ ก๋วยเตี๋ยวน้ำข้น ☐ หมู/ ☐ ไก่
SIGNATURE THAI STYLE PORK/CHICKEN NOODLES WITH THICK BROTH
- ☐ ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา
NOODLE SOUP WITH FISH BALL
- ☐ เกี๊ยวน้ำหมู
PORK WONTON SOUP
- ☐ ก๋วยจั๊บหมู
ROLLED RICE NOODLE WITH PORK
- ☐ ราดหน้า ☐ หมู/ ☐ ไก่
NOODLE WITH PORK/CHICKEN IN GRAVY SAUCE
- ☐ ผัดซีอิ๊ว ☐ หมู/ ☐ ไก่
STIR FRIED NOODLE WITH PORK/CHICKEN AND BLACK SAUCE
- ☐ ข้าวมันไก่
CHICKEN RICE
- ☐ ขนมจีน : (น้ำยาป่า/น้ำกะทิ/เขียวหวานไก่)
KANOM JEEN (THAI NOODLE) STATION : SPICY CURRY/ SPICY CURRY WITH COCONUT MILK/CHICKEN GREEN CURRY
- ☐ ส้มตำ, ไก่ย่าง และข้าวเหนียว
PAPAYA SALAD, GRILLED CHICKEN AND STICKY RICE
- ☐ น้ำตกหมู และข้าวเหนียว
SPICY GRILLED PORK AND STICKY RICE

** เงื่อนไขเป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด ระยะเวลาการจอง: วันนี้ – 31 มีนาคม 2569 **

Dessert Stall Menu

4,900 BAHT/STALL
for 50 guests



✓ Select Menu

- | | |
|---|---|
| ☐ แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน
GINGKO IN COCONUT JUICE | ☐ กัททิมกรอบ
SWEET WATER CHESTNUT IN COCONUT MILK |
| ☐ บัวลอยไข่หวาน
THREE COLOR DUMPLING IN COCONUT MILK
WITH EGG | ☐ ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
BOILED MUNG BEAN IN SYRUP |
| ☐ แกงบวคเผือก
TARO IN COCONUT MILK | ☐ มันต้มขิง
SWEET POTATO IN GINGER JUICE |
| ☐ กรองแครงกะทิสด
FLOUR DUMPLING IN COCONUT MILK | ☐ มันเชื่อม
SWEET POTATO WITH SYRUP AND COCONUT MILK |
| ☐ เต้าส่วนกะทิสด
SOY BEAN IN COCONUT MILK | ☐ เจลลี่น้ำตาลทรายแดง
BLACK JELLY IN BROWN SUGAR SYRUP |
| ☐ ข้าวเหนียวดำกะทิสด
BLACK STICKY RICE WITH COCONUT MILK | ☐ ลอดช่องน้ำกะทิ
GREEN FLOUR DUMPLING IN COCONUT MILK |
| ☐ กล้วยบวชชี
BANANA IN COCONUT MILK | ☐ น้ำแข็งไสทรงเครื่อง
THAI-STYLED SHAVED ICE WITH TOPPINGS |
| ☐ ฟักทองแกงบวค
PUMPKIN IN COCONUT MILK | ☐ เต้าทึงเย็น
COLD ASSORTED BEANS IN SYRUP |
| ☐ แกงบวคสามเกลอ
PUMPKIN, POTATO AND TARO IN COCONUT MILK | |

** เสิร์ฟเป็นไปตามที่โรงแรมกำหนด ระยะเวลาการจอง: วันนี้ – 31 มีนาคม 2569 **