

Cocktail Menu I

THB 1,400.- net per person

COCKTAIL A

CANAPÉ :

Liver Parfait Profiterole
Smoked Salmon Cream Cheese Canapé

ตับไก่กับดีในขนมปัง
คานาเป้ปลาแซลมอนครีมชีส

COLD HORS D'OEUVRES :

Parma Ham with Melon
Tomato Salad with Crab and Balsamic Dressing
Smoked Salmon Cream Cheese
Roasted Duck Salad

พาร์มาแฮมเสิร์ฟพร้อมเมล่อน
สลัดมะเขือเทศและเนื้อปูซอสบัลซามิก
แซลมอนครีมชีส
สลัดอกเป็ด

HOT HORS D'OEUVRES :

New England Crab Cake, Espelette Remoulade
Mini Chicken Burger
Chicken Sausage Wrapped with Bacon and BBQ Sauce
Deep-Fried Minced Pork Toast

เนื้อปูทะเลแครบเค้ก, ซอสพริกหวาน
มินิเบอร์เกอร์ไก่
ไส้กรอกไก่พันเบคอนทอดรสซอสบาร์บีคิว
ขนมปังหมูทอด

THAI APPETIZERS :

Stir-Fried Potato in Yellow Curry in Crispy Golden Cup
Pork or Chicken Satay

กระทงทอง ไส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่
หมูหรือไก่สะเต๊ะ

FOOD STALL :

Sauteed Italian Penne & Spaghetti Pasta Station
with 3 sauces (Tomato Sauce, Ham Mushroom
Cream Sauce, Pesto Sauce with Shrimp)

เพนนี่และสปาเก็ตตี้เสิร์ฟพร้อม 3 ซอส

DESSERT & BAKERY :

Coffee Opera Cake
Lemon Pie
Blueberry Cheesecake
Thai Fruits Selection

เค้กโอเปรา
พายมะนาว
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
ผลไม้ต่างๆ

INCLUSIVE OF SOFT DRINKS



Cocktail Menu II

THB 1,550.- net per person

COCKTAIL B

CANAPÉ :

Crab Tartar with Black Toast Bread
Seared Scallop Caviar and Orange Dressing
Canapé Shrimps Cocktail

ทาร์ตปูเสิร์ฟพร้อมขนมปังดำอบกรอบ
หอยเชลล์ย่าง ไข่ปลาเคเวียร์ เสิร์ฟพร้อมซอสส้ม
คานาเป้กุ้งค็อกเทล

COLD HORS D'OEUVRES :

Salami Cornet with Horseradish Cream
Roast Ham Rolled with Silver Onion
Smoked Tuna with Wasabi Cream
Pomelo Salad with Chicken

ไส้กรอกซาลามี่กับครีมขอสราดิช
แฮมม้วนอบเสิร์ฟพร้อมหอมแดง
ปลาทูน่ารมควันและครีมวาซาบิ
ยำส้มโอเสวยไก่ฉีก

HOT HORS D'OEUVRES :

Salmon Puff with BBQ Sauce
Marinated Pink Shrimp Skewer with Herbs
Cocktail Sausage in BBQ Sauce
Mexican Spring Rolls

พัพปลาแซลมอนกับซอสบาร์บีคิว
กุ้งคลุกเครื่องเทศเสียบไม้ย่าง
ไส้กรอกไก่ซอสบาร์บีคิว
ปอเปี๊ยะทอดเม็กซิกัน

THAI APPETIZERS :

Grilled Shrimp on Lemongrass Skewers
Fish Cake, Sweet Chili-Cucumber Relish

กุ้งย่างตะไคร้
ทอดมันปลา

FOOD STALL :

Egg Noodle Soup with BBQ Red Pork
and Wontons

บะหมี่กึ่งสุกี้แดงฮ่องกง

DESSERTS & BAKERY :

Blueberry Crumble Tart
Almond Crusted Sticky Buns on Sticks
Coffee Crème Brulé with Chocolate
Coffee Beans
Thai Fruits Selection

ทาร์ตบลูเบอร์รี่ครีมบีล
อัลมอนด์กับคาราเมลขนมปังม้วน
คอฟฟี่ครีมบลูส์

ผลไม้ต่างๆ

INCLUSIVE OF SOFT DRINKS



Cocktail Menu III

THB 1,700.- net per person

COCKTAIL C

CANAPÉ :

Lobster and Avocado with Mango
& Passion Fruit Dressing
Foie Gras Terrine with Black and White
Sesame Crust, Quince Chutney
Canapé Ham, Shrimps roe with Mayonnaise

ล็อบสเตอร์และอะโวคาโดเสิร์ฟพร้อม
ซอสซัลซ่ามะม่วงผสมเสาวรส
ทอร์รีนดับห่านโรยงาขาว งาดำและแยมควินซ์
คานาเป้แฮมไข่กุ้งมายองเนส

COLD HORS D'OEUVRES :

Smoked Salmon with Honey Dill Mustard Sauce
Deep Fried Shrimp with Pickled Sauce
Paris Ham with Pineapple
Grilled Chicken Teriyaki Skewers

ปลาแซลมอนรมควันซอสน้ำผึ้งมัสตาร์ด
กุ้งทอดซอสค็อกเทล
หมูแฮมเสิร์ฟพร้อมสับปะรด
ไก่ย่างเทอริยากิเสียบไม้

HOT HORS D'OEUVRES :

Grilled Italian Sausage with Peppers and Onions
Steamed Snow Fish, Plum Sauce
Grilled Pork Steak with Baked Spinach Cheese
Crab Meat and Cream Cheese Filled Crispy
Wontons

ไส้กรอกอิตาลีเสียบย่างกับหัวหอมพริกไทย
ปลาหิมะนึ่งซอสบ๊วย
สเต็กหมูย่าง ทานกับผักโขมอบชีส
เกี้ยวปูห่อชีส

THAI APPETIZERS :

Grilled Shrimp on Lemongrass Skewers
Thai Fried Noodle with Egg Sheer & Minced Shrimp

กุ้งย่างตะไคร้
พัดไทยห่อไข่พร้อมกุ้งสับ

FOOD STALL :

Oven-baked Salmon fillet Coulubiach with Spinach
in Brioche Crust served with Dill Cream Sauce

ปลาแซลมอนและผักโขมห่อแป้งเสิร์ฟ
พร้อมครีมชีสซอสขนมอบบิงเบียร์ออร์

DESSERTS & BAKERY :

Macadamia Coffee Cake
Tiramisu Cake
Apple Crumble
Thai Fruits Selection

แมคคาเดเมียคอฟฟี่เค้ก
ทิรามิสุเค้ก
แอปเปิ้ลครัมเบิ้ล
ผลไม้ต่างๆ

INCLUSIVE OF SOFT DRINKS

