

WEDDING BUFFET

CLASSIC

THB 999 nett

per person

Appetiser and Salad

- Niçoise salad สลัดทูน่า
- Smoked pork loin with lentil หมูรมควัน
- Carrot salad with mixed nut สลัดแครอทกับถั่ว
- Pasta salad with salami สลัดพาสต้าไส้สาลี่ทาเลี่ยน
- Yum Woon Sen/ Spicy vermicelli with minced pork & prawn salad ยำวุ้นเส้น
- Khao-Tang Nah Tang/ Rice crackers with prawn paste dip ข้าวตังหน้าตั้ง

Soup

- Fresh tomato soup with basil ซุปมะเขือเทศ
- Tom Yum Tha-Lay/ Traditional Thai spicy seafood soup ต้มยำทะเล

Main Course

- Chicken Quesadillas พิซซ่าไก่ก่อนสไลด์เสิร์ฟร้อน
- Seared Red Snapper with fresh herbs ปลากระพงแดงทอดสมุนไพรสด
- Roasted duck with honey balsamic sauce เป็ดอบน้ำผึ้งราดซอสบัลซามิก
- Beef mignon with butter sauce เนื้อสันในผัดซอสเนย
- Moo Prew Wan/ Stir-fried pork with sweet and sour sauce หมูผัดเปรี้ยวหวาน
- Pad Phak Ruam Look Chin Goong/ Stir-fried mixed vegetables with prawn balls ผัดผักรวมลูกชิ้นกุ้ง
- Shanghai-style fried noodles ผัดก๋วยเตี๋ยวฮ่องกง
- Steamed rice ข้าวสวย

Desserts

- Assorted Ice cream ไอศกรีม
- Tropical fresh fruit ผลไม้สดตามฤดูกาล
- Assorted Thai desserts ขนมไทย

WEDDING BUFFET

ADORABLE

THB 1,099 nett

per person

Appetiser and Salad

- Assorted cold cuts and Terrine โคลด์คัท และเทอร์รีน
- Quiche with chicken or ham ซาลัดหรือแฮม
- Spring rolls or wontons ปอเปี๊ยะทอดหรือเกี๊ยวทอด
- Pasta ham salad สลัดพาสต้าแฮม
- Mixed green salad สลัดผักรวม
- Smoked ham with melon แฮมรมควันและแคนตาลูป
- Potato salad with crispy bacon สลัดมันฝรั่งและเบคอนกรอบ
- Glass noodle salad ยำก๋วยเตี๋ยวเซี่ยงไฮ้
- Laab-Gai/ Thai-spicy chicken salad ลาบไก่
- Baked breads ขนมปังอบ

Soup (Choose 2 items) ซุป เลือก 2 ชนิด

- Clear soup with diced vegetables ซุปผัก
- Cream pumpkin soup ซุปฟักทอง
- Cream soup with green peas and bacon ซุปครีมถั่วลันเตาและเบคอน
- Clear soup with seafood แกงจืดสาหร่ายทะเล

Live Cooking Station

- Roasted Turkey with gravy and cranberry sauce ไก่งวงอบราดซอสเกรวี่และแครนเบอร์รี่

Main Course

- Wok-fried squid with garlic and pepper ปลาหมึกผัดกระเทียมพริกไทย
- Provence-style red snapper fillet ปลากระพงแดงผัดพริกฝรั่ง หอมใหญ่ สีส้มเมืองโปรวองซ์
- Pork Cordon Bleu หมูทอดสอดไส้แฮมชีส
- Massaman Gai/ Northern-style curry with chicken and potato แกงมัสมั่นไก่
- Wok-fried asparagus and fresh mushroom ผัดหน่อไม้ฝรั่งและเห็ดหอมสด
- Fried egg noodles with shredded chicken ะหมี่ผัดไก่เส้น
- Steamed rice ข้าวสวย

Desserts (Choose 6 items) ขนมหวาน เลือก 6 อย่าง

- Savarin fruits ฟรุตสลัด
- Lemon tart ทาร์ตมะนาว
- Mocha cream cake เค้กกาแฟ
- Truffle slice เค้กช็อกโกแลต
- Caramel custard คาราเมลคัสตาร์ด
- Strawberry mousse มูสสตอว์เบอร์รี่
- Exotic fruit tartlets ทาร์ตผลไม้
- Opera cake เค้กช็อกโกแลตโอเปร่า
- Chocolate/ Coffee/ Vanilla Éclair เอแคลร์ช็อกโกแลต, กาแฟ และวานิลลา
- Cherry Jalousie พายเชอร์รี่
- Caramel cream puff แป้งพิมพ์ไส้คาราเมล
- Lemon roll โรลมะนาว
- Chocolate chips brownie บราวน์ชีช็อกโกแลตชิพ
- Salambo Kirsch with green fondant ขนมปังอบสอดไส้คาราเมล
- Tropical fresh fruits ผลไม้สดตามฤดูกาล

Desserts Station

- Homemade fresh waffle and ice cream selection วาฟเฟิลและไอศกรีม

WEDDING BUFFET

ELEGANCE

THB 1,199 nett

per person

Appetiser and Salad

- Imported Sushi and Sashimi ข้าวปั้นและปลาดิบ
- Cold cuts and Terrine ไก่สดคั่ว และเทอริน
- Quiche selection (chicken, ham, salmon or spinach) ชีสไก่, แฮม, ปลาแซลมอน หรือผักขม
- Smoked ham with melon แฮมรมควันและแคนตาลูป
- Spring roll or wonton پوستี่หรือเกี๊ยวทอด
- Pasta ham salad สลัดพาสต้าแฮม
- Mixed green salad with tomato สลัดผักเขียวและมะเขือเทศ
- Feta cheese tomato salad สลัดเฟต้าชีสและมะเขือเทศ
- Nam-prik-long-rua/ Thai spicy shrimp paste น้ำพริกขิงเรือ
- Yum Moo Yang/ Spicy grilled pork salad ยำหมูย่าง
- Mee-krob/ Deep-fried vermicelli with shredded eggs หมี่กรอบ

Soup (Choose 2 items) ซุปเลือก 2 อย่าง

- Onion soup with croutons ซุปหัวหอมใหญ่และขนมปังอบกรอบ
- Mushroom cream soup ซุปครีมเห็ดหอม
- Asparagus cream soup ซุปครีมหน่อไม้ฝรั่ง
- Tom Kha Gai/ Coconut soup with chicken and Thai herbs ต้มข่าไก่
- Gaeng-Jerd Ma-Ra Moo/ Boiled bitter Gourd stuffed with pork แกงจืดมะระหมู

Live Cooking Station

- Baked Virginia ham boneless with honey แฮมอบเนื้อผึ้ง

Main Course

- Pork Piccata หมูชุบแป้งทอด
- Sliced chicken breast in mushroom cream sauce อกไก่ราดซอสเห็ด
- Shanghai-style fried noodle ผัดหมี่สไตล์เซี่ยงไฮ้
- Gai Phad Med Ma Maung/ Stir-fried chicken with cashew nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- Pan-fried Snapper fillet with caper sauce ปลากระพงย่างราดซอสมีสตาโรด
- Butter baked vegetables ผักอบเนย
- Baked bread selections ขนมปังอบชนิดต่างๆ

Desserts

- Black Forest cake เค้กเบิลิก ฟลอเรส
- Blueberry or cherry chessecake ชีสเค้กบลูเบอร์รี่ หรือ เชอร์รี่
- Mocha cream cake เค้กกาแฟ
- Caramel custard คาราเมลลัคัสตาร์ด
- Fruit tartlets (Blueberry, raspberry, cherry, exotic) ทาร์ตผลไม้ (บลูเบอร์รี่, ราสเบอร์รี่, เชอร์รี่ หรือผลไม้รวม)
- Lemon tart ทาร์ตมะนาว
- Tropical fresh fruits ผลไม้สดตามฤดูกาล
- Assorted Thai pastries ขนมไทย

Desserts Station

- Crêpes Suzette and ice cream selection เครปเปิ้ลและไอศกรีม