

## WEDDING COCKTAIL

### CLASSIC

**THB 999** nett

per person

#### Canapés

- Cooked ham on walnut bread แฮมบนขนมปังวอลนัท
- Tomato stuffed with Tabouleh salad มะเขือเทศยัดไส้สลัดผักชีฝรั่ง
- Chicken liver mousse tartlet ทาร์ตมูสตับไก่
- Grilled pork salad in cucumber ยำหมูย่างยัดไส้แตงกวา
- Khao Tang Miang Lao/ Rice crackers with condiments ข้าวตังเมี่ยงลาว
- Mee Krob Kra Tong Thong/ Sweet vermicelli in crispy cups ที่มีกรอบทรงทอง
- Geaw Thod/ Deep-fried wonton with plum sauce เกี้ยวทอด

#### Cocktail Snacks

- Salted peanut ถั่วทอดเค็ม
- Shrimp cracker ข้าวเกรียบกุ้ง

#### Hot Snacks

- Grilled chicken Tandoori ไก่ย่างซอสเทนดูรี
- Homemade beef balls with mustard sauce ลูกชิ้นเนื้อคั่วกับมัสตาร์ด
- Sausage roll with bacon wrapped ไส้กรอกพันเบคอน
- Hor-Mok/ Mussel soufflé with coconut milk ห่อหมก
- Ka-Nom Pang Nah Moo/ Deep-fried bread with pork sesame ขนมปังหน้าหมู
- Northeast-style pork sausage ไส้กรอกอีสาน
- Tod-Mun Pla/ Traditional Thai Fish cake ทอดมันปลา

#### Sandwich Station

- French and brown bread ขนมปังฝรั่งเศส
- Tuna creamy marinate mini sandwiches แซนวิชปลาทูน่า

#### Desserts

- Cherry and blueberry tartlets ทาร์ตเชอร์รี่และบลูเบอร์รี่
- Mini Mocha cake เค้กชาโมคา
- Green tea cake เค้กชาเขียว
- Fruit selection ผลไม้สดตามฤดูกาล
- Banana cake เค้กกล้วยหอม
- Assorted Thai pastries ขนมไทย



## WEDDING COCKTAIL

### ADORABLE

**THB 1,099** nett

per person

#### Canapés

- Mille-feuille marinated salmon ขนมปังอบปลาแซลมอน
- Smoked duck on Focaccia อกเป็ดรมควันบนขนมปังฟอคาเซีย
- Shrimp cocktails ค็อกเทลกุ้ง
- Vietnamese spring rolls ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม
- Kra-Thong Tong/ Stir-fried minced chicken in crispy cup กระถางทอง
- Khao-Tang Nah Tang/ Crispy rice cake and pork dipping sauce ข้าวตังหน้าตั้ง
- Spicy beef salad ยำเนื้อย่าง

#### Cocktail Snacks

- Cheese stick ชีสสตีก
- Beer stick เบียร์สตีก

#### Hot Snacks

- Baked chicken wings with garlic sauce ปีกไก่อบซอสกระเทียม
- Mexican pork balls หมูบดสไตล์เม็กซิกัน
- Quiche Lorraine แป้งอบชีส ไข่ แฮม และเบคอน
- Margherita pizza พิซซ่าหน้ามะเขือเทศและชีส
- Poo Jah/ Deep-fried crabmeat in shell ปูจ๋า
- Spring rolls ปอเปี๊ยะทอด
- Tod Mun Pla/ Thai spiced fish cake ทอดมันปลา

#### Cooking Station

- Traditional noodle soup with condiments ก๋วยเตี๋ยวแบบไทยๆ พร้อมเครื่อง
- Mexican Quesadilla chicken and cheese tomato salsa เม็กซิกันชีสห่อแป้งกรอบและไก่

#### Desserts

- Exotic fruit tartlets ทาร์ตผลไม้
- Mini Opera cake เค้กโอเปร่า
- Mini Éclair เอแคลร์
- Brownie บราวน์
- Strawberry mousse มูสสตอเบอร์รี่
- Cherry chessecake ชีสเค้กเชอร์รี่
- Selection of fruit skewers ผลไม้สดเสียบไม้



## WEDDING COCKTAIL

### ELEGANCE

**THB 1,199** nett

per person

#### Canapés

Homemade smoked salmon on bread ปลาแซลมอนรมควันบนขนมปังโฮม  
Imported Parma ham with Japanese melon พาร์มาแฮมนำเข้ากับเมลอนญี่ปุ่น  
Assorted Sushi ข้าวปั้นรวมมิตร  
Chicken breast rolled with asparagus and avocado ออโต้วุ้นหน่อไม้ฝรั่งและอโวคาโด  
Tuna on sesame bun ขนมปังงูน่าโรยงา  
Spicy seafood salad in cucumber ยำทะเล  
Kra-Thong Tong/ Stir-fried mixed vegetables in crispy cup กระถางทอง

#### Cocktail Snacks

Smoked Mexican peanuts ถั่วอบสโมคเม็กซิกัน  
Beer stick เบียร์สติก

#### Hot Snacks

New Zealand Lamb Kofta skewers with yoghurt sauce เนื้อแกะนิวซีแลนด์ทำเครื่องเทศราดซอสโยเกิร์ต  
Goong Pun Ooy/ Deep-fried prawns wrapped in sugar cane กุ้งพันอ้อย  
Mini Quiches เบื้องอนชีส ไข่ แฮม และเบคอน  
Croque-Monsieur ขนมปังแฮมชีส  
Fish finger ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด  
Pork Satay หมูเสียบไม้  
Samosa ซาโมซ่าแพ็ก

#### Cooking Station

Whole glazed-honey ham with soft rolls ขาหมูแฮมอบทั้งชิ้นเสิร์ฟพร้อมขนมปัง

#### Desserts

Blueberry chessecake บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก  
Mini Éclair เอแคลร์  
White and dark chocolate mousse มูสช็อกโกแลต  
Marble cake เค้กมาร์เบิล  
Mini assorted fruit cake เค้กผลไม้  
Fruit tartlets ทาร์ตผลไม้  
2 ice cream selection ไอศกรีม 2 สด  
Assorted Thai pastries ขนมไทย  
Fresh fruit ผลไม้สดตามฤดูกาล