



WEDDING COCKTAIL MENU No I

Foie gras, chocolate and fleur de sel
Marbled poultry terrine, pumpernickel bread, grapes and chives
Smoked duck breast and Cheddar cheese on water chestnut
Black eye tuna carpaccio on white toast, chervil and blossom
Smoked salmon and white sour dough double deckers

ซีอิ๊วโกแลตดับห่าน และเกลือทะเล
เทอร์รีนไก่ ขนมหิงปมเปอรรีนิเคิล องุ่น และ ต้นหอมฝรั่ง
อกเป็ดรมควัน และเชดด้าชีสบนแห้ว
คาร์ปาคชิโอปลาทูนาบนขนมหิงขาว ต้นหอมฝรั่ง และดอกไม้
แซลมอนรมควัน ขนมหิงขาว ดับเบิลเด็คเกอร์

LIVE STATION

Thai chicken and pomelo salad
Herbed pork minced salad in crunchy cucumber cups
Betel leaf wraps - Miang Kham with shrimp paste and palm sugar dip
Golden fried rice flour tartlets with corn and chicken topping
Carved bone ham glazed with maple syrup and fragrant spices,
Barbecue tomato sauce, Dijon mustard, apple sauce,
Oven-fresh French baguettes

ยำส้มโอไก่ฉีก
ลาบหมูในแตงกวา
เมี่ยงคำ
กระทงทองไก่
ขาหมูอบน้ำผึ้ง
บาร์บีคิวซอส ดิจนัสตาร์ด และแอปเปิ้ลซอส
ขนมหิงฝรั่งเศส

Fluffy rice crisps with coconut shrimp-pork topping
Minced Jalousies
Golden baked lentil and chorizo empanadas
Wok grilled chives with air dried shrimps, assorted meat and 'cheng kong' vinegar dips
Crispy fried corn cakes with sweet chilli dip
Char-grilled skewered chicken marinated with fragrant Asian spices
Char-grilled pork satays with peanut dipping
Char-grilled skewered shrimp satay
Fried cashew-nuts coated with white sesame seeds
Variety of savoury feuilletés
Golden fried potato chips
Juicy seasonal tropical fruit scoops
Assorted Thai sweet egg yolk treats
Soft cream caramel
Bite size cheese cake with fresh mango
Vanilla Chantilly and Baileys filled sugar coated choux
Yuzu brulée tart
Torrone de cioccolato
Chocolate mousse and orange nectar shots

ข้าวตังหน้าหมู
แป้งพัฟไฟล์ไก่
เมล็ดถั่วเลนทิล และไส้กรอกโชริโซห่อด้วยแป้งอบกรอบ
ขนมหิงไข่
ข้าวโพดทอด
สเต๊กไก่
สเต๊กหมู
สเต๊กกุ้ง
เม็ดยะมวงหิมพานต์เคลือบงา
ขนมหิงกรอบ
มันฝรั่งทอดกรอบ
ผลไม้ตามฤดูกาล
ขนมไทยหลากชนิด
คัสตาร์ด คาราเมล
ชีสเค้กมะม่วง
พัฟฟิวานิลลาครีม
ทาร์ตรสมะนาว
ดั่งเมไล่ถั่ว
ซีอิ๊วโกแลตมูส และครีมส้ม

Baht 1,300 net per person

Our Chefs will be delighted to assist you with any dietary request

All prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax



WEDDING COCKTAIL MENU No II

Carrot coated rolled squid, Baltic herring caviar and fresh mango
Mini bouches filled with herbed cream cheese and walnut
Terrine of free range poultry on beetroot toast, pickles and greens
Foie gras praline, roasted almond crust and fruit aspic
Sour rye 'pain de Champagne' layered with Mortadella
Salmon rolls with cream cheese and citrus zest

ปลาหมึกม้วนด้วยแครอท พร้อมคาร์เวียร์และมะม่วง
แป้งกรอบนุชเชซีย์ เสิร์ฟกับครีมชีสและถั่ววอลนัท
ไก้เทอรรีนบนขนมปังบีทรูทและผักดอง
ตับห่านอัลมอนต์อบกับเยลลี่ผลไม้
แซนวิชแป้งไรต์ สอดไส้มอร์ตาดิเดลเล่
แซลมอนสอดไส้ครีมชีส และผิวส้ม

LIVE STATION

Thai pomelo salad with chicken ribbons and exotic herbs
Thai glass noodle salad with seafood, coconut cream and cilantro
Chicken and palm hearts minced in crunchy pastry cups
Herbed duck salad in bite size cucumber barquettes
Oven-baked honey glazed Virginia ham studded with cloves and cinnamon,
Crusty oven-fresh black raisin and caraway baguette,
Grain mustard, barbecue tomato sauce, apple sauce, spicy roast chilli dipping
Steamed mushroom crescents and tapioca dumplings
Barbecue pork jerky with coriander
Fluffy Thai green chicken curry puffs
Vegetarian spring rolls with wild apricot dip
Deep-fried breaded squid rings with sauce remoulade
Creamed mushroom and cheese calzoncelli
Tomato, leek and egg clafoutis
Char-grilled marinated chicken satays
Char-grilled pork satays with peanut sauce
Char-grilled skewered shrimp satays
Char-grilled cuttlefish dumplings with sweet-spicy chilli dipping
Paprika, black caraway and Reggiano straws
Tomato pesto palmiers
Fried sesame coated cashew nut
Spicy potato chips
Tiramisu shots
Exotic fruit tartlets
Soft crème caramel

ยำส้มโอไก่ฉีก
ยำวุ้นเส้นซีฟู้ดส์
กระทงทองไก่กับยอดมะพร้าว
ลาบเปิดกับแตงกวา
ขาหมูอบน้ำผึ้ง
ขนมปังฝรั่งเศส
เกรนต์มีสตาร์ด บาร์บีคิวซอส แอปเปิ้ลซอสพริก
สาकुไส้เห็ด
หมูแดดเดียว
กะหรี่พัพฟไฟ
ปอเปี๊ยะเจ
ปลาหมึกชุบแป้งทอด
แป้งพัพฟกรอบสอดไส้เห็ด
ทาร์ตมะเขือเทศกับต้นกระเทียม
สเดะไก่
สเดะหมู
สเดะกุ้ง
ลูกชิ้นปลาหมึกย่างพร้อมน้ำจิ้ม
แป้งกรอบโรยชีสและปาปริก้า
แป้งกรอบโรยชีสไส้มะเขือเทศ
เม็ดมะม่วงหิมพานต์เคลือบงา
มันฝรั่งทอดกรอบรสเผ็ด
ทiramisu
ทาร์ตผลไม้
คาราเมลคัสตาร์ด

Baht 1,500 net per person

Our Chefs will be delighted to assist you with any dietary request

All prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax



WEDDING COCKTAIL MENU No III

Foie gras, chocolate and fleur de sel
Smoked ham and melon on soft brioche
Pâté de Champagne and cornichons on four grain bread
Chicken galantine with fresh papaya, prawn surf and turf
Guacamole and crabmeat flakes
Chicken liver and Port wine mousse, grapes and chervil
Mini parsley brioche filled with smoked salmon mousse
Tuna Carpaccio on vine ripened tomato, mixed herbs and quinoa pearls
Royal gambas with tangy lime-passion fruit moussline
Dill rubbed and salt cured Tasmanian salmon on fluffy rice crisps

Live Station

Curried lobster and palm hearts minced in sesame pastry shells
Mung bean noodle salad with ear mushrooms and prawns
Cocktail size winged bean salad with chicken and crab
Carved roast sirloin of beef coated with fragrant herbs and cracked black pepper
Selection of Western and Asian dips
Oven fresh black caraway crusty baguettes
Barbecued duck and jelly fish salad with cucumber and peanut dressing
Poached corn fed capon with Chinese rose wine and Q'Q Abalone
Steamed prawn dumplings
Kanom jeeb
Steamed mini char-siu pork buns
Crispy fried crab and onion wrappers
Golden fried crumbed braised goose and barley savouries
Leek fontina and ham fondants
Mushroom and pepper pastrami friands
Gratinated mushroom crostini mornay
Char-grilled mini chicken skewers marinated with fiery harissa
Char-grilled teriyaki sea bream skewers
Char-grilled pancetta bacon and prawns marinated with Cajun spices
Char-grilled barbecued minced lamb kebabs
Cheese and oregano puff pastry straws
Bowl of salty cocktail nuts
Oversized root chips with barbecued salt
Juicy fruit scoops
White chocolate mousse shots
Thai sweet egg yolk treats and mini fruit marzipans
Baileys puff
Thai sweet mango mousse
Mixed fruit chiffon

ดับห่านช็อกโกแลต และเกลือทะเล
แฮมรมควัน และแตงหวาน เสิร์ฟบนขนมปังบิยอร์ช
ตับดเสิร์ฟพร้อมขนมปังธัญพืช
เจลลาตินไก่กับมะละกอและกุ้ง
ผลโอโวคาโด เสิร์ฟกับเนือปู
มูสดับไก่กับเหล่าพอร์ด องุ่น และเชอร์วิล
ขนมปังพาสเลย์บิยอร์ชกับมูสปลาแซลมอนรมควัน
คาปาซิโอทูนาบนมะเขือเทศ สมุนไพร และข้าวคีนัวส์
กุ้งลวกกับซอสมะนาว เสาวรส
แซลมอนที่สมาเนี่ยนบนข้าวตัง

กระทงทองกุ้งล็อบสเตอร์กับยอดมะพร้าว
ยำวุ้นเส้นเห็ดหูหนูและกุ้ง
ยำถั่วพูไก่และปู
เนื้อสันนอกอบเครื่องเทศ
เครื่องเคียงและซอสหลากหลายชนิด
ขนมปังกรอบ
ยำเปิดย่างแมงกระพรุน
ไก่แซ่เหล่า
สะเก่ากุ้ง
ขนมจีบ
ซาลาเปาหมู
ปอเปี๊ยะไส้ปู
แป้งพัฟฟ์กรอบไส้ตับบด
ทาร์ตแฮม และต้นกระเทียม
แป้งพัฟฟ์กรอบไส้เห็ด
ครีมเห็ดบนขนมปังกรอบ
สแต็คไก่
ปลากะพงย่างซอสเทอริยากิ
กุ้งห่อเบคอนย่างเครื่องเทศ
เนื้อแกะย่างซอสบาร์บีคิว
แป้งกรอบโรยด้วยชีสและออริกาโน
ค็อกเทลถั่ว
มันฝรั่งรมบาร์บีคิว
ผลไม้ตามฤดูกาล
ไวท์ช็อกโกแลตมูส
ขนมไทยหลากหลายชนิด
เบสครีมพัฟฟ์
มูสมะม่วง
ทาร์ตผลไม้

Baht 1,700 net per person

Our Chefs will be delighted to assist you with any dietary request

All prices are in Thai Baht and inclusive of 10% service charge and applicable government tax



COCKTAIL MENU & A LA CARTE ORDERS

| | <u>Baht</u> |
|---|-------------------------------------|
| Tartar of imported Australian beef with melba toast (per kilo) | 3,800 ++ |
| Roast tenderloin of Australian black Angus beef with trimmings (per kilo) | 3,800 ++ |
| Roast Australian grass fed sirloin of beef with trimmings (per kilo) | 2,200 ++ |
| Roast turkey (per kilo) | ไก่งวงอบ 1,200 ++ |
| Imported oysters with Asian and Western trimmings (per dozen) | หอยนางรม (อิมพอร์ต) market price |
| <i>(Please order one week in advance)</i> | |
| Smoked salmon with traditional trimmings (per kilo) | ชาลมอนรมควัน 3,300 ++ |
| Cheese tray with crackers and crudites (for 10 persons) | ชีส และขนมปังแครคเกอร์ 4,100 ++ |
| Tartar steak (imported beef / per kilo) | 3,800 ++ |
| Parma ham with sweet melon and grissini (per kilo) | พามาแฮม 5,900 ++ |
| Rock lobster with two dips (per kilo) | ล็อบสเตอร์ (กั้ง) 2,050 ++ |
| Seafood tartar on golden pastry cones (per kilo) | ซีฟู้ดทาร์ทาร์ 2,150 ++ |
| Roast Australian grain fed rib of beef with trimmings (per kilo) | ซีโครงวัวอบ (อิมพอร์ต) 3,050 ++ |
| Roast Australian sirloin of corn fed Black Angus beef with trimmings | เนื้อสันอบ (อิมพอร์ต) 3,450 ++ |
| Imported leg of lamb with trimmings (per kilo) | ขาแกะอบ (อิมพอร์ต) 1,900 ++ |
| Chinese BBQ suckling pig with trimmings | หมูหันและเครื่องเคียง 3,650 ++ |
| Honey glazed BBQ ham with trimming (per kilo) | ขาหมูแฮมอบน้ำผึ้ง 1,450 ++ |
| Pain surprise with smoked salmon (per piece) | แปังเซอร์ไพร์ชชีสชาลมอน 1,650 ++ |
| Pain surprise with cooked ham (per piece) | แปังเซอร์ไพร์ชชีสแฮม 950 ++ |
| Pain surprise with cheese (per piece) | แปังเซอร์ไพร์ชชีสชีส 1,100 ++ |
| Peking duck with trimmings | เป็ดปักกิ่งและเครื่องเคียง 1,500 ++ |

1 kg is approximately for 25 persons and minimum order is at 5 kilos

| THAI DISHES (per 200 pieces) | | |
|------------------------------|-----------------|----------|
| Sakoo Sai Moo | สาครุไส้หมู | 1,900 ++ |
| Pan Sib | ปิ่นสับ | 1,950 ++ |
| Kratong Thong | กระทงทอง | 1,750 ++ |
| Khao Tang Na Tang | ข้าวตังหน้าตั้ง | 1,950 ++ |

| LIVE THAI COOKING STATION (per 200 pieces) | | |
|--|-------------------|----------|
| Kanom Buang Thai | ขนมเบื้องไทย | 2,100 ++ |
| Khao Krieb Pak Moh | ข้าวเกรียบปากหม้อ | 2,000 ++ |
| Kanom Krok | ขนมครก | 2,100 ++ |

| LIVE THAI COOKING STATION (per portion) | | |
|---|-----------------------------------|--------|
| Fish Maw soup | กระเพาะปลา | 145 ++ |
| Chicken noodles | ก๋วยเตี๋ยวไก่ | 130 ++ |
| Meat ball soup | ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นเนื้อ | 135 ++ |
| Khao Mun Gai | ข้าวมันไก่ | 145 ++ |
| Shrimp wonton soup | เกี๊ยวกุ้งน้ำ | 155 ++ |
| Bamee Ped Yaang | บะหมี่เป็ดย่าง | 155 ++ |
| Fresh spring rolls | ปอเปี๊ยะสด (2 pieces per portion) | 190 ++ |
| Phad Thai | ผัดไทย | 210 ++ |
| Hoy Thod | หอยทอด | 200 ++ |

Our Chefs will be delighted to assist you with any dietary request
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax



COCKTAIL MENU & A LA CARTE ORDERS

| | | <u>Baht</u> |
|--|---|-------------|
| CHINESE DISHES (per dozen) | | |
| Deep-fried wontons | เกี๊ยวทอด | 350 ++ |
| Steamed prawn dumplings | ฮะเก๋ากุ้ง | 490 ++ |
| Steamed crab coral pork dumplings | ขนมจีบปู-หมู | 460 ++ |
| Steamed scallop dumplings | ขนมจีบหอยเชลล์ | 620 ++ |
| Baked barbecued pork pastry | พายหมูแดง | 490 ++ |
| Savoury crispy spring rolls | ปอเปี๊ยะทอด | 580 ++ |
| Fried taro root dumplings | เผือกทอด | 350 ++ |
| Steamed barbecued pork bun/ custard bun | ซาลาเปาหมูแดง / ครีမ် | 460 ++ |
| Steamed vegetarian dumplings | ฮะเก๋าเจ | 350 ++ |
| CHINESE DISHES (Per portion) | | |
| Khao Nah Ped | ข้าวหน้าเป็ด | 145 ++ |
| Guay Jub | ก๋วยจั๊บน้ำร้อน | 130 ++ |
| Khao Moo Daeng | ข้าวหมูแดง | 150 ++ |
| Khao Moo Grob | ข้าวหมูกรอบ | 150 ++ |
| Khao Nah Gai | ข้าวหน้าไก่ | 130 ++ |
| JAPANESE DISHES | | |
| a) Sushi (20 dozens) | ซูชิ (20 โหล = 240 ชิ้น) | 13,000 ++ |
| b) Sashimi (8 kilos) | ซาซิมิ (8 กิโลกรัม) | 22,250 ++ |
| c) Sushi and Sashimi (40 dozens/16 kilos) | ซูชิ (40 โหล = 480 ชิ้น) และ ซาซิมิ (16 กิโลกรัม) | 69,000 ++ |
| Tempura (per set) | เทมปุระ (ราคาต่อ 1 เซ็ต = 4 ชิ้น) | 270 ++ |
| Zaru Soba (cold noodles - per portion) | ซารุโซบะ (หมีเย็น) | 160 ++ |
| Yaki Soba (fried noodles - per portion) | ยากิโซบะ | 160 ++ |
| SPECIAL ORDER (Per portion) | | |
| Pasta counter | พาสต้า | 180 ++ |
| Caesar salad | ซีซาร์สลัด | 150 ++ |
| Boiled rice with shrimp | ข้าวต้มกุ้ง | 180 ++ |
| Boiled rice with groupa | ข้าวต้มปลา | 190 ++ |
| DESSERTS (per portion) | | |
| Ice cream (per litre) | | 470 ++ |
| Crêpe Suzette (per portion) | | 170 ++ |
| Chocolate fountain (per portion and minimum order at 50 persons) | | 220 ++ |

Our Chefs will be delighted to assist you with any dietary request
All prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government tax