MANDARIN ORIENTAL
BANGKOK

WEDDING INTERNATIONAL BUFFET MENU NO I

COLD APPETIZERS AND MEAT

Platter of The Oriental charcuterie with spicy bean pickles	ไส้กรอกโอเรียนเต็ลสไตล์เสิร์ฟกับถั่วผักดอง
Cooked ham and root vegetable wrappers	หัวผักสลัดม้วนด้วยหมูแฮม
Marble of corn fed chicken with fresh green pepper and nuts	เทอร์รีนไก่ใส่เม็ดพริกไทยสดและถั่ว

FROM THE SEA

Cocktail of poached sea prawns with Brandy sauce & horseradish-tomato dip	กุ้งลวกเสิร์ฟกับซอสบรั่นดีและซอสมะเขือเทศ
Tuna salad Niçoise with tomato, French beans and hard boiled eggs	ยำปลาทูน่าและไข่ต้ม
Petals of herb rubbed deep sea snapper with spicy remoulade	ปลากะพงอบเครื่องเทศเสิร์ฟกับซอสรีมูลาด

THAI FAVOURITES

Mung bean noodle salad with pork and squid rings	ยำวุ้นเส้นหมูสับและปลาหมึกวง
Grilled marinated pork neck with sticky rice and water spinach sprigs	คอหมูย่าง, ข้าวเหนียวและผักเครื่องเคียง
Winged bean salad with shrimps, chicken threads and coconut chips	ยำถั่วพูกุ้งโรยหน้าไก่ฉีกและมะพร้าวคั่ว

FROM THE SALAD BAR

Bowl of seasonal garden lettuces with French dressing and trimmings	สลัดผักเสิร์ฟกับซอสเฟรนช์
Salad of vine ripened tomatoes with herb pesto dressing	สลัดมะเขือเทศเสิร์ฟกับซอสเพรสโต้
Cucumber salad with spicy Thousand Island dressing	สลัดแตงกวาเสิร์ฟกับซอสทาวซั่น

WARM ENTREES

Green chicken curry with palm hearts and pea eggplants	แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าวและมะเขือพวง
Hor mok of white sea bass in banana leaf cups	ห่อหมกปลากะพงขาว
Braised pork meat balls in shallot and green pepper sauce	ลูกชิ้นหมูตุ๋นในซอสเกรวี่เคี่ยวกับหอมแดงและพริกไทยสด
Wok-sautéed day fresh market vegetables with tofu and oyster sauce	ผัดผักเต้าหู้น้ำมันหอย
Steamed fragrant Hom Mali rice	ข้าวหอมมะลิ

DESSERTS

Ripple strawberry sorbet and coconut milk ice cream	ไอศกรีมมะพร้าว และ ราสเบอรี่เชอร์เบท
Variety of seasonal fresh tropical fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Rum and raisin baba with mango and dragon fruit confetti	เค้กน้ำเชื่อมตกแต่งด้วยมะม่วงและแก้วมังกร
Glazed old fashioned crème brûlée	ขนมครีมบูเล่ย์กลิ่นคาราเมล
Chocolate and cherry black forest slices	เค้กม้วนรสช็อคโกแล็ต
Saint-Honoré choux	ทองพลุคาราเมล
Baked cheese and pomelo délice	ชีสเค้กส้มโอ
Selection of Thai sweet treats	ขนมไทยโบราณ
Selection of breads and farmhouse butter	ขนมปังชนิดต่างๆและเนย
Selection of fine coffee, fine tea or herbal infusions	กาแฟและชา

Baht 2,000 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

MANDARIN ORIENTAL
BANGKOK

WEDDING INTERNATIONAL BUFFET MENU NO II

COLD APPETIZERS AND MEATS

Selection of prime charcuterie with mustard pickles	ไส้กรอกโอเรียนเต็ลเสิร์ฟกับผักดอง
Farmhouse wrapped in streaky bacon with cranberry chutney	ตับบดห่อด้วยเบคอนเสิร์ฟกับแครนเบอรี่ซอส
Cooked ham and oak smoked black forest ham with sweet melon	หมูแฮมต้ม, หมูแฮมรมควันเสิร์ฟกับแตงหวานฝรั่ง
Cold eye roll of beef and pastrami with bread and butter pickles	เนื้ออบและเนื้ออบเคลือบเครื่องเทศเสิร์ฟกับแตงกวาดอง
Deviled eggs with roast capsicums and chives	ไข่ต้มยัดไส้ใส่พริกหยวกและต้นหอม

FROM THE SEA

Cold poached blue river lobster with horseradish tomato dip	กุ้งแม่น้ำลวกเสิร์ฟกับซอสมะเขือเทศ
Cocktail of fish and shell fish with coco beans, celery and fragrant garden herbs	ยำซีฟู้ดใส่ถั่วขาว คื่นฉ่ายและสมุนไพร
Smoked sea bream with dill mustard sauce and beetroot	ปลากะพงรมควันเสิร์ฟกับซอสมัสตาร์ดและหัวบีทดอง

THAI FAVOURITES

Barbecued duck and jelly fish salad with cucumber and peanut dressing	ยำเป็ดย่างแมงกระพรุน
Minced pork salad with exotic herbs and crudités	ลาบหมูกับผักแนม
Thai prawn and calamari salad with lemongrass and mint	พล่ากุ้งและปลาหมึก
Thai pomelo and shredded chicken salad	ยำส้มโอไก่ฉีก

FROM THE SALAD BAR

Bowl of seasonal garden lettuces with Caesar dressing and condiments	สลัดใบผักเสิร์ฟกับซอสซีซ่าและครื่องเคียง
Potato salad with chives and white onions	สลัดหัดมันต้มใส่ต้นหอมและหัวหอม
Tomato and cucumber salad with green goddes dressing	สลัดมะเขือเทศ และแตงกวาเสิร์ฟกับซอสซีส
Salad of boiled cauliflower, carrots	สลัดดอกกะหล่ำต้ม, แครอทต้ม,
and snow peas with olive oil and lime dressing	แลถั่วลันเตาต้มเสิร์ฟกับซอสมะนาว

WARM ENTREES

Green beef curry with steamed rice vermicelli and salted eggs	แกงเขียวหวานเนื้อ, ขนมจีนและไข่เค็ม
Fried morcels of red garoupa with three flavours	ปลาเก๋าสามรส
Piccata of pork tenderloin with shallots and market mushroom sauce	สันในหมูเคี่ยวกับซอสเกรวี่, หอมแดงและเห็ด
Paprika chicken with sour cream and gremolata	ไก่หมักพริกปาปริก้าทอดราดด้วยครีมเปรี้ยว
Wok-sautéed day fresh market vegetables with prawn dumplings and oyster sauce	ผัดผักลูกชิ้นกุ้งน้ำมันหอย
Three colour fried rice with chicken, shrimps and Chinese sausages	ข้าวผัดสามสีใส่ไก่, กุ้งและกุนเชียง
Steamed fragrant HomMali rice	ข้าวหอมมะลิ

DESSERTS

Selection of seasonal fresh tropical fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล
Refreshing passion fruit sorbet	หวานเย็นเสาวรส
Rum raisin and chocolate chip ice cream	ไอกรีมช็อคโกแล็ตผสมลูกเกดและรัม
Bread and butter pudding pots with Melba coulis	พุดดิ้งขนมปัง
Cashewnut meringue with butterscotch sauce	เค้กไข่ขาวเสิร์ฟพร้อมซอสบัตเตอร์สก๊อต
Chocolate sesame gâteau with chantilly	เค้กช็อคโกแล็ตและงา
Selection of French buffet pastries	ขนมเค้กชนิดต่างๆ
Lemon cream egg rolls	เค้กม้วนรสมะนาว
Assorted Thai sweets and sweet egg yolk treats	ขนมไทยโบราณชนิดต่างๆ
Selection of breads and farmhouse butter	ขนมปังชนิดต่างๆ และเนย
Selection of fine coffee, fine tea or herbal infusions	กาแฟ, ชาหลากชนิด

Baht 2,200 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

MANDARIN ORIENTAL
BANGKOK

WEDDING INTERNATIONAL BUFFET MENU NO III

SOUP

New England clam, bacon and okra chowder	ซุปข้นหอยลายและเบคอน

COLD MEATS AND APPETIZERS

Thin sliced of cold honey ham and smoked air dried ham with sweet melon wedges	แฮมอบน้ำผึ้งกับแฮมรมควัน
Prime Lyoner, chorizo salami and hunting sausage with bean pickles	ไส้กรอกหมูโชริโซ่ซาลามี่และถั่วพิ๊กเกิ้ล
Air dried beef and pastrami with pickled mushrooms	เนื้อวัวตากแห้งกับซอสซาลซ่า
Persillade of ox tail with salsa verde	หางวัวคลุกเครื่องเทศพาซีเลจและเซาว์ซ่า
Duck and turkey pâté with pistachio and green pepper	ปาเต้เป็ดกับไก่งวงใส่ถั่วพิสตาชิโอ้ และพริกไทยอ่อน
Saffron rice salad with harissa chicken, raisins and asparagus	สลัดข้าวหญ้าฝรั่นใส่ไก่ฮาริสสา, ลูกเกดและหน่อไม้ฝรั่ง

FROM THE SEA

Slivers of smoked ocean salmon trout with trimmings	ปลาซาลมอนเทร้ารมควัน
Cold poached river lobsters simmered in lemongrass broth with tomato cocktail sauce	กุ้งแม่น้ำเสิร์ฟกับซอสค็อกเทล
Marbre of sea bass, lobster and tomato confit with saffron gribiche	เทอร์รีนปลากะพงขาวกับกั้งเสิร์ฟกับซอสกริบชี่
Mediterranean prawn and calamari salad with cherry tomatoes, orange fillets and red onions	สลัดกุ้งกับปลาหมึก
Egg frittata with tuna and pesto	ปลาทูน่ากับเพสโต้ไข่พริททาต้า

THAI FAVOURITES

Thai style prawn and lobster salad with lemongrass, mint and shallots	ย่ากุ้ง กับ ล๊อปสเตอร์
Green mango salad with fried sea bass crispies	ยำมะม่วงกับปลากะพงทอดกรอบ
Thai day fresh mushroom salad with shrimps and boiled pork threads	ยำเห็ดใส่กุ้งกับหมูเส้น
Sweet sour tamarind and chicken dip with accompaniments	น้ำพริกมะขามใส่ไก่เสิร์ฟพร้อมผักเครื่องเคียง
Herbed crispy noodles with shrimps, pork and tofu	หมี่กรอบใส่กุ้ง, หมู, เต้าหู้

FROM THE SALAD BAR

Cross and butter lettuce ‘Caesar’ salad	ซีซ่าร์สลัด
Tomato and mozzarella salad with Italian herb dressing	สลัดมะเขือเทศกับชีสมอสซาเรลล่า
Zucchini, carrot, and cauliflower with cheddar cheese dressing	สลัดผักซูกินิ, แครอท, ดอกกะหล่ำ กับซอสชีสเชดด้า
Potato salad with chives and chopped egg dressing	สลัดมันฝรั่งกับไข่ต้มและต้นหอม
Pickled beetroot salad with roasted black caraway	หัวบีทรูทดองสลัดกับเมล็ดคาราเวคั่ว

WARM ENTREES

Carved oven-baked honey ham with cloves and fragrant cinnamon	ขาหมูแฮมอบกับกานพลู, อบเชยและน้ำผึ้ง
Barbecue tomato sauce, apple sauce, Dijon mustard	บาร์บีคิวซอส, แอปเปิ้ลซอส, มัสตาร์ด
Roast potatoes with pearl onions, garlic cloves and fragrant thyme	มันฝรั่งอบกับหัวหอม, กระเทียมอบกานพลูและสมุนไพร
Fillet mignons of grass fed beef with shallot and black pepper sauce	เนื้อสันในวัวกับซอสพริกไทยดำ
Smoked duck in red curry sauce with jujube plums	แกงเผ็ดเป็ดย่างใส่พุทราจีน
Steamed fillet of spotted garoupa with chives and mild soy sauce	ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว
Wok-sauteed fresh market vegetables with oyster sauce	ผัดผักซอสหอยนางรม
Three color fried rice with crabmeat, salted egg yolk and chives	ข้าวสามสีผัดกับเนื้อปูใส่ไข่แดงกับต้นหอม
Steamed fragrant Hom Mali rice	ข้าวหอมมะลิ

DESSERTS

Refreshing red berry sorbet	เรดเบอร์รี่หวานเย็น (เชอเบท)
Green tea ice cream	ไอศกรีมชาเขียว
Rum and raisin savarin with fresh fruit salpicon	ขนมซาหริ่มแต่งหน้าผลไม้รวม
Tiramisu with bitter chocolate shavings	ทีรามิซุ
Diplomat cream pots	มูสเหล้าเชอรี่
Opera cake slices	เค้กโอเปร่า
Melon and sago compote in sweetened coconut milk	สาคูเมล่อนในน้ำกะทิ
Snow eggs in pistachio crème Anglaise	ครีมไข่ขาวเสิร์ฟพร้อมครีมซ๊อสและถั่วพิสตาชิโอ
Assorted Thai yellow bean marzipans and egg yolk treats	ขนมลูกชุป และขนมไทยโบราณหลากชนิด
Sicilian orange torta	เค้กส้มชิ้นเล็กๆ
Selection of breads and farmhouse butter	ขนมปังหลากชนิด และเนย
Selection of fine coffee, fine tea or herbal infusions	กาแฟหรือชา

Baht 2,400 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