

COCKTAIL MENU A1

780 BAHT/PERSON (INC. SOFT DRINK)

COLD APPETIZERS	Steamed prawns with egg Smoked seabass with dill Raw ham with melon Roasted beef and asparagus Spicy fish cracking salad	กุ้งต้มกับไข่ ปลากระพงรมควัน แฮมกับเมลอน เนื้อหมู/อบกับหน่อไม้ฝรั่ง ยำปลากระพง
HOT DISHES	Mussels provencale Spinach quiche Sauteed shrimp with green curry Mini Pizza Deep-fried fish with tartare sauce	หอยแมลงภู่ออบ พายผักขม กุ้งทรงเครื่อง มินิพิซซ่า ปลาทอดกับทาร์ทาร์ซอส
CARVINGR	Roasted pork loin with mini bun	หมูอบกับขนมปัง
DESSERTS	Assorted Thai desserts Petit fours Fresh fruits in season French pastries Assorted cake	ขนมหวานไทยชนิดต่างๆ แพทตีฟัวส์ ผลไม้ตามฤดูกาล เฟรนช์เพสตรี เค้กต่างๆ

COCKTAIL MENU A2

780 BAHT/PERSON (INC. SOFT DRINK)

COLD APPETIZERS	Roasted chicken with peach Ham with pineapple Roasted beef and asparagus Rice cracker with minced pork paste Spicy grilled pork salad	ไก่อบกับลูกพีช แฮมกับสับปะรด เนื้อหมู/อบกับหน่อไม้ฝรั่ง ข้าวตังหน้าตั้ง ยำหมูย่าง
HOT DISHES	Chicken wing with garlic and pepper Spinach quiche Crispy pancake with minced shrimps Chicken pie Deep-fried squid	ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย พายผักขม ปอเปี๊ยะแกว พายไก่ ปลาหมึกทอด
CARVINGR	Roasted beef with mini bun	เนื้ออบกับขนมปัง
DESSERTS	Assorted Thai desserts Caramel custard Fresh fruits in season French pastries Assorted cake	ขนมหวานไทยชนิดต่างๆ คาราเมลคัสตาร์ด ผลไม้ตามฤดูกาล เฟรนช์เพสตรี เค้กต่างๆ

COCKTAIL MENU B 1

830 BAHT/PERSON (INC. SOFT DRINK)

COLD APPETIZERS	Steamed prawns with egg Smoked salmon Spicy shrimps salad with egg's net Deep-fried pork on toasts Spicy pork salad	กุ้งต้มกับไข่ ปลาแซลมอนรมควัน ก้อยกุ้ง ขนมปังหน้าหมู ยำหมู
HOT DISHES	Mini Pizza Crab meat quiche with fresh herbs Beef balls in hot sauce Beef / chicken and pork satay Thai dumpling stuffed with chopped pork Crispy pancake with minced shrimps	มินิพิซซ่า เนื้อปูอบเครื่องเทศ ลูกชิ้นเนื้อ สะตือเนื้อ ไก่ และหมู สากุ๊สหมู ปอเปี๊ยะแกว
CARVING	Roasted beef in red wine sauce	เนื้อสันนอกอบกับซอสไวน์แดง
DESSERTS	Fresh fruits in season French pastries Rice pudding cuplets with flower essence Coconut milk pudding with lotus seed Sticky rice with various toppings	ผลไม้ตามฤดูกาล เฟรนช์เพสตรี ขนมสอดไส้ ตะโก้เบ็ดบัว ข้าวเหนียวหวานต่างๆ

COCKTAIL MENU B 2

830 BAHT/PERSON (INC. SOFT DRINK)

COLD APPETIZERS	Smoked salmon Chiang Mai sausage Roasted chicken with peach Spring rolls Steamed prawns with egg	ปลาแซลมอนรมควัน แฮมเชียงใหม่ ไก่อบกับลูกพีช ปอเปี๊ยะทอด กุ้งต้มกับไข่
HOT DISHES	Crab meat quiche with fresh herbs Pork sausage ไส้กรอกหมู Beef / chicken and pork satay Mussels provencale Fish quenelles Mini Pizza	เนื้อปูอบกับเครื่องเทศ สะตือเนื้อ / ไก่ และหมู หอยแมลงภู่ออบ ทอดมันปลาทราย มินิพิซซ่า
CARVING	Honey glazed ham	แฮมอบน้ำผึ้ง
DESSERTS	Fresh fruits in season French pastries Assorted cake Coconut milk pudding with lotus seed Assorted Thai desserts	ผลไม้ตามฤดูกาล เฟรนช์เพสตรี เค้กต่าง ๆ ตะโก้เบ็ดบัว ขนมหวานไทยชนิดต่าง ๆ

COCKTAIL MENU C 1

880 BAHT/PERSON (INC. SOFT DRINK)

COLD APPETIZERS	Smoked salmon Steamed prawns with egg Smoked oyster Deep-fried wonton Spicy minced chicken salad Spicy pork salad Shrimp crackers	ปลาซอลมอนรมควัน กุ้งต้มกับไข่ หอยนางรมรมควัน เกี้ยวกรอบ ลาบไก่ ยำหมู ข้าวเกรียบกุ้งน้ำพริกเผา
HOT DISHES	Deep-fried prawns Chicken wing with garlic and pepper Salmon and spinach quiche Beef / chicken and pork satay Mini Pizza Deep-fried fish cake Thai sausages	กุ้งชุบขนมปังทอด ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย ปลาซอลมอนกับพายผักขม สะเต๊ะเนื้อ / ไก่ และหมู มินิพิซซ่า ทอดมันปลาทราย ไส้กรอกอีสาน
CARVING	Roasted beef with wine sauce Mini bun	เนื้อสันนอกอบกับซอสไวน์แดง ขนมปัง
DESSERTS	Fresh fruits in season Assorted cake Eclairs Chocolate and cookies French pastries Coconut milk pudding with lotus seed Sticky rice with various toppings	ผลไม้ตามฤดูกาล เค้กต่างๆ เอแคลร์ ช็อกโกแลตและคุกกี้ เฟรนช์เพสตรี ตะโก้เบ็ดบัว ข้าวเหนียวหวานต่างๆ

COCKTAIL MENU C 2

880 BAHT/PERSON (INC. SOFT DRINK)

COLD APPETIZERS

Steamed prawns with egg
Smoked oyster
Roasted chicken with peach
Smoked salmon with dill
Spicy shrimps salad with egg's net
Spicy squid salad
Thai dumpling stuffed with chopped pork

HOT DISHES

Deep-fried fish finger
Mussels provencale
Salmon and spinach quiche
Beef / chicken and pork satay
Chicken liver with bacon
Deep-fried shrimps cake
Crab sausage

CARVING

Roasted lamb's leg with mini bun

DESSERTS

Fresh fruits in season
Assorted cake
Caramel custard
Bread butter pudding
French pastries / Cake and mille feuille
Coconut milk pudding with lotus seed
Assorted Thai desserts

กุ้งต้มกับไข่
หอยนางรมรมควัน
ไก่อบกับลูกพีช
ปลาซอลมอนรมควัน
ก้อยกุ้ง
ยำปลาหมึก
ลาภุโส้หมู
ปลาซุบแบ่งทอด
หอยแมลงภู่ออบ
ปลาซอลมอนกับพายผักขม
สะเต๊ะเนื้อ / ไก่ และหมู
ตับไก่พันเบคอน
ทอดมันกุ้ง
ไส้กรอกหมู
ขาแกะอบและขนมอบ
ผลไม้ตามฤดูกาล
เค้กต่างๆ
คาราเมลคัสตาร์ด
เบรคบัดเตอร์พุดดิ้ง
เฟรนช์เพสตรีและมิลล์เฟอิลล์
ตะโก้เม็ดบัว
ขนมหวานไทยชนิดต่างๆ