

International cocktail menu A
THB 850.net/person

COLD DISHES:

- Veal liver mousse on sour dough
- Crabmeat salad on fancy spoon
- Parma ham cream cheese roll

ซาวร์โด้ใส่มูสตับลูกวัว
สลัดเนื้อปูบนช้อนแฟนซี
พาร์มาแฮมห่อครีมชีส

INDIVIDUAL SERVE:

- Poached prawn on spicy gazpacho
- Buffalo mozzarella cheese and
- Honey tomato skewer with basil pesto

กุ้งลวกกับกาซปาโชรสจัดใส่ในแก้ว
ชีสมอสซาเรลล่าและมะเขือเทศราชินีเสียบไม้
ราดด้วยซอสเพสโตใบโหระพา

THAI BITES:

- Khao tang na tang
- Moo manow
- Sho Muang
- Sakoo sai moo

ข้าวตังหน้าตัง
หมูมะนาว
ช่อม่วง
สาकुไส้หมู

CONDIMENTS:

- Salted peanuts
- Potato and taro chips
- Shrimp cracker

ถั่วลิสง
มันฝรั่งทอด และ เผือกทอด
ข้าวเกรียบกุ้ง

HOT BITES:

- Vegetable spring roll with plum sauce
- Marinated fried chicken wings Thai style
- Tod man pla - Thai spicy fish cake
- Mini quiche Lorraine
- Deep-fried squid rings with tartar sauce
- Seafood ragout with crispy tartlettes
- Mini sausage roll

ปอเปี๊ยะทอด
ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
ทอดมันปลา
มินิควิซ ลอร์เรน
ปลาหมึกคลุกขนมปังป่นทอด
ทาร์ทเล็ตสดทูทะเล
ขนมปังไส้กรอก

FOOD STALL:

- Roast pork loin with cracklings, apple sauce,
- Selection of mustards and French bread

หมูสันนอกอบกรอบ ซอสแอปเปิ้ล, มัสตาร์ด
หลากชนิด และขนมปังฝรั่งเศส

SWEETS:

- Sliced seasonal fresh fruits
- Mini pistachio slices
- Mini fruit tartlette
- Strawberry mousse
- Chocolate mousse in Chinese spoon

ผลไม้ตามฤดูกาล
ขนมหวานพิสตาชิโอ
ทาร์ทเล็ตผลไม้รวม
มูสสตอเบอร์รี่
มูสช็อกโกแลตเสิร์ฟบนช้อน

International cocktail menu B

THB 950.-net/person

COLD DISHES:

- Smoked salmon with capers
- Cream cheese balls coated in chopped nuts
- Tuna salad in pate au-choux
- Smoked duck breast with mango in fancy spoon

INDIVIDUAL SERVE:

- Black forest ham with sweet melon
- Home smoked pepper coated pork fillet and lentil tomato salad
- New Zealand mussels in mango salsa

THAI BITES:

- Larb ped
- Sai krok E-saan

CONDIMENTS:

- Crispy corn chips with salsa
- Salted peanuts
- Shrimp cracker
- Crispy fish

HOT BITES:

- Steamed Char sui pork bun
- Tod man goong-Deep-fried shrimp patties with plum dip
- Deep-fried minced pork and crabmeat balls coated in breadcrumb
- Sesame coated chicken fingers with hot and sour dip
- Mini Vol au vents with salmon vegetable ragout
- Mackerel brochette with teriyaki glaze and pickled ginger
- Scallop and bacon kebab with chili and onions marinated

FOOD STALL:

- Roast leg of lamb, assorted mushrooms,
- Rosemary red wine sauce, French bread
- Fish maw soup

SWEETS:

- Sliced seasonal fresh fruits
- Caramel custard
- Mini lemon chiffon tartlette
- Mini caraway layer chocolate slice
- Caramel mousse in glass
- Mini chocolate éclair
- 2 kinds of Thai sweet

ปลาแซลมอนรมควันกับเคเปอร์
ครีมชีสคลุกถั่วป่น
สลัดปลาทูนาในแป้งขนมปัง
อกเป็ดรมควันกับมะม่วงสุก

แบล็กฟอร์เรสต์แฮมกับแคนตาลูป
หมูสันในหุ้มพริกไทยรมควัน

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์กับซาลซ่า
มะม่วง

ลาบเป็ดกระทงทอง
ไส้กรอกอีสาน

ข้าวเกรียบข้าวโพดกับซัลซ่า
เม็ดมะม่วงหิมพานต์
ข้าวเกรียบกุ้ง
ปลากรอบทรงเครื่อง

ซาลาเปาไส้หมูแดง
ทอดมันกุ้ง
หมูสับเนื้อปูคลุกขนมปังทอด

ไก่คลุกงาทอด
วูโรห้วงกับสตูแซลมอน
ปลาอินทรีเสียบไม้ราดซอส
เทอริยากิ
หอยเชลล์พันเบคอนเสียบไม้ทอด

ขาแกะอบกับซอสเห็ด-
โรสแมรี่เรดไวน์
ขนมปังฝรั่งเศส
กระเพาะปลา

ผลไม้ตามฤดูกาล
คาราเมลคัสตาร์ด
ทาร์ตเล็ดเลมอนชิฟฟอน
คาราเวย์เลเยอร์ช็อคโกแลต
มูสคาราเมล
ช็อคโกแลตเอแคลร์
ขนมไทย 2 รายการ