

MEETING PACKAGE - THAI SET MENU

10 - 29 persons

(Family Style)

- Menu confirmation 7 working days prior to the event for Thai Cuisine and 10 working days for western cuisine

THAI SALAD Or THAI APPETIZERS : Select 1 item

- | | |
|--|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Marinated Chicken Thigh Wrapped in Pandanus Leaf | (ไก่ห่อใบเตย) |
| <input type="checkbox"/> Crisp Fried Vegetarian Spring Roll | (ปอเปี๊ยะเจทอด) |
| <input type="checkbox"/> Deep Fried Golden Money Bag | (ถุงทอง) |
| <input type="checkbox"/> Crisp Fried Shrimp Cakes with Plum Sauce | (ทอดมันกุ้ง) |
| <input type="checkbox"/> Red & Green Curried Fish Dumpling, Sweet & Sour Cucumber Relish | (ทอดมันปลา) |
| <input type="checkbox"/> Deep Fried Spicy Pork Dumplings with Crushed Dried Rice and Herbs | (ลาบหมูทอด) |
| <input type="checkbox"/> Chicken Satay | (สะเต๊ะไก่) |
| <input type="checkbox"/> Pork Satay | (สะเต๊ะหมู) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Mung Bean Noodle Salad with Squid & Pork | (ยำวุ้นเส้นปลาหมึกและหมูสับ) |
| <input type="checkbox"/> Wing Bean Salad with Shrimp and Roasted Coconut | (ยำถั่วงอกกับกุ้งแห้ง) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Green Papaya Salad, Thai Style | (ส้มตำไทย) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Green Papaya Salad with Salted Egg | (ส้มตำไข่เค็ม) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Sour Fruit Salad, "Som Tom Style" | (ส้มตำผลไม้) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Minced Chicken Salad "Isam Style" | (ลาบไก่) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Minced Pork Salad "Isam Style" | (ลาบหมู) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Minced Beef Salad "Isam Style" | (ลาบเนื้อ) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Grilled Beef Salad | (ยำเนื้อย่าง) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Grilled Pork Salad | (ยำหมูย่าง) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Salad with Grilled Chicken | (ยำไก่ย่าง) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Seafood Salad | (ยำทะเล) |

THAI SOUP : Select 1 item

- | | |
|---|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> Spicy-Sour Lemongrass Soup with Shrimp | (ต้มยำกุ้ง) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Coconut and Chicken Soup with Galangal and Chile Oil | (ต้มข่าไก่) |
| <input type="checkbox"/> Stuffed Cucumber with Minced Pork and Prawns in Clear Broth | (แกงจืดแตงกวายัดไส้) |
| <input type="checkbox"/> Crisp-Smoked Fish with Tamarind and Dried Chiles | (ต้มโคล้งปลากรอบ) |
| <input type="checkbox"/> Minced Pork with Seaweed in Clear Broth | (แกงจืดสาหร่ายหมูสับ) |
| <input type="checkbox"/> Soft Tofu with Minced Chicken in Clear Broth Herb | (แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Seafood Clear Soup with Holy Basil & Red Chiles | (ต้มยำปิ๊ยะแตกทะเล) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Pork Spareribs with Lemongrass, Lemon, Chilies and Herbs | (ต้มแซ่บซี่โครงหมู) |

STIR FRY : Select 1 item

- | | |
|---|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Chicken with Hot Basil Leaves, Garlic and Chiles | (ผัดกระเพราไก่) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Pork with Hot Basil Leaves, Garlic and Chiles | (ผัดกระเพราหมู) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Beef with Hot Basil Leaves, Garlic and Chiles | (ผัดกระเพราเนื้อ) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Kale Greens with Garlic and Crispy Pork | (ผัดคะน้าหมูกรอบ) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Kale Greens with Garlic and Sated Fish | (ผัดคะน้าปลาเค็ม) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Pork with Ginger and Oyster Sauce | (หมูผัดซิง) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Chicken with Ginger and Oyster Sauce | (ไก่ผัดซิง) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Fish with Ginger and Oyster Sauce | (ปลาผัดซิง) |
| <input type="checkbox"/> Crispy Fried White Fish Fillet with Spicy-Sweet Curry Paste | (ปลาราดพริก) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Chicken with Garlic and Black Pepper | (ไก่ผัดกระเทียมพริกไทยดำ) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Pork with Garlic and Black Pepper | (หมูผัดกระเทียมพริกไทยดำ) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Beef with Garlic and Black Pepper | (เนื้อผัดกระเทียมพริกไทยดำ) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Fish with Garlic and Black Pepper | (ปลาผัดกระเทียมพริกไทยดำ) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Seafood with Garlic and Black Pepper | (ผัดกระเทียมพริกไทยดำทะเล) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Beef Strips with Black Pepper Sauce | (เนื้อผัดพริกไทยดำน้ำมันหอย) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Asparagus with Prawns and Oyster Sauce | (กุ้งผัดหน่อไม้ฝรั่งน้ำมันหอย) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried White Fish Fillet with Thai Celery and Oyster Sauce | (ปลาผัดคีนี่) |
| <input type="checkbox"/> Stir Fried Chicken with Cashew Nut and Dried Chile | (ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์) |

CURRY : Select 1 item

- | | |
|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> Spicy Orange Fish Curry with Thai Omelet | (แกงส้มไข่เจียวชะอม) |
| <input type="checkbox"/> Dry Red Coconut Curry with Chicken, Coconut Cream and Kaffir Lime Leaf | (พะแนงไก่) |
| <input type="checkbox"/> Dry Red Coconut Curry with Pork, Coconut Cream and Kaffir Lime Leaf | (พะแนงหมู) |
| <input type="checkbox"/> Dry Red Coconut Curry with Beef, Coconut Cream and Kaffir Lime Leaf | (พะแนงเนื้อ) |
| <input type="checkbox"/> Green Curry with Chicken, Sweet Basil and Coconut Milk | (แกงเขียวหวานไก่) |
| <input type="checkbox"/> Green Curry with Pork, Sweet Basil and Coconut Milk | (แกงเขียวหวานหมู) |
| <input type="checkbox"/> Green Curry with Beef, Sweet Basil and Coconut Milk | (แกงเขียวหวานเนื้อ) |
| <input type="checkbox"/> Spicy Jungle Curry with Chicken without Coconut Milk | (แกงป่าไก่) |

THAI ACCOPANEMENTS : Select 1 item

- Wok Fried Seasonal Vegetables
- Wok Fried "Bok Choy" in Oyster Sauce
- Wok Fried Kale Leaf with Garlic and Oyster Sauce
- Wok Fried Broccoli and Cauliflower with Oyster Sauce
- Wok Fried Chayote Squash Sprouts with Ginger and Oyster Sauce
- Wok Fried Thai Spinach with Black Pepper and Oyster Sauce
- Wok Fried Young Kale with Oyster Sauce

- (ผัดผักรวมมิตร)
- (ผัดบอกชอยน้ำมันหอย)
- (ผัดคะน้ากระเทียมน้ำมันหอย)
- (ผัดบร็อคโคลี่ดอกกะหล่ำน้ำมันหอย)
- (ผัดยอดมะระหวานน้ำมันหอย)
- (ผัดผักโขมพริกไทยดำน้ำมันหอย)
- (ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย)

Steamed Jasmine Rice *(Complimentary)*

THAI DESSERTS : Select 1 item

- Boiled Banana in Coconut Milk
- Steamed Coconut Custard in Pumpkin
- Pastel Colored Vermicelli Noodles in Jasmine Essence Coconut Milk
- Pandanus Rice Flour Noodles in Candle Smoked Coconut Milk
- Black Jelly grass with Shaved Ice and Syrup
- Tapioca Flour Coated, Salak Syrup Marinated Water Chest Nuts in Coconut Milk
- Boiled Pumpkin with Coconut Milk
- Market Fresh Fruits

- (กล้วยบวชชี)
- (สังขยาฟักทอง)
- (สลิ่ม)
- (ลอดช่อง)
- (เจลาทีน)
- (ทับทิมกรอบ)
- (ฟักทองแกงบวช)
- (ผลไม้รวม)