



Celebrate the Beginning

Standard Cocktail Menu

THB 1,000 net per person

Dried Snacks

- Salted Peanuts

ถั่วลิสงอบเกลือ

- Deep-fried Shrimp and Shitake Crackers

ข้าวเกรียบกุ้งและเห็ด

Cold Canapés

- Smoked Chicken with Rice Cracker

ไก่รมควันบนข้าวกรอบทอด

- Smoked and Dill Marinated Salmon with Fish Roe

ปลาแซลมอนหมักรมควันเสิร์ฟกับไข่ปลาแซลมอน

- Som Tam of Green Papaya with Baby Shrimp in Shooter

ส้มตำ

- Fish and Baby Shrimp Ceviche

ปลาและกุ้งหมักเครื่องเทศสไตล์เม็กซิกัน

- Parma Ham and Melon with Balsamic Reduction

พาร์มาแฮมเสิร์ฟกับเมล่อน

- Poh Pia Sod (Fresh Thai Vegetable Spring Roll)

ปอเปี๊ยะสด

- Brie Cheese on Multigrain Bread with Dried Apricot

ชีสบริเสิร์ฟบนขนมปังธัญพืชและแอบปริคอตแห้ง

Demonstration (Carving)

- Roasted Pork Fillet in Puff Pastry with a Duxelles of Mushroom served with European Bread Basket

หมูย่างห่อด้วยแป้งขนมปังเสิร์ฟกับซอสเห็ดสไตล์ฝรั่งเศสและขนมปัง



Celebrate the Beginning

Hot Bites

- Vietnamese Pork Ball on Lemongrass Stick with Chili Dipping Sauce

แหมมเนือง

- Chicken Satay with Peanut Sauce

สะเต๊ะไก่

- Grilled Bacon-wrapped Spicy Pork Sausage

ไส้กรอกพันด้วยเบคอน

- Roasted Chicken Wings with Chiang Mai Honey and Sesame Sauce

ปีกไก่อบน้ำผึ้ง

- Chinese Vegetable Spring Rolls with Sweet & Spicy Sauce

ปอเปี๊ยะทอด

- Salmon and Spinach Quiche

คิซไส้ปลาแซลมอนและผักโขม

Desserts

- Fresh Fruit Tartlet

มินิทาร์ทผลไม้

- Black and White Chocolate Terrine

ช็อคโกแลตเทอร์ริน

- Green Tea Cake

เค้กชาเขียว

- Sacher Cake

เค้กช็อคโกแลตสไตล์เวียนนา

- Apple Tart dusted with Cinnamon Powder

แอปเปิ้ลทาร์ท

- Strawberry Mousse

มูสตรอบเบอร์รี่

- Selection of Thai Desserts

ขนมไทยนานาชนิด