EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# ENGAGEMENT CEREMONY

## ROOM RENTAL — Baht 45,000 net

Inclusive of
- Room rental during 08.00-12.00 hrs. or 13.00-17.00 hrs.
- Sofa set and chair set up in theatre style for all guests
- 2 flower stands behind the sofa set
- Personalized backdrop
- Chinese tea set
- 2 ring trays
- 1 bridal bouquet
- 6 corsages
- Thai, Chinese or instrumental background music
- Thai herbal drink and drinking water for all guests
- Welcome coffee and tea for 50 cups (extra coffee and tea is Baht 120 net per cup)
- Complimentary 1 night stay in Superior room inclusive of breakfast for 2 persons

## RELIGIOUS CEREMONIAL — Baht 19,000 net

- Stage set up for monks
- Buddha set with flowers decoration
- Thai set breakfast or lunch offering for 9 monks
  *(Host invites and arranges transportation for monks)*

## THAI WEDDING CEREMONY — Baht 10,000 net

- Thai wedding ceremony set and Buddha set with flowers
- Pair of floral arrangement for pouring ceremony
- Pair of wedding garland for bride and groom

## FOOD

| | |
|---|---|
| • Ka Nom Ee (minimum order of 30 portions) | Baht 80 net per portion |
| • Assorted sandwich (Tuna, Ham & Cheese, Smoked chicken) | Baht 600 net per 10 pieces |
| • International buffet | Baht 1,450-1,850 net per person |
| • Chinese banquet | Baht 19,999-29,999 net per table |

## FOOD STATIONS

Please select from our list of enticing food station menus in order to enhance your special event and menu agreed to date. We recommend that you select between four and eight stations, allowing for 4 small portions consumed per guest.

## BEVERAGE

| | |
|---|---|
| • Fresh brewed coffee or selection of 'Dilmah' teas | Baht 120 net per cup |
| • Soft drinks | Baht 250 net per person |
| • Corkage charge (for bring in whisky, wine & Champagne) | Baht 500 net per bottle |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

# แพคเกจงานหมั้น

**ค่าเช่าห้อง** **45,000 บาท**

รวมรายการดังต่อไปนี้

- การใช้สถานที่ช่วงเวลา 08.00- 12.00 น. หรือ 13.00 – 17.00 น.
- ชุดโซฟาสำหรับพิธีหมั้นและเก้าอี้สำหรับผู้เข้าร่วมงาน
- เสาดอกไม้ 1 คู่บนเวที
- ป้ายชื่อบ่าว-สาวบนเวที
- ชุดยกน้ำชา
- พานแหวน 2 พาน
- ช่อดอกไม้รับตัวเจ้าสาว 1 ช่อ
- ดอกไม้กลัดอกแขกผู้ใหญ่ 6 ช่อ
- เพลงบรรเลงไทยหรือจีน และไมโครโฟนสำหรับพิธีกร
- น้ำสมุนไพรและน้ำดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมงาน
- กาแฟหรือชา 50 ถ้วย (สั่งเพิ่มราคา 120 บาท / ถ้วย)
- ห้องพักแบบซูพีเรียร์ 1 ห้อง 1 คืน พร้อมอาหารเช้าสำหรับ 2 ท่าน

**พิธีสงฆ์** **19,000 บาท**

- อาสนะสำหรับพระภิกษุ 9 รูป
- โต๊ะหมู่บูชาและแจกันดอกไม้ 1 คู่ พร้อมดอกไม้ ธูป เทียนถวายพระ 9 ชุด
- ภัตตาหารถวายพระภิกษุ 9 รูปและภัตตาหารถวายพระพุทธ 1 ชุด (เจ้าภาพนิมนต์พระมาเอง)

**พิธีหลั่งน้ำพระพุทธมนต์** **10,000 บาท**

- ตั่งหลั่งน้ำพระพุทธมนต์สีครีม-ทองและพานดอกไม้รับน้ำพระพุทธมนต์
- อุปกรณ์หลั่งน้ำพระพุทธมนต์ ได้แก่ ขันน้ำ หอยสังข์ พานทอง มงคลแฝดและแป้งเจิม
- โต๊ะหมู่บูชาพร้อมแจกันดอกไม้ 1 คู่
- มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว 1 คู่

**อาหาร**

- ขนมบัวลอยมงคล หรือ ขนมอี๋ (ขั้นต่ำ 30 ถ้วย) 80 บาท / ถ้วย
- แซนวิชไส้ต่างๆ (ทูน่า แฮมชีสและไก่รมควัน) 600 บาท / 10 ชิ้น
- บุฟเฟต์อาหารนานาชาติ 1,450-1,850บาท / ท่าน
- โต๊ะจีน 19,999-29,999 บาท / โต๊ะ

**ซุ้มอาหาร**

*คุณสามารถเลือกเมนูอาหารในงานจัดเลี้ยงเพื่อสร้างความประทับใจให้กับแขกที่มาร่วมงานในวันสำคัญของคุณ เพื่อความเพียงพอของอาหาร ทางโรงแรมขอแนะนำให้คุณลูกค้าเลือกอาหาร 4-8 ซุ้มอาหาร <u>โดยนับปริมาณแขก 1 ท่าน ต่อ 4 เสิร์ฟ</u>*

**เครื่องดื่ม**

- กาแฟสดและชา 'Dilmah' 120 บาท / ถ้วย
- น้ำอัดลม 250 บาท / ท่าน
- ค่านำเข้าเหล้า ไวน์และแชมเปญ 500 บาท / ขวด


33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

Wedding

# WEDDING PACKAGE

| Surasak Ballroom | Cocktail | Buffet | Chinese Set |
|---|---|---|---|
| Maximum capacity | 600 persons | 400 persons | 40 tables |

## COCKTAIL

| | |
|---|---|
| Pearl Menu | Baht 1,200 net per person |
| Emerald Menu | Baht 1,400 net per person |
| Diamond Menu | Baht 1,600 net per person |

*** *Hotel suggests to order 4 dishes of additional food station per each guest, food and beverage shall be arranged throughout the hotel only* ***

## INTERNATIONAL BUFFET

| | |
|---|---|
| Pearl Menu | Baht 1,450 net per person |
| Emerald Menu | Baht 1,650 net per person |
| Diamond Menu | Baht 1,850 net per person |

## CHINESE BANQUET BY CHEF MAN

| | |
|---|---|
| Pearl Menu | Baht 19,999 net per table |
| Opal Menu | Baht 21,999 net per table |
| Emerald Menu | Baht 24,999 net per table |
| Ruby Menu | Baht 27,999 net per table |
| Diamond Menu | Baht 29,999 net per table |

## BEVERAGE

| | |
|---|---|
| Singha draught beer | Baht 8,500 net per barrel (30 litres) |
| Heineken draught beer | Baht 9,500 net per barrel (30 litres) |

## ENTERTAINMENT & AV EQUIPMENT RENTAL FEE

| | |
|---|---|
| LCD projector & screen | Baht 6,000 net per set |
| Bubble | Baht 4,000 net |
| Dry ice | Baht 8,000 net |
| Follow light & controller | Baht 6,000 net per set |
| After party | Baht 30,000 net per hour |

## FLORAL & DECORATION

| | |
|---|---|
| Corsage | Baht 150 net per unit |
| Blessing book | Baht 500 net per book |
| Hand garland | Baht 1,200 net per unit |
| Flower bouquet | Baht 2,000 net per unit |
| Ice carving | Baht 2,000 net per block |
| Pair of neck garlands | Baht 2,500 net per pair |
| Flower stand | Baht 6,000 net per stand |
| Flower backdrop by hotel | Start from Baht 40,000 net |

## MISCELLANEOUS

| | |
|---|---|
| Corkage fee (for bring in whisky, wine & Champagne) | Baht 10,000 net per event |
| Music band bring in fee | Baht 10,000 net per event |
| Food stall bring in fee (maximum 2 stalls/event) | Baht 20,000 net per stall |
| Photo backdrop bring in fee | Baht 30,000 net per stall |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

# แพคเกจงานแต่งงาน

| ห้องสุรศักดิ์บอลรูม | ค็อกเทล | บุฟเฟต์ | โต๊ะจีน |
|---|---|---|---|
| รับรองได้สูงสุด | 600 ท่าน | 400 ท่าน | 40 โต๊ะ |

**ค็อกเทล**

| | |
|---|---|
| เมนูเพิร์ล | 1,200 บาท / ท่าน |
| เมนูเอมเมอรัล | 1,400 บาท / ท่าน |
| เมนูไดมอนด์ | 1,600 บาท / ท่าน |

**บุฟเฟต์นานาชาติ**

| | |
|---|---|
| เมนูเพิร์ล | 1,450 บาท / ท่าน |
| เมนูเอมเมอรัล | 1,650 บาท / ท่าน |
| เมนูไดมอนด์ | 1,850 บาท / ท่าน |

**โต๊ะจีน (**โดยห้องอาหารเชฟแมน)

| | |
|---|---|
| เมนูเพิร์ล | 19,999 บาท / โต๊ะ |
| เมนูโอปอล | 21,999 บาท / โต๊ะ |
| เมนูเอมเมอรัล | 24,999 บาท / โต๊ะ |
| เมนูรูบี้ | 27,999 บาท / โต๊ะ |
| เมนูไดมอนด์ | 29,999 บาท / โต๊ะ |

**เครื่องดื่ม**

| | |
|---|---|
| เบียร์สดสิงห์ | 8,500 บาท / ถัง (30 ลิตร) |
| เบียร์สดไฮเนเก้น | 9,500 บาท / ถัง (30 ลิตร) |

**อุปกรณ์แสง สี เสียงต่างๆ**

| | |
|---|---|
| โปรเจคเตอร์และจอ | 6,000 บาท / ชุด |
| เครื่องทำฟองสบู่ | 4,000 บาท |
| เครื่องสร้างหมอก | 8,000 บาท |
| Follow light & controller | 6,000 บาท |
| ค่าเช่าห้องและค่าบริการงานเลี้ยงหลังพิธีการ | 30,000 บาท / ชั่วโมง |

**ดอกไม้และการตกแต่งงาน**

| | |
|---|---|
| ดอกไม้ติดเสื้อแขกผู้ใหญ่ | 150 บาท / ช่อ |
| สมุดประสาทพร | 500 บาท / เล่ม |
| มาลัยกร | 1,200 บาท / พวง |
| ช่อดอกไม้ | 2,000 บาท / ช่อ |
| น้ำแข็งแกะสลัก | 2,000 บาท / ก้อน |
| มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว | 2,500 บาท / คู่ |
| เสาดอกไม้ | 6,000 บาท |
| ฉากถ่ายรูป | ราคาเริ่มต้น 40,000 บาท |

**รายการอื่นๆ**

| | |
|---|---|
| ค่านำเข้าเหล้าวิสกี้ ไวน์และแชมเปญ | 10,000 บาท / งาน |
| ค่านำเข้าวงดนตรี และชุดแสง สี เสียง | 10,000 บาท / งาน |
| ค่านำเข้าซุ้มอาหาร | 20,000 บาท / ซุ้ม (จำกัด 2 ซุ้ม) |
| ค่านำเข้าฉากถ่ายรูป | 30,000 บาท |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

# COMPLIMENTARY CONCESSIONS

| Details | Baht 100,000 to 199,000 | Baht 200,000 to 349,999 | Baht 350,000 and above |
|---|---|---|---|
| Wedding blessing books<br>สมุดประสาทพร | | 1 | 2 |
| Customized 7-tier wedding cake<br>เค้กแต่งงาน 7 ชั้น | ✓ | ✓ | ✓ |
| One pair of wedding garlands for bride and groom<br>มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว 1 คู่ | | ✓ | ✓ |
| One bouquet for bride<br>ช่อดอกไม้เจ้าสาว | | ✓ | ✓ |
| Standard floral arrangement<br>ดอกไม้ตกแต่งทั้วไปในงานตามมาตราฐาน | | | ✓ |
| Standard floral arrangement at dining table<br>ดอกไม้ตกแต่งโต๊ะรับประทานอาหาร | ✓ | ✓ | ✓ |
| VIP corsages<br>ดอกไม้กลัดอกแขกผู้ใหญ่ | | 4 | 6 |
| Foam lettering backdrop on stage<br>ป้ายชื่อบ่าว-สาวบนเวที | ✓ | ✓ | ✓ |
| LCD projector & screen<br>เครื่องฉายโปรเจคเตอร์พร้อมจอ | ✓ | ✓ | ✓ |
| One-night stay in Executive Deluxe on wedding day with breakfast for bride and groom<br>ห้องพักแบบเอ็กเซ็คคูทีฟ ดีลักซ์ พร้อมอาหารเช้าสำหรับบ่าว-สาว | ✓ | ✓ | ✓ |
| One-night stay in Superior Room on wedding day with breakfast for parent<br>ห้องพักแบบสุพีเรียร์ พร้อมอาหารเช้าสำหรับแขกผู้ใหญ่ | | 1 | 2 |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

# Cocktail PEARL Menu

Baht 1,200 net per person

| COLD HORS D' OEUVRES | | (CHOICE OF 5 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Tomato & mozzarella skewers with pesto and Balsamic reduction | ❖ | มะเขือเทศและมอสซาเรลลาชีส |
| Crostini with sun dried tomato, almond, cream cheese, honey and Balsamic | ❖ | มะเขือเทศอบแห้ง อัลมอนต์ ครีมชีส น้ำผึ้งและบัลซามิก บนขนมปังอบ |
| Forest mushroom duxelles with rocket and parmesan | ❖ | ผัดเห็ดรวมกับผักรอคเก็ตและซีสพาเมซานบนขนมปัง |
| Prawn on toasts with dill mayonnaise | ❖ | กุ้งปรุงรสด้วยมายองเนสและผักชีฝรั่งบนขนมปังปิ้ง |
| Smoked salmon with pickle red onion | ❖ | แซลมอนและผักดองบนขนมปัง |
| Seared tuna with wakeme and mango salsa | ❖ | ปลาทูน่ากับยำสาหร่ายและซัลซ่ามะม่วง |
| Seared tuna on ratatouille and mustard dressing | ❖ | สลัดทูน่าย่างกับสตูว์ผักรวมและซอสมัสตาร์ด |
| Grilled chicken wrapped with tortilla and mango sauce | ❖ | อกไก่ห่อแป้งตอเตียย่ากับซอสมะม่วง |
| Smoked duck breast with goat cheese and roasted red pepper on toast | ❖ | อกเป็ดรมควันกับชีสนมแพะและพริกย่างบนขนมปังกรอบ |
| Prosciutto, dried fig, cream cheese crostini | ❖ | พาร์มาแฮม มะเดื่อแห้งและครีมชีสบนขนมปังอบ |
| California roll | ❖ | แคลิฟอร์เนียโรล |
| Spicy grilled prawn and Asiatic leaf | ❖ | ยำกุ้งย่างใบบัวบก |
| Spicy pomelo salad with dried shrimp | ❖ | ยำส้มโอ |
| Steamed rice dumpling stuffed with fish | ❖ | ปั้นขลิบนึ่งไส้ปลา |
| Spicy minced duck breast salad in cucumber and mint leaves | ❖ | ลาบเป็ดในแตงกวา |
| Steamed tapioca dumpling with minced chicken | ❖ | สาคูไส้ไก่ |
| Steamed purple dumping flower with minced chicken | ❖ | ช่อม่วงไก่ |
| Minced chicken in egg net | ❖ | หรุ่มไก่ |

| HOT HORS D' OEUVRES | | (CHOICE OF 6 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Mushroom and goats cheese pizza | ❖ | พิซซ่าหน้าเห็ดและชีส |
| Deep fried Cajun squid rings lemon caper mayonnaise | ❖ | ปลาหมึกชุปแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมมายองเนส |
| Grilled salmon and Hollandaise sauce | ❖ | แซลมอนย่าง ซอสฮอลแลนเดซ |
| Chicken and mushroom puff | ❖ | พายไก่กับเห็ดผัดครีมซอส |
| Chicken lollipop with honey vinegar | ❖ | ไก่หมักทอดกับซอสน้ำผึ้ง |
| Chicken nuggets with plum sauce | ❖ | นักเก็ตไก่ |
| Chicken tandoori skewers | ❖ | ไก่ย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย |
| Fried bacon rolling pineapple and BBQ sauce | ❖ | เบคอนพันสับปะรด ซอสบาร์บีคิว |
| Mini chipolata sausages | ❖ | ไส้กรอกมินิทอด |
| Pan fried parmesan pork ball and teriyaki sauce | ❖ | หมูทอดไส้ชีส ซอสเทริยากิ |
| Mini beef burger with condiments | ❖ | เบอร์เกอร์เนื้อ |
| Fried vegetable gyoza | ❖ | เกี๊ยวซ่าไส้ผัก |
| Fried vegetable spring rolls with plum dipping sauce | ❖ | เปาะเปี๊ยะผัก |
| Fried taro spring rolls with plum dipping sauce | ❖ | เปาะเปี๊ยะเผือก |
| Deep fried shrimp golden bags | ❖ | ถุงทองไส้กุ้ง |
| Deep fried chicken sugarcane with sweet chili sauce | ❖ | ไก่พันอ้อย |
| Chicken satay with peanut sauce | ❖ | ไก่สะเต๊ะ |
| Chicken Yakitori | ❖ | ไก่ย่างซอสญี่ปุ่น |
| Tom Yum marinated chicken skewers | ❖ | ไก่ย่างหมักเครื่องต้มยำ |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

Wedding

# Cocktail PEARL Menu

Baht 1,200 net per person

| DESSERTS | | (CHOICE OF 5 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Brownies cheesecake | ❖ | ชีสเค้กบราวนี่ |
| Chocolate profiterole | ❖ | ชูครีมช็อกโกแลต |
| Chocolate fudge cake | ❖ | ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก |
| White chocolate cake | ❖ | ไวท์ช็อกโกแลตเค้ก |
| Berries tiramisu cake | ❖ | เค้กเบอร์รี่ทีรามิสุ |
| Red velvet cake | ❖ | เค้กเรดเวลเวต |
| Matcha green tea cake | ❖ | เค้กชาเขียว |
| Genoa coffee cake | ❖ | เค้กกาแฟ |
| Strawberry panna cotta | ❖ | สตรอเบอร์รี่พานาคอตต้า |
| Mango panna cotta | ❖ | พานาคอตต้ามะม่วง |
| Vanilla crème brulée | ❖ | วานิลลาเครมบรูเล่ |
| Passion meringue tarts | ❖ | ทาร์ตเมอแรงเสาวรส |
| Blueberry cheese tarts | ❖ | บลูเบอร์รี่ชีสทาร์ต |
| Assorted Thai dessert | ❖ | ขนมไทยหลากชนิด |
| Assorted seasonal fresh fruit | ❖ | ผลไม้สดตามฤดูกาล |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *Cocktail EMERALD Menu*

Baht 1,400 net per person

| COLD HORS D' OEUVRE | (CHOICE OF 6 SELECTIONS) |
|---|---|
| Eggplant caviar with focaccia bread | ❖ มะเขือม่วงหมักสมุนไพรกับขนมปังฟอคคาเซีย |
| Tortilla cream cheese roll with bell pepper, sundried tomato and olives | ❖ แป้งตอเตียย่าห่อครีมชีสและผักรวม |
| Prawns with ginger mayonnaise in coriander tartlets | ❖ กุ้งปรุงรสด้วยมายองเนสและขิงเสิร์ฟในแป้งทาร์ต |
| Smoked salmon and cream cheese rolls on whole wheat bread | ❖ แซลมอนรมควันและครีมชีสโรลบนขนมปังโฮลวีต |
| Smoked salmon, cream cheese and dill mayonnaise | ❖ แซลมอนรมควันครีมชีสและผักชีฝรั่ง |
| Tuna and salmon tartare and quail egg | ❖ ปลาทูน่ากับแซลมอนซอสทาร์ทาร์และไข่นกกระทา |
| Seared tuna and wakame salad with wasabi dressing | ❖ ปลาทูน่ากับยำสาหร่ายและซอสวาซาบิ |
| Salami and ham finger sandwich | ❖ ซาลามี่และแฮมแซนวิช |
| Bacon, avocado and goats cheese on toast | ❖ เบคอน อะโวคาโดและชีสบนขนมปังกรอบ |
| Cranberry, Brie and Prosciutto crostini with Balsamic glazed | ❖ ขนมปังอบกับแครนเบอร์รี่ พาร์มาแฮมและบรีชีส |
| Salmon tartare with tamagoyaki, cucumber and roasted sesame dressing | ❖ แซลมอนซอสทาร์ทาร์ใส่ไข่หวาน แตงกวาและงาคั่ว |
| Steamed purple dumping flower with minced chicken | ❖ ช่อม่วงไก่ |
| Spicy minced duck breast salad in cucumber and mint leaves | ❖ ลาบเป็ดในแตงกวา |
| Rice paper rolls with poached chicken and vegetables | ❖ เปาะเปี๊ยะสดไส้ไก่และผักรวม |
| Golden cup with minced chicken and vegetables | ❖ กระทงทอง |
| Vietnamese spring rolls with pork sausage | ❖ เปาะเปี๊ยะเวียตนาม |

| CARVINGS | (CHOICE OF 1 SELECTION) |
|---|---|
| Thai style marinated whole roasted chicken with spicy tamarind sauce | ❖ ไก่อบเสิร์ฟพร้อมซอสโรสแมรี่และกระเทียม |
| German sausages with sauerkraut and onion gravy | ❖ ไส้กรอกเยอรมันและซอสหอม |
| Honey clove glazed ham with gravy and pineapple relish | ❖ แฮมอบน้ำผึ้งรมควัน น้ำเกรวี่และซอสสับปะรด |

| HOT HORS D' OEUVRES | (CHOICE OF 7 SELECTIONS) |
|---|---|
| Assorted mini pizzas | ❖ พิซซ่าจิ๋วรวม |
| Spinach, pepper and parmesan cheese tartlets | ❖ ทาร์ตผักขมและชีสพาร์มีซาน |
| Tandoori prawn marinated with coriander and lemon butter sauce | ❖ กุ้งย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย ซอสเนยมะนาว |
| Mini crab cakes with wasabi cream | ❖ ปูหมักเครื่องเทศทอดเสิร์ฟพร้อมซอสวาซาบิครีม |
| Mini fish and chips | ❖ ปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด |
| Chicken nuggets with plum sauce | ❖ นักเก็ตไก่ |
| Gingered chicken cakes with coriander lime mayonnaise | ❖ ไก่สับหมักขิงทอดพร้อมมายองเนสมะนาวและผักชี |
| Chicken tandoori skewers | ❖ ไก่ย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย |
| Barbecued duck breast with spinach and five spice tart | ❖ ทาร์ตเป็ดย่างกับผักขมผัดซอสบาร์บีคิว |
| Pig in blanket with BBQ sauce | ❖ ไส้กรอกเยอรมันพันเบคอนทอด ซอสบาร์บีคิว |
| Fried vegetable gyoza | ❖ เกี๊ยวซ่าไส้ผัก |
| Fried Chinese chives gyoza | ❖ เกี๊ยวซ่าไส้กุ้ยช่าย |
| Fried taro spring rolls with plum dipping sauce | ❖ เปาะเปี๊ยะเผือก |
| Deep fried shrimp spring roll with sweet and chili sauce | ❖ เปาะเปี๊ยะกุ้ง |
| Deep fried prawn on toast with sweet and chili sauce | ❖ ขนมปังหน้ากุ้ง |
| Salmon skewers with teriyaki dipping sauce | ❖ แซลมอนย่างซอสเทริยากิ |
| Chicken Massaman crescents | ❖ มัสมั่นไก่ในแป้งพัฟ |
| Chicken Yakitori | ❖ ไก่ย่างซอสญี่ปุ่น |
| Tom Yum marinated chicken skewers | ❖ ไก่ย่างหมักเครื่องต้มยำ |
| Chicken, pork or beef satay served with peanut sauce | ❖ ไก่ หมู หรือ เนื้อสะเต๊ะ |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *Cocktail EMERALD Menu*

Baht 1,400 net per person

| DESSERTS | | (CHOICE OF 6 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Strawberry cheesecake | ❖ | ชีสเค้กสตรอเบอร์รี่ |
| Chocolate fudge cake | ❖ | ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก |
| Mini chocolate truffle cake | ❖ | เค้กช็อกโกแลตทรัฟเฟิล |
| Chocolate Brownies cake | ❖ | บราวนี่ช็อกโกแลตเค้ก |
| White chocolate cake | ❖ | ไวท์ช็อกโกแลตเค้ก |
| Berries tiramisu cake | ❖ | เค้กเบอร์รี่ทีรามิสุ |
| Red velvet cake | ❖ | เค้กเรดเวลเวต |
| Matcha green tea cake | ❖ | เค้กชาเขียว |
| Genoa coffee cake | ❖ | เค้กกาแฟ |
| Blueberry financier | ❖ | บลูเบอร์รี่ฟินันเซียร์ |
| Passion fruit panna cotta | ❖ | พานาคอตต้าเสาวรส |
| Mango panna cotta | ❖ | พานาคอตต้ามะม่วง |
| Green tea crème brulée | ❖ | ชาเขียวครีมบรูเล่ |
| Mixed nut tarts | ❖ | ทาร์ตถั่ว |
| Lemon meringue tarts | ❖ | ทาร์ตเมอแรงมะนาว |
| Blueberry cheese tarts | ❖ | บลูเบอร์รี่ชีสทาร์ต |
| Assorted Thai dessert | ❖ | ขนมไทยหลากชนิด |
| Assorted seasonal fresh fruit | ❖ | ผลไม้สดตามฤดูกาล |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *Cocktail DIAMOND Menu*

Baht 1,600 net per person

| COLD HORS D' OEUVRES | (CHOICE OF 5 SELECTIONS) |
|---|---|
| Crostini with feta cheese, semi dried tomato and roasted onion | ❖ ขนมปังกรอบเสิร์ฟพร้อมชีสเฟต้าปรุงรสด้วยมะเขือเทศอบแห้งและหอมใหญ่ |
| Tortilla cream cheese roll with bell pepper, sundried tomato and olives | ❖ แป้งตอเตียย่าห่อครีมชีสและผักรวม |
| Watermelon with feta cheese, mint leaves, and Balsamic reduction skewers | ❖ แตงโมกับเฟต้าชีส ซอสบัลซามิก |
| Brie cheese crostini with caramelize onion and thyme | ❖ ขนมปังอบและหอมใหญ่กับบรีชีส |
| Selection of various sushi and condiments | ❖ ซูชิหน้าต่างๆ พร้อมเครื่องเคียง |
| Shrimp cocktail with baby green and thousand dressing | ❖ กุ้งค็อกเทลกับน้ำสลัดเทาส์ซันไอแลนด์ |
| Crab and prawn marinated with lemon zest on white bread toast | ❖ เนื้อปูกับกุ้งปรุงรสด้วยมะนาวบนขนมปังกรอบ |
| Smoked salmon on rye bread with orange zest and sour cream | ❖ แซลมอนรมควันกับขนมปังไรต์ และซอสครีมเปรี้ยว |
| Smoked salmon roll with gherkin and horseradish cream | ❖ แซลมอนรมควันห่อแตงดองกับฮอสแรดิชครีม |
| Salmon tartare with kimchi, apple and cucumber | ❖ แซลมอนซอสทาร์ทาร์กับกิมจิ |
| Asparagus tips with prosciutto and olive | ❖ พาร์มาแฮมห่อหน่อไม้ฝรั่งและมะกอก |
| Salami on mini focaccia with olive and goats cheese | ❖ ซาลามี มะกอกและชีสนมแพะเสิร์ฟบนขนมปังฟอคคาเซีย |
| Spicy grilled beef with mint leaves salad and spicy sauce | ❖ ยำเนื้อย่าง |

| INDIVIDUAL PORTIONS | (CHOICE OF 2 SELECTIONS) |
|---|---|
| Tomato, rocket and blue cheese salad with caramelized pear | ❖ สลัดมะเขือเทศ ผักรอคเก็ต ชีสและลูกแพร์เชื่อมคาลาเมล |
| Tomato & mozzarella skewers with pesto and Balsamic reduction | ❖ มะเขือเทศและมอสซาเรลลาชีส |
| Seared Ahi tuna with passion fruit salsa and micro herbs | ❖ ปลาทูน่าย่างและซัลซ่าเสาวรส |
| Blacken Ahi tuna wakame seaweed with ebiko mayo | ❖ ปลาทูน่าย่างและยำสาหร่าย |
| Spicy pomelo salad | ❖ ยำส้มโอ |
| Minced pork in egg net | ❖ หรุ่มหมู |

| CARVINGS | (CHOICE OF 1 SELECTION) |
|---|---|
| Whole roasted chicken roulade stuffed with apricot, pistachio and thyme sauce | ❖ ไก่อบยัดไส้แอปริคอตและพิตาชิโอ ซอสไทม์ |
| Honey clove glazed ham with gravy and pineapple relish | ❖ แฮมอบน้ำผึ้งรมควัน น้ำเกรวี่และซอสสับปะรด |
| Peppered crusted Angus beef rump cap (Picanha) with peppercorn sauce | ❖ เนื้อสะโพกส่วนบนหมักพริกไทยอบเสิร์ฟพร้อมซอสพริกไทย |

| HOT HORS D' OEUVRES | (CHOICE OF 7 SELECTIONS) |
|---|---|
| Saffron arancini with mozzarella cheese and spicy fresh tomato sauce | ❖ ข้าวรีซอตโตและหญ้าฝรั่นห่อชีสทอดและซอสมะเขือเทศ |
| Mixed seafood thermidor and parmesan cheese tartlets | ❖ ทาร์ตทะเลกับครีมและชีส |
| Butterfly prawns with sweet chili sauce | ❖ กุ้งชุบขนมปังทอด |
| Tandoori marinated prawn skewers with tamarind sauce | ❖ กุ้งย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย ซอสมะขาม |
| Sea bass wrapped with bacon and lemon-dill mayo | ❖ ปลากระพงพันเบคอนอิตาลีเสิร์ฟพร้อมมายองเนสรสมะนาว |
| Mini fish and chips | ❖ ปลาชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด |
| Salmon, dill and red onion quiche with gruyere cheese | ❖ คีชแซลมอน ผักชีฝรั่ง หัวหอมและชีส |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *Cocktail DIAMOND Menu*

Baht 1,600 net per person

| HOT HORS D' OEUVRES | | (CONTINUES) |
|---|---|---|
| Chicken tandoori skewers | ❖ | ไก่ย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย |
| Chicken nuggets with plum sauce | ❖ | นักเก็ตไก่ |
| Mini Cajun chicken burgers with mango salsa | ❖ | เบอร์เกอร์ไก่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศอินเดีย และซัลซ่ามะม่วง |
| Smoked ham and wild mushroom tarts | ❖ | ทาร์ตแฮมรมควันและเห็ดป่า |
| Barbecued pork fillet with fried potato | ❖ | บาร์บีคิวหมูเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด |
| Pig in blanket with BBQ sauce | ❖ | ไส้กรอกเยอรมันพันเบคอนทอด ซอสบาร์บีคิว |
| Fried taro spring rolls with plum dipping sauce | ❖ | เปาะเปี๊ยะเผือก |
| Fried Chinese chives gyoza | ❖ | เกี๊ยวซ่าไส้กุ้ยช่าย |
| Deep fried shrimp cakes with plum dipping sauce | ❖ | ทอดมันกุ้ง |
| Deep fried shrimp spring roll with sweet and chili sauce | ❖ | เปาะเปี๊ยะกุ้ง |
| Chicken Karaage (Japanese fried chicken) with sweet chili sauce | ❖ | ไก่ชุบแป้งทอด |
| Steamed pork wonton with sesame soy sauce | ❖ | เกี๊ยวหมูซีอิ๊วน้ำมันงา |
| Beef skewers with capsicum, tomato and teriyaki sauce | ❖ | เนื้อหมักซอสเทริยากิ |

| DESSERTS | | (CHOICE OF 6 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Sticky toffee pudding with caramel sauce | ❖ | ทอฟฟี่พุดดิ้งและซอสคาราเมล |
| Blueberry cheesecake | ❖ | ชีสเค้กบูลเบอร์รี่ |
| Chocolate fudge cake | ❖ | ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก |
| Mini chocolate truffle cake | ❖ | เค้กช็อกโกแลตทรัฟเฟิล |
| Chocolate Brownies cake | ❖ | บราวนี่ช็อกโกแลตเค้ก |
| White chocolate cake | ❖ | ไวท์ช็อกโกแลตเค้ก |
| Tiramisu cake | ❖ | เค้กทีรามิสุ |
| Red velvet cake | ❖ | เค้กเรดเวลเวต |
| Matcha green tea cake | ❖ | เค้กชาเขียว |
| Genoa coffee cake | ❖ | เค้กกาแฟ |
| Toffee cake | ❖ | เค้กทอฟฟี่ |
| Blueberry financier | ❖ | บลูเบอร์รี่ฟินันเซียร์ |
| Caramel custard | ❖ | คัสตาร์ดคาราเมล |
| Strawberry panna cotta | ❖ | สตรอเบอร์รี่พานาคอตต้า |
| Raspberry panna cotta | ❖ | ราสเบอร์รี่พานาคอตต้า |
| Earl grey crème brûlée | ❖ | เอิร์ลเกรย์เครมบรูเล่ |
| Mixed nut tarts | ❖ | ทาร์ตถั่ว |
| Passion meringue tarts | ❖ | ทาร์ตเมอแรงเสาวรส |
| Blueberry cheese tarts | ❖ | บลูเบอร์รี่ชีสทาร์ต |
| Strawberry crumble tarts | ❖ | ทาร์ตสตรอเบอร์รี่กับครัมเบิล |
| Assorted Thai dessert | ❖ | ขนมไทยหลากชนิด |
| Assorted seasonal fresh fruit | ❖ | ผลไม้สดตามฤดูกาล |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet PEARL Menu*

Baht 1,450 net per person

| COLD APPETIZERS | (CHOICE OF 3 SELECTIONS) |
|---|---|
| Penne pasta with grilled vegetables and lime oil | ❖ สลัดเพนเน่กับผักรวมย่าง |
| Prawn with fresh thyme vinaigrette and spicy corn relish | ❖ สลัดน้ำใสกุ้งและซอสข้าวโพด |
| Home cured salmon gravadlax | ❖ แซลมอนหมักปรุงรส |
| Smoked chicken breast and pasta salad | ❖ ไก่รมควันกับพาสต้าสลัด |
| Smoked duck breast with orange reduction and black olive | ❖ สลัดอกเป็ดรมควันกับมะกอกดำและซอสส้ม |
| Roasted pork creamy pasta salad with celery, sweet corn and cheddar cheese | ❖ สลัดหมูอบพาสต้ากับข้าวโพดอ่อนและเชดดาร์ชีส |
| Honey ham salad with mixed beans, asparagus and red pepper | ❖ สลัดแฮมกับถั่วรวมและหน่อไม้ฝรั่ง |
| Assorted cold cuts with condiments | ❖ แฮมสไลด์พร้อมเครื่องเคียง |
| Mixed salad Vietnam style with sweet chili sauce | ❖ สลัดรวมแบบเวียตนาม |
| Deep fried vegetable spring roll with plum sauce | ❖ เปาะเปี๊ยะผัก |
| Deep fried spicy fish cake with cucumber and peanut dipping | ❖ ทอดมันปลา |
| Golden cup with minced chicken and vegetable | ❖ กระทงทอง |
| Sausage Northeast style | ❖ ไส้กรอกอีสาน |

| SALADS | (CHOICE OF 4 SELECTIONS) |
|---|---|
| Chiang Mai salad leaves with salad condiments: French, Thousand islands, Japanese sesame and Caesar dressing with garlic croutons and crispy bacon | ❖ สลัดผักเชียงใหม่ พร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ |
| Greek salad style | ❖ กรีกสลัด |
| Poached chicken salad with apple chutney and mango sauce | ❖ สลัดอกไก่ต้ม แยมแอปเปิ้ลและซอสมะม่วง |
| Creamy smoked chicken salad with almond, grapes and celery | ❖ สลัดไก่รมควัน |
| Steamed potatoes salad with crispy bacon mustard dressing | ❖ สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบและซอสมัสตาร์ด |
| Seared beef with corn salad and olive oil | ❖ สลัดเนื้อกับข้าวโพดและน้ำมันมะกอก |
| Green papaya salad | ❖ ส้มตำไทย |
| Spicy fried egg with shrimp and minced pork | ❖ ยำไข่ดาว |
| Spicy wing bean salad with shredded chicken | ❖ ยำถั่วพลูไก่ฉีก |
| Spicy chicken salad with lemongrass and Thai herbs | ❖ ยำไก่ตะไคร้ |
| Spicy roasted chicken salad | ❖ ยำไก่ย่าง |
| Spicy minced chicken or minced pork with roasted rice, and Thai herbs | ❖ ลาบไก่ หรือ หมู |
| Spicy grilled pork salad with onion, tomato and celery | ❖ ยำหมูย่าง |
| Spicy grilled pork salad with roasted rice, chili flake and Thai herbs | ❖ น้ำตกหมู |
| Spicy young kale salad with pork lemon chili sauce | ❖ ยำหมูมะนาว |
| Spicy pork salad with lemongrass and Chaophaya eggplant | ❖ พล่าหมูมะเขือเปราะ |
| Chili dip with salted egg and steamed vegetables | ❖ น้ำพริกไข่เค็มพร้อมเครื่องเคียง |
| Thai northern style pork and tomato dip with steamed vegetables chili flake and Thai herbs | ❖ น้ำพริกอ่องทรงเครื่องพร้อมเครื่องเคียง |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet PEARL Menu*

Baht 1,450 net per person

| SOUPS | | (CHOICE OF 1 SELECTION) |
|---|---|---|
| Carrot and ginger soup | ❖ | ซุปแครอทและขิง |
| Pumpkin cream soup | ❖ | ซุปข้นฟักทอง |
| Roasted tomato cream soup with herbs croton | ❖ | ซุปมะเขือเทศกับขนมปังกรอบ |
| Potato and leek cream soup | ❖ | ซุปข้นมันฝรั่งกับต้นกระเทียม |
| Sour and spicy prawns soup with fresh straw mushrooms and coriander | ❖ | ต้มยำกุ้ง |
| Chicken coconut soup with galangal, lemongrass and kaffir lime | ❖ | ต้มข่าไก่ |
| Clear soup with chicken and potatoes | ❖ | ซุปใสไก่กับมันฝรั่ง |
| Clear soup with egg sausage with minced chicken | ❖ | แกงจืดลูกรอก |
| Clear soup with minced pork, tofu, seaweed and spring onion | ❖ | แกงจืดเต้าหู้หมูสับ |
| Spicy pork sparerib soup with roasted Thai herbs | ❖ | ต้มแซ่บกระดูกหมู |

| HOT ENTREES | | (CHOICE OF 5 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Mixed seafood skewer with saffron cream sauce | ❖ | รวมมิตรทะเลเสียบไม้กับซอสหญ้าฝรั่น |
| Pan seared white snapper with tomato and caper butter | ❖ | ปลากระพงย่างกับซอสเคเปอร์และมะเขือเทศ |
| Seared white with thyme cream sauce | ❖ | ปลากระพงย่างกับซอสไทม์ |
| Roasted supreme of chicken with mushroom sauce | ❖ | อกไก่อบกับซอสครีมเห็ด |
| Roasted chicken breast on Mediterranean ratatouille and thyme jus | ❖ | อกไก่อบเสิร์ฟพร้อมสตูว์ผักรวมและซอสไทม์ |
| Italian chicken and vegetable stew | ❖ | สตูว์ไก่สไตล์อิตาเลียน |
| Roasted pork loin stuffed with dry fruit and apple raisin sauce | ❖ | หมูสันในอบห่อผลไม้แห้งกับซอสแอปเปิ้ลลูกเกด |
| Roasted pork with honey mustard sauce | ❖ | หมูอบกับซอสมัสตาร์ดน้ำผึ้ง |
| Pork Piccata with lemon-caper butter sauce | ❖ | หมูสไลด์เสิร์ฟกับซอสเนย |
| Roasted crispy pork with apple sauce | ❖ | หมูกรอบอบกับซอสแอปเปิ้ล |
| Meat loaf with BBQ sauce | ❖ | หมูบดอบ ซอสบาร์บีคิว |
| Vegetable lasagna | ❖ | ลาซานญ่าผัก |
| Classic beef lasagna | ❖ | ลาซานญ่าเนื้อ |
| Steamed seafood cakes with kaffir lime leaves and chili | ❖ | ห่อหมกทะเล |
| Sea bass with ginger, onion and spring onion | ❖ | ปลากระพงผัดขิง |
| Deep Fried sea bass with Thai sweet chili sauce | ❖ | ปลาทอดราดพริกสามรส |
| Deep fried sea bass fillet with celery | ❖ | ปลาผัดคื่นช่าย |
| Stir fried chicken with cashew nut | ❖ | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| Crispy duck breast with five spice sauce | ❖ | อกเป็ดอบและซอสเครื่องเทศจีน |
| Wok fried pork or beef morsels with garlic and black peppercorn | ❖ | หมู หรือ เนื้อผัดพริกไทยดำ |
| Stir fried beef or pork morsels with garlic, chili and Thai herbs | ❖ | หมู หรือ เนื้อผัดฉ่า |
| Stir fried pork with young pepper and oyster sauce | ❖ | หมูผัดพริกหยวกน้ำมันหอย |
| Chicken Massaman curry with potatoes and peanuts | ❖ | แกงมัสมั่นไก่ |
| Chicken, pork or beef green curry | ❖ | แกงเขียวหวานไก่ หมู หรือ เนื้อ |
| Grilled pork curry with chadi leaves | ❖ | แกงหมูใบชะมวง |
| Stir fried rice noodle with chicken | ❖ | ผัดไทไก่ |
| Stir-fried egg noodles Cantonese style with chicken or BBQ pork | ❖ | บะหมี่ผัดกวางตุ้งใส่ ไก่ หรือ หมูแดง |
| Chicken or pork fried rice with kale | ❖ | ข้าวผัดไก่ หรือ หมูใส่คะน้า |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet PEARL Menu*

Baht 1,450 net per person

| SIDE DISHES | | (CHOICE OF 1 SELECTION) |
|---|---|---|
| Stir fried mixed vegetable with oyster sauce | ❖ | ผัดผักรวมน้ำมันหอย |
| Stir fried kale and mushroom with oyster sauce | ❖ | ผัดคะน้ากับเห็ดหอม |
| Mashed potatoes | ❖ | มันฝรั่งบด |
| Gratin potato with spinach | ❖ | มันฝรั่งอบชีสผักขม |
| Buttered sautéed mixed vegetables with herbs | ❖ | ผักรวมมิตรผัดเนยสมุนไพร |
| Roasted baby potato with garlic | ❖ | มันฝรั่งอบกระเทียม |
| Selection of grilled vegetables | ❖ | ผักย่าง |

| DESSERTS | | (CHOICE OF 4 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Strawberry cheesecake | ❖ | ชีสเค้กสตรอเบอร์รี่ |
| Cherry cheesecake | ❖ | ชีสเค้กเชอร์รี่ |
| White Chocolate mango mousse | ❖ | ไวท์ช็อกโกแลตและมะม่วงมูสเค้ก |
| Brownie chocolate cake | ❖ | บราวนี่ช็อกโกแลตเค้ก |
| Strawberry cheese tartlet | ❖ | สตรอเบอร์รี่ชีสทาร์ต |
| Apple cinnamon crumbles | ❖ | พายแอปเปิ้ลโรยผงซินนามอน |
| Red velvet cake | ❖ | เค้กเรดเวลเวต |
| Mandarin orange cake | ❖ | เค้กส้ม |
| Matcha green tea cake | ❖ | เค้กชาเขียว |
| Genoa coffee cake | ❖ | เค้กกาแฟ |
| Bread butter pudding with vanilla sauce | ❖ | ขนมปังเนยพุดดิ้งกับวานิลลาซอส |
| Vanilla ice cream and strawberry sorbet | ❖ | ไอศครีมวานิลลาและสตรอเบอร์รี่ |
| Thai mixed sweet in coconut syrup | ❖ | รวมมิตร |
| Water chestnut dumplings in coconut syrup | ❖ | ทับทิมกรอบ |
| Pandan rice flour in coconut syrup | ❖ | ลอดช่อง |
| Caramelized crisp in coconut milk | ❖ | ครองแครงน้ำกะทิ |
| Mung bean dumpling | ❖ | ถั่วแปบ |
| Steamed pumpkin custard | ❖ | ฟักทองสังขยา |
| Assorted Thai desserts | ❖ | ขนมไทยหลากชนิด |
| Selection of sliced seasonal fruits | ❖ | ผลไม้ตามฤดูกาล |
| | | |
| Steamed jasmine rice | ❖ | ข้าวหอมมะลิ |
| Freshly baked bread | ❖ | ขนมปังหลากชนิด |
| | | |
| Fresh brewed coffee or selection of teas | ❖ | กาแฟหรือชา |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet EMERALD Menu*

Baht 1,650 net per person

| COLD APPETIZERS | | (CHOICE OF 3 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Penne pasta with grilled vegetables and lime oil | ❖ | สลัดเพนเน่กับผักรวมย่าง |
| Prawn cocktail | ❖ | กุ้งค็อกเทล |
| Prawn with fresh thyme vinaigrette and spicy corn relish | ❖ | สลัดน้ำใสกุ้งและซอสข้าวโพด |
| Shrimp with vegetable ratatouilles and micro green | ❖ | สลัดกุ้งกับสตูว์ผักรวม |
| Prawn and scallop with avocado salad | ❖ | กุ้งกับหอยเชลล์สและอะโวคาโดสลัด |
| Poached squid with orange and lime segment salad | ❖ | สลัดปลาหมึกกับส้มมะนาว |
| Home cured salmon gravadlax | ❖ | แซลมอนหมักปรุงรส |
| Smoked chicken breast and pasta salad | ❖ | ไก่รมควันกับพาสต้าสลัด |
| Smoked duck breast with orange reduction and black olive | ❖ | สลัดอกเป็ดรมควันกับมะกอกดำและซอสส้ม |
| Roasted pork creamy pasta salad with celery, sweet corn and cheddar cheese | ❖ | สลัดหมูอบพาสต้ากับข้าวโพดอ่อนและเชดดาร์ชีส |
| Honey ham salad with mixed beans, asparagus and red pepper | ❖ | สลัดแฮมกับถั่วรวมและหน่อไม้ฝรั่ง |
| Assorted cold cuts with condiments | ❖ | แฮมสไลด์พร้อมเครื่องเคียง |
| Mixed salad Vietnam style with sweet chili sauce | ❖ | สลัดรวมแบบเวียตนาม |
| Deep fried vegetable spring roll with plum sauce | ❖ | เปาะเปี๊ยะผัก |
| Deep fried spicy fish cake with cucumber and peanut dipping | ❖ | ทอดมันปลา |
| Golden cup with minced chicken and vegetable | ❖ | กระทงทอง |
| Sausage Northeast style | ❖ | ไส้กรอกอีสาน |

| SALADS | | (CHOICE OF 5 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Chiang Mai salad leaves with salad condiments: French, Thousand islands, Japanese sesame and Caesar dressing with garlic croutons and crispy bacon | ❖ | สลัดผักเชียงใหม่ พร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ |
| Waldorf salad | ❖ | สลัดวอลดอร์ฟ (แอปเปิ้ล ถั่ววอลนัทและลูกเกด) |
| Greek salad style | ❖ | กรีกสลัด |
| Honey roasted Japanese pumpkin, beetroot and feta cheese salad | ❖ | สลัดฟักทองอบน้ำผึ้งกับบีทรูทและเฟต้าชีส |
| Tomato salad with mozzarella cheese and fresh basil | ❖ | สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลลาชีสและใบโหระพา |
| Seafood salad with fennel and capsicum | ❖ | สลัดทะเลกับเฟนเนลและพริกหวาน |
| Cooked shrimp and asparagus with lime dressing | ❖ | สลัดกุ้งกับหน่อไม้ฝรั่ง เฟนเนลและซอสมะนาว |
| Marinated squid salad with pumpkin and cashew nuts | ❖ | สลัดปลาหมึกปรุงรสใส่เมล็ดฟักทองและมะม่วงหิมพานต์ |
| Poached chicken salad with apple chutney and mango sauce | ❖ | สลัดอกไก่ต้ม แยมแอปเปิ้ลและซอสมะม่วง |
| Creamy smoked chicken salad with almond, grapes and celery | ❖ | สลัดไก่รมควัน |
| Steamed potatoes salad with crispy bacon mustard dressing | ❖ | สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบและซอสมัสตาร์ด |
| Barbecued pork loin with pineapple relish salad | ❖ | สลัดหมูอบกับซัลซ่าสับปะรด |
| Seared beef with corn salad and olive oil | ❖ | สลัดเนื้อกับข้าวโพดและน้ำมันมะกอก |
| California roll | ❖ | แคลิฟอร์เนียโรล |
| Green papaya salad | ❖ | ส้มตำไทย |
| Spicy fried egg with shrimp and minced pork | ❖ | ยำไข่ดาว |
| Spicy grilled squid salad | ❖ | ยำปลาหมึกย่าง |
| Chicken marinated in Chinese wine | ❖ | ไก่แช่เหล้า |
| Spicy wing bean salad with shredded chicken | ❖ | ยำถั่วพลูไก่ฉีก |
| Spicy chicken salad with lemongrass and Thai herbs | ❖ | ยำไก่ตะไคร้ |
| Spicy roasted chicken salad | ❖ | ยำไก่ย่าง |
| Spicy minced chicken or minced pork with roasted rice, chili flake and Thai herbs | ❖ | ลาบไก่ หรือ หมู |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet EMERALD Menu*

Baht 1,650 net per person

| SALADS | | (CONTINUES) |
|---|---|---|
| Spicy roasted duck salad with fresh fruits | ❖ | ยำเป็ดย่างกับผลไม้ |
| Spicy grilled pork salad with onion, tomato and celery | ❖ | ยำหมูย่าง |
| Spicy grilled pork salad with roasted rice, chili flake and Thai herbs | ❖ | น้ำตกหมู |
| Spicy young kale salad with pork lemon chili sauce | ❖ | ยำหมูมะนาว |
| Spicy pork salad with lemongrass and Chaophaya eggplant | ❖ | พล่าหมูมะเขือเปราะ |
| Chili dip with salted egg and steamed vegetables | ❖ | น้ำพริกไข่เค็มพร้อมเครื่องเคียง |
| Roasted chili, garlic and prawn dip with steamed vegetables | ❖ | น้ำพริกขี้กากุ้งสดพร้อมเครื่องเคียง |
| Thai northern style pork and tomato dip with steamed vegetables | ❖ | น้ำพริกอ่องทรงเครื่องพร้อมเครื่องเคียง |

| SOUPS | | (CHOICE OF 1 SELECTION) |
|---|---|---|
| Carrot and ginger soup | ❖ | ซุปแครอทและขิง |
| Pumpkin cream soup | ❖ | ซุปข้นฟักทอง |
| Roasted tomato cream soup with herbs croton | ❖ | ซุปมะเขือเทศกับขนมปังกรอบ |
| Potato and leek cream soup | ❖ | ซุปข้นมันฝรั่งกับต้นกระเทียม |
| Roasted Thai herbs and spicy seafood soup with mushrooms and sawtooth coriander | ❖ | ต้มยำโป๊ะแตก |
| Sour and spicy prawn soup with fresh straw mushrooms and coriander | ❖ | ต้มยำกุ้ง |
| Hot and sour spicy soup with seabass and sliced ginger | ❖ | ต้มส้มปลากระพง |
| Chicken coconut soup with galangal, lemongrass and kaffir lime | ❖ | ต้มข่าไก่ |
| Clear soup with minced pork, tofu, seaweed and spring onion | ❖ | แกงจืดเต้าหู้หมูสับ |
| Spicy pork sparerib soup with roasted Thai herbs | ❖ | ต้มแซ่บกระดูกหมู |

| HOT ENTREES | | (CHOICE OF 6 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Mixed seafood skewer with saffron cream sauce | ❖ | รวมมิตรทะเลเสียบไม้กับซอสหญ้าฝรั่น |
| Pan seared white snapper with tomato and caper butter | ❖ | ปลากระพงย่างกับซอสเคเปอร์มะเขือเทศ |
| Seared white with thyme cream sauce | ❖ | ปลากระพงย่างกับซอสไทม์ |
| Roasted supreme of chicken with mushroom sauce | ❖ | อกไก่อบกับซอสครีมเห็ด |
| Roasted chicken breast on Mediterranean ratatouille and thyme jus | ❖ | อกไก่อบเสิร์ฟพร้อมสตูว์ผักรวมและซอสไทม์ |
| Italian chicken and vegetable stew | ❖ | สตูว์ไก่สไตล์อิตาเลียน |
| Crispy duck breast with five spice sauce | ❖ | อกเป็ดอบและซอสเครื่องเทศจีน |
| Roasted pork loin stuffed with dry fruit and apple raisin sauce | ❖ | หมูสันในอบห่อผลไม้แห้งกับซอสแอปเปิ้ลลูกเกด |
| Roasted pork with honey mustard sauce | ❖ | หมูอบกับซอสมัสตาร์ดน้ำผึ้ง |
| Pork Piccata with lemon-caper butter sauce | ❖ | หมูสไลด์เสิร์ฟกับซอสเนย |
| Roasted crispy pork with apple sauce | ❖ | หมูกรอบอบกับซอสแอปเปิ้ล |
| Slow roasted beef in red wine sauce | ❖ | เนื้อตุ๋นฝรั่งเศส |
| Meat loaf with BBQ sauce | ❖ | หมูบดอบ ซอสบาร์บีคิว |
| Vegetable lasagna | ❖ | ลาซานญ่าผัก |
| Classic beef lasagna | ❖ | ลาซานญ่าเนื้อ |
| Steamed seafood cakes with kaffir lime leaves and chili | ❖ | ห่อหมกทะเล |
| Sea bass with ginger, onion and spring onion | ❖ | ปลากระพงผัดขิง |
| Deep Fried sea bass with Thai sweet chili sauce | ❖ | ปลาทอดราดพริกสามรส |
| Deep fried sea bass fillet with celery | ❖ | ปลาผัดคื่นช่าย |
| Stir fried chicken with cashew nut | ❖ | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| Stir fried pork with young pepper and oyster sauce | ❖ | หมูผัดพริกหยวกน้ำมันหอย |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet EMERALD Menu*

Baht 1,650 net per person

| HOT ENTREES | | (CONTINUES) |
|---|---|---|
| Wok fried pork or beef morsels with garlic and black peppercorn | ❖ | หมู หรือ เนื้อผัดพริกไทยดำ |
| Stir fried beef or pork morsels with garlic, chili and Thai herbs | ❖ | หมู หรือ เนื้อผัดฉ่า |
| Chicken Massaman curry with potatoes and peanuts | ❖ | แกงมัสมั่นไก่ |
| Chicken, pork or beef green curry | ❖ | แกงเขียวหวานไก่ หมู หรือ เนื้อ |
| Grilled pork curry with chadi leaves | ❖ | แกงหมูใบชะมวง |
| Stir fried rice noodle with chicken | ❖ | ผัดไทไก่ |
| Stir-fried egg noodles Cantonese style with chicken or BBQ pork | ❖ | บะหมี่ผัดกวางตุ้งใส่ไก่ หรือ หมูแดง |
| Chicken or pork fried rice with kale | ❖ | ข้าวผัดไก่ หรือ หมูใส่คะน้า |

| SIDE DISHES | | (CHOICE OF 1 SELECTION) |
|---|---|---|
| Stir fried mixed vegetable with oyster sauce | ❖ | ผัดผักรวมน้ำมันหอย |
| Stir fried kale and mushroom with oyster sauce | ❖ | ผัดคะน้ากับเห็ดหอม |
| Mashed potatoes | ❖ | มันฝรั่งบด |
| Gratin potato with spinach | ❖ | มันฝรั่งอบชีสผักขม |
| Buttered sautéed mixed vegetables with herbs | ❖ | ผักรวมมิตรผัดเนยสมุนไพร |
| Roasted baby potato with garlic | ❖ | มันฝรั่งอบกระเทียม |
| Selection of grilled vegetables | ❖ | ผักย่าง |

| DESSERTS | | (CHOICE OF 5 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Strawberry cheesecake | ❖ | ชีสเค้กสตรอเบอร์รี่ |
| Cherry cheesecake | ❖ | ชีสเค้กเชอร์รี่ |
| Bailey's crème brûlée | ❖ | เครมบรูเล่ไบเล่ย์ |
| White Chocolate mango mousse | ❖ | ไวท์ช็อกโกแลตและมะม่วงมูสเค้ก |
| Chocolate mousse cake | ❖ | ช็อกโกแลตมูสเค้ก |
| Brownie chocolate cake | ❖ | บราวนี่ช็อกโกแลตเค้ก |
| Strawberry cheese tartlet | ❖ | ชีสทาร์ตสตรอเบอร์รี่ |
| Apple cinnamon crumbles | ❖ | พายแอปเปิ้ลโรยผงซินนามอน |
| Red velvet cake | ❖ | เค้กเรดเวลเวต |
| Mandarin orange cake | ❖ | เค้กส้ม |
| Matcha green tea cake | ❖ | เค้กชาเขียว |
| Genoa coffee cake | ❖ | เค้กกาแฟ |
| Sticky date pudding with caramel sauce | ❖ | พุดดิ้งอินทผาลัมกับคาราเมลซอส |
| Vanilla ice cream and strawberry sorbet | ❖ | ไอศครีมวานิลลาและสตรอเบอร์รี่ |
| Thai mixed sweet in coconut syrup | ❖ | รวมมิตร |
| Water chestnut dumplings in coconut syrup | ❖ | ทับทิมกรอบ |
| Pandan rice flour in coconut syrup | ❖ | ลอดช่อง |
| Caramelized crisp in coconut milk | ❖ | ครองแครงน้ำกะทิ |
| Mung bean dumplimg | ❖ | ถั่วแปบ |
| Steamed pumpkin custard | ❖ | ฟักทองสังขยา |
| Assorted Thai desserts | ❖ | ขนมไทยหลากชนิด |
| Selection of sliced seasonal fruits | ❖ | ผลไม้ตามฤดูกาล |
| | | |
| Steamed jasmine rice | ❖ | ข้าวหอมมะลิ |
| Freshly baked bread | ❖ | ขนมปังหลากชนิด |
| | | |
| Fresh brewed coffee or selection of teas | ❖ | กาแฟหรือชา |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet DIAMOND Menu*

Baht 1,850 net per person

| COLD APPETIZERS | | (CHOICE OF 3 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Penne pasta with grilled vegetables and lime oil | ❖ | สลัดเพนเน่กับผักรวมย่าง |
| Prawn cocktail | ❖ | กุ้งค็อกเทล |
| Prawn with fresh thyme vinaigrette and spicy corn relish | ❖ | สลัดน้ำใสกุ้งและซอสข้าวโพด |
| Shrimp with vegetable ratatouilles and micro green | ❖ | สลัดกุ้งกับสตูว์ผักรวม |
| Prawn and scallop with avocado salad | ❖ | กุ้งกับหอยเชลล์สและอะโวคาโดสลัด |
| Poached squid with orange and lime segment salad | ❖ | สลัดปลาหมึกกับส้มมะนาว |
| Home cured salmon gravadlax | ❖ | แซลมอนหมักปรุงรส |
| Smoked chicken breast and pasta salad | ❖ | ไก่รมควันกับพาสต้าสลัด |
| Smoked duck breast with orange reduction and black olive | ❖ | สลัดอกเป็ดรมควันกับมะกอกดำและซอสส้ม |
| Roasted pork creamy pasta salad with celery, sweet corn and cheddar cheese | ❖ | สลัดหมูอบพาสต้ากับข้าวโพดอ่อนและเชดดาร์ชีส |
| Honey ham salad with mixed beans, asparagus and red pepper | ❖ | สลัดแฮมกับถั่วรวมและหน่อไม้ฝรั่ง |
| Assorted cold cuts with condiments | ❖ | แฮมสไลด์พร้อมเครื่องเคียง |
| Mixed salad Vietnam style with sweet chili sauce | ❖ | สลัดรวมแบบเวียตนาม |
| Deep fried vegetable spring roll with plum sauce | ❖ | เปาะเปี๊ยะผัก |
| Deep fried spicy fish cake with cucumber and peanut dipping | ❖ | ทอดมันปลา |
| Golden cup with minced chicken and vegetable | ❖ | กระทงทอง |
| Sausage Northeast style | ❖ | ไส้กรอกอีสาน |

| SALADS | | (CHOICE OF 6 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Chiang Mai salad leaves with salad condiments: French, Thousand islands, Japanese sesame and Caesar dressing with garlic croutons and crispy bacon | ❖ | สลัดผักเชียงใหม่ พร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ |
| Waldorf salad | ❖ | สลัดวอลดอร์ฟ (แอปเปิ้ล ถั่ววอลนัทและลูกเกด) |
| Greek salad style | ❖ | กรีกสลัด |
| Honey roasted Japanese pumpkin, beetroot and feta cheese salad | ❖ | สลัดฟักทองอบน้ำผึ้งกับบีทรูทและเฟต้าชีส |
| Tomato salad with mozzarella cheese and fresh basil | ❖ | สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลลาชีสและใบโหระพา |
| Seafood salad with fennel and capsicum | ❖ | สลัดทะเลกับเฟนเนลและพริกหวาน |
| Cooked shrimp and asparagus with lime dressing | ❖ | สลัดกุ้งกับหน่อไม้ฝรั่ง เฟนเนลและซอสมะนาว |
| Marinated squid salad with pumpkin and cashew nuts | ❖ | สลัดปลาหมึกปรุงรสใส่เมล็ดฟักทองและมะม่วงหิมพานต์ |
| Poached chicken salad with apple chutney and mango sauce | ❖ | สลัดอกไก่ต้ม แยมแอปเปิ้ลและซอสมะม่วง |
| Creamy smoked chicken salad with almond, grapes and celery | ❖ | สลัดไก่รมควัน |
| Steamed potatoes salad with crispy bacon mustard dressing | ❖ | สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบและซอสมัสตาร์ด |
| Barbecued pork loin with pineapple relish salad | ❖ | สลัดหมูอบกับซัลซ่าสับปะรด |
| Seared beef with corn salad and olive oil | ❖ | สลัดเนื้อกับข้าวโพดและน้ำมันมะกอก |
| California roll | ❖ | แคลิฟอร์เนียโรล |
| Green papaya salad | ❖ | ส้มตำไทย |
| Spicy seafood salad | ❖ | ยำทะเล |
| Spicy young kale with shrimp and mince chicken salad | ❖ | ยำคะน้ากุ้งสด |
| Spicy wing bean salad with shredded chicken | ❖ | ยำถั่วพลูไก่ฉีก |
| Spicy chicken salad with lemongrass and Thai herbs | ❖ | ยำไก่ตะไคร้ |
| Spicy roasted chicken salad | ❖ | ยำไก่ย่าง |
| Spicy minced chicken or minced pork with roasted rice, chili flake and Thai herbs | ❖ | ลาบไก่ หรือ หมู |
| Spicy roasted duck salad with fresh fruits | ❖ | ยำเป็ดย่างกับผลไม้ |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet DIAMOND Menu*

Baht 1,850 net per person

| SALADS | | (CONTINUES) |
|---|---|---|
| Spicy grilled pork salad with onion, tomato and celery | ❖ | ยำหมูย่าง |
| Spicy grilled pork salad with roasted rice, chili flake and Thai herbs | ❖ | น้ำตกหมู |
| Spicy young kale salad with pork lemon chili sauce | ❖ | ยำหมูมะนาว |
| Spicy pork salad with lemongrass and Chaophaya eggplant | ❖ | พล่าหมูมะเขือเปราะ |
| Chili dip with salted egg and steamed vegetables | ❖ | น้ำพริกไข่เค็มพร้อมเครื่องเคียง |
| Crispy salmon with spicy shrimp and pork dip with steamed vegetables | ❖ | น้ำพริกลงเรือปลาแซลมอนฟูพร้อมเครื่องเคียง |
| Coconut and Thai herb dip with crab meat and minced pork with steamed vegetables | ❖ | น้ำพริกหลนปูชาววังพร้อมเครื่องเคียง |
| Roasted chili, garlic and prawn dip with steamed vegetables | ❖ | น้ำพริกขี้กากุ้งสดพร้อมเครื่องเคียง |
| Thai northern style pork and tomato dip with steamed vegetables | ❖ | น้ำพริกอ่องทรงเครื่องพร้อมเครื่องเคียง |

| SOUPS | | (CHOICE OF 2 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Carrot and ginger soup | ❖ | ซุปแครอทและขิง |
| Pumpkin cream soup | ❖ | ซุปข้นฟักทอง |
| Roasted tomato cream soup with herbs croton | ❖ | ซุปมะเขือเทศกับขนมปังกรอบ |
| Potato and leek cream soup | ❖ | ซุปข้นมันฝรั่งกับต้นกระเทียม |
| Roasted Thai herbs and spicy seafood soup with mushrooms and sawtooth coriander | ❖ | ต้มยำโป๊ะแตก |
| Sour and spicy prawn soup with fresh straw mushrooms | ❖ | ต้มยำกุ้ง |
| Hot and sour spicy soup with seabass and sliced ginger | ❖ | ต้มส้มปลากระพง |
| Chicken coconut soup with galangal, lemongrass and kaffir lime | ❖ | ต้มข่าไก่ |
| Clear soup with egg sausage with minced chicken | ❖ | แกงจืดลูกรอก |
| Clear soup with minced pork, tofu, seaweed and spring onion | ❖ | แกงจืดเต้าหู้หมูสับ |
| Spicy pork sparerib soup with roasted Thai herbs and coriander | ❖ | ต้มแซ่บกระดูกหมู |

| HOT ENTREES | | (CHOICE OF 7 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Mixed seafood skewer with saffron cream sauce | ❖ | รวมมิตรทะเลเสียบไม้กับซอสหญ้าฝรั่น |
| Pan seared white snapper with tomato and caper butter | ❖ | ปลากระพงย่างกับซอสเคเปอร์มะเขือเทศ |
| Seared white with thyme cream sauce | ❖ | ปลากระพงย่างกับซอสไทม์ |
| Roasted supreme of chicken with mushroom sauce | ❖ | อกไก่อบกับซอสครีมเห็ด |
| Roasted chicken breast on Mediterranean ratatouille and thyme jus | ❖ | อกไก่อบเสิร์ฟพร้อมสตูว์ผักรวมและซอสไทม์ |
| Italian chicken and vegetable stew | ❖ | สตูว์ไก่สไตล์อิตาเลียน |
| Crispy duck breast with five spice sauce | ❖ | อกเป็ดอบและซอสเครื่องเทศจีน |
| Roasted pork loin stuffed with dry fruit and apple raisin sauce | ❖ | หมูสันในอบห่อผลไม้แห้งกับซอสแอปเปิ้ลลูกเกด |
| Roasted pork with honey mustard sauce | ❖ | หมูอบกับซอสมัสตาร์ดน้ำผึ้ง |
| Pork Piccata with lemon-caper butter sauce | ❖ | หมูสไลด์เสิร์ฟกับซอสเนย |
| Roasted crispy pork with apple sauce | ❖ | หมูกรอบอบกับซอสแอปเปิ้ล |
| Slow roasted beef in red wine sauce | ❖ | เนื้อตุ๋นฝรั่งเศส |
| Meat loaf with BBQ sauce | ❖ | หมูบดอบ ซอสบาร์บีคิว |
| Vegetable lasagna | ❖ | ลาซานญ่าผัก |
| Classic beef lasagna | ❖ | ลาซานญ่าเนื้อ |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *International Buffet DIAMOND Menu*

Baht 1,850 net per person

| HOT ENTREES | | (CONTINUES) |
|---|---|---|
| Steamed seafood cakes with kaffir lime leaves and chili | ❖ | ห่อหมกทะเล |
| Sea bass with ginger, onion and spring onion | ❖ | ปลากระพงผัดขิง |
| Deep fried sea bass with Thai sweet chili sauce | ❖ | ปลาทอดราดพริกสามรส |
| Deep fried sea bass fillet with celery | ❖ | ปลาผัดคื่นช่าย |
| Stir fried chicken with cashew nut | ❖ | ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| Stir fried pork with young pepper and oyster sauce | ❖ | หมูผัดพริกหยวกน้ำมันหอย |
| Wok fried pork or beef morsels with garlic and black peppercorn | ❖ | หมู หรือ เนื้อผัดพริกไทยดำ |
| Stir fried beef or pork morsels with garlic, chili and Thai herbs | ❖ | หมู หรือ เนื้อผัดฉ่า |
| Chicken Massaman curry with potatoes and peanuts | ❖ | แกงมัสมั่นไก่ |
| Chicken, pork or beef green curry | ❖ | แกงเขียวหวานไก่ หมู หรือ เนื้อ |
| Thai red curry with roasted duck, eggplant and sweet basil | ❖ | แกงเผ็ดเป็ดย่าง |
| Grilled pork curry with chadi leaves | ❖ | แกงหมูใบชะมวง |
| Egg noodles with seafood | ❖ | บะหมี่ทะเล |
| Stir fried rice noodle with chicken | ❖ | ผัดไทไก่ |
| Stir-fried egg noodles Cantonese style with chicken or BBQ pork | ❖ | บะหมี่ผัดกวางตุ้งใส่ไก่ หรือ หมูแดง |
| Chicken or pork fried rice with kale | ❖ | ข้าวผัดไก่ หรือ หมูใส่คะน้า |

| SIDE DISHES | | (CHOICE OF 2 SELECTION) |
|---|---|---|
| Stir fried mixed vegetable with oyster sauce | ❖ | ผัดผักรวมน้ำมันหอย |
| Stir fried kale and mushroom with oyster sauce | ❖ | ผัดคะน้ากับเห็ดหอม |
| Mashed potatoes | ❖ | มันฝรั่งบด |
| Gratin potato with spinach | ❖ | มันฝรั่งอบชีสผักขม |
| Buttered sautéed mixed vegetables with herbs | ❖ | ผักรวมมิตรผัดเนยสมุนไพร |
| Roasted baby potato with garlic | ❖ | มันฝรั่งอบกระเทียม |
| Selection of grilled vegetables | ❖ | ผักย่าง |

| DESSERTS | | (CHOICE OF 6 SELECTIONS) |
|---|---|---|
| Strawberry cheesecake | ❖ | ชีสเค้กสตรอเบอร์รี่ |
| Cherry cheesecake | ❖ | ชีสเค้กเชอร์รี่ |
| Bailey's crème brûlée | ❖ | เครมบรูเล่ไบเล่ย์ |
| White Chocolate mango mousse | ❖ | ไวท์ช็อกโกแลตและมะม่วงมูสเค้ก |
| Chocolate mousse cake | ❖ | คกโกแลตมูสเค้ก |
| Brownie chocolate cake | ❖ | บราวนี่ช็อกโกแลตเค้ก |
| Strawberry cheese tartlet | ❖ | ชีสทาร์ตสตรอเบอร์รี่ |
| Apple cinnamon crumbles | ❖ | พายแอปเปิ้ลโรยผงซินนามอน |
| Red velvet cake | ❖ | เค้กเรดเวลเวต |
| Mandarin orange cake | ❖ | เค้กส้ม |
| Matcha green tea cake | ❖ | เค้กชาเขียว |
| Genoa coffee cake | ❖ | เค้กกาแฟ |
| Sticky date pudding with caramel sauce | ❖ | พุดดิ้งอินทผาลัมกับคาราเมลซอส |
| Bread butter pudding with vanilla sauce | ❖ | ขนมปังเนยพุดดิ้งกับวานิลลาซอส |
| Vanilla ice cream and strawberry sorbet | ❖ | ไอศครีมวานิลลาและสตรอเบอร์รี่ |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

Wedding

# International Buffet DIAMOND Menu

Baht 1,850 net per person

| DESSERTS | | (CONTINUES) |
|---|---|---|
| Thai mixed sweet in coconut syrup | ❖ | รวมมิตร |
| Water chestnut dumplings in coconut syrup | ❖ | ทับทิมกรอบ |
| Pandan rice flour in coconut syrup | ❖ | ลอดช่อง |
| Caramelized crisp in coconut milk | ❖ | ครองแครงน้ำกะทิ |
| Mung bean dumpling | ❖ | ถั่วแปบ |
| Steamed pumpkin custard | ❖ | ฟักทองสังขยา |
| Assorted Thai desserts | ❖ | ขนมไทยหลากชนิด |
| Selection of sliced seasonal fruits | ❖ | ผลไม้ตามฤดูกาล |
| | | |
| Steamed jasmine rice | ❖ | ข้าวหอมมะลิ |
| Freshly baked bread | ❖ | ขนมปังหลากชนิด |
| | | |
| Fresh brewed coffee or selection of teas | ❖ | กาแฟหรือชา |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *Chinese Set PEARL Menu*

Baht 19,999 net per table

## MENU A

文苑餐前四小碟
醉雞、麻香海蜇、紅油耳絲、佛山汾蹄
Four kinds appetizer Chef Man style
Drunken chicken,
jelly fish with shanghai sauce and sesame,
pig's ear in chili oil, marinated sliced pig knuckle
ออเดิร์ฟรวมเชฟแมน:
ไก่แช่เหล้าสูตรดั้งเดิม แมงกะพรุนน้ำมันงา หูหมูแก้ว ขาหมูเย็น

紅燒三仙魚翅
Braised shark's fin soup with crab meat,
shredded chicken and bamboo pith
ซุปหูฉลามสามเซียน

红烧鸭肉海鲜
Braised seafood with duck meat in brown sauce
เป็ดน้ำแดงซีฟู้ด

腰果蝦球
Stir-fried shrimp with cashew nuts
กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

四川雞肉西芹
Stir- fried chicken with celery Szechuan style
ไก่ผัดคึ่นไช่เสฉวน

清蒸鱸魚
Steamed sea bass in soya sauce
ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

竹笙燉肉湯
Double-boiled bamboo pith soup with pork and chicken
ซุปเยื่อไผ่ตุ๋นรวมมิตร

揚州炒飯
Fried rice "Yang Chow" style
ข้าวผัดหยางเจา

坚果甜湯
Sweetened assorted nuts soup
เต้าทึงเย็น

## MENU B

文苑餐前四小碟
川味口水雞、麻香海蜇、紅油耳絲、香港蟹柳
Four kinds appetizer Chef Man style
Chicken in Szechuan sauce,
jelly fish with Shanghai sauce and sesame,
pig's ear in chili oil and crab stick
ออเดิร์ฟรวมเชฟแมน:
ไก่ฉีกซอสเสฉวน แมงกะพรุนน้ำมันงา หูหมูแก้ว ปูอัดสูตรฮ่องกง

紅燒竹笙蟹柳雞絲魚翅
Braised shark's fin soup with crab stick, shredded chicken and bamboo pith
ซุปหูฉลามเยื่อไผ่ปูอัดไก่เส้น

X.O. 醬炒鮑筍
Stir-fried sea asparagus with X.O. sauce
หอยหน่อไม้ผัดซอสเอ็กซ์โอ

雙菇扒蔬菜
Stewed two kinds mushroom
with seasonal vegetables in oyster sauce
ผักราดเห็ดหอมและเห็ดเข็มทอง

辣椒醬炒蝦
Stir-fried prawns with chili sauce
กุ้งผัดซอสพริก

豆豉鱸魚
Steamed sea bass in black bean sauce
ปลากะพงนึ่งเต้าซี่

排骨冬瓜盅
Double-boiled winter melon soup with pork spare ribs
ซุปซี่โครงหมูตุ๋นฟัก

福建炒麵
Wok-fried "Hok Kien" noodle
หมี่ผัดฮกเกี้ยน

蜜瓜西米露
Chilled sweetened cantaloupe with sago in coconut Milk
สาคูแคนตาลูป


*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***

33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *Chinese Set OPAL Menu*

Baht 21,999 net per table

## MENU A

文苑餐前四小碟
腰果雞球、麻香海蜇、凉拌什錦蘑菇、四川醬肘花
Four kinds appetizer Chef Man style
Stir-fried chicken with cashew nuts,
jelly fish with Shanghai sauce and sesame,
wild mushroom salad,
cold pig knuckle Szechuan style
ออเดิร์ฟรวมเชฟแมน:
ไก่ผัดเม็ดมะม่วง แมงกะพรุนน้ำมันงา ยำเห็ดรวม
ขาหมูเย็นซอสเสฉวน

紅燒竹笙蟹肉魚翅
Braised shark's fin soup
with crab meat and bamboo pith
ซุปหูฉลามเยื่อไผ่เนื้อปูน้ำแดง

紅燒鴨肉鮑筍
Braised sea asparagus with duck meat in brown sauce
เป็ดน้ำแดงราดหอยหน่อไม้

桂林炸蝦丸
Deep-fried minced shrimp balls "Guilin" style
ลูกชิ้นกุ้งทอดกุ้ยหลิน

瑤柱扒雙蔬
Stewed two kinds seasonal vegetables
topped with dried scallops sauce
ผักสองสหายราดกังป๋วยน้ำแดง

豉汁蒸鱸魚
Steamed sea bass in black bean sauce
ปลากะพงนึ่งเต้าซี่

中藥燉雞湯
Double-boiled chicken soup with chinese herbs
ไก่ตุ๋นยาจีน

上海醬蝦炒飯
Fried rice with shrimp in Shanghai sauce
ข้าวผัดกุ้งซอสพริกเซี่ยงไฮ้

白果糖水
Sweetened ginkgo nuts in syrup
แปะก้วยน้ำเชื่อม

## MENU B

文苑餐前四小碟
紅燒冬菇、蟹肉炒魚肚、麻香海蜇、炸海鮮卷
Four kinds appetizer Chef Man style
Black mushroom with brown sauce,
stir-fried scramble egg with fish maw and crab meat,
jelly fish with Shanghai sauce and sesame,
crispy seafood rolls
ออเดิร์ฟรวมเชฟแมน:
เห็ดหอมน้ำแดง กระเพาะปลาผัดแห้งเนื้อปู แมงกะพรุนน้ำมันงา
เปาะเปี๊ยะทะเล

紅燒竹笙雞絲魚翅
Braised shark's fin soup
with shredded chicken and bamboo pith
ซุปหูฉลามเยื่อไผ่ไก่เส้น

文苑掛爐燒鴨
Roasted duck Chef Man style
เป็ดย่างฮ่องกงสไตล์เชฟแมน

海鮮爆鮑筍
Braised sea asparagus with seafood in brown sauce
หอยหน่อไม้ราดซีฟู้ดน้ำแดง

白果炒蝦仁
Stir-fried shrimp with Ginkgo nuts
กุ้งผัดแปะก้วย

乾煎豉汁鱸魚
Deep-fried sea bass with black bean sauce
ปลากะพงทอดราดเต้าซี่

中藥竹笙燉排骨湯
Double-boiled pork spare rib soup
with bamboo pith and Chinese herbs
ซี่โครงหมูตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน

福建炒麵
Wok-fried "Hok Kien" noodle
หมี่ผัดฮกเกี้ยน

芋泥白果
Sweetened mashed taro with ginkgo nuts
โอนีแปะก้วย


*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***

33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *Chinese Set Menu*

## EMERALD MENU
Baht 24,999 net per table

文苑餐前四小碟
醉雞、紅酒蝦、凉拌什錦蘑菇、四川酱肘花
Four kinds appetizer Chef Man style
Drunken chicken,
deep-fried shrimp in red wine sauce,
Wild Mushroom Salad, Cold Pig Knuckle Szechuan Style
ออเดิร์ฟรวมเชฟแมน:
ไก่แช่เหล้าสูตรดั้งเดิม กุ้งเหล้าแดง ยำเห็ดรวม ขาหมูเย็นซอสเสฉวน

紅燒竹笙蟹肉魚翅
Braised shark's fin soup
with crab meat and bamboo pith
ซุปหูฉลามเยื่อไผ่เนื้อปูน้ำแดง

香港乳豬
Barbecued suckling pig "Hong Kong" style
หมูหันฮ่องกง

鮑魚燒賣皇
Steamed "Siu-Mai"with abalone dumpling
ขนมจีบเป๋าฮื้อ

炒蝦炸牛奶
Sautéed shrimp with deep-fried milk
กุ้งผัดนมกรอบ

清蒸石斑
Steamed grouper in soya sauce
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

竹笙燉雞湯
Double-boiled chicken soup with bamboo pith
ซุปเยื่อไผ่ตุ๋นไก่

蟹肉炒飯
Fried rice with crab meat
ข้าวผัดปู

白果紅豆湯
Sweetened red bans soup with ginkgo nuts
แปะก้วยถั่วแดง

## RUBY MENU
Baht 27,999 net per table

鮮果海鮮沙拉
Seafood salad with assorted fruits
สลัดผลไม้รวมทะเล

紅燒竹笙蟹肉魚翅
Braised shark's fin soup with crab meat and bamboo pith
ซุปหูฉลามเยื่อไผ่เนื้อปูน้ำแดง

香港乳豬
Barbecued suckling pig "Hong Kong" style
หมูหันฮ่องกง

紅燒鮑魚扒冬菇
Braised abalone with black mushroom in brown sauce
เป๋าฮื้อเห็ดหอมน้ำแดง

蝦球炒蘆筍
Sautéed prawn with asparagus
หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง

清蒸石斑
Steamed grouper in soya sauce
ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

排骨冬菇羹
Double-boiled pork spare ribs with black mushroom soup
ซุปเห็ดหอมซี่โครงหมู

蟹肉炒飯
Fried rice with crab meat
ข้าวผัดปู

港式甜點
Hong Kong desserts
ขนมหวานฮ่องกง

白果馬蹄羹
Sweetened water chestnut creamy soup
with ginkgo nuts and egg
แปะก้วยแห้วบด


*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***

33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

Wedding

# Chinese Set DIAMOND Menu

Baht 29,999 net per table

## MENU

文苑餐前四小碟
上海熏魚、麻香海蜇、鮮蝦腐皮卷、炸海鮮卷
Four kinds appetizer Chef Man style
Deep-fried fish fillet with Shanghai sauce,
jelly fish with shanghai sauce and sesame,
deep-fried bean curd skin rolls with shrimp,
crispy seafood rolls
ออเดิร์ฟรวมเชฟแมน
เนื้อปลาทอดซอสเซี่ยงไฮ้ แมงกะพรุนน้ำมันงา ฟองเต้าหู้ทอด เปาะเปี๊ยะทะเลทอด

紅燒魚子魚翅
Braised shark's fin soup with fish roe
ซุปหูฉลามไข่ปลา

香港乳猪
Barbecued suckling pig "Hong Kong" style
หมูหันฮ่องกง

蠔油扒鮑魚
Braised abalone in oyster sauce
เป๋าฮื้อน้ำมันหอย

白果炒老虎蝦
Wok-fried tiger prawns with ginkgo nuts
กุ้งลายเสือผัดแปะก้วย

清蒸石斑
Steamed grouper in black bean sauce
ปลาเก๋านึ่งเต้าซี่

中藥竹笙燉雞湯
Double-boiled chicken soup
with bamboo pith and Chinese herbs
ซุปเยื่อไผ่ตุ๋นไก่ยาจีน

雞絲炒伊麵
Fried E-Fu noodle with shredded chicken "Hong Kong" style
อีหมี่ผัดสไตล์ฮ่องกง

港式甜點
Hong Kong desserts
ขนมหวานฮ่องกง

白果港菌湯
Double-boiled ginkgo nuts
with Hong Kong wild Mushroom in sugar syrup
แปะก้วยตุ๋นเห็ดรวมฮ่องกง


*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***

33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

Wedding

# Live Cooking Stations

Price per 100 portions

## RECOMMENDED FOR BREAKFAST

| | |
|---|---|
| อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ<br>(Assorted freshly make of your own choice sandwich, yoghurt, fresh fruit juice and seasonal fruits) | Baht 20,000 net |
| บะหมี่ เกี๊ยวกุ้ง หมูแดง สไตล์ฮ่องกง<br>(Prawn wontons with egg noodles soup, roasted pork and pak choi) | Baht 15,000 net |
| ข้าวมันไก่<br>(Hainanese chicken rice) | Baht 13,000 net |
| ข้าวต้มปลา ไข่ลวก<br>(Boiled rice with fish and soft-boiled eggs) | Baht 13,000 net |
| ผัดหมี่<br>(Fried egg noodles with shredded chicken, black fungus and vegetable) | Baht 10,000 net |
| ขนมจีบ ซาลาเปา<br>(Assorted dim sum & Chinese buns) | Baht 10,000 net |

## THAI

| | |
|---|---|
| ปอเปี๊ยะสดเนื้อปู<br>(Thai fresh spring rolls with crabmeat and tamarind sauce) | Baht 10,000 net |
| ก๋วยจั๊บน้ำข้น<br>(Thick rice noodles with braised offal, crispy pork, and spicy broth) | Baht 13,000 net |
| ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น หมูสด ลูกชิ้น<br>(Thai noodle soup with braised pork, pork ball and pork morsels) | Baht 13,000 net |
| ข้าวขาหมู<br>(Braised pork knuckle in soy sauce served with steamed rice, boiled eggs and pickled vegetables) | Baht 13,000 net |
| ยำรวมมิตร<br>(Spicy salad Thai style with fresh shrimps, squid, fish ball, sausage, crab stick and vegetables) | Baht 13,000 net |
| ผัดไทกุ้งสด<br>(Pad Thai noodle with shrimp) | Baht 13,000 net |
| น้ำตกหมู ส้มตำ ข้าวเหนียว<br>(Spicy grilled pork salad with roasted rice and Thai herbs, glutinous rice and green papaya salad) | Baht 14,000 net |
| ไก่ย่าง ส้มตำ ข้าวเหนียว<br>(Barbecued chicken, glutinous rice and green papaya salad) | Baht 14,000 net |
| คอหมูย่าง ส้มตำ ข้าวเหนียว<br>(Grilled pork neck, glutinous rice and green papaya salad) | Baht 14,000 net |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

Wedding

# Live Cooking Stations

Price per 100 portions

## CHINESE

| | |
|---|---|
| ผัดหมี่<br>(Fried egg noodles with shredded chicken, black fungus and vegetable) | Baht 10,000 net |
| ขนมจีบ ซาลาเปา<br>(Assorted dim sum & Chinese buns) | Baht 10,000 net |
| ข้าวมันไก่<br>(Hainanese chicken rice) | Baht 13,000 net |
| ข้าวผัดปู<br>(Fried rice with crab meat) | Baht 13,000 net |
| กระเพาะปลา<br>(Fish maw soup) | Baht 14,000 net |
| ข้าวหมูแดง หมูกรอบ<br>(Steamed jasmine rice with roasted pork, Chinese pork sausage & crispy pork) | Baht 14,000 net |
| บะหมี่หมูแดง หมูกรอบ<br>(Egg noodle soup with roasted pork & crispy pork) | Baht 14,000 net |
| บะหมี่ เกี๊ยวกุ้ง หมูแดง สไตล์ฮ่องกง<br>(Prawn wontons with egg noodles soup, roasted pork and pak choi) | Baht 15,000 net |
| บะหมี่เป็ดย่าง<br>(Egg noodle soup with roasted duck) | Baht 15,000 net |
| ข้าวหน้าเป็ด<br>(Steamed jasmine rice with roasted duck) | Baht 15,000 net |
| ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง<br>(Dried shrimp noodle and pork belly in soya sauce with vegetables) | Baht 15,000 net |
| ราดหน้าเกี๊ยวกรอบ<br>(Crispy wonton with pork and Hong Kong kale gravy) | Baht 15,000 net |
| บะหมี่ เกี๊ยวกุ้ง สไตล์ฮ่องกง เนื้อปู<br>(Prawn wontons with egg noodles soup, roasted pork, pak choi and crab meat) | Baht 17,000 net |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

EASTIN GRAND HOTEL SATHORN BANGKOK

*Wedding*

# *Live Cooking Stations*

Price per 100 portions

## JAPANESE

| | |
|---|---|
| SUSHI (Regular)<br>*Tuna, salmon, cooked shrimp, sea bass and cuttlefish* | Baht 30,000 net |
| SUSHI (Deluxe) – Imported<br>*Tuna, salmon, yellow tail, red snapper and northern clam* | Baht 55,000 net |
| MAKI SUSHI<br>*Tuna roll, cucumber roll and radish pickles roll* | Baht 25,000 net |
| SASHIMI (Regular)<br>*Tuna, salmon, marinated mackerel, crabstick and octopus* | Baht 30,000 net |
| SASHIMI (Deluxe) – Imported<br>*Tuna, salmon, yellow tail, northern clam and sweet shrimp* | Baht 55,000 net |
| CALIFORNIA ROLLS (3 pieces / person) | Baht 20,000 net |
| TEMAKI (3 pieces / person)<br>*Hand rolled sushi* | Baht 25,000 net |
| TEMPURA (4 pieces / person)<br>*(Deep-fried prawn and mixed vegetables)* | Baht 25,000 net |

## WESTERN

| | |
|---|---|
| Caesar salad with condiments | Baht 9,000 net |
| ไส้กรอกเยอรมัน<br>(German sausages with sauerkraut, mashed potatoes, mustard, and onion gravy) | Baht 13,000 net |
| Pasta with seafood, Italian sausages & Carbonara sauce | Baht 13,000 net |
| พาสต้าผัดซอสไทย<br>(Pasta with Phadthai, Tom Yum Goong, Green chicken curry) | Baht 15,000 net |
| Chilled cooked prawns on ice with dips and condiments | Baht 25,000 net |
| Oyster on ice | On market price |
| Chilled seafood | On market price |
| Variety of cheese and condiments | On market price |

## DESSERTS

| | |
|---|---|
| Snow ice with syrup served with 12 kinds of condiments | Baht 9,000 net |
| Coconut ice cream served with 6 kinds of condiments | Baht 10,000 net |
| 4 flavours of ice cream served with 6 kinds of condiments | Baht 13,000 net |
| Crepe with chocolate sauce, fruits and ice cream | Baht 15,000 net |
| Chocolate fountain with assorted fresh fruits, dried fruits marshmallow and diced butter cake | Baht 25,000 net |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

# Carving

Price per 100 portions

## CHICKEN

| | |
|---|---|
| Roasted chicken with gravy | Baht 12,000 net |

## PORK

| | |
|---|---|
| Glazed bone ham | Baht 13,000 net |
| Baked ham in bread crust | Baht 13,000 net |
| German crispy pork knuckle (min 10 kilo) | Baht 13,000 net |
| Baked ham with brown sugar, rum and cayenne glaze (8 kg) | Baht 13,000 net |
| Roasted BBQ ham with mustard seed gravy | Baht 13,000 net |
| Bone-in oven roasted rack of pork | Baht 13,000 net |

## FISH

| | |
|---|---|
| Baked fish snapper kulibiac | Baht 15,000 net |
| Smoked salmon with condiments | Baht 15,000 net |
| Dill marinated salmon | Baht 15,000 net |
| Vodka-beetroot marinated salmon | Baht 15,000 net |
| Salmon en crouté | Baht 15,000 net |
| Whole baked salmon in salt crust | Baht 15,000 net |
| Baked pistachio crusted salmon | Baht 16,000 net |

## LAMB

| | |
|---|---|
| Roasted Australian Leg of lamb in Herb Crust 9 kg | Baht 22,000 net |
| Roasted Australian Rack of Lamb with Herb Crust 9 kg | Baht 29,000 net |

## ROASTED AUSTRALIAN ANGUS BEEF
(subject to availability & on market price)

| | |
|---|---|
| Grain-Fed Striploin 6 kg | Approx. Baht 22,000 net |
| Grain-Fed Rib Eye 6 kg | Approx. Baht 25,000 net |
| Grain-Fed Prime Rib 9 kg | Approx. Baht 36,000 net |
| Grain-Fed Picanha (Rump Cap) 10 kg | Approx. Baht 26,000 net |

## ROASTED AUSTRALIAN WAGYU BEEF MB 4/5
(subject to availability & on market price)

| | |
|---|---|
| Wagyu Striploin 6 kg | Approx. Baht 32,000 net |
| Wagyu Rib Eye 6 kg | Approx. Baht 35,000 net |
| Wagyu Prime Rib 9 kg | Approx. Baht 46,000 net |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***



33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

# Music Selection

Prices are applicable for 3 hours only

| | |
|---|---|
| **TRIO** (INSTRUMENTAL MUSIC) | Baht 14,000 net |
| Electric piano, violin and bass | |
| Electric piano, saxophone and bass | |
| Electric piano, flute and bass | |
| **TRIO** | Baht 16,000 net |
| Electric piano, violin, bass and singer | |
| Electric piano, saxophone, bass and singer | |
| Electric piano, flute, bass and singer | |
| **QUARTET** (INSTRUMENTAL MUSIC) | Baht 16,000 net |
| Electric piano, violin, saxophone and bass | |
| Electric piano, violin, flute and bass | |
| Electric piano, violin, clarinet and bass | |
| **QUARTET** | Baht 18,000 net |
| Electric piano, saxophone, bass, drum and singer | |
| Electric piano, violin, bass, drum and singer | |
| **STRING COMBO** | Baht 22,000 net |
| Electric piano, guitar, saxophone, bass, drum and singer | |
| **JAZZ BAND** | Baht 24,000 net |
| Electric piano, guitar, saxophone, bass, drum and singer | |
| **KARAOKE** | |
| Without singer | Baht 10,000 net |
| With singer | Baht 14,000 net |



*** ราคาดังกล่าวรวมค่าบริการ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% แล้ว ***

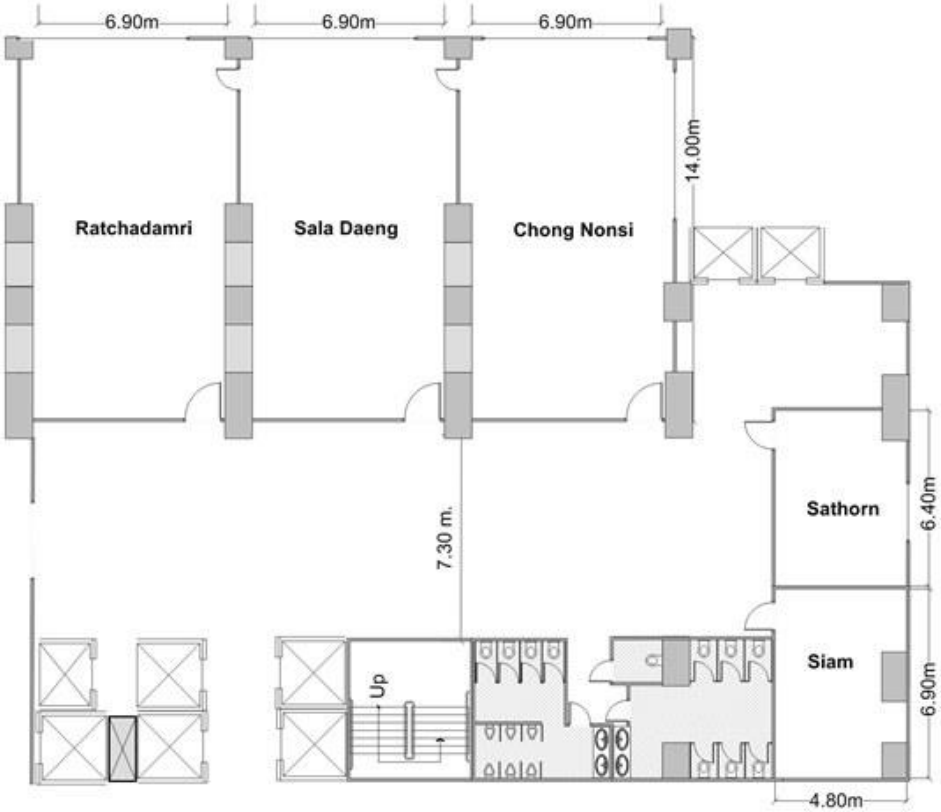


33/1 South Sathorn Road, Yannawa, Sathorn, Bangkok 10120 Tel: 66 2 210 8100 www.eastingrandsathorn.com

# *Surasak Ballroom, 11th Floor*

| Venue | Sq.m. | Dimension W x L x H | Classroom | Theatre | I-Shape | U-Shape | Hollow | Banquet | Reception |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Surasak Ballroom | 612 | 14 x 44.5 x 5.2 | 300 | 650 | 100 | 100 | 100 | 400 | 600 |
| Foyer | 290 | | | | | | | | |
| Surasak I | 416 | 14 x 30.5 x 5.2 | 210 | 350 | 60 | 60 | 60 | 240 | 400 |
| Surasak II | 98 | 14 x 7 x 5.2 | 54 | 80 | 30 | 30 | 36 | 60 | 100 |
| Surasak I+II | 514 | 14 x 37.5 x 5.2 | 264 | 475 | 80 | 80 | 85 | 310 | 500 |
| Surasak III | 98 | 14 x 7 x 5.2 | 54 | 80 | 30 | 30 | 36 | 60 | 100 |
| Surasak II+III | 196 | 14 x 14 x 5.2 | 108 | 200 | 34 | 36 | 42 | 120 | 200 |
| Terrace | 40 | 4 x 10 x 5.2 | | | | | | | |

# *Function Rooms, 12th Floor*




| | Sq.m. | Dimension W x L x H | Classroom | Theatre | I-Shape | U-Shape | Hollow | Banquet | Reception |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ratchadamri | 96.6 | 6.9 x 14 x 3.4 | 54 | 100 | 30 | 30 | 36 | 70 | 100 |
| Sala Daeng | 96.6 | 6.9 x 14 x 3.4 | 54 | 100 | 30 | 30 | 36 | 70 | 100 |
| Chong Nonsi | 96.6 | 6.9 x 14 x 3.4 | 54 | 100 | 30 | 30 | 36 | 70 | 100 |
| Foyer | 170 | | | | | | | | |
| Sathorn | 30.72 | 6.4 x 4.8 x 3.4 | Boardroom for 10-12 persons | | | | | | |
| Siam | 33.12 | 6.9 x 4.8 x 3.4 | Boardroom for 10-12 persons | | | | | | |