

ENGAGEMENT CEREMONY

ROOM RENTAL

Baht 45,000 net

Inclusive of

- Room rental during 07.00-11.00 hrs. or 14.00-18.00 hrs.
- Sofa set and chair set up in theatre style for 50 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 150 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
- 2 items of snack (minimum 50 person) Baht 380 net per person
- International buffet Baht 1,550-1,950 net per person
- Chinese banquet Baht 21,000-31,000 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 150 net per cup
- Soft drinks Baht 280 net per person
- Corkage charge (for bring in whisky, wine & Champagne) Baht 500 net per bottle

แพคเกจงานหมั้น

ค่าเช่าห้อง

45,000 บาท

รวมรายการดังต่อไปนี้

- การใช้สถานที่ช่วงเวลา 07.00- 11.00 น. หรือ 14.00 – 18.00 น.
- ชุดโซฟาสำหรับพิธีหมั้นและเก้าอี้สำหรับผู้เข้าร่วมงาน 50 ท่าน
- เสาดอกไม้ 1 คู่บนเวที
- ป้ายชื่อบ่าว-สาวบนเวที
- ชุดยกน้ำชา
- พานแหวน 2 พาน
- ช่อดอกไม้รับตัวเจ้าสาว 1 ช่อ
- ดอกไม้กลัดอกแขกผู้ใหญ่ 6 ช่อ
- เพลงบรรเลงไทยหรือจีน และไมโครโฟนสำหรับพิธีกร
- น้ำสมุนไพรและน้ำดื่มสำหรับผู้เข้าร่วมงาน
- กาแฟหรือชา 50 ถ้วย (สั่งเพิ่มราคา 150 บาท / ถ้วย)
- ห้องพักแบบซูพีเรียร์ 1 ห้อง 1 คืน พร้อมอาหารเช้าสำหรับ 2 ท่าน

พิธีสงฆ์

19,000 บาท

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

พิธีหลั่งน้ำพระพุทธรมนต์

10,000 บาท

- ตั้งหลั่งน้ำพระพุทธรมนต์สีครีม-ทองและพานดอกไม้รับน้ำพระพุทธรมนต์
- อุปกรณ์หลั่งน้ำพระพุทธรมนต์ ได้แก่ ขันน้ำ หอยสังข์ พานทอง มงคัลแฝดและแปงเจิม
- โต๊ะหมู่บูชาพร้อมแจกันดอกไม้ 1 คู่
- มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว 1 คู่

อาหาร

- ขนมบัวลอยมงคล หรือ ขนมอี๋ (ขึ้นตำ 30 ถ้วย) 80 บาท / ถ้วย
- อาหารว่าง 2 รายการ (ขึ้นตำ 50 ท่าน) 380 บาท / ท่าน
- บุฟเฟ่ต์อาหารนานาชาติ 1,550-1,950บาท / ท่าน
- โต๊ะจีน 21,000-31,000 บาท / โต๊ะ

ชุดอาหาร

คุณสามารถเลือกเมนูอาหารในงานจัดเลี้ยงเพื่อสร้างความประทับใจให้กับแขกที่มาร่วมงานในวันสำคัญของคุณ เพื่อความเพียงพอของอาหาร ทางโรงแรมขอแนะนำให้คุณลูกค้าเลือกอาหาร 4-8 ชุดอาหาร โดยนับปริมาณแขก 1 ท่าน ต่อ 4 เสริฟ

เครื่องดื่ม

- กาแฟสดและชา 'Dilmah' 150 บาท / ถ้วย
- น้ำอัดลม 280 บาท / ท่าน
- ค่าน้ำเข้าเหล้า ไวน์และแชมเปญ 500 บาท /ขวด

WEDDING PACKAGE

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

COCKTAIL

Pearl Menu	Baht 1,300 net per person
Emerald Menu	Baht 1,500 net per person
Diamond Menu	Baht 1,700 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 1,550 net per person
Emerald Menu	Baht 1,750 net per person
Diamond Menu	Baht 1,950 net per person

CHINESE BANQUET BY CHEF MAN

Pearl Menu	Baht 21,000 net per table
Opal Menu	Baht 23,000 net per table
Emerald Menu	Baht 26,000 net per table
Ruby Menu	Baht 29,000 net per table
Diamond Menu	Baht 31,000 net per table

BEVERAGE

Singha draught beer	Baht 9,500 net per barrel (30 litres)
Heineken draught beer	Baht 10,500 net per barrel (30 litres)

ENTERTAINMENT & AV EQUIPMENT RENTAL FEE

LCD projector & screen	Baht 6,000 net per set
LED	Baht 20,000 net per set
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
Pair of neck garlands	Baht 2,500 net per pair
Flower stand	Baht 6,000 net per stand

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

แพคเกจงานแต่งงาน

ห้องสุรสักดิ์บอลรูม	ค็อกเทล	บุฟเฟต์	โต๊ะจีน
รับรองได้สูงสุด	600 ท่าน	400 ท่าน	40 โต๊ะ

ค็อกเทล

เมนูเพิร์ล	1,300 บาท / ท่าน
เมนูเอมเมอรัล	1,500 บาท / ท่าน
เมนูโดมอนด์	1,700 บาท / ท่าน

บุฟเฟต์นานาชาติ

เมนูเพิร์ล	1,550 บาท / ท่าน
เมนูเอมเมอรัล	1,750 บาท / ท่าน
เมนูโดมอนด์	1,950 บาท / ท่าน

โต๊ะจีน (โดยห้องอาหารเชฟแมน)

เมนูเพิร์ล	21,000 บาท / โต๊ะ
เมนูโอปอล	23,000 บาท / โต๊ะ
เมนูเอมเมอรัล	26,000 บาท / โต๊ะ
เมนูรูบี้	29,000 บาท / โต๊ะ
เมนูโดมอนด์	31,000 บาท / โต๊ะ

เครื่องดื่ม

เบียร์สดสิงห์	9,500 บาท / ถัง (30 ลิตร)
เบียร์สดไฮเนเก้น	10,500 บาท / ถัง (30 ลิตร)

อุปกรณ์แสง สี เสียงต่างๆ

โปรเจคเตอร์และจอแอลซีดี	6,000 บาท / ชุด
จอแอลอีดี	20,000 บาท / ชุด
Follow light & controller	6,000 บาท
ค่าเช่าห้องและค่าบริการงานเลี้ยงหลังพิธีการ	30,000 บาท / ชั่วโมง

ดอกไม้และการตกแต่งงาน

ดอกไม้ติดเสื้อแขกผู้ใหญ่	150 บาท / ช่อ
สมุดประสาธพร	500 บาท / เล่ม
มาลัยกร	1,200 บาท / พวง
ช่อดอกไม้	2,000 บาท / ช่อ
มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว	2,500 บาท / คู่
เสาดอกไม้	6,000 บาท

รายการอื่นๆ

ค่านำเข้าเหล้าวิสกี้ ไวน์และแชมเปญ	10,000 บาท / งาน
ค่านำเข้าวงดนตรี และชุดแสง สี เสียง	10,000 บาท / งาน
ค่านำเข้าชุดอาหาร	20,000 บาท / ชุด (จำกัด 2 ชุด)
ค่านำเข้าจากถ่ายรูป	30,000 บาท

COMPLIMENTARY CONCESSIONS

Details	Baht 100,000 to 199,000	Baht 200,000 to 349,999	Baht 350,000 and above
Wedding blessing books สมุดประสาธน์		1	2
Customized 7-tier wedding cake เค้กแต่งงาน 7 ชั้น	✓	✓	✓
One pair of wedding garlands for bride and groom มาลัยมงคลสำหรับบ่าว-สาว 1 คู่		✓	✓
Standard floral arrangement ดอกไม้ตกแต่งทั่วไปในงานตามมาตรฐาน			✓
VIP corsages ดอกไม้กลัดอกแขกผู้ใหญ่		4	6
Foam lettering backdrop on stage ป้ายชื่อบ่าว-สาวบนเวที	✓	✓	✓
LCD projector & screen เครื่องฉายโปรเจคเตอร์พร้อมจอแอลซีดี	✓	✓	✓
LED จอแอลอีดี			✓
One-night stay in Executive Deluxe on wedding day with breakfast for bride and groom ห้องพักแบบเอ็กซีคิวทีฟ ดีลักซ์ พร้อมอาหารเช้าสำหรับบ่าว-สาว	✓		
One-night stay in Grand Executive Deluxe on wedding day with breakfast for bride and groom ห้องพักแบบแกรนด์เอ็กซีคิวทีฟ ดีลักซ์ พร้อมอาหารเช้าสำหรับบ่าว-สาว		✓	
One-night stay in Premium Executive Deluxe on wedding day with breakfast for bride and groom ห้องพักแบบพรีเมียมเอ็กซีคิวทีฟ ดีลักซ์ พร้อมอาหารเช้าสำหรับบ่าว-สาว			✓
Executive Lounge Benefit for bride and groom สิทธิประโยชน์เอ็กซีคิวทีฟ เลอจน์สำหรับบ่าว-สาว	✓	✓	✓
One-night stay in Superior Room on wedding day with breakfast for parent ห้องพักแบบซูพีเรียร์ พร้อมอาหารเช้าสำหรับแขกผู้ใหญ่		1	2

Cocktail PEARL Menu

Baht 1,300 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 อัลมอนด์ ครีมชีส น้ำผึ้งและบัลซามิกบนขนมปังอบ
Forest mushroom duxelles with rocket and parmesan	❖ ผักเห็ดรวมกับผักรอกเก็ตและชีสพามาซานบนขนมปัง
Prawn on toasts with dill mayonnaise	❖ กุ้งปรุงรสด้วยมายองเนสและผักชีฝรั่งบนขนมปังปิ้ง
Smoked salmon with pickle red onion	❖ แซลมอนและผักดองบนขนมปัง
Seared tuna with wakeme and mango salsa	❖ ปลาทูนากับยำสาหร่ายและซอสมะม่วง
Seared tuna on ratatouille and mustard dressing	❖ สลัดทูน่าย่างกับสตูว์ผักรวมและซอสมัสตาร์ด
Grilled chicken wrapped with tortilla and mango sauce	❖ อกไก่ห่อแป้งทอดเตี๋ยากับซอสมะม่วง
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	❖ ปั่นขลิบนิ่งไส้ปลา
Spicy minced duck breast salad in cucumber and mint leaves	❖ ลาบเป็ดในแตงกวา
Steamed tapioca dumpling with minced chicken	❖ สาकुไส้ไก่
Steamed purple dumping flower with minced chicken	❖ ซ่อม่วงไก่
Minced chicken in egg net	❖ ห่อหมูไก่
HOT HORS D' OEUVRES	(CHOICE OF 6 SELECTIONS)
Mushroom and goats cheese pizza	❖ พิซซ่าหน้าเห็ดและชีส
Deep fried Cajun squid rings lemon caper mayonnaise	❖ ปลาหมึกชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมมายองเนส
Grilled salmon and Hollandaise sauce	❖ แซลมอนย่าง ซอสฮอลแลนด์ซ
Chicken and mushroom puff	❖ พายไก่กับเห็ดผัดครีมซอส
Chicken lollipop with honey vinegar	❖ ไก่หมักทอดกับซอสน้ำผึ้ง
Chicken nuggets with plum sauce	❖ นั๊กเก็ตไก่
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 ซอสเทรียากิ
Mini beef burger with condiments	❖ เบอร์เกอร์เนื้อ
Fried vegetable gyoza	❖ เกี้ยวซ่าไส้ผัก
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

Cocktail PEARL Menu

Baht 1,300 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 brûlée	❖ วานิลลาครีมบรูเล่
Passion meringue tarts	❖ ทาร์ตเมอแรงเสาวรส
Blueberry cheese tarts	❖ บลูเบอร์รี่ชีสทาร์ต
Assorted Thai dessert	❖ ขนมไทยหลากชนิด
Assorted seasonal fresh fruit	❖ ผลไม้สดตามฤดูกาล

Cocktail EMERALD Menu

Baht 1,500 net per person

COLD HORS D' OEUVRE

- Eggplant caviar with focaccia bread
- Tortilla cream cheese roll with bell pepper, sundried tomato and olives
- Prawns with ginger mayonnaise in coriander tartlets
- Smoked salmon and cream cheese rolls on whole wheat bread
- Smoked salmon, cream cheese and dill mayonnaise
- Tuna and salmon tartare and quail egg
- Seared tuna and wakame salad with wasabi dressing
- Salami and ham finger sandwich
- Bacon, avocado and goats cheese on toast
- Cranberry, Brie and Prosciutto crostini with Balsamic glazed
- Salmon tartare with tamagoyaki, cucumber and roasted sesame dressing
- Steamed purple dumping flower with minced chicken
- Spicy minced duck breast salad in cucumber and mint leaves
- Rice paper rolls with poached chicken and vegetables
- Golden cup with minced chicken and vegetables
- Vietnamese spring rolls with pork sausage

(CHOICE OF 6 SELECTIONS)

- ❖ มะเขือม่วงหมักสมุนไพรกับขนมปังพ็อคคาเซีย
- ❖ แป้งตอเตี้ยยำห่อครีมชีสและผักรวม
- ❖ กุ้งปรุงรสด้วยมายองเนสและซิงเสิร์ฟในแป้งทาร์ต
- ❖ แซลมอนรมควันและครีมชีสโรลบนขนมปังโฮลวีต
- ❖ แซลมอนรมควันครีมชีสและผักชีฝรั่ง
- ❖ ปลาทูนากับแซลมอนซอสทาร์ทาร์และไข่คนกระทะ
- ❖ ปลาทูนากับยำสาหร่ายและซอสวาซาบิ
- ❖ ซาลามีและแฮมแซนด์วิช
- ❖ เบคอน อะโวคาโดและชีสบนขนมปังกรอบ
- ❖ ขนมปังจอบกับแครนเบอร์รี่ พาร์มาแฮมและเบรียชีส
- ❖ แซลมอนซอสทาร์ทาร์ใส่ไข่หวาน แดงกวาและงาคั่ว
- ❖ ซ่อม่วงไก่
- ❖ ลาบเปิดในแดงกวา
- ❖ เปาะเปี๊ยะสดใส่ไก่และผักรวม
- ❖ กระถงทอง
- ❖ เปาะเปี๊ยะเวียตนาม

CARVINGS

- Thai style marinated whole roasted chicken with spicy tamarind sauce
- German sausages with sauerkraut and onion gravy
- Honey clove glazed ham with gravy and pineapple relish

(CHOICE OF 1 SELECTION)

- ❖ ไก่อบเสิร์ฟพร้อมซอสโรสแมรี่และกระเทียม
- ❖ ไส้กรอกเยอรมันและซอสหอม
- ❖ แฮมอบน้ำผึ้งรมควัน น้ำเกรวี่และซอสสับปะรด

HOT HORS D' OEUVRES

- Assorted mini pizzas
- Spinach, pepper and parmesan cheese tartlets
- Tandoori prawn marinated with coriander and lemon butter sauce
- Mini crab cakes with wasabi cream
- Mini fish and chips
- Chicken nuggets with plum sauce
- Gingered chicken cakes with coriander lime mayonnaise
- Chicken tandoori skewers
- Barbecued duck breast with spinach and five spice tart
- Pig in blanket with BBQ sauce
- Fried vegetable gyoza
- Fried Chinese chives gyoza
- Fried taro spring rolls with plum dipping sauce
- Deep fried shrimp spring roll with sweet and chili sauce
- Deep fried prawn on toast with sweet and chili sauce
- Salmon skewers with teriyaki dipping sauce
- Chicken Massaman crescents
- Chicken Yakitori
- Tom Yum marinated chicken skewers
- Chicken, pork or beef satay served with peanut sauce

(CHOICE OF 7 SELECTIONS)

- ❖ พิซซ่าจิ๋วรวม
- ❖ ทาร์ตผักขมและชีสพาร์มาชีซ
- ❖ กุ้งย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย ซอสเนยมะนาว
- ❖ ปูหมักเครื่องเทศทอดเสิร์ฟพร้อมซอสวาซาบิครีม
- ❖ ปลาซุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด
- ❖ นั๊กเก็ตไก่
- ❖ ไก่สับหมักขิงทอดพร้อมมายองเนสมะนาวและผักชี
- ❖ ไก่ย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย
- ❖ ทาร์ตเปิดย่างกับผักขมพัตซอสบาร์บีคิว
- ❖ ไส้กรอกเยอรมันพันเบคอนทอด ซอสบาร์บีคิว
- ❖ เกี้ยวซ่าใส่ผัก
- ❖ เกี้ยวซ่าใส่กุยช่าย
- ❖ เปาะเปี๊ยะเผือก
- ❖ เปาะเปี๊ยะกุ้ง
- ❖ ขนมปังหน้ากุ้ง
- ❖ แซลมอนย่างซอสเทริยากิ
- ❖ มัสมันไก่ในแป้งพิพ
- ❖ ไก่ย่างซอสญี่ปุ่น
- ❖ ไก่ย่างหมักเครื่องต้มยำ
- ❖ ไก่ หมู หรือ เนื้อสะเต๊ะ

Cocktail EMERALD Menu

Baht 1,500 net per person

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

Cocktail DIAMOND Menu

Baht 1,700 net per person

COLD HORS D' OEUVRES	(CHOICE OF 5 SELECTIONS)
Crostini with feta cheese, semi dried tomato and roasted onion	❖ ขนบึงกรอบเสิร์ฟพร้อมซีสเพต้าปรุงรสด้วยมะเขือเทศอบแห้งและหอมใหญ่
Tortilla cream cheese roll with bell pepper, sundried tomato and olives	❖ แป้งตอเตี้ยยำห่อครีมซีสและผักรวม
Watermelon with feta cheese, mint leaves, and Balsamic reduction skewers	❖ แดงโมกับเพต้าซีส ซอสบัลซามิก
Brie cheese crostini with caramelize onion and thyme	❖ ขนบึงอบและหอมใหญ่กับบริชีส
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	❖ เนื้อปูกับกุ้งปรุงรสด้วยมะนาวบนขนบึงกรอบ
Smoked salmon on rye bread with orange zest and sour cream	❖ แซลมอนรมควันกับขนบึงไรต์ และซอสครีมเปรี้ยว
Smoked salmon roll with gherkin and horseradish cream	❖ แซลมอนรมควันห่อแตงดอกกับซอสแรดิชครีม
Salmon tartare with kimchi, apple and cucumber	❖ แซลมอนซอสถักร้าร์กับกิมจิ
Asparagus tips with prosciutto and olive	❖ พาร์มาแฮมห่อหน่อไม้ฝรั่งและมะกอก
Salami on mini focaccia with olive and goats cheese	❖ ซาลามี มะกอกและชีสนมแพะเสิร์ฟบนขนบึงฟอคคาเซีย
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 ผักrocketเกิด ซีสและลูกแพร์เชื่อมคาลาเมล
Tomato & mozzarella skewers with pesto and Balsamic reduction	❖ มะเขือเทศและมอสซาเรลล่าซีส
Seared Ahi tuna with passion fruit salsa and micro herbs	❖ ปลาทูน่าย่างและซัลซ่าเสาวรส
Blacken Ahi tuna wakame seaweed with ebiko mayo	❖ ปลาทูน่าย่างและย่ำสาหร่าย
Spicy pomelo salad	❖ ย่ำส้มโอ
Minced pork in egg net	❖ หมู่มหมู
CARVINGS	(CHOICE OF 1 SELECTION)
Whole roasted chicken roulade stuffed with apricot, pistachio and thyme sauce	❖ ไก่อบยัดไส้แอปริคอตและพิสตาชิโอ ซอสโทม
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	❖ ข้าวรีซอตโตและหญาฟรันทูซีสทอดและซอสมะเขือเทศ
Mixed seafood thermidor and parmesan cheese tartlets	❖ ทาร์ตทะเลกับครีมและชีส
Butterfly prawns with sweet chili sauce	❖ กุ้งชุบขนบึงทอด
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	❖ คีซแซลมอน ผักชีฝรั่ง หัวหอมและชีส

Cocktail *DIAMOND* Menu

Baht 1,700 net per person

HOT HORS D' OEUVRES

- Chicken tandoori skewers
- Chicken nuggets with plum sauce
- Mini Cajun chicken burgers with mango salsa
- Smoked ham and wild mushroom tarts
- Barbecued pork fillet with fried potato
- Pig in blanket with BBQ sauce
- Fried taro spring rolls with plum dipping sauce
- Fried Chinese chives gyoza
- Deep fried shrimp cakes with plum dipping sauce
- Deep fried shrimp spring roll with sweet and chili sauce
- Chicken Karaage (Japanese fried chicken) with sweet chili sauce
- Steamed pork wonton with sesame soy sauce
- Beef skewers with capsicum, tomato and teriyaki sauce

(CONTINUES)

- ❖ ไก่ย่างหมักเครื่องเทศแบบอินเดีย
- ❖ นั๊กเก็ตไก่
- ❖ เบอร์เกอร์ไก่ปรุงรสด้วยเครื่องเทศอินเดีย และซอสซามะม่วง
- ❖ ทาร์ตแฮมรมควันและเห็ดป่า
- ❖ บาร์บีคิวหมูเสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งทอด
- ❖ ไส้กรอกเยอรมันพันเบคอนทอด ซอสบาร์บีคิว
- ❖ เปาะเปี๊ยะเผือก
- ❖ เกี้ยวซ่าไส้กุยช่าย
- ❖ ทอดมันกุ้ง
- ❖ เปาะเปี๊ยะกุ้ง
- ❖ ไก่ชุบแป้งทอด
- ❖ เกี้ยวหมูซีอิ๊วน้ำมันงา
- ❖ เนื้อหมักซอสเทรียากิ

DESSERTS

- Sticky toffee pudding with caramel sauce
- Blueberry cheesecake
- Chocolate fudge cake
- Mini chocolate truffle cake
- Chocolate Brownies cake
- White chocolate cake
- Tiramisu cake
- Red velvet cake
- Matcha green tea cake
- Genoa coffee cake
- Toffee cake
- Blueberry financier
- Caramel custard
- Strawberry panna cotta
- Raspberry panna cotta
- Earl grey crème brûlée
- Mixed nut tarts
- Passion meringue tarts
- Blueberry cheese tarts
- Strawberry crumble tarts
- Assorted Thai dessert
- Assorted seasonal fresh fruit

(CHOICE OF 6 SELECTIONS)

- ❖ ทอฟฟี่พุดดิ้งและซอสคาราเมล
- ❖ ชีสเค้กบลูเบอร์รี่
- ❖ ช็อกโกแลตฟัดจ์เค้ก
- ❖ เค้กช็อกโกแลตทรัฟเฟิล
- ❖ บราวนี่ช็อกโกแลตเค้ก
- ❖ ไวท์ช็อกโกแลตเค้ก
- ❖ เค้กทีรามิสุ
- ❖ เค้กเรดเวลเวต
- ❖ เค้กชาเขียว
- ❖ เค้กกาแฟ
- ❖ เค้กทอฟฟี่
- ❖ บลูเบอร์รี่ฟิแนนซ์
- ❖ คัสตาร์ดคาราเมล
- ❖ สตอเบอร์รี่พานาคอตต้า
- ❖ ราสเบอร์รี่พานาคอตต้า
- ❖ เอิร์ลเกรย์ครีมบรูเล่
- ❖ ทาร์ตถั่ว
- ❖ ทาร์ตเมอแรงเสาวรส
- ❖ บลูเบอร์รี่ชีสทาร์ต
- ❖ ทาร์ตสตอเบอร์รี่กับครีมเบิล
- ❖ ขนมไทยหลากชนิด
- ❖ ผลไม้สดตามฤดูกาล

International Buffet PEARL Menu

Baht 1,550 net per person

COLD APPETIZERS

- Penne pasta with grilled vegetables and lime oil
- Prawn with fresh thyme vinaigrette and spicy corn relish
- Home cured salmon gravadlax
- Smoked chicken breast and pasta salad
- Smoked duck breast with orange reduction and black olive
- Roasted pork creamy pasta salad with celery, sweet corn and cheddar cheese
- Honey ham salad with mixed beans, asparagus and red pepper
- Assorted cold cuts with condiments
- Mixed salad Vietnam style with sweet chili sauce
- Deep fried vegetable spring roll with plum sauce
- Deep fried spicy fish cake with cucumber and peanut dipping
- Golden cup with minced chicken and vegetable
- Sausage Northeast style

(CHOICE OF 3 SELECTIONS)

- ❖ สลัดเพนเน่กับผักรวมอย่าง
- ❖ สลัดน้ำใสกุ้งและซอสข้าวโพด
- ❖ แซลมอนหมักปรุงรส
- ❖ ไก่รมควันกับพาสต้าสลัด
- ❖ สลัดดอกเปิดรมควันกับมะกอกดำและซอสส้ม
- ❖ สลัดหมูอบพาสต้ากับข้าวโพดอ่อนและเชดดาร์ชีส
- ❖ สลัดแฮมกับถั่วรวมและหน่อไม้ฝรั่ง
- ❖ แอมสไลด์พร้อมเครื่องเคียง
- ❖ สลัดรวมแบบเวียดนาม
- ❖ เปาะเปี๊ยะผัก
- ❖ ทอดมันปลา
- ❖ กระถงทอง
- ❖ ไส้กรอกอีสาน

SALADS

- Chiang Mai salad leaves with salad condiments: French, Thousand islands, Japanese sesame and Caesar dressing with garlic croutons and crispy bacon
- Greek salad style
- Poached chicken salad with apple chutney and mango sauce
- Creamy smoked chicken salad with almond, grapes and celery
- Steamed potatoes salad with crispy bacon mustard dressing
- Seared beef with corn salad and olive oil
- Green papaya salad
- Spicy fried egg with shrimp and minced pork
- Spicy wing bean salad with shredded chicken
- Spicy chicken salad with lemongrass and Thai herbs
- Spicy roasted chicken salad
- Spicy minced chicken or minced pork with roasted rice, and Thai herbs
- Spicy grilled pork salad with onion, tomato and celery
- Spicy grilled pork salad with roasted rice, chili flake and Thai herbs
- Spicy young kale salad with pork lemon chili sauce
- Spicy pork salad with lemongrass and Chaophaya eggplant
- Chili dip with salted egg and steamed vegetables
- Thai northern style pork and tomato dip with steamed vegetables chili flake and Thai herbs

(CHOICE OF 4 SELECTIONS)

- ❖ สลัดผักเชียงใหม่ พร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ
- ❖ กรีกสลัด
- ❖ สลัดอกไก่ต้ม แยมแอปเปิ้ลและซอสมะม่วง
- ❖ สลัดไก่รมควัน
- ❖ สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบและซอสมัสมั่น
- ❖ สลัดเนื้อกับข้าวโพดและน้ำมันมะกอก
- ❖ ส้มตำไทย
- ❖ ยำไข่ดาว
- ❖ ยำถั่วพุดไก่จิ๊ก
- ❖ ยำไก่ตะไคร้
- ❖ ยำไก่ย่าง
- ❖ ลาบไก่ หรือ หมู
- ❖ ยำหมูย่าง
- ❖ น้ำตกหมู
- ❖ ยำหมูมะนาว
- ❖ พล่าหมูมะเขือเปราะ
- ❖ น้ำพริกไข่เค็มพร้อมเครื่องเคียง
- ❖ น้ำพริกอ่องทรงเครื่องพร้อมเครื่องเคียง

International Buffet PEARL Menu

Baht 1,550 net per person

SOUPS

(CHOICE OF 1 SELECTION)

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Carrot and ginger soup | ❖ ซุปแครอทและขิง |
| Pumpkin cream soup | ❖ ซุปขันทับทิม |
| Roasted tomato cream soup with herbs croton | ❖ ซุปมะเขือเทศกับขมปังกรอบ |
| Potato and leek cream soup | ❖ ซุปขันทับทิมฝรั่งกับต้นกระเทียม |
| 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 | ❖ รวมมิตรทะเลเสียบไม้กับซอสหน้าฝรั่ง |
| 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 |

International Buffet PEARL Menu

Baht 1,550 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	❖ บราวน์ช็อกโกแลตเค้ก
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	❖ ขนมปังเนยพุดดิงกับวานิลลาซอส
Vanilla ice cream and strawberry sorbet	❖ ไอศกรีมวานิลลาและสตรอเบอร์รี่
Thai mixed sweet in coconut syrup	❖ รวมมิตร
Water chestnut dumplings in coconut syrup	❖ กุ้งก้ามกรอบ
Pandan rice flour in coconut syrup	❖ ลอดช่อง
Caramelized crisp in coconut milk	❖ เครื่องเคียงน้ำกะทิ
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

International Buffet EMERALD Menu

Baht 1,750 net per person

COLD APPETIZERS

(CHOICE OF 3 SELECTIONS)

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Penne pasta with grilled vegetables and lime oil | ❖ สลัดเพนเน่กับผักรวมอย่าง |
| 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 | ❖ กุ้งกับหอยเชลล์และอะโวคาโดสลัด |
| Poached squid with orange and lime segment salad | ❖ สลัดปลาหมึกกับส้มมะนาว |
| Home cured salmon gravadlax | ❖ แซลมอนหมักปรงรส |
| 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 | ❖ สลัดรวมแบบเวียดนาม |
| 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 | ❖ กระถางทอง |
| 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 | ❖ สลัดผักทองอบน้ำผึ้งกับบีทรูทและเฟต้าชีส |
| Tomato salad with mozzarella cheese and fresh basil | ❖ สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่าชีสและใบโหระพา |
| Seafood salad with fennel and capsicum | ❖ สลัดทะเลกับเฟนเนลและพริกหวาน |
| Cooked shrimp and asparagus with lime dressing | ❖ สลัดกุ้งกับหน่อไม้ฝรั่ง เฟนเนลและซอสมะนาว |
| Marinated squid salad with pumpkin and cashew nuts | ❖ สลัดปลาหมึกปรงรสใส่เมล็ดผักทองและมะม่วงหิมพานต์ |
| 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 | ❖ สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบและซอสมีสตาจด์ |
| 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 | ❖ ไก่แซ่เหล้า |
| Spicy wing bean salad with shredded chicken | ❖ ยำถั่วพุดไก่ฉีก |
| 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 |

International Buffet EMERALD Menu

Baht 1,750 net per person

SALADS

- Spicy roasted duck salad with fresh fruits
- Spicy grilled pork salad with onion, tomato and celery
- Spicy grilled pork salad with roasted rice, chili flake and Thai herbs
- Spicy young kale salad with pork lemon chili sauce
- Spicy pork salad with lemongrass and Chaophaya eggplant
- Chili dip with salted egg and steamed vegetables
- Roasted chili, garlic and prawn dip with steamed vegetables
- Thai northern style pork and tomato dip with steamed vegetables

(CONTINUES)

- ❖ ยำเปิดอย่างกับผลไม้
- ❖ ยำหมูย่าง
- ❖ น้ำตกหมู
- ❖ ยำหมูมะนาว
- ❖ พล่าหมูมะเขือเปราะ
- ❖ น้ำพริกไข่เค็มพร้อมเครื่องเคียง
- ❖ น้ำพริกขี้กาทุ่งสดพร้อมเครื่องเคียง
- ❖ น้ำพริกอ่องทรงเครื่องพร้อมเครื่องเคียง

SOUPS

- Carrot and ginger soup
- Pumpkin cream soup
- Roasted tomato cream soup with herbs croton
- Potato and leek cream soup
- Roasted Thai herbs and spicy seafood soup with mushrooms and sawtooth coriander
- Sour and spicy prawn soup with fresh straw mushrooms and coriander
- Hot and sour spicy soup with seabass and sliced ginger
- Chicken coconut soup with galangal, lemongrass and kaffir lime
- Clear soup with minced pork, tofu, seaweed and spring onion
- Spicy pork sparerib soup with roasted Thai herbs

(CHOICE OF 1 SELECTION)

- ❖ ซุปแครอทและขิง
- ❖ ซุปขັນฟักทอง
- ❖ ซุปมะเขือเทศกับขนมปังกรอบ
- ❖ ซุปขັນมันฝรั่งกับต้นกระเทียม
- ❖ ต้มยำปิ๊ะแตก
- ❖ ต้มยำกุ้ง
- ❖ ต้มส้มปลากระพง
- ❖ ต้มข่าไก่
- ❖ แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
- ❖ ต้มแซ่บกระดูกหมู

HOT ENTREES

- Mixed seafood skewer with saffron cream sauce
- Pan seared white snapper with tomato and caper butter
- Seared white with thyme cream sauce
- Roasted supreme of chicken with mushroom sauce
- Roasted chicken breast on Mediterranean ratatouille and thyme jus
- Italian chicken and vegetable stew
- Crispy duck breast with five spice sauce
- Roasted pork loin stuffed with dry fruit and apple raisin sauce
- Roasted pork with honey mustard sauce
- Pork Piccata with lemon-caper butter sauce
- Roasted crispy pork with apple sauce
- Slow roasted beef in red wine sauce
- Meat loaf with BBQ sauce
- Vegetable lasagna
- Classic beef lasagna
- Steamed seafood cakes with kaffir lime leaves and chili
- Sea bass with ginger, onion and spring onion
- Deep Fried sea bass with Thai sweet chili sauce
- Deep fried sea bass fillet with celery
- Stir fried chicken with cashew nut
- Stir fried pork with young pepper and oyster sauce

(CHOICE OF 6 SELECTIONS)

- ❖ รวมมิตรทะเลเสียบไม้กับซอสหัวปลาฝรั่ง
- ❖ ปลากระพงย่างกับซอสเคเปอร์มะเขือเทศ
- ❖ ปลากระพงย่างกับซอสไทม์
- ❖ อกไก่อบกับซอสครีมเห็ด
- ❖ อกไก่อบเสิร์ฟพร้อมสตูว์ผักรวมและซอสไทม์
- ❖ สตูว์ไก่สไตลิตาเลียน
- ❖ อกเปิดอบและซอสเครื่องเทศจีน
- ❖ หมูสันในอบห่อผลไม้แห้งกับซอสแอปเปิ้ลลูกเกด
- ❖ หมูอบกับซอสมีสตาตาร์น้ำผึ้ง
- ❖ หมูสไลด์เสิร์ฟกับซอสเนย
- ❖ หมูกรอบอบกับซอสแอปเปิ้ล
- ❖ เนื้อตุ๋นฝรั่งเศส
- ❖ หมูบดอบ ซอสบาร์บีคิว
- ❖ ลาซานญาผัก
- ❖ ลาซานญาเนื้อ
- ❖ ห่อหมกทะเล
- ❖ ปลากระพงผัดขิง
- ❖ ปลาทอดราดพริกสามรส
- ❖ ปลาผัดคึ้นซ่าย
- ❖ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ❖ หมูผัดพริกหยวกน้ำมันหอย

International Buffet EMERALD Menu

Baht 1,750 net per person

HOT ENTREES

- Wok fried pork or beef morsels with garlic and black peppercorn
- Stir fried beef or pork morsels with garlic, chili and Thai herbs
- Chicken Massaman curry with potatoes and peanuts
- Chicken, pork or beef green curry
- Grilled pork curry with chadi leaves
- Stir fried rice noodle with chicken
- Stir-fried egg noodles Cantonese style with chicken or BBQ pork
- Chicken or pork fried rice with kale

(CONTINUES)

- ❖ หมู หรือ เนื้อผัดพริกไทยดำ
- ❖ หมู หรือ เนื้อผัดฉ่า
- ❖ แกงมัสมั่นไก่
- ❖ แกงเขียวหวานไก่ หมู หรือ เนื้อ
- ❖ แกงหมูใบชะมวง
- ❖ ผัดไทไก่
- ❖ บะหมี่ผัดกวางตุ้งใส่ไก่ หรือ หมูแดง
- ❖ ข้าวผัดไก่ หรือ หมูใส่คะน้า

SIDE DISHES

- Stir fried mixed vegetable with oyster sauce
- Stir fried kale and mushroom with oyster sauce
- Mashed potatoes
- Gratin potato with spinach
- Buttered sautéed mixed vegetables with herbs
- Roasted baby potato with garlic
- Selection of grilled vegetables

(CHOICE OF 1 SELECTION)

- ❖ ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- ❖ ผัดคะน้ากับเห็ดหอม
- ❖ มันฝรั่งบด
- ❖ มันฝรั่งอบชีสผักขม
- ❖ ผักรวมมิตรผัดเนยสมุนไพร
- ❖ มันฝรั่งอบกระเทียม
- ❖ ผักย่าง

DESSERTS

- Strawberry cheesecake
- Cherry cheesecake
- Bailey's crème brûlée
- White Chocolate mango mousse
- Chocolate mousse cake
- Brownie chocolate cake
- Strawberry cheese tartlet
- Apple cinnamon crumbles
- Red velvet cake
- Mandarin orange cake
- Matcha green tea cake
- Genoa coffee cake
- Sticky date pudding with caramel sauce
- Vanilla ice cream and strawberry sorbet
- Thai mixed sweet in coconut syrup
- Water chestnut dumplings in coconut syrup
- Pandan rice flour in coconut syrup
- Caramelized crisp in coconut milk
- Mung bean dumpling
- Steamed pumpkin custard
- Assorted Thai desserts
- Selection of sliced seasonal fruits

(CHOICE OF 5 SELECTIONS)

- ❖ ชีสเค้กสตรอเบอร์รี่
- ❖ ชีสเค้กเชอร์รี่
- ❖ ครีมบรูเล่ไอส์ลีย์
- ❖ ไวท์ช็อกโกแลตและมะม่วงมูสเค้ก
- ❖ ช็อกโกแลตมูสเค้ก
- ❖ บราวน์ช็อกโกแลตเค้ก
- ❖ ชีสทาร์ตสตรอเบอร์รี่
- ❖ พายแอปเปิ้ลโรยผงซินนามอน
- ❖ เค้กเรดเวลเวต
- ❖ เค้กส้ม
- ❖ เค้กชาเขียว
- ❖ เค้กกาแฟ
- ❖ พุดดิ้งอินทผลัมกับคาราเมลซอส
- ❖ ไอศกรีมวานิลลาและสตรอเบอร์รี่
- ❖ รวมมิตร
- ❖ กุ้งกิมกรอบ
- ❖ ลอดช่อง
- ❖ ครอบแครงน้ำกะทิ
- ❖ ถั่วแปบ
- ❖ ฟักทองสังขยา
- ❖ ขนมไทยหลากชนิด
- ❖ ผลไม้ตามฤดูกาล

- Steamed jasmine rice
- Freshly baked bread

- ❖ ข้าวหอมมะลิ
- ❖ ขนมปังหลากชนิด

Fresh brewed coffee or selection of teas

- ❖ กาแฟหรือชา

International Buffet DIAMOND Menu

Baht 1,950 net per person

COLD APPETIZERS

(CHOICE OF 3 SELECTIONS)

Penne pasta with grilled vegetables and lime oil	❖ สลัดเพนเน่กับผักรวมอย่าง
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	❖ กุ้งกับหอยเชลล์และอะโวคาโดสลัด
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	❖ สลัดรวมแบบเวียดนาม
Deep fried vegetable spring roll with plum sauce	❖ เปาะเปี๊ยะผัก
Deep fried spicy fish cake with cucumber and peanut dipping	❖ กอดมันปลา
Golden cup with minced chicken and vegetable	❖ กระถางทอง
Sausage Northeast style	❖ ไส้กรอกอีสาน
SALADS	
(CHOICE OF 6 SELECTIONS)	
Chiang Mai salad leaves with salad condiments:	❖ สลัดผักเชียงใหม่ พร้อมน้ำสลัดชนิดต่างๆ
French, Thousand islands, Japanese sesame and Caesar dressing with garlic croutons and crispy bacon	
Waldorf salad	❖ สลัดวอลดอร์ฟ (แอปเปิ้ล ถั่ววอลนัทและลูกเกด)
Greek salad style	❖ กรีกสลัด
Honey roasted Japanese pumpkin, beetroot and feta cheese salad	❖ สลัดผักทองอบน้ำผึ้งกับบัทรูทและเฟต้าชีส
Tomato salad with mozzarella cheese and fresh basil	❖ สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่าชีสและใบโหระพา
Seafood salad with fennel and capsicum	❖ สลัดทะเลกับเฟนเนลและพริกหวาน
Cooked shrimp and asparagus with lime dressing	❖ สลัดกุ้งกับหน่อไม้ฝรั่ง เฟนเนลและซอสมะนาว
Marinated squid salad with pumpkin and cashew nuts	❖ สลัดปลาหมึกปรุงรสใส่เมล็ดผักทองและมะม่วงหิมพานต์
Poached chicken salad with apple chutney and mango sauce	❖ สลัดอกไก่ต้ม แฮมแอปเปิ้ลและซอสมะม่วง
Creamy smoked chicken salad with almond, grapes and celery	❖ สลัดไก่รมควัน
Steamed potatoes salad with crispy bacon mustard dressing	❖ สลัดมันฝรั่งกับเบคอนกรอบและซอสมีสตาจด์
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	❖ ยำถั่วงอกไก่ฉีก
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

International Buffet DIAMOND Menu

Baht 1,950 net per person

SALADS

- Spicy grilled pork salad with onion, tomato and celery
- Spicy grilled pork salad with roasted rice, chili flake and Thai herbs
- Spicy young kale salad with pork lemon chili sauce
- Spicy pork salad with lemongrass and Chaophaya eggplant
- Chili dip with salted egg and steamed vegetables
- Crispy salmon with spicy shrimp and pork dip with steamed vegetables
- Coconut and Thai herb dip with crab meat and minced pork with steamed vegetables
- Roasted chili, garlic and prawn dip with steamed vegetables
- Thai northern style pork and tomato dip with steamed vegetables

(CONTINUES)

- ❖ ยำหมูย่าง
- ❖ น้ำตกหมู
- ❖ ยำหมูมะนาว
- ❖ พล่าหมูมะเขือเปราะ
- ❖ น้ำพริกไข่เค็มพร้อมเครื่องเคียง
- ❖ น้ำพริกปลาร้าพร้อมเครื่องเคียง
- ❖ น้ำพริกหมูข่าพร้อมเครื่องเคียง
- ❖ น้ำพริกขี้กาทุ่งสดพร้อมเครื่องเคียง
- ❖ น้ำพริกอ่อนทรงเครื่องพร้อมเครื่องเคียง

SOUPS

- Carrot and ginger soup
- Pumpkin cream soup
- Roasted tomato cream soup with herbs croton
- Potato and leek cream soup
- Roasted Thai herbs and spicy seafood soup with mushrooms and sawtooth coriander
- Sour and spicy prawn soup with fresh straw mushrooms
- Hot and sour spicy soup with seabass and sliced ginger
- Chicken coconut soup with galangal, lemongrass and kaffir lime
- Clear soup with egg sausage with minced chicken
- Clear soup with minced pork, tofu, seaweed and spring onion
- Spicy pork sparerib soup with roasted Thai herbs and coriander

(CHOICE OF 2 SELECTIONS)

- ❖ ซุปแครอทและขิง
- ❖ ซุปข้นฟักทอง
- ❖ ซุปมะเขือเทศกับขมปังกรอบ
- ❖ ซุปข้นมันฝรั่งกับต้นกระเทียม
- ❖ ต้มยำโป๊ะแตก
- ❖ ต้มยำกุ้ง
- ❖ ต้มส้มปลากระพง
- ❖ ต้มข่าไก่
- ❖ แกงจืดลูกรอก
- ❖ แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
- ❖ ต้มแซ่บกระดูกหมู

HOT ENTREES

- Mixed seafood skewer with saffron cream sauce
- Pan seared white snapper with tomato and caper butter
- Seared white with thyme cream sauce
- Roasted supreme of chicken with mushroom sauce
- Roasted chicken breast on Mediterranean ratatouille and thyme jus
- Italian chicken and vegetable stew
- Crispy duck breast with five spice sauce
- Roasted pork loin stuffed with dry fruit and apple raisin sauce
- Roasted pork with honey mustard sauce
- Pork Piccata with lemon-caper butter sauce
- Roasted crispy pork with apple sauce
- Slow roasted beef in red wine sauce
- Meat loaf with BBQ sauce
- Vegetable lasagna
- Classic beef lasagna

(CHOICE OF 7 SELECTIONS)

- ❖ รวมมิตรทะเลเสียบไม้กับซอสหน้าฝรั่ง
- ❖ ปลากระพงย่างกับซอสเคเปอร์มะเขือเทศ
- ❖ ปลากระพงย่างกับซอสไทม์
- ❖ อกไก่อบกับซอสครีมเห็ด
- ❖ อกไก่อบเสิร์ฟพร้อมสตูว์ผักรวมและซอสไทม์
- ❖ สตูว์ไก่สไตลิตาเสียน
- ❖ อกเปิดอบและซอสเครื่องเทศจีน
- ❖ หมูสันในอบห่อผลไม้แห้งกับซอสแอปเปิ้ลลูกเกด
- ❖ หมูอบกับซอสมีสแตร์ตน้ำผึ้ง
- ❖ หมูสไลด์เสิร์ฟกับซอสเนย
- ❖ หมูกรอบอบกับซอสแอปเปิ้ล
- ❖ เนื้อตุ๋นฝรั่งเศส
- ❖ หมูบดอบ ซอสบาร์บีคิว
- ❖ ลาซานญาผัก
- ❖ ลาซานญาเนื้อ

International Buffet **DIAMOND** Menu

Baht 1,950 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	❖ แกงเผ็ดเปิด่าง
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	❖ แครมบริวเล่ใบเลื่อย
White Chocolate mango mousse	❖ ไวท์ช็อกโกแลตและมะม่วงมูสเค้ก
Chocolate mousse cake	❖ คอกโกแลตมูสเค้ก
Brownie chocolate cake	❖ บราวน์ช็อกโกแลตเค้ก
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	❖ พุดดิ้งอินทผลัมกับคาราเมลซอส
Bread butter pudding with vanilla sauce	❖ ขนมปังเนยพุดดิ้งกับวานิลลาซอส
Vanilla ice cream and strawberry sorbet	❖ ไอศกรีมวานิลลาและสตรอเบอร์รี่

International Buffet DIAMOND Menu

Baht 1,950 net per person

DESSERTS	(CONTINUES)
Thai mixed sweet in coconut syrup	❖ รวมมิตร
Water chestnut dumplings in coconut syrup	❖ กุ้งกิมกรอบ
Pandan rice flour in coconut syrup	❖ ลอดช่อง
Caramelized crisp in coconut milk	❖ เครื่องแครงน้ำกะทิ
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

Chinese Set PEARL Menu

Baht 21,000 net per table

MENU A

文苑餐前四小碟

醉雞、麻香海蜆、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

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน:

ไก่แซ่เหล้าสูตรดั้งเดิม แมงกะพรุนน้ำมันงา หูหมูแก้ว ขาหมูเย็น

紅燒三仙魚翅

Braised shark's fin soup with crab meat,
shredded chicken and bamboo pith

ซุปหุฉลามสามเซียน

紅燒鴨肉海鮮

Braised seafood with duck meat in brown sauce

เปิดน้ำแดงซีฟู้ด

腰果蝦球

Stir-fried shrimp with cashew nuts

กุ้งผัดเม็ดมะม่วง

四川雞肉西芹

Stir- fried chicken with celery Szechuan style

ไก่ผัดคั้นไช้เสฉวน

清蒸鱸魚

Steamed sea bass in soya sauce

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

竹筴燉肉湯

Double-boiled bamboo pith soup with pork and chicken

ซุปเยื่อไผ่ตุ๋นรวมมิตร

揚州炒飯

Fried rice "Yang Chow" style

ข้าวผัดหยางเจา

堅果甜湯

Sweetened assorted nuts soup

เต้ากึ่งเย็น

MENU B

文苑餐前四小碟

川味口水雞、麻香海蜆、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

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน:

ไก่ฉีกซอสเสฉวน แมงกะพรุนน้ำมันงา หูหมูแก้ว ปูอัดสูตรฮ่องกง

紅燒竹筴蟹柳雞絲魚翅

Braised shark's fin soup with crab stick, shredded chicken
and bamboo pith

ซุปหุฉลามเยื่อไผ่ปูอัดไก่เส้น

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

ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

排骨冬瓜盅

Double-boiled winter melon soup with pork spare ribs

ซุปซี่โครงหุฉุนผัก

福建炒麵

Wok-fried "Hok Kien" noodle

หมี่ผัดฮกเกี้ยน

蜜瓜西米露

Chilled sweetened cantaloupe with sago in coconut Milk

สาหร่ายแคนตาลูป

Chinese Set OPAL Menu

Baht 23,000 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

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน:

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง แมงกะพรุนน้ำมันงา ยำเห็ดรวม

ขาหมูเย็นซอสเสฉวน

紅燒竹筴蟹肉魚翅

Braised shark's fin soup
with crab meat and bamboo pith

ซุปรูจูลามเยื่อไฟเนื้อปูน้ำแดง

紅燒鴨肉鮑筍

Braised sea asparagus with duck meat in brown sauce

เปิดน้ำแดงราดหอยหน่อไม้

桂林炸蝦丸

Deep-fried minced shrimp balls "Guilin" style

ลูกชิ้นกุ้งทอดก๊วยหลิน

瑤柱扒雙蔬

Stewed two kinds seasonal vegetables

topped with dried scallops sauce

ผักสองสหายราดกั้งป้วยน้ำแดง

豉汁蒸鱸魚

Steamed sea bass in black bean sauce

ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

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

แปะก๊วยน้ำเชื่อม

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

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน:

เห็ดหอมน้ำแดง กระเพาะปลาผัดแห้งเนื้อปู แมงกะพรุนน้ำมันงา

เปาะเปี๊ยะทะเล

紅燒竹筴雞絲魚翅

Braised shark's fin soup
with shredded chicken and bamboo pith

ซุปรูจูลามเยื่อไฟไก่เส้น

文苑掛爐燒鴨

Roasted duck Chef Man style

เปิดย่างอ่อนกวงสโตลิเซฟแมน

海鮮爆鮑筍

Braised sea asparagus with seafood in brown sauce

หอยหน่อไม้ราดซ้ฟู้ดน้ำแดง

白果炒蝦仁

Stir-fried shrimp with Ginkgo nuts

กุ้งผัดแปะก๊วย

乾煎豉汁鱸魚

Deep-fried sea bass with black bean sauce
ปลากระพงทอดราดเต้าซี่

中藥竹筴燉排骨湯

Double-boiled pork spare rib soup
with bamboo pith and Chinese herbs

ซี่โครงหมูตุ๋นเยื่อไฟยาจีน

福建炒麵

Wok-fried "Hok Kien" noodle

หมี่ผัดฮกเกี้ยน

芋泥白果

Sweetened mashed taro with ginkgo nuts

ไอนี่แปะก๊วย

Chinese Set Menu

EMERALD MENU

Baht 26,000 net per table

文苑餐前四小碟

醉雞、紅酒蝦、涼拌什錦蘑菇、四川醬肘花

Four kinds appetizer Chef Man style

Drunken chicken,

deep-fried shrimp in red wine sauce,

Wild Mushroom Salad, Cold Pig Knuckle Szechuan Style

ออเดิร์ฟรวมเซฟแมน:

ไก่แซ่เหล้าสูตรดั้งเดิม กุ้งเหล้าแดง ยำเห็ดรวม ขาหมูเย็นซอสเสฉวน

紅燒竹筍蟹肉魚翅

Braised shark's fin soup

with crab meat and bamboo pith

ซุปรูจลลามเยื่อไผ่เนื้อปูน้ำแดง

香港乳豬

Barbecued suckling pig "Hong Kong" style

หมูหันฮ่องกง

鮑魚燒賣皇

Steamed "Siu-Mai" with abalone dumpling

ขนมจีนเป่าอื้อ

炒蝦炸牛奶

Sautéed shrimp with deep-fried milk

กุ้งผัดนมกรอบ

清蒸石斑

Steamed grouper in soya sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว

竹筍燉雞湯

Double-boiled chicken soup with bamboo pith

ซุปรูจลลามเยื่อไผ่ตุ๋นไก่

蟹肉炒飯

Fried rice with crab meat

ข้าวผัดปู

白果紅豆湯

Sweetened red beans soup with ginkgo nuts

แปะก๊วยถั่วแดง

RUBY MENU

Baht 29,000 net per table

鮮果海鮮沙拉

Seafood salad with assorted fruits

สลัดผลไม้รวมทะเล

紅燒竹筍蟹肉魚翅

Braised shark's fin soup with crab meat and bamboo pith

ซุปรูจลลามเยื่อไผ่เนื้อปูน้ำแดง

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

เป่าอื้อเห็ดหอมน้ำแดง

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

ซุปรูจลลามเห็ดหอมซี่โครงหมู

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

แปะก๊วยแห้วบด

Chinese Set DIAMOND Menu

Baht 31,000 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

ออเดิร์ฟพร้อมเซฟแมน

เนื้อปลาทอดซอสเซียงไฮ้ แมงกะพรุนน้ำมันงา ฟองเต้าหู้ทอด เปาะเปี๊ยะทะเลทอด

紅燒魚子魚翅

Braised shark's fin soup with fish roe

ซุปหูฉลามไข่มุกปลา

香港乳豬

Barbecued suckling pig "Hong Kong" style

หมูหันฮ่องกง

蠔油扒鮑魚

Braised abalone in oyster sauce

เปาะฮื้อน้ำมันหอย

白果炒老虎蝦

Wok-fried tiger prawns with ginkgo nuts

กุ้งลายเสือผัดแปะก๊วย

清蒸石斑

Steamed grouper in black bean sauce

ปลาเก๋านึ่งเต้าซี่

中藥竹筴燉雞湯

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

อีหมีผัดสไตล์ฮ่องกง

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

แปะก๊วยตุ๋นเห็ดรวมฮ่องกง

Live Cooking Stations

Price per 100 portions

RECOMMENDED FOR BREAKFAST



อาหารเช้าเพื่อสุขภาพ

(Assorted freshly make of your own choice sandwich, yoghurt, fresh fruit juice and seasonal fruits)

Baht 20,000 net

บะหมี่ กุ้งก๋วยเตี๋ยว หมูแดง สโตล์ฮ่องกง

(Prawn wontons with egg noodles soup, roasted pork and pak choi)

Baht 15,000 net

ข้าวมันไก่

(Hainanese chicken rice)

Baht 13,000 net

ข้าวต้มปลา ไข่ลวก

(Boiled rice with fish and soft-boiled eggs)

Baht 13,000 net

ผัดหมี่

(Fried egg noodles with shredded chicken, black fungus and vegetable)

Baht 10,000 net

ขนมจีบ ซาลาเปา

(Assorted dim sum & Chinese buns)

Baht 10,000 net

THAI

ปอเปี๊ยะสดเนื้อปู

(Thai fresh spring rolls with crabmeat and tamarind sauce)

Baht 10,000 net



ก๋วยจั๊บน้ำข้น

(Thick rice noodles with braised offal, crispy pork, and spicy broth)

Baht 13,000 net



ก๋วยเตี๋ยวมะกอก หมูสด ลูกชิ้น

(Thai noodle soup with braised pork, pork ball and pork morsels)

Baht 13,000 net

ข้าวขาหมู

(Braised pork knuckle in soy sauce served with steamed rice, boiled eggs and pickled vegetables)

Baht 13,000 net



ยำรวมมิตร

(Spicy salad Thai style with fresh shrimps, squid, fish ball, sausage, crab stick and vegetables)

Baht 13,000 net



ผัดไทกุ้งสด

(Pad Thai noodle with shrimp)

Baht 13,000 net

น้ำตกหมู ส้มตำ ข้าวเหนียว

(Spicy grilled pork salad with roasted rice and Thai herbs, glutinous rice and green papaya salad)

Baht 14,000 net

ไก่ย่าง ส้มตำ ข้าวเหนียว

(Barbecued chicken, glutinous rice and green papaya salad)

Baht 14,000 net

คอหมูย่าง ส้มตำ ข้าวเหนียว


(Grilled pork neck, glutinous rice and green papaya salad)

Baht 14,000 net

Live Cooking Stations

Price per 100 portions

CHINESE

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



Live Cooking Stations

Price per 100 portions


JAPANESE

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

WESTERN

Caesar salad with condiments	Baht 9,000 net
 ไส้กรอกเยอรมัน (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 (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

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

CHOICE OF SNACK




Chef Recommended Items




MORNING BAKERY

- Raspberry & vanilla muffin (มัฟฟินวานิลลาและราสเบอร์รี่)
- Chocolate chip muffin (มัฟฟินช็อคโกแลต)
- Blueberry muffin (มัฟฟินบลูเบอร์รี่)
- Mixed fruit mini muffins (มัฟฟินผลไม้รวม)
- Strawberry muffin (มัฟฟินสตอเบอร์รี่)
- Banana chocolate muffin (มัฟฟินกล้วยและช็อคโกแลต)
-  Mini Almond croissant (อัลมอนต์ครัวซองต์)
- Butter croissant (ครัวซองต์)
- Chocolate croissant (ครัวซองต์ช็อคโกแลต)
- Danish Raisin (แดนิช ลูกเกด)
- Cinnamon Roll (ขนมปัง ชินนามอน)
- Raspberry Danish (แดนิช ราสเบอร์รี่)
- Peach Danish (แดนิช พีช)
- Blueberry Danish (แดนิช บลูเบอร์รี่)
- Chinese doughnut & warm soy milk (น้ำเต้าหู้และปาท่องโก๋)



HOMEMADE COOKIES

-  Chocolate chips cookies (ช็อคโกแลตชิพคุกกี)
- Orange and milk choc. cookies (ส้มและมิลค์ช็อคโกแลตคุกกี)
- Cranberry white choc. cookies (แครนเบอร์รี่และไวท์ช็อคโกแลตคุกกี)
- Date & Pecan cookies (อินทผาลัมและถั่วพีแคนคุกกี)
- Double chocolate & nuts cookies (ดับเบิลช็อคโกแลตและถั่วคุกกี)
- Cranberry & pistachio cookies (แครนเบอร์รี่และพิสตาชิโอคุกกี)
- Chocolate chip butter cookies (คุกกี้ช็อคโกแลตชิพ)
- Pistachio Biscotti (ถั่วพิสตาชิโอ บิสคอตตี)


SANDWICHES

- Fried egg, ham, tomato and lettuce sandwich (แซนวิชแฮม ไข่ดาว มะเขือเทศ)
- Ham and cheese whole wheat sandwich (แซนวิชขนมปังโฮลวีท แฮมและชีส)
- Smoked salmon finger Sandwich (แซนวิช ปลาแซลมอนรมควัน)
- Tuna Sandwich (แซนวิชปลาทูน่า)
- Creamy egg chive sandwich (แซนวิชไข่ ต้มและมายองเนส)
- Grilled ham and cheese with Thai fried egg (แซนวิชหมูย่างไส้แฮมและชีส)
-  Roasted vegetables with basil pesto on multigrain roll (แซนวิชขนมปังธัญพืชใส่ผักย่างและซอสใบโหระพา)
-  Smashed avocado on whole wheat bread sandwich (แซนวิชขอลีโวกาโตขนมปังโฮลวีท)
-  Caprese with basil on Italian ciabatta sandwich (แซนวิชมะเขือเทศ ชีสมอสซาเรลล่า ขนมปัง เชียบัสต้า)



COLD SAVORIES

- Smoked chicken and mango bites (ไก่และมะม่วงห่อแป้งโรล)
- Smoked chicken with papaya and mango chutney (ไก่รมควันปรุงรส ซอสมะละกอและมะม่วง)
- Smoked duck breast with roasted peppers and tarragon (อกเป็ดรมควันปรุงรสด้วยพริกไทยและทาร์รากอน)
- Crispy rice cracker with shrimp and chicken (ข้าวตังหน้าตั้ง)
- Steamed purple flower dumpling with chicken (ซอม่วงไก่)
- Tapioca pearls dumpling with chicken and peanuts filling (สาकुใส่ไก่)
- Steamed Thai crepe with chicken and peanuts filling (ข้าวเกรียบปากหม้อ)
 - Vegetarian maki rolls (ข้าวห่อ ใส ผักต่างๆ)
-  Vietnamese fresh spring roll with sweet chili sauce (เปาะเปี๊ยะเวียดนาม)
-  Healthy Thai Papaya salad wrapped with rice spring roll (โรลส้มตำไทย)

WARM SAVORIES

- E-san sausage (ไส้กรอกอีสาน)
- Fried shrimp spring rolls with plum dipping sauce (ปอเปี๊ยะกุ้ง)
- Chicken wrapped in tofu skin rolls (ฮ้อยจ้อไก่)
- Fried spicy chicken balls (ลาบไก่ทอด)
- Deep fried minced pork on toast (ขนมปังหน้าหมู)
- Deep fried Pad Thai spring roll (เปาะเปี๊ยะผัดไทย)
- Deep fried prawn sugarcane with sweet chili sauce (กุ้งพันอ้อย)
- Deep fried chicken sugarcane with sweet chili sauce (ไก่พันอ้อย)
- Deep fried chicken meat (ไก่กรอบทอดไม่มีกระดูก)
- Fish Bite (ปลาไบท์ส)
- Mini chicken sausage roll (พายไส้กรอกไก่)
- Chicken quesadilla (เกซาดิยาใส่ไก่ พริกหวานและมะเขือเทศ)
- Mini chicken burger with pineapple salsa (เบอร์เกอร์ไก่ ซอสสับปะรด)
- Mini pork burger with BBQ sauce (เบอร์เกอร์หมู ซอสบาร์บีคิว)
- Mini quiche Lorraine (คัสแซมและชีส)
- Japanese pork gyoza with sesame sauce (เกี้ยวซ่าหมู)
- Chicken and Chive Gyoza (เกี้ยวซ่าไก่)
- Spinach and Cheese Gyoza (เกี้ยวซ่าผักขมอบชีส)
- Fried Chinese bun with condense milk (ซาลาเปาทอดและนมข้นหวาน)
- Mini Croquet Lorraine (มินิค็อกเมอซีเยอ)
- Pork or Chicken satay with cucumber and peanut dipping sauce (หมูหรือไก่สะเต๊ะ)
-  Pork Skewers with sticky rice (ข้าวเหนียวหมูย่าง)
- Steamed pork and prawn shumai (ขนมจีบกุ้งและหมู)
- Chicken nuggets (นั๊กเก็ตไก่)
- Vegetable samosa with tamarind sauce (ซาโมซ่าผัก ซอสมะขาม)
- Fried vegetable spring rolls with plum dipping sauce (เปาะเปี๊ยะผัก)
 - Japanese vegetables gyoza (เกี้ยวซ่าผัก)
 - Spinach cream and parmesan tartlet (ทาร์ตผักขมและชีส)
 - Creamy mixed mushroom turnover (พัฟใสเห็ด)

PASTRIES

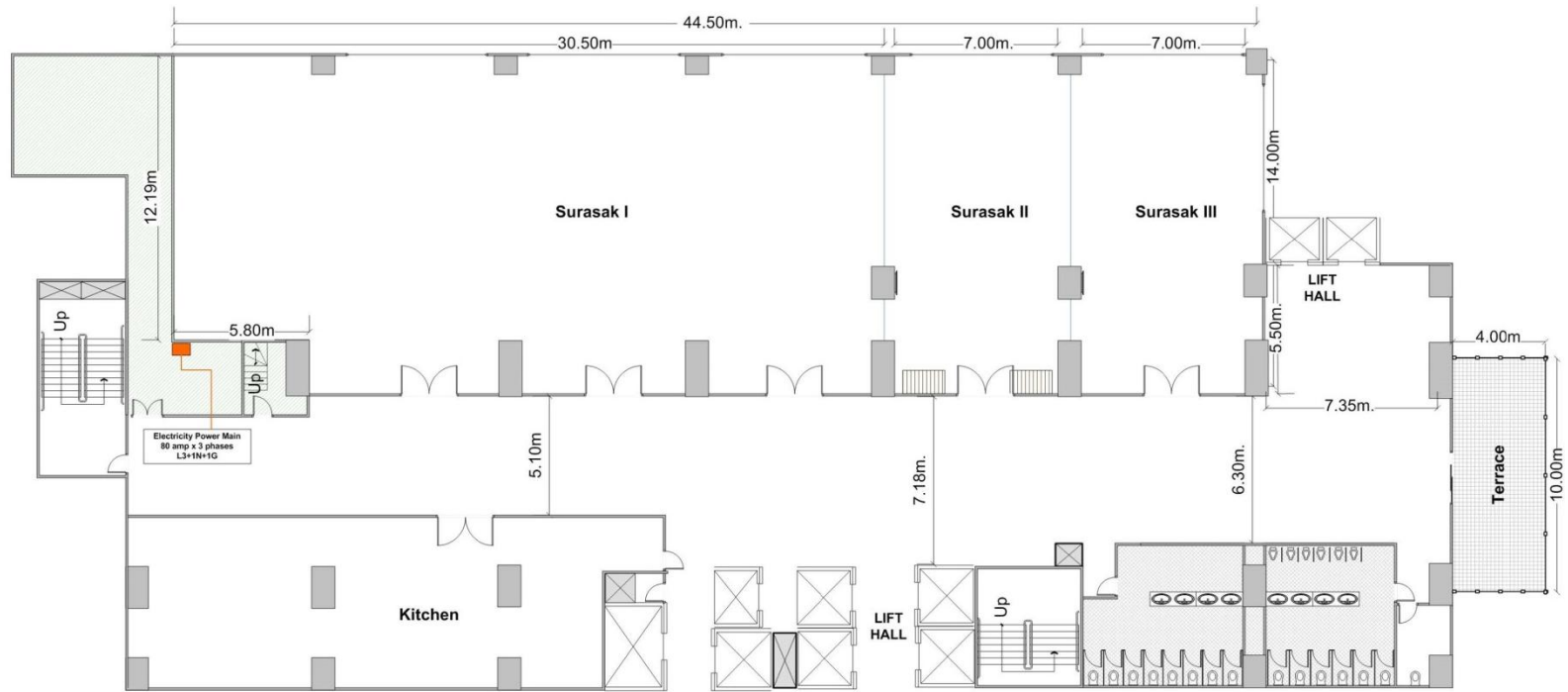
- Coffee cake (เค้กกาแฟ)
- Tiramisu (ทiramisu)
- Chocolate fudge cake (เค้กชอคโกแลต)
- Strawberry mousse cake (สตรอมเบอร์มูสเค้ก)
- Extreme chocolate Brownies (เค้กบราวน์)
- German cheesecake (ชีสเค้ก)
-  Basque Burnt Cheesecake (ชีสเค้กหน้าไหม้)
- Fruit tart (ฟรุตทาร์ต)
- Linzer torte (ทาร์ตลินเซอร์)
- Vanilla Choux crème (วนิลาชูครีม)
- Coconut strawberry tart (ทาร์ตสตรอมเบอร์และมะพร้าว)
- Sacher torte (เค้กชอคโกแลตไส้แยมแอปเปิ้ล)
- Millionaire chocolate tart (ทาร์ตชอคโกแลต)
- Blueberry Cheesecake (ชีสเค้กบลูเบอร์รี่)
- Strawberry Cheesecake (ชีสเค้กสตรอมเบอร์)
- Matcha green tea matcha roll (เค้กชาเขียวโรล)
- Assorted Thai sweets on banana leaf (ขนมไทย)
- Steam bun with Pandan custard (ขนมปังสังขยา)
-  Egg tart (ทาร์ตไข่)
- Orange Cake (เค้กส้ม)
- Red velvet Cake (เค้กเร้ดเวลเวท)
- Green tea Cake (เค้กชาเขียว)

Music Selection

Prices are applicable for 2.30 hours only

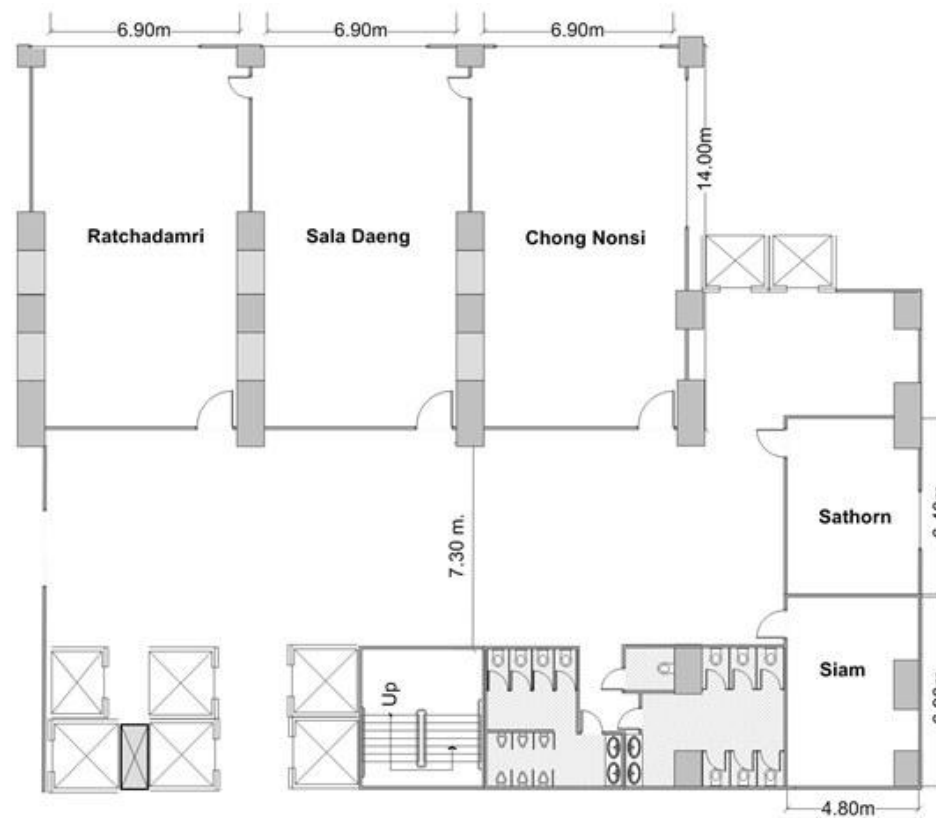
TRIO (INSTRUMENTAL MUSIC)	Baht 28,000 net
Electric piano, violin and bass	
Electric piano, saxophone and bass	
Electric piano, flute and bass	
TRIO	Baht 32,000 net
Electric piano, violin, bass and singer	
Electric piano, saxophone, bass and singer	
Electric piano, flute, bass and singer	
QUARTET (INSTRUMENTAL MUSIC)	Baht 34,000 net
Electric piano, violin, saxophone and bass	
Electric piano, violin, flute and bass	
Electric piano, violin, clarinet and bass	
QUARTET	Baht 40,000 net
Electric piano, saxophone, bass, drum and singer	
Electric piano, violin, bass, drum and singer	
STRING COMBO	Baht 45,000 net
Electric piano, guitar, saxophone, bass, drum and singer	
JAZZ BAND	Baht 48,000 net
Electric piano, guitar, saxophone, bass, drum and singer	
KARAOKE	
Without singer	Baht 12,000 net
With singer	Baht 16,000 net

Surasak Ballroom, 11th Floor



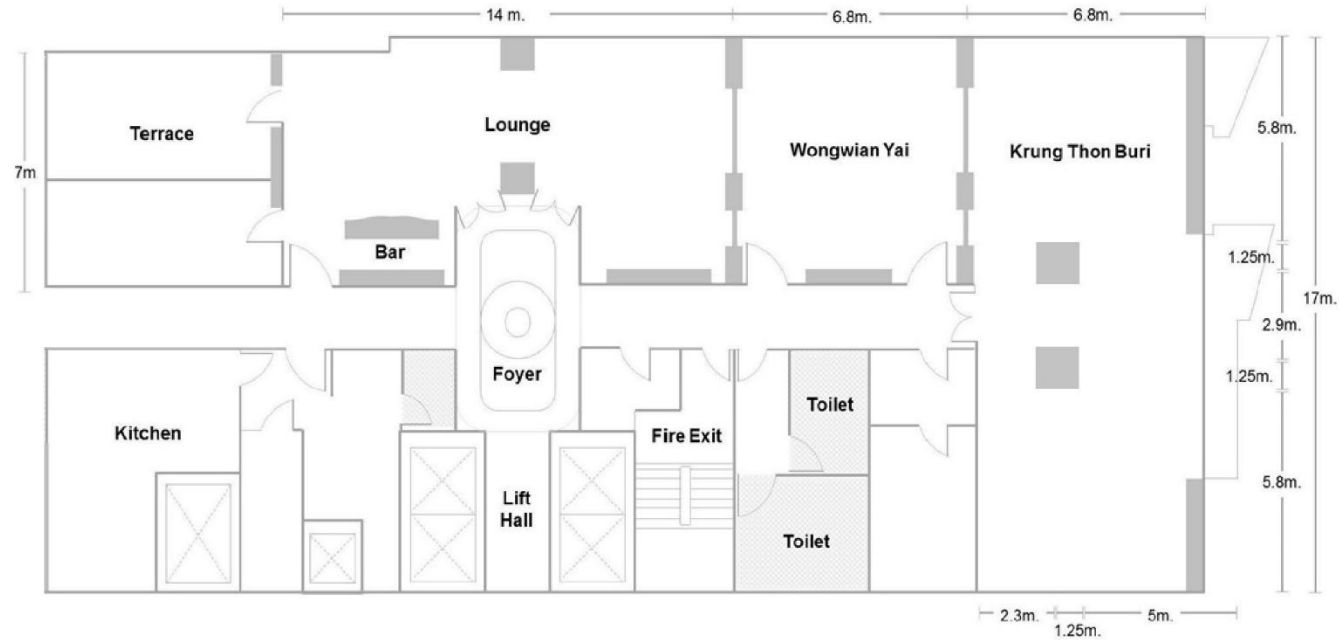
Venue	Sq. m.	Dimension W x L x H	Classroom	Theatre	I-Shape	U-Shape	Hollow	Banquet	Reception
Surasak Ballroom	612	14 x 44.5 x 5.2	300	650	100	100	100	400	600
Foyer	290								
Surasak I	416	14 x 30.5 x 5.2	210	350	60	60	60	240	400
Surasak II	98	14 x 7 x 5.2	54	80	30	30	36	60	100
Surasak I+II	514	14 x 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						

Function Rooms, 33rd Floor



Venue	Sq. m.	Dimension W x L x H	Classroom	Theatre	I-Shape	U-Shape	Hollow	Banquet	Reception
Sky Lounge	89.7	6.8 x 14 x 2.6							80
Wongwian Yai	47.6	6.8 x 7 x 2.6	27	60	14	18	20	40	25
Krung Thon Buri	115.6	6.8 x 17 x 2.6	-	100	-	-	-	100	80