



COCKTAIL RECEPTION

updated 1 June 2015

package 1 : Standard Set

4 items + 2 drinks / 300 THB++

5 items + 2 drinks / 350 THB++

6 items + 2 drinks / 400 THB++

7 items + 2 drinks / 450 THB++

additional price per item + 50 THB++

- ** สามารถเปลี่ยนชากาแฟเป็นน้ำสมุนไพรได้
- ** ถ้าต้องการเพิ่มน้ำสมุนไพรหรือ ชากาแฟ เพิ่ม 40 บาท ต่อท่าน
- ** ถ้าต้องการน้ำสมุนไพรและชากาแฟ โดยโดยไม่เอาน้ำดื่มเพิ่ม 30 บาท ต่อท่าน
- ** ถ้าลูกค้า 50 ท่านขึ้นไป สามารถเลือกน้ำสมุนไพรได้ 2 ชนิด โดยจำนวนแก้วเท่าเดิม
- ** ราคานี้รวมการจัดดอกไม้ตามมาตรฐานสวยงามของทางร้านแล้ว

package 2 : Customized Set

ออกแบบเมนูพร้อมตกแต่งหน้าตาอาหารตามธีมที่กำหนด

4 items + 2 drinks / 400 THB++

5 items + 2 drinks / 450 THB++

6 items + 2 drinks / 500 THB++

7 items + 2 drinks / 550 THB++

additional price per item + 50 THB++

- ** สามารถเปลี่ยนชากาแฟเป็นน้ำสมุนไพรได้
- ** ถ้าต้องการเพิ่มน้ำสมุนไพรหรือ ชากาแฟ เพิ่ม 40 บาท ต่อท่าน
- ** ถ้าต้องการน้ำสมุนไพรและชากาแฟ โดยโดยไม่เอาน้ำดื่มเพิ่ม 30 บาท ต่อท่าน
- ** ถ้าลูกค้า 50 ท่านขึ้นไป สามารถเลือกน้ำสมุนไพรได้ 2 ชนิด โดยจำนวนแก้วเท่าเดิม
- ** ราคานี้ยังไม่รวมการจัดดอกไม้และตกแต่งโต๊ะตามธีมที่กำหนด

condition

- ** ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการนอกสถานที่ และ VAT + service charge และค่าบริการนอกสถานที่
- ** ค่าบริการนอกสถานที่ขึ้นอยู่กับจำนวนแขก และ ระยะทางการขนส่ง โดยรวมถึงค่าบริการดังนี้ พนักงานบริการ + ค่าขนส่ง
- ** ระยะเวลาให้บริการคิดตามเวลาที่เขียนไว้ในใบเสนอราคา หากเกินเวลาดำหนด คิดชั่วโมงละ 500 บาท เศษของชั่วโมงคิดเป็น 1 ชม.
- ** กรุณาชำระค่ามัดจำล่วงหน้า 50 % ภายในวันที่กำหนดไว้ในใบเสนอราคา
- ** การยกเลิก เป็นไปตามข้อตกลงที่เขียนไว้ในใบเสนอราคา
- ** กรุณาส่งล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน

Cocktail Menu

SALAD

1	cesar salad	5	potato salad
2	garden salad	6	fried shrimp salad with thousand island
3	boiled egg salad	7	grilled chicken salad wit orange dressing
4	ebiko salad with japanese dressing	8	healthy tofu & mushroom salad

WESTERN APPITIZER

1	asparagus and pancetta wrap	11	cheesy meatball puff
2	prune with bacon wrap	12	mini sausage roll
3	deep fried zucchini	13	cold cuts
4	roast beef with mini yorkshire pudding	14	baked mussel with spinach & parmesan
5	mini old fashion crab cake with mango salsa	15	baked mussel in tomato sauce
6	cheese straw with smoked salmon	16	shrimp with asparagus & lemon sauce
7	tuna anchovy mayo with bread stick	17	mini pork / beef burger
8	herbal eclair with prawn dip	18	mini sloppy joe
9	mini scone with smoked ham & horseradish sauce	19	mini vegetable quiche
10	mini egg benedict	20	mini ham & cheese quiche

THAI APPITIZER

1	แหม่มตุ้มทอด	18	ขนมถ้วยเงิน
2	ข้าวเหนียว ลาบทอด	19	มันบดใส่เนื้อ
3	ลาบถุงทอง	20	กรอบเค็ม
4	ยำก้านคะน้า	21	ทองพลู
5	ยำคอหมูย่าง	22	ม้าฮ่อ
6	ปอเปี๊ยะไส้ผักขมอบชีส	23	ขนมปังเนยสด
7	ปอเปี๊ยะสด	24	ขนมปังสังขยา
8	ปอเปี๊ยะไส้ลาบทอด	25	ขนมปังหน้าหมู / กุ้ง
9	ขลุ่ยครีมชีส กับมะเขือเทศซัลซ่า	26	กระทงทอง
10	ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	27	หมูโรตัง
11	ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	28	เมี่ยงปลากรอบ
12	ข้าวเหนียวหน้าลูกตาลอ่อน	29	เมี่ยงปลาทุ
13	ข้าวเหนียวหน้ากรวย	30	เมี่ยงเปิดกรอบ
14	ข้าวเหนียวสังขยา	31	ห่อหมก ข้าวตัง
15	แป้งลีนึ่งใส่ปลา	32	ข้าวตังเมี่ยงลาว
16	แป้งลีนึ่งทอดใส่ปลา / หมูหยอง	33	ข้าวตังหน้าตัง
17	สาคู้ใส่หมู		

Cocktail Menu

CANAPE AND BRUCHETTA

1	canape with carviar & boiled egg	6	canape with blue cheese & sun dried tomato
2	canape with egg mayo	7	fresh tomato bruchetta
3	canape with meat ball	8	tapanade bruchetta
4	canape with salmon mousse & salmon carviar	9	grilled chicken & pesto bruchetta
5	canape with homemade liver pate	10	chicken and orange cranberry bruchetta

SANDWICH AND BURGER

1	tuna sandwich	6	ox tongue & pickle
2	smoked trout sandwich	7	mini veal burger
3	egg&mayo	8	mini meat sauce burger
4	หมูหยองน้ำพริกเผา	9	sandwich roll (chicken or tuna)
5	grilled veggie and mozerella	10	ham & cheese sandwich

BAR SNACK

1	mixed olives	4	mixed dry fruits
2	mixed dry veggie chips	5	ข้าวเกรียบโครงการหลวง
3	mixed nuts & herbs		

PASTA

1	ravioli in tomato sauce	4	anchivy & caper
2	meat sauce	5	corn beef
3	cabonara		

PIE AND TART

1	vol-a-von	6	custard tart
2	chicken pie	7	mixed fruit tart
3	beef curry pie	8	mini vegetable tart
4	strawberry tart	9	mini pineapple tart
5	lemon tart	10	มินิแกงเขียวหวานพัฟ

HEAVY ASIAN DISH

1	ขนมจีน แกงเขียวหวาน	5	ข้าวหมูแดง หมูกรอบ
2	ข้าวเหนียวเนื้อย่าง	6	เนื้อย่างข้าวเหนียวปิ้ง
3	ปะหมี่แห้งหมูแดง	7	ข้าวเหนียวคอกหมูย่าง
4	roti with green curry		

Cocktail Menu

DESSERT

1	sparkling orange & rosemary jelly	20	mini pineapple tart
2	mini strawberry shortcake	21	trifle
3	mini scone with homemade jam	22	mixed fruit on skewer
4	espresso panna cotta with sugar frost	23	เอแคลร์
5	strawberry panna cotta	24	ลอดช่องสิงคโปร์
6	apple crumble tart	25	เงาะก๊วยนมสด
7	mini lemon curd doughnut	26	ข้าวเหนียวดำ
8	mini croissant caramel pudding	27	ข้าวเหนียวมูลหน้าต่างๆ
9	minted white chocolate mousse	28	ข้าวเหนียวมะม่วง
10	banana fritter with lavender syrup	29	โรตีสายไหม
11	banoffee pie	30	ขนมเปียกปูน
12	panna cotta with passionfruit granita	31	ขนมทองหยิบ
13	cinnamon sugar choux	32	ขนมทองหยอด
14	tiramisu in a cup	33	ขนมทองเอก
15	eton mess	34	ขนมเม็ดขนุน
16	strawberry tart	35	ตะโก้แห้ว, เผือก
17	lemon meringue tart	36	ลูกชุบ
18	custard tart	37	ขนมเรือและมะพร้าวชุบ
19	mixed fruit tart	38	ข้าวเหนียวแก้ว

CAKE

1	chocolate cake	17	blueberry cheesecake
2	carrot cake	18	coffee cheesecake
3	orange cake	19	white chocolate cheesecake
4	coffee raisin	20	banoffee cheesecake
5	strawberry shortcake	21	mini carrot cupcake
6	coffee genios	22	mini banana cupcake
7	vanilla	23	mini chocolate cupcake
8	young coconut cake	24	mini matoom cupcake
9	blueberry bakewell tart	25	mini orange cupcake
10	orange mamalade cake	26	mini lemon & mascarpone cupcake
11	strawberry meringue cake	27	mini strawberry cupcake
12	chocolate brownie	28	mini chocolate banana cupcake
13	orange caramel brownie	29	mini boston cream pie
14	brownie cheesecake	30	mini tiramisu cupcake
15	strawberry cheesecake	31	mini caramel cupcake
16	mixed fruit cheesecake	32	mini baitoey cupcake