



THAVORN
BEACH VILLAGE RESORT

THAI BUFFET





SIAM JOY

THB 950 NET PER PERSON

(PICK YOUR FAVORITES — ONE DELICIOUS DISH FROM EACH SECTION!)

Thai salad 🍴 select 1 item

- Glass noodle salad with minced chicken ยำวุ้นเส้นไก่สับ
- Thai style minced chicken salad ลาบไก่
- Thai style minced pork salad ลาบหมู
- Wings bean salad with minced pork and boiled egg ยำถั่วงอกหมูสับไข่ต้ม
- Green papaya salad ส้มตำ

Appetiser 🍴 select 1 item

- Vegetables springroll ปอเปี๊ยะผัก
- Spicy pork dip with rice crispy ข้าวตังหน้าหมู
- Thai fresh chili dip with vegetables น้ำพริกผักสด
- Grilled chicken satay with peanut sauce สะเต๊ะไก่

Soup 🍴 select 1 item

- Tofu, Chinese cabbage and minced pork แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
- Chicken and coconut milk soup ต้มยำไก่
- Spicy and sour chicken soup ต้มยำไก่
- Tofu, Chinese cabbage and minced chicken แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ

Main meat 🍴 select 1 item

- Stir fried pork with fresh chili หมูผัดพริกสด
- Stir fried chicken with fresh chili ไก่ผัดพริกสด
- Chicken with cashew nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- Roasted chicken breast with chili and garlic sauce อกไก่อบซอสพริกกระเทียม
- Stir fried pork with black pepper หมูผัดพริกไทยดำ
- Stir fried chicken with black pepper ไก่ผัดพริกไทยดำ

Main seafood 🍴 select 1 item

- Steamed sea bass with chili and lime ปลากระพงนึ่งมะนาว
- Stir fried seafood with chili and garlic ทะเลผัดพริกกระเทียม
- Deep fried fish with tamarind sauce ปลาทอดราดซอสมะขาม
- Stir fried seafood with curry sauce ทะเลผัดผงกะหรี่

Curry 🍴 select 1 item

- Yellow curry with chicken and potato แกงกะหรี่ไก่และมันฝรั่ง
- Red curry with pork and kaffir lime leaves แกงเผ็ดหมูใส่ใบมะกรูด
- Green curry with fish ball แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
- Massaman curry with chicken แกงมัสมั่นไก่

Vegetables dishes 🍴 select 1 item

- Sweet and sour tofu เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน
- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- Stir fried broccoli and mushroom ผัดบล็อกโคลี่กับเห็ด
- Wok fried morning glory ผัดผักบุ้งไฟแดง

Dessert 🍴 select 1 item

- Assorted Thai sweets ขนมไทย
- Steamed banana in coconut cream กล้วยววชชี
- Tapioca dumpling in coconut milk บัวลอยน้ำกะทิ
- Black glutinous rice with coconut milk ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL



THAI FEAST

THB 1,200 NET PER PERSON

(PICK YOUR FAVORITES — ONE DELICIOUS DISH FROM EACH SECTION!)

Thai salad 🍴 select 2 item

- Glass noodle salad with minced chicken ยำวุ้นเส้นไก่สับ
- Thai style minced pork salad ลาบหมู
- Thai style minced chicken salad ลาบไก่
- Green papaya salad ส้มตำ
- Wings bean salad with minced pork and boiled egg ยำถั่วงอกหมูสับไข่ต้ม
- Spicy mixed dried squid, fish maw and cashew nut salad ยำสามกรอบ
- Spicy mango salad with shrimp salad ยำมะม่วงกุ้งสด

Appetiser 🍴 select 1 item

- Vegetables springroll ปอเปี๊ยะผัก
- Spicy pork dip with rice crispy ข้าวตังหน้าหมู
- Thai fresh chili dip with vegetables น้ำพริกผักสด
- Grilled chicken satay with peanut sauce สะเต๊ะไก่
- Thai style fish cake ทอดมันปลา
- Thai style roasted chicken with Esarn sauce ไก่ย่างน้ำจิ้มแฉ่ง

Soup 🍴 select 1 item

- Tofu, Chinese cabbage and minced chicken แกงจืดเต้าหู้ไก่สับ
- Tofu, Chinese cabbage and minced pork แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
- Chicken and coconut milk soup ต้มยำไก่
- Spicy soup with seafood ต้มยำทะเล
- Spicy prawn soup with lemongrass ต้มยำกุ้ง

Main meat 🍴 select 1 item

- Stir fried pork with fresh chili หมูผัดพริกสด
- Stir fried chicken with fresh chili ไก่ผัดพริกสด
- Chicken with cashew nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- Roasted chicken breast with chili and garlic sauce ออกไก่อบซอสพริกกระเทียม
- Stir fried pork with black pepper หมูผัดพริกไทยดำ
- Stir fried crispy pork belly with kale คะน้าหมูกรอบ
- Spicy tamarind roasted duck เป็ดย่างซอสมะขาม

Main seafood 🍴 select 1 item

- Steamed sea bass with chili and lime ปลากระพงนึ่งมะนาว
- Stir fried seafood with chili and garlic ทะเลผัดพริกกระเทียม
- Red curry sea bass with coconut cream คูฉีปลากระพง
- Deep fried fish with tamarind sauce ปลาทอดราดซอสมะขาม
- Stir fried seafood with curry sauce ทะเลผัดผงกะหรี่

Curry 🍴 select 1 item

- Yellow curry with chicken and potato แกงกะหรี่ไก่
- Red curry with pork and kaffir lime leaves แกงเผ็ดหมูใส่ใบมะกรูด
- Green curry with fish ball แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
- Massaman curry with chicken แกงมัสมั่นไก่

Vegetables dishes 🍴 select 1 item

- Sweet and sour tofu เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน
- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- Stir fried broccoli and mushroom ผัดบรอกโคลีคอโคสีกับเห็ด
- Wok fried morning glory ผัดผักบุ้งไฟแดง

Dessert 🍴 select 2 item

- Selection of Thai dessert ชุดขนมไทย
- Steamed banana in coconut cream กล้วยอบวุ้นชี
- Tapioca dumpling in coconut milk บัวลอยน้ำกะทิ
- Black glutinous rice with coconut milk ข้าวเหนียวดำน้ำกะทิ

Food stall choose 1

- Som Tum premier ส้มตำ
- Phad Thai prawn ผัดไทกุ้ง

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL

INTERNATIONAL BUFFET





INTERDELIGHT BUFFET

THB 1,200 NET PER PERSON

(PICK YOUR FAVORITES — ONE DELICIOUS DISH FROM EACH SECTION!)

Salad select 1 item

- Grilled vegetables with balsamic reduction ผักย่างกับซอสบัลซามิก
- Thai style minced pork salad ลาบหมู
- Thai style minced chicken salad ลาบไก่
- Green papaya salad ส้มตำ
- Mediterranean potato salad สลัดมันฝรั่ง

Appetiser select 1 item

- Vegetables springroll ปอเปี๊ยะผัก
- Deep fried vegetables samosa ซาโมซ่าผัก
- Deep fried chicken in pandan leaves ไก่ห่อใบเตย
- Grilled Eastern sausage ไส้กรอกอีสาน

Soup select 1 item

- Potato leek soup ซุปมันฝรั่ง
- Chicken and coconut milk soup ต้มยำไก่
- Spicy and sour fish soup ต้มยำปลา
- Spicy and sour chicken soup ต้มยำไก่
- Chicken wing and potato soup ซุปไก่

Main meat select 1 item

- Roasted chicken with garlic butter ไก่อบเนยกระเทียม
- Stir fried pork with ginger หมูผัดขิง
- Stir fried chicken with ginger ไก่ผัดขิง
- Stir fried pork with black pepper หมูผัดพริกไทยดำ
- Stir fried chicken with black pepper ไก่ผัดพริกไทยดำ

Main seafood select 1 item

- Deep fried fish with sweet chili sauce ปลาาราดพริก
- Steamed sea bass with cream leek and shallot ปลากระพงนึ่งซอสครีมต้นหอมและหอมแดง

Curry select 1 item

- Yellow curry with chicken and potato แกงกะหรี่ไก่
- Red curry with pork and kaffir lime leaves แกงเผ็ดหมูใส่ใบมะกรูด
- Green curry with fish ball แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
- Massaman curry with chicken แกงมัสมั่นไก่

Vegetables dishes select 1 item

- Home fries potato มันฝรั่งทอด
- Fried bean curd, mushroom with tamarind sauce เต้าหู้ทอดซอสมะขาม
- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- Wok fried morning glory ผัดผักบุ้งไฟแดง
- Stir fried broccoli and mushroom ผัดบล็อกโคลี่กับเห็ด

Dessert select 1 item

- Selection of Thai dessert ชุดขนมไทย
- Steamed banana in coconut cream กลี๋ยบบวชชี
- Tapioca dumpling in coconut milk บัวลอยน้ำกะทิ
- Assorted mini cake คัพเค้ก

Food stall choose 1

- Whole oven roasted chicken ไก่อบทั้งตัว
- Phad Thai prawn ผัดไทยกุ้ง

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL



WORLD BITE BUFFET

THB 1,400 NET PER PERSON

(PICK YOUR FAVORITES — ONE DELICIOUS DISH FROM EACH SECTION!)

Salad select 2 item

- Grilled vegetables with balsamic reduction ผักย่างกับซอสบัลซามิก
- Thai style minced pork salad ลาบหมู
- Thai style minced chicken salad ลาบไก่
- Green papaya salad ส้มตำ
- Mediterranean potato salad สลัดมันฝรั่ง
- Mediterranean style salad with feta cheese สลัดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนใส่ชีสเฟต้า
- Spicy crispy chicken salad ยำไก่แซ่บ

Appetiser select 1 item

- Vegetables springroll ปอเปี๊ยะผัก
- Deep fried vegetables samosa ซาโมซ่าผัก
- Deep fried chicken in pandan leaves ไก่ทอดใบเตย
- Grilled Eastern sausage ไส้กรอกอีสาน
- Seafood on ice อาหารทะเลสด
- Pork satay with peanut sauce สะเต๊ะหมู
- chicken satay with peanut sauce สะเต๊ะไก่

Soup select 1 item

- Potato leek soup ซุปมันฝรั่ง
- Chicken and coconut milk soup ต้มข่าไก่
- Thai seafood soup with coconut cream ต้มยำทะเล
- Thai Spicy and sour chicken soup ต้มยำไก่
- Mushroom soup ซุปเห็ด
- Spicy seafood soup with hot basil ต้มยำทะเล

Main meat select 1 item

- Roasted chicken with garlic butter ไก่อบเนยกระเทียม
- Stir fried beef with oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย
- Stir fried pork with black pepper หมูผัดพริกไทยดำ
- Stir fried chicken with black pepper ไก่ผัดพริกไทยดำ
- Stir fried crispy pork with hot basil ผัดกะเพราหมูกรอบ
- Stir fried pork with garlic pepper หมูผัดกระเทียมพริกไทย

Main seafood select 1 item

- Deep fried fish with sweet chili sauce ปลาสดทอด
- Steamed sea bass with cream leek and shallot ปลากระพงนึ่งซอสครีมต้นหอมและหอมแดง
- Pan roasted sea bass with lemon pepper ปลากระพงทอดซอสเลมอนพริกไทย
- Steamed sea bass with lemon chili sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว

Curry select 1 item

- Yellow curry with chicken and potato แกงกะหรี่ไก่
- Red curry with pork and kaffir lime leaves แกงเผ็ดหมูใส่ใบมะกรูด
- Green curry with fish ball แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
- Massaman curry with chicken แกงมัสมั่นไก่
- Massaman curry with beef แกงมัสมั่นเนื้อ

Vegetables dishes select 1 item

- Home fries potato มันฝรั่งทอด
- Fried bean curd, mushroom with tamarind sauce เต้าหู้ทอดซอสมะขาม
- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- Wok fried morning glory ผัดผักบุ้งไฟแดง
- Stir fried broccoli and mushroom ผัดบล็อกโคลี่กับเห็ด
- Baked potato with condiment มันฝรั่งอบพร้อมเครื่องเคียง

Dessert select 2 item

- Selection of Thai dessert ชุดขนมไทย
- Steamed banana in coconut cream กล้วยอบวุ้นชี
- Tapioca dumpling in coconut milk บัวลอยน้ำกะทิ
- Assorted mini cake คัพเค้ก
- Assorted mini tarts ทาร์ตหน้าต่างๆ

Food stall choose 1

- Whole oven roasted chicken ไก่อบทั้งตัว
- Phad Thai prawn ผัดไทยกุ้ง
- Baked snapper ปลากระพงอบ
- Roasted Aus beef striploin เนื้อสันนอกวัวออสเตรเลียอบ

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL



PASSPORT TO FLAVOR

THB 1,600 NET PER PERSON

(PICK YOUR FAVORITES — ONE DELICIOUS DISH FROM EACH SECTION!)

Salad select 2 item

- Grilled vegetables with balsamic reduction ผักย่างกับซอสบัลซามิก
- Thai style minced pork salad ลาบหมู
- Thai style minced chicken salad ลาบไก่
- Green papaya salad ส้มตำ
- Mediterranean potato salad สลัดมันฝรั่ง
- Mediterranean style salad with feta cheese สลัดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนใส่ชีสเฟต้า
- Spicy crispy chicken salad ยำไก่แซ่บ
- Mediterranean pasta and chickpea salad สลัดพาสต้าถั่วลูกไก่สไตล์เมดิเตอร์เรเนียน

Appetiser select 2 item

- Vegetables springroll ปอเปี๊ยะผัก
- Deep fried vegetables samosa ซาโมซ่าผัก
- Deep fried chicken in pandan leaves ไก่ห่อใบเตย
- Grilled Eastern sausage ไส้กรอกอีสาน
- Seafood on ice อาหารทะเลสด
- Pork satay with peanut sauce หมูสะเต๊ะ
- chicken satay with peanut sauce ไก่สะเต๊ะ
- Assorted smoked salmon with condiment แซลมอนรมควัน
- Assorted cold cuts and condiment ไคลด์คัท

Soup select 2 item

- Potato leek soup ซุปมันฝรั่ง
- Chicken and coconut milk soup ต้มยำไก่
- Thai seafood soup with coconut cream ต้มยำทะเล
- Thai Spicy and sour chicken soup ต้มยำไก่
- Mushroom soup ซุปเห็ด
- Spicy seafood soup with hot basil ต้มยำทะเล

Main meat select 1 item

- Roasted chicken with garlic butter ไก่อบเนยกระเทียม
- Chicken teriyaki ไก่เทอริยากิ
- Stir fried beef with oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย
- Stir fried crispy pork with hot basil ผัดหมูกระทะ
- Beef meat ball in tomato sauce ลูกชิ้นเนื้อใบซอสมะเขือเทศ
- Stir fried pork with garlic pepper หมูผัดกระเทียมพริกไทย

Main seafood select 1 item

- Deep fried fish with sweet chili sauce ปลาาราดพริก
- Steamed sea bass with cream leek and shallot ปลากระพงนึ่งซอสครีมต้นหอมและหอมแดง
- Pan roasted sea bass with lemon pepper ปลากระพงทอดซอสเลมอนพริกไทย
- Steamed sea bass with lemon chili sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว

Curry select 1 item

- Yellow curry with chicken and potato แกงกะหรี่ไก่
- Red curry with pork and kaffir lime leaves แกงเผ็ดหมูใส่ใบมะกรูด
- Green curry with fish ball แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
- Massaman curry with chicken แกงมัสมั่นไก่
- Massaman curry with beef แกงมัสมั่นเนื้อ

Vegetables dishes select 1 item

- Home fries potato มันฝรั่งทอด
- Roasted potato with garlic มันฝรั่งอบกระเทียม
- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- Wok fried morning glory ผัดผักบุ้งไฟแดง
- Stir fried broccoli and mushroom ผัดบล็อกโคลีกับเห็ด
- Baked potato with condiment มันฝรั่งอบพร้อมเครื่องเคียง
- Grilled vegetables with balsamic reuction ผักย่างกับซอสบัลซามิก

Dessert select 3 item

- Selection of Thai dessert ชุดขนมไทย
- Steamed banana in coconut cream กลี๋ยมวูชชี
- Tapioca dumpling in coconut milk บัวลอยน้ำกะทิ
- Assorted mini cake คัพเค้ก
- Assorted mini tarts ทาร์ตหน้าต่างๆ

Food stall choose 1

- Whole oven roasted chicken ไก่อบทั้งตัว
- Phad Thai prawn ผัดไทกุ้ง
- Baked snapper ปลากระพงอบ
- Roasted Aus beef striploinเนื้อสันนอกวัวออสเตรเลียอบ
- Roasted pork loin สันนอกหมูอบ
- Pasta station พาสต้า

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL

INTERNATIONAL BBQ BUFFET





GOLD SEAFOOD BBQ

THB 1,990 NET PER PERSON

(PICK YOUR FAVORITES — ONE DELICIOUS DISH FROM EACH SECTION!)

Inter salad select 2 item

- Grilled vegetables with balsamic reduction ผักย่างกับซอสบัลซามิก
- Thai style minced pork salad ลาบหมู
- Thai style minced chicken salad ลาบไก่
- Spicy crispy chicken salad ยำไก่แซ่บ
- Mediterranean style salad with feta cheese สลัดสไตล์เมดิเตอร์เรเนียนกับชีสเฟต้า

Appetiser select 1 item

- Veg springroll ปอเปี๊ยะผัก
- Deep fried vegetables samosa ซาโมซ่าผัก
- Deep fried chicken in pandan leaves ไก่ห่อใบเตย
- Grilled Eastern sausage ไส้กรอกอีสาน

Soup select 1 item

- Potato leek soup ซุปมันฝรั่ง
- Chicken and coconut milk soup ต้มข่าไก่
- Mushroom soup ซุปเห็ด
- Spicy seafood soup with hot basil ต้มยำทะเล

Main meat select 1 item

- Roasted chicken with garlic butter ไก่อบเนยกระเทียม
- Roasted pork loin หมูสันนอกอบ
- Stir fried beef with oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย
- Stir fried crispy pork with hot basil ผัดกะเพราหมูกรอบ

Main seafood select 1 item

- Deep fried fish with sweet chili sauce ปลาาราดพริก
- Steamed sea bass with cream leek and shallot ปลาึ่งซอสครีมหอมแดงและต้นกระเทียม
- Steamed sea bass with lemon chili sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว
- Seafood gratin อาหารทะเลอบชีส

Curry select 1 item

- Yellow curry with chicken and potato แกงกะหรี่ไก่
- Red curry with pork and kaffir lime leaves แกงเผ็ดหมูใส่ใบมะกรูด
- Green curry with chicken แกงเขียวหวานไก่
- Massaman curry with chicken แกงมัสมั่นไก่

Vegetables dishes select 4 item

- Roasted potato with garlic มันฝรั่งอบกระเทียม
- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- Grilled veg with rosemary and garlic ผักย่างโรสแมรี่และกระเทียม
- Stir fried broccoli and mushroom ผัดบล็อกโคลีกับเห็ด
- Baked potato with condiment มันฝรั่งอบพร้อมเครื่องเคียง
- Glazed seasonal vegetables ผักตามฤดูกาลผัดเคลือบซอสหวาน
- Grilled corn on the cob ข้าวโพดย่างทั้งฝัก

Live station BBQ

- Aus beef striploin, pork neck, chicken thigh, Phuket white prawn skewer, squid, blue crab, mackerel and veal sausage

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย คอหมู สะโพกไก่ กุ้งย่าง ปลาหมึก ปูม้า ปลาอินทรี และไส้กรอกลูกวัว

Dessert select 2 item

- Selection of Thai dessert ชุดขนมไทย
- Steamed banana in coconut cream กล้วยอบวุ้นชี
- Tapioca dumpling in coconut milk บัวลอยน้ำกะทิ
- Assorted mini cake คัพเค้ก
- Assorted mini tarts ทาร์ตหน้าต่างๆ

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL



PLATINUM SEAFOOD BBQ

THB 2,090 NET PER PERSON

(PICK YOUR FAVORITES — ONE DELICIOUS DISH FROM EACH SECTION!)

Inter salad 🍴 select 2 item

- Grilled vegetables with balsamic reduction ผักย่างกับซอสบัลซามิก
- Thai style minced pork salad ลาบหมู
- Thai style minced chicken salad ลาบไก่
- Spicy crispy chicken salad ยำไก่แซ่บ
- Mediterranean style salad with feta cheese
- สลัดสโตนเมดิเตอร์เรเนียนกับชีสเฟต้า
- Mozzarella , tomato and basil salad สลัดสโตนอิตาลี
- Prawn papaya salad ส้มตำกุ้ง

Appetiser 🍴 select 2 item

- Veg springroll ปอเปี๊ยะผัก
- Deep fried vegetables samosa ซาโมซ่าผัก
- Deep fried chicken in pandan leaves ไก่ห่อใบเตย
- Grilled Eastern sausage ไส้กรอกอีสาน
- Seafood on ice อาหารทะเลสด
- Pork satay with peanut sauce หมูสะเต๊ะ
- chicken satay with peanut sauce ไก่สะเต๊ะ
- Sushi and Maki ซูชิ

Soup 🍴 select 2 item

- Potato leek soup ซุปมันฝรั่ง
- Chicken and coconut milk soup ต้มยำไก่
- Thai seafood soup with coconut cream ต้มยำทะเล
- Thai Spicy and sour chicken soup ต้มยำไก่
- Mushroom soup ซุปเห็ด
- Spicy seafood soup with hot basil ต้มยำทะเล

Main meat 🍴 select 2 item

- Roasted chicken with garlic butter ไก่อบเนยกระเทียม
- Roasted pork loin หมูสันนอกอบ
- Stir fried beef with oyster sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย
- Stir fried crispy pork with hot basil ผัดกะเพราหมูกรอบ

Main seafood 🍴 select 1 item

- Deep fried fish with sweet chili sauce ปลาาราดพริก
- Steamed sea bass with cream leek and shallot ปลาึ่งซอสครีมหอมแดงและต้นกระเทียม
- Pan seared sea bass with lemon pepper sauce ปลากระพงย่างซอสพริกไท้อ่อนและมะนาว
- Steamed sea bass with lemon chili sauce ปลากระพงนึ่งมะนาว
- Wok fried shrimp ball with kale ผัดคะน้าลูกชิ้นกุ้ง

Curry 🍴 select 1 item

- Yellow curry with chicken and potato แกงกะหรี่ไก่
- Red curry with pork and kaffir lime leaves แกงเผ็ดหมูใส่ใบมะกรูด
- Green curry with chicken แกงเขียวหวานไก่
- Massaman curry with chicken แกงมัสมั่นไก่
- Massaman curry with beef แกงมัสมั่นเนื้อ

Vegetables dishes 🍴 select 4 item

- Roasted potato with garlic มันฝรั่งอบกระเทียม
- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- Grilled veg with rosemary and garlic ผักย่างโรสแมรี่และกระเทียม
- Stir fried broccoli and mushroom ผัดบล็อกโคลีกับเห็ด
- Baked potato with condiment มันฝรั่งอบพร้อมเครื่องเคียง
- Glazed seasonal vegetables ผักตามฤดูกาลผัดเคลือบซอสหวาน
- Grilled corn on the cob ข้าวโพดย่างตั้งไฟ

Live station BBQ

- Aus beef striploin, pork neck, chicken thigh, Phuket white prawn skewer, squid, blue crab, mackerel and veal sausage เนื้อสันนอกออสเตรเลีย คอหมู สะโพกไก่ กุ้งย่าง ปลาหมึก ปูม้า ปลาอินทรี และไส้กรอกลูกวัว

Dessert 🍴 select 2 item

- Selection of Thai dessert ชุดขนมไทย
- Steamed banana in coconut cream กลัวยาวชoco
- Tapioca dumpling in coconut milk บัวลอยน้ำกะทิ
- Assorted mini cake คัพเค้ก
- Assorted mini tarts ทาร์ตหน้าต่างๆ

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL

THAI SET MENU





THAI SET MENU (ALL INDIVIDUAL)

THB 950 NET PER PERSON
(FOOD ONLY - MAXIMUM 120 PERSONS)

SILA (ศิลา)

Thai salad

- Thai style grilled pork salad
น้ำตกหมูย่าง

Soup

- Thai style seafood with coconut milk soup
ต้มข่าทะเล

Main Course อาหารจานหลัก (Sharing style)

- Deep fried prawn spring rolls
ปอเปี๊ยะกุ้ง
- Green curry with chicken
แกงเขียวหวานไก่

Vegetables dishes (Sharing style)

- Stir fried mixed veg w/oyster sauce
ผัดผักรวมน้ำมันหอย

Desserts ของหวาน

- Thai dessert
ขนมหวานไทย

APSA (อปสา)

Thai salad

- Spicy glass noodle salad with shrimp and minced chicken
ยำวุ้นเส้นกุ้งและไก่สับ

Soup

- Clear soup with bean curd and minced pork
ซุปลีเต้าหู้หมูสับ

Main Course อาหารจานหลัก (Sharing style)

- Deep fried prawn spring rolls
ปอเปี๊ยะกุ้ง
- Red curry with pork meat
แกงเผ็ดหมู

Vegetables dishes (Sharing style)

- Stir fried green asparagus w/oyster sauce
หน่อไม้ฝรั่งผัดน้ำมันหอย

Desserts ของหวาน

- Thai dessert
ขนมหวานไทย

YANA (ยานา)

Thai salad

- Spicy mixed seafood salad
ยำรวมมิตรทะเล

Soup

- Coconut milk soup with chicken
ต้มข่าไก่

Main Course อาหารจานหลัก (Sharing style)

- Stir fried pork with black peppercorn
หมูผัดพริกไทยดำ
- Deep fried chicken in pandanus leaves
ไก่ทอดใบเตย

Vegetables dishes (Sharing style)

- Stir fried green asparagus w/oyster sauce
หน่อไม้ฝรั่งผัดน้ำมันหอย

Desserts ของหวาน

- Thai dessert
ขนมหวานไทย

KAMALA (กมลลา)

Thai salad

- Spicy prawn salad with chili paste, lemongrass and mint leaves
พล่ากุ้ง

Soup

- Hot and chicken soup with lemongrass, chili and basil
ต้มยำไก่

Main Course อาหารจานหลัก (Sharing style)

- Green curry with fish ball
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
- Deep fried chicken in pandanus leaves
ไก่ทอดใบเตย

Vegetables dishes (Sharing style)

- Stir fried broccoli w/oyster sauce
บล็อกโคลี่ผัดน้ำมันหอย

Desserts ของหวาน

- Thai dessert
ขนมหวานไทย

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL



THAI SET MENU (ALL INDIVIDUAL)

THB 1,200 NET PER PERSON
(FOOD ONLY - MAXIMUM 120 PERSONS)

MONTRA (มนตรา)

Thai salad

- Thai style pomelo salad with prawn ยำส้มโอ

Appetiser

- Deep fried curry fish cake ทอดมันปลา

Soup

- Spicy clear seafood soup ต้มยำทะเลน้ำใส

Main meat (Sharing style)

- Authentic Thai Panang curry with beef พะแนงเนื้อ
- Stir fried chicken with cashew nut ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- Stir fried crispy pork belly with hot basil ผัดกะเพราหมูกรอบ

Main seafood (Sharing style)

- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย

Desserts ของหวาน

- Thai dessert ขนมหวานไทย
- Fresh fruit ผลไม้

CHANTRA (จันทรา)

Thai salad

- Spicy mixed seafood salad ยำรวมมิตรทะเล

Appetiser

- Deep fried prawn golden bag ลูกทองคุ้ง

Soup

- Spicy seafood soup with lemongrass and kaffir lime leaf ต้มยำทะเล

Main meat (Sharing style)

- Stir fried chicken with cashew nut ไก่ผัดเม็ด
- Roasted duck curry แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Main seafood (Sharing style)

- Deep fried fish with garlic and pepper ปลาทอดกระเทียมพริกไทย

Vegetables dishes (Sharing style)

- Stir fried mixed veg w/oyster sauce ผัดผักรวมน้ำมันหอย

Desserts ของหวาน

- Thai dessert ขนมหวานไทย
- Fresh fruit ผลไม้

RATRI (ราตรี)

Thai salad

- Crispy fried catfish salad ยำปลาอุกฟู

Appetiser

- Deep fried curry fish cake ทอดมันปลา

Soup

- Thai style chicken with coconut milk soup ต้มข่าไก่

Main meat (Sharing style)

- Grilled pork neck with chili and lime คอหมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว

Main seafood (Sharing style)

- Deep fried sea bass with red chili sauce ปลากระพงทอดซอส
- Steamed seafood soufflé ห่อหมกทะเล

Vegetables dishes (Sharing style)

- Stir fried asparagus with oyster sauce หมอไม้ฝรั่งผัดน้ำมันหอย

Desserts ของหวาน

- Thai dessert ขนมหวานไทย
- Fresh fruit ผลไม้

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL

4 COURSE
WESTERN SET





4 COURSE WESTERN SET MENU (ALL INDIVIDUAL)

THB 1,200 NET PER PERSON
(FOOD ONLY - MAXIMUM 120 PERSONS)

TWILIGHT

Appetizer

- Tuna carpaccio, pickle daikon, aioli, Ikura and cucumber dressing
ทูน่าคาร์ปาซโซ

Soup

- Potato leek soup
ซูปมันฝรั่ง

Main Course

- Beef striploin, onion puree, caramelized shallots, broccoli florets, charcuterie jus
เนื้อสันนอกวัวย่าง แยมหอมแดง บรอกโคลี และซอสจิวส์

Desserts

- Apple strudel with vanilla sauce
พายกรอบไส้แอปเปิ้ลเสิร์ฟกับวานิลลาซอส

GLEAM

Appetizer

- Caesar salad with bacon
ซีซาร์สลัดใส่เบคอน

Soup

- Tomato flavored minestrone soup
ซูปผักรวมสโตร์ลิอิตาเลียน

Main Course

- Baked sea bass, bacon, leek, clams, herbs, potato and risotto
ปลาทะเลอบ ผักหอยลายใส่เบคอน มันบอบและข้าวริซอตโต้

Desserts

- Tiramisu
ทิรามิสุ

AURA

Appetizer

- Beetroot salad with feta cheese
สลัดบีทรูทกับชีสเฟต้า

Soup

- Mushroom soup
ซูปเห็ด

Main Course

- Beef tenderloin, garlic cream potato, asparagus and red wine sauce
เนื้อสันในวัวอบ มันบดกระเทียม ห่อไม้ฝรั่ง และซอสไวน์แดง

Desserts

- Lemon meringue tart with mixed berries sauce
แมอแรงค์มะนาวและซอสเบอร์รี่รวม

GLINT

Appetizer

- Waldorf salad with smoked duck
สลัดเป็ดย่างรมควัน

Soup

- French lentil soup with bacon
ซูปถั่วเลนทิลใส่เบคอน

Main Course

- Roasted lamb rack, roasted potato, garlic confit, grilled zucchini and peppercorn sauce
ซี่โครงแกะย่าง

Desserts

- Crème brulee
แครมบริวว์เล



4 COURSE WESTERN SET MENU (ALL INDIVIDUAL)

THB 1,400 NET PER PERSON
(FOOD ONLY - MAXIMUM 120 PERSONS)

VIVO

Appetizer

- House smoked salmon, crostini, caperand sea caviar
แซลมอนรมควัน

Soup

- Roasted tomato soup with pesto drop and Ciabatta crouton
ซูปมะเขือเทศอบ

Main Course

- Pan fried chicken supreme, garlic mashed potato, steamed broccoli and garlic butter sauce
- ไก่ชุพริ้ม มันบดกระเทียม บรอกโคลี และซอสเนยกระเทียม

Desserts

- Young coconut pudding
พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

ALTO

Appetizer

- Caesar salad with bacon, Parmigianno reggiano and Ciabatta crouton
ซีซาร์สลัดใส่เบคอน

Soup

- Roasted pumpkin soup with roasted pumpkin seeds
ซูปฟักทอง

Main Course

- Roasted pork cutlet, char leek, sauteed mushroom and peppercorn sauce
หมูอบ ตีนกระเทียมย่าง ผัดเห็ดรวม และซอสพริกไทย

Desserts

- Mango mascarpone mousse
มูสมะม่วง



4 COURSE WESTERN SET MENU (ALL INDIVIDUAL)

THB 1,600 NET PER PERSON
(FOOD ONLY - MAXIMUM 120 PERSONS)

GALA

Appetizer

- Salmon tartare, onion, cornichon, ponzu sauce and garlic bread
ทาร์ตาร์แซลมอน

Soup

- Mushroom soup with truffle oil
ซूपเห็ด

Main Course

- Seared beef striploin, mashed truffle potato, sauteed mixed vegetables, crisp garlic and red wine sauce
เนื้อสันนอกวัวย่าง มันบดทรัฟเฟิล ผักผัด กระเทียมทอดและซอสไวน์แดง

Desserts

- Thai crème brule
แครมบริวว์เด

MAJESTY

Appetizer

- Seared Ahi tuna, green beans, olive, quail egg and balsamic dressing
ทูน่าย่าง

Soup

- Green asparagus soup
ซูปหน่อไม้ฝรั่ง

Main Course

- Baked snow fish, pumpkin puree, asparagus and Beurre Blanc
ปลาหิมะอบ ฟักทองอบ หน่อไม้ฝรั่ง และซอสเนยไวน์ขาว

Desserts

- Nutella tart with raspberry sorbet
ทาร์ตนูเทลล่ากับซอร์เบทราสเบอร์รี่

COFFEE BREAK





MORNING BOOST BITES

THB 600 NET PER PERSON MINIMUM 30 PERSONS
CREATE YOUR OWN COFFEE BREAK

SELECT 2 KIND OF JUICES
เครื่องดื่ม 2 ชนิด

Choices Of Juices :

- Orange Juice น้ำส้ม
- Lychee Juice น้ำลิ้นจี่

Selection Of Coffee and Tea ชาและกาแฟ

SELECT 2 KIND OF PASTRIES
สามารถเลือกของหวานได้ 2 ชนิด

- Double chocolate muffin มัฟฟินช็อกโกแลต
- Apple danish เดนิชไส้แอปเปิ้ล
- Chocolate browniew ช็อกโกแลต บราวน์นี่
- Blueberry muffin มัฟฟินบลูเบอร์รี่
- Almond croissant ครวี่ซองต์แอลมอนด์
- Cinnamon roll ซินนาม่อนโรล
- Chocolate croissant ครวี่ซองต์ช็อกโกแลต
- Strawberry danish เดนิชสตรอเบอร์รี่
- Vanilla cup cake คัพเค้กวานิลลา

SELECT 1 KIND OF SANDWICH
สามารถเลือกแซนวิชได้ 1 ชนิด

- Tuna sandwich แซนดิชทูน่า
- BLT sandwich แซนดิช เบคอน ผักสลัดและมะเขือเทศ
- Chicken pineapple sandwich แซนดิชไก่อบและสับปะรด
- Crab stick, ebiko sandwich แซนดิชปูไข่กุ้ง
- Grilled vegetables tortilla roll ตอติญ่าผัก

SELECT 2 KIND OF SAVORY
สามารถเลือกอาหารว่างได้ 2 ชนิด

- Chicken cheese quesadilla เคซาติญ่าไก่ใส่ชีส
- Vegetables spring roll ปอเปี๊ยะผัก
- Chicken curry puff กระหรี่พัฟไส้ไก่
- Ham and pineapple pizza พิซซ่าแฮมและสับปะรด
- Vegetables curry puff กระหรี่พัฟไส้ผัก
- Potato chicken croquet โครเกตไก่และมันบด
- Beef and mushroom quiche พายไข่ไส้เนื้อวัวกับเห็ด
- Samosa vegetables ซาโมซ่าผัก
- Fried tofu with peanut sauce เต้าหู้ทอด
- Japanese pork gyoza เกียวซ่าหมู



LIVELY AFTERNOON TREATS

THB 600 NET PER PERSON MINIMUM 30 PERSONS
CREATE YOUR OWN COFFEE BREAK

 SELECT 2 KIND OF JUICES
เครื่องดื่ม 2 ชนิด

Choices Of Juices :

- Orange Juice น้ำส้ม
- Lychee Juice น้ำลิ้นจี่

Selection Of Coffee and Tea ชาและกาแฟ

 SELECT 2 KIND OF PASTRIES
สามารถเลือกของหวานได้ 2 ชนิด

- Vanilla glazed donut โดนัทเคลือบน้ำตาล
- Strawberry Swiss roll เค้กโรลสตรอเบอร์รี่
- Thai dessert Foi Thong ฟอยทอง
- Banana muffin มัฟฟินกล้วย
- Pandan cake เค้กใบเตย
- E claire coffee ขนเมอแคลร์ไล้กาแฟ
- Apple pie พายแอปเปิ้ล
- Chocolate tart ทาร์ตช็อกโกแลต
- Red velvet cake เรดเวลเวด เค้ก
- Green tea cake เค้กชาเขียว
- Woon kati วุ้นกะทิ

 SELECT 1 KIND OF SANDWICH
สามารถเลือกแซนวิชได้ 1 ชนิด

- Croissant smoked chicken and cheese คริวซองตีส้มควันและชีส
- BLT sandwich แซนวิช เบคอน ผักสลัดและ มะเขือเทศ
- Smoked salmon dill mustard แซลม่อนรมควัน
- Chicken piccata SW แซนวิชไก่ชุบไข่ทอด
- Spicy tuna SW แซนวิชทูน่า

 SELECT 2 KIND OF SAVORY
สามารถเลือกอาหารว่างได้ 2 ชนิด

- Mini chicken burger มินิเบอร์เกอร์ไก่
- Deep fried shrimp cake ทอดมันกุ้ง
- Steamed pork bun ซาลาเปาไส้หมู
- Deep fried shrimp on toast ขนมปังหน้ากุ้ง
- Mushroom arancini อารันชีนีเห็ด
- Pork meat ball with spicy tomato sauce ลูกชิ้นหมูซอสมะเขือเทศรสเผ็ด
- Pork schnitzel burger เบอร์เกอร์หมูชุบเกล็ดขนมอบทอด
- Thai fish cake ทอดมันปลา
- Potato & cheese croquette โครเก้ชีสมันฝรั่ง
- Fish and chip ปลาและมันฝรั่งทอด
- Margherita pizza พิซซ่ามารการิต้า



COFFEE BREAK THEME

THB 750 NET PER PERSON MINIMUM 30 PERSONS
CREATE YOUR OWN COFFEE BREAK

PHUKET OLD TOWN

- Shrimp dumpling
เกี้ยวกุ้ง
- Steamed BBQ pork bun
ซาลาเปาไส้หมูแดง
- Caya toast
กายาโทสต์
- Bee Ko Moi
บีโกมอย
- Tao Sor
เต้าลือ
- Iced Chrysanthemum
น้ำเก๊กฮวย
- Local style coffee
โกปี
- Coffee and tea
- Water drinking

LITTLE TOKYO

- Japanese pork gyoza
เกี้ยวซ่าหมู
- Assorted Maki roll
ซูชิม้วน
- Crab stick sandwich with Ebi roe
แซนด์วิชปูอัดไข่กุ้ง
- Matcha cake
เค้กชาเขียว
- Strawberry Daifuku
โดฟุกุสตอเบอร์รี่
- Yuzu orange juice
น้ำส้มยูซุ
- Hojicha coffee latte
โฮจิฉะลาเต้
- Coffee and tea
- Water drinking

BITTER SWEET

- Double chocolate muffin
มัฟฟินช็อกโกแลต
- Dark chocolate brownie
บราวน์ดีดาร์กช็อกโกแลต
- Chocolate donut
โดนัทช็อกโกแลต
- Churros
ซูร์โร
- Strawberry dip chocolate
สตอเบอร์รี่เคลือบช็อกโกแลต
- Iced chocolate
ช็อกโกแลตเย็น
- Lychee juice
น้ำลิ้นจี่
- Coffee and tea
- Water drinking

THAI MARKET

- Fresh spring roll with prawn
ปอเปี๊ยะสดไส้กุ้ง
- Grilled chicken "Gor Lae"
ไก่ทอดและ
- Fish cracker with sweet chili sauce
ครี๊อโป๊ะ
- Kanom Ko
ขนมโค
- Banana fritter "Kluay kak"
กล้วยทอด
- Thai Southern style iced tea
ชาไทย
- Iced Sugarcane juice
น้ำอ้อย
- Coffee and tea
- Water drinking

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL

COCKTAIL RECEPTION





TINGLE & TASTE

THB 650 NET PER PERSON MINIMUM 30 PERSONS
CREATE YOU OWN - PICK YOUR FAVORITES FROM EACH SECTION!

 **SELECT 2 KIND OF CANAPES**
สามารถเลือกคานาเป้ได้ 2 ชนิด

- House smoked salmon mousse มูสแซลมอนรมควัน
- Greek salad skewer, feta, olive and tomato กรีกสลัดเสียบไม้
- Spicy shrimp with guacamole กุ้งย่างกับซอสทิวคาโมเล่
- Seared tuna with mango salsa เซียร์ทูน่ากับซอสมังงะ
- Seared curry scallop and tomato salsa หอยเชลล์ย่างซอสแกงกะหรี่
- Mozzarella with pesto and balsamic sauce มอซซาเรลล่ากับเพสโต้
- Parma ham melon พามาแฮมเมล่อน
- Smoked salmon and cream cheese rollard แซลมอนรมควันม้วน

 **SELECT 3 KIND OF HOT APPETIZERS**
สามารถเลือกอาหารเรียกน้ำย่อยได้ 3 ชนิด

- Fish finger ปลาซุบเกล็ดขนมปัง
- Chicken croquette ไก่โครเกตต์
- Pork satay with peanut sauce หมูสะเต๊ะ
- Spinach & bacon quiche คีซผักโขมและเบคอน
- Minced prawn on toast ขนมนึ่งหน้ากุ้ง
- Arancini with garlic puree bite อาร์นินชีนิซอสกระเทียมบด
- Deep fried prawn mousse ทอดมันกุ้ง
- Samosa vegetables ซาโมซ่าผัก
- Quiche Lorraine พายไข่ใส่เบคอน
- Shrimp parcel ถูทงกุ้ง
- Crab cake caper mayo ทอดมันปู

 **SELECT 3 KIND OF DESSERTS**
สามารถเลือกของหวานได้ 3 ชนิด

- Carrot and walnut cake เค้กแครอทใส่วอลนัท
- Toffee banoffee บานอฟฟี่ทอफी
- Lemon cream tart ทาร์ตครีมเลมอน
- Mini blueberry cheesecake บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- Mini red velvet เค้กเรดเวลเวท
- Coffee profiterole ชูคริมกาแฟ
- Berries tart ทาร์ตเบอร์รี่
- Assorted fruit skewer ผลไม้รวมเสียบไม้

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL



THE PRESTIGE COCKTAIL PACKAGE

THB 750 NET PER PERSON MINIMUM 30 PERSONS
CREATE YOU OWN - PICK YOUR FAVORITES FROM EACH SECTION!

SELECT 2 KIND OF CANAPES สามารถเลือกคานาเป้ได้ 2 ชนิด

- Mozzarella tomato pesto มอซซาเรลล่าชีส มะเขือเทศกับซอสเพลสโต้
- House smoked salmon mousse มูสแซลมอนรมควัน
- Greek salad skewer, feta, olive and tomato กรีกสลัดเสียบไม้
- Spicy shrimp with guacamole กุ้งย่างกับซอสกัวคาโมเล่
- Parma ham melon พามาแฮมเมล่อน
- Seared tuna with mango salasa เซียร์กูน่ากับซอสส้มม่วง
- Seared curry scallop and tomato salsa หอยเชลล์ย่างซอสแกงกะหรี่
- Smoked salmon and cream cheese rollard แซลมอนรมควันม้วน
- Spicy chicken salad ยำไก่แซ่บ
- Smoked duck breast with tamarind sauce อกเป็ดรมควันกับซอสมะขาม
- Brie cheese with berry compote ชีสบริกกับแยมเบอร์รี่รวม
- Spicy prawn salad ปลากุ้ง

SELECT 3 KIND OF HOT APPETIZERS สามารถเลือกอาหารเรียกน้ำย่อยได้ 3 ชนิด

- Fish finger ปลาซุบเกล็ดขนมปัง
- Chicken croquette ไก่โครเกตต์
- Pork satay with peanut sauce หมูสะเต๊ะ
- Spinach & bacon quiche คีซผักโขมเบคอน
- Minced prawn on toast ขนมหุ้งหน้ากุ้ง
- Arancini with garlic puree bite อาร์นินีซอสกระเทียมบด
- Samosa vegetables ซาโมซ่าผัก
- Quiche Lorraine พายไข่ใส่เบคอน
- Shrimp parcel ถุงทองใส่กุ้ง
- Crab cake with caper mayo ทอดมันปู
- Potato & bacon croquette โครเกตต์มันฝรั่งและเบคอน
- Thai fish cake ทอดมันปลา
- Spicy chicken pop ไก่ป๊อป
- Beef satay with peanut sauce เนื้อสะเต๊ะ
- Saku Sai moo สากุไสหมู
- Vegetables spring roll ปอเปี๊ยะผัก
- Deep fried shrimp patties ทอดมันกุ้ง
- Meat ball with Bravas sauce ลูกชิ้นเนื้อ
- Chchiken curry puff กระหรี่พัฟฟ์ไส้ไก่
- Deep fried chicken in pandan leaves ไก่ห่อใบเตย
- Vegetables quesadilla ควาซาติญ่าไส้ผัก

SELECT 3 KIND OF DESSERTS สามารถเลือกของหวานได้ 3 ชนิด

- Berry fruit tartlet ทาร์ตเบอร์รี่
- Carrot and walnut cake เค้กแครอทใส่วอลนัท
- Chocolate fudge brownie บราวน์ชีช็อกโกแลต
- Lemon cream tart ทาร์ตครีมเลมอน
- Fruit skewer ผลไม้เสียบไม้
- Mini blueberry cheesecake ชีสเค้กบลูเบอร์รี่
- Vanilla panna cotta พานาคอตตาวานิลลา
- Mini red velvet เค้กเรดเวลเวท
- Coffee profiterole ชูครีมกาแฟ
- Mini cherry crème brulee เซอร์รี่ครีมนูร่
- Strawberry cheesecake ชีสเค้กสตรอเบอร์รี่
- Steamed pumpkin in coconut cream ฟักทองแกงบวด
- Assorted Thai dessert ชุดขนมไทย

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL



PRICE PER STATION (MINIMUM 30 PAX)

Japanese

- Mixed tempura (Fish, shrimp, squid and vegetables) THB 6,000
- Sushi and Maki station THB 11,400
- Sashimi and sushi station THB 16,500

Western specialties

- Caesar salad with grilled chicken THB 5,100
- Seafood on ice THB 15,000

Thai Asian specialties

- Premium Thai Papaya salad, grilled chicken THB 5,100
- Pad Thai Prawn THB 5,500
- Assorted noodle soup with braised beef THB 5,100
- Assorted noodle soup with braised pork THB 5,100
- Assorted noodle soup with Chinese BBQ pork THB 5,100
- Khao Mun Gai THB 5,100

Pasta

- Pasta station with condiment THB 6,000

Carvery Premier beef cut

- Roasted Aus beef striploin THB 12,000
- Roasted Aus beef Rib eye THB 12,000
- Roasted Aus beef tenderloin THB 13,000

Poultry

- Caesar salad with grilled chicken THB 5,000

Pork

- Roasted pork loin with apple sauce THB 5,000
- BBQ pork spare ribs THB 5,400

Lamb

- Aus lamb rack THB 16,000
- Aus lamb leg THB 9,600

Fish

- Baked snapper THB 5,400
- Baked sea bass THB 5,400
- Baked salmon THB 10,000

Lobster (Served cold or grilled with sauce and condiment)

- 5 pieces THB 8,500
- 10 pieces THB 17,000
- 15 pieces THB 25,500
- 20 pieces THB 34,000

Dessert

- Khao niew mamuang THB 3,600
- Crepe Suzette THB 3,600
- Chocolate fountain THB 5,400
- Cup cake tower THB 3,600
- Ice cream station THB 3,600

A MINIMUM OF 30 GUESTS IS REQUIRED TO HOST A BUFFET-STYLE MEAL

