

ใบเสนอราคาการจัดงาน

โรงแรมไมด้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม

มีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่ได้มีโอกาสเสนอราคาการจัดงานฉลองมงคลสมรสของท่าน

พิธีสงฆ์ (มงคลสมรส)

ราคา 9,999.-

พิธีหมั้น - พิธียกน้ำชา

ราคา 18,999.- (สำหรับ 30 ท่าน)

**กรณีมีแขกมาร่วมงานเกิน 30 ท่าน คิดเพิ่มท่านละ: 250.-/ท่าน

พิธีหมั้น - พิธีหลังน้ำพระพุทธรูปมนต์และประสาธน์

ราคา 19,999.- (สำหรับ 30 ท่าน)

**กรณีมีแขกมาร่วมงานเกิน 30 ท่าน คิดเพิ่มท่านละ: 250.-/ท่าน

พิธีฉลองมงคลสมรส

รูปแบบการจัด	โต๊ะจีน	บุฟเฟ่ต์	ค็อกเทล	หมายเหตุ
	7,500.-/โต๊ะ	750.-/ท่าน	650.-/ท่าน	
8,500.-/โต๊ะ	850.-/ท่าน	750.-/ท่าน		
10,500.-/โต๊ะ	950.-/ท่าน	850.-/ท่าน		
อภิเษกนาค	เหล้า *นำสุรา - ไวน์ เข้ามาเองไม่คิดค่าเปิดขวด เบียร์ เบียร์สิงห์ 8,500.- /ถัง เบียร์ไฮเนเก้นส์ 9,500.- /ถัง *นำเบียร์เข้ามาเอง 2,500.- /ถัง *ทางโรงแรมฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการนำเบียร์ทุกประเภทเข้ามา			
กรณีเจ้าภาพนำมาเอง (ค่านำเข้า)	วงดนตรี วง Trio 7,000.- Full Band 15,000.- ** กรณีถ้าลูกค้าไม่มีดนตรี ทางโรงแรมจะเปิดเพลงบรรเลงคลอๆ ให้ตลอดงาน การตกแต่งสถานที่ ** กรณีมีการตกแต่งสถานที่ โดยไม่ใช้บริการของทางโรงแรมฯ จะคิดค่านำเข้าเริ่มต้นที่ 30,000 บาท			
วงดนตรี	ทางโรงแรมจัดหาให้ Karaoke (ไม่มีนักร้อง) 8,000.- Karaoke (รวมนักร้อง 1 ท่าน) 10,000.- วง Trio (ดนตรี+นักร้อง) 25,000.- วง Full Band (ดนตรี 5 ชิ้น+นักร้อง) 45,000.-			

**หมายเหตุ: ราคาที่เสนอข้างต้นเป็นราคาที่รวมค่าบริการและภาษีแล้ว

สุดท้ายนี้ทางโรงแรม ไมด้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้มีโอกาสให้บริการจากท่านในการจัดงานครั้งนี้ และขอขอบพระคุณล่วงหน้ามา ณ โอกาสนี้

ติดต่อสอบถามรายละเอียด โทร 081-921-0474

ราคาแพ็คเกจงานแต่งงาน
โรงแรม โมต้า แกรนด์ ทวารวดี นครปฐม

WEDDING CEREMONY

พิธีมงคล สมรส

พิธีหมั้น – พิธียกน้ำชา	ราคา 18,999.- บาท
<p>ชุดโซฟาสำหรับพิธีหมั้น ชุดน้ำชา 1 ชุด (กรณีมีพิธียกน้ำชา) ดอกไม้ประดับเวที 1 คู่ ป้ายชื่อ คู่บ่าว-สาว บนเวที อาหารว่าง 2 รายการ พร้อมชาหรือกาแฟ สำหรับ 30 ท่าน</p>	
พิธีหมั้น - พิธีหลั่งน้ำพระพุทธมนต์และประสาธน์พร	ราคา 19,999.- บาท
<p>ชุดตั้งรดน้ำสังข์ พร้อมพานพุ่มรองรับน้ำ สายมงคล สำหรับสวมศรีษะ: แป๊ะก๊าะแจะ เข็มหน้าพาก ดอกไม้ประดับเวที 1 คู่ พวงมาลัยบ่าว-สาว ป้ายชื่อ คู่บ่าว-สาว บนเวที อาหารว่าง 2 รายการ พร้อมชาหรือกาแฟ สำหรับ 30 ท่าน (ไม่รวมพานแหวนหมั้น หรือพานประกอบพิธี)</p>	
พิธีเลี้ยงพระสงฆ์	ราคา 9,999.- บาท
<p>นิมนต์พระสงฆ์ พร้อมรถรับ-ส่ง อาสนะพระ พร้อมเครื่องอัฐบริขาร อาหารถวายพระสงฆ์ 9 รูป พร้อมพระพุทธรูป 1 ชุด โต๊ะหมู่บูชา พร้อมดอกไม้ธูปเทียนถวายพระ: 9 ชุด</p>	
สิ่งที่เจ้าภาพต้องจัดเตรียมมาเอง	
<p>ชุดพานสำหรับประกอบพิธี พานขันหมาก / พานสินสอด / พานแหวนหมั้น เครื่องสังฆทาน / ชองถวายปัจจัยพระสงฆ์ ผู้นำอาราธนาศีล, พิธีกร ผ้าห่อสินสอด / ข้าวตอกดอกไม้ทั่วงาน *กรณีนำชุดอาหารเข้ามาคิด 3,500.-/ ชุด</p>	

** หมายเหตุ กรณีแขกมาร่วมงานเกิน 30 ท่าน คิดเพิ่มท่านละ 250.-บาท/ท่าน

WEDDING COMPLIMENTARY

รูปแบบการจัด	โต๊ะจีน	บุฟเฟ่ต์	ค็อกเทล
	7,500.-/โต๊ะ	750.-/ท่าน	650.-/ท่าน
	8,500.-/โต๊ะ	850.-/ท่าน	750.-/ท่าน
	10,500.-/โต๊ะ	950.-/ท่าน	850.-/ท่าน

รูปแบบการจัด	โต๊ะจีน			บุฟเฟ่ต์			ค็อกเทล		
	200 - 299 ท่าน	300 - 399 ท่าน	400 ท่าน ขึ้นไป	200 - 299 ท่าน	300 - 399 ท่าน	400 ท่าน ขึ้นไป	200 - 299 ท่าน	300 - 399 ท่าน	400 ท่าน ขึ้นไป
เครื่องดื่มน้ำอัดลม โซดาและน้ำแข็ง Unlimited Mixer (soda, soft drink & ice)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
เค้กแต่งงาน 7 ชั้น Wedding Cake 7 Tiers	6 <small>ปอนด์</small>	12 <small>ปอนด์</small>	20 <small>ปอนด์</small>	6 <small>ปอนด์</small>	12 <small>ปอนด์</small>	20 <small>ปอนด์</small>	6 <small>ปอนด์</small>	12 <small>ปอนด์</small>	20 <small>ปอนด์</small>
กล่องรับการ์ดด้วยพร Wedding Card Box	1	2	2	1	2	2	1	2	2
สมุดเชนด้วยพร Registration Book	1	2	2	1	2	2	1	2	2
ช่อดอกไม้ติดหน้าอก Wedding Corsages	4	6	8	4	6	8	4	6	8
พวงมาลัยคู่บ่าว-สาว Wedding Garlands (Bride & Groom)	1	1	1	1	1	1	1	1	1
สแตนดอกไม้ Floral Pedestal	2	4	6	2	4	6	2	4	6
ป้ายชื่อบ่าว-สาว Styrofoam Carving	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ห้องส่งตัวคู่บ่าว-สาว 1 คืน Overnight A Deluxe Room	✓			✓			✓		
ห้องส่งตัวคู่บ่าว-สาว 1 คืน Overnight A Suite Room		✓	✓		✓	✓		✓	✓
อาหารเช้าคู่บ่าว-สาว 2 ที่ Breakfast for Two	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
เครื่องฉายวิดีโอ Presentation LCD Projector	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

เงื่อนไข:

- ** รายการอภิเษกนันทนาการข้างต้นไม่สามารถเปลี่ยนเป็นเงินสด หรือแลกเปลี่ยนสิ่งอื่นทดแทนได้
- ** โรงแรมฯ สงวนสิทธิ์ ตามแพ็คเกจในวันทำสัญญาเท่านั้น
กรณียืนยันจำนวนแขกหลังจากวันทำสัญญาไม่สามารถลดจำนวนแขกที่ต่ำกว่าแพ็คเกจได้

การชำระเงิน:

- ** มัดจำ ครั้งที่ 1 อัตรา 50% ภายใน 15 วัน หลังจากยืนยันการจัดงาน
ครั้งที่ 2 อัตรา 40% ภายใน 30 วัน หลังจากชำระครั้งที่ 1
ส่วนที่เหลือชำระภายในวันงาน
- ** การยกเลิกการจัดงานเสี่ยงไม่ว่าในกรณีใดๆ ทางโรงแรมฯ ขออนุญาตไม่คืนเงินมัดจำที่ชำระทั้งสิ้น

MENU FOR ENGAGEMENT CEREMONY

รายการอาหารว่างสำหรับพิธีหมั้น

○ Doughnuts	โดนัท	○ Cherry Danish	เดนิช เชอร์รี่
○ Mini Apple Tart	มินิแอปเปิ้ลทาร์ต	○ Apple Danish	เดนิช แอปเปิ้ล
○ Strawberry Crumble	สตอเบอร์รี่ ครัมเบิล	○ Sausage Danish	เดนิช ไส้กรอก
○ Mini Fruit Tart	ทาร์ตผลไม้	○ Mini Croissant	มินิครัวซอง
○ Almond Tart	อัลมอนด์ทาร์ต	○ Mini Ham Cheese Croissant	มินิครัวซองแอมชีส
○ Green Tea	เค้กชาเขียว	○ Mini Almond Croissant	มินิครัวซองอัลมอนด์
○ Pandan Cake	เค้กใบเตย	○ White Wine Chicken Pie	พายไก่ไวน์ขาว
○ Chocolate Eclair	เอแคลร์ช็อกโกแลต	○ Curry Chicken Pie	พายกะหรี่ไก่
○ American Brownie	อเมริกัน บราวน์	○ Spinach Pie	พายผักโขม
○ Pumpkin Cake	เค้กฟักทอง	○ Ham Cheese Pie	พายแอมชีส
○ Black Forest Cake	แบล็กฟอเรสเค้ก	○ Mushroom Pie	พายเห็ด
○ Carrot Cake	แครอทเค้ก	○ Sausage Pie	พายไส้กรอก
○ Fresh Fruit Cake	เค้กผลไม้	○ Tuna Pie	พายทูน่า
○ Toffee Cake	ทอฟฟี่เค้ก	○ Mini Sausage Rolls	มินิขนมปังไส้กรอก
○ Mocha Cake	มอคค่าเค้ก	○ Mini Mushroom Quiche Lorraine	มินิพายคิส ลอเรนหน้าเห็ดและชีส
○ Blueberry Cheese Cake	บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก	○ Mini Chicken Burger	มินิเบอร์เกอร์ไก่
○ Blueberry Danish	เดนิช บลูเบอร์รี่	○ Mini Mushroom & Cheese Tart	มินิทาร์ตไส้เห็ดและชีส
○ Strawberry Danish	เดนิช สตอเบอร์รี่	○ Spring Roll Vegetables	ปอเปี๊ยะผักทอดกรอบ

SANDWICHES

แซนด์วิช

○ Sandwich Crab Stick Salad Roll	แซนด์วิชสลัดปูอัดม้วน
○ Ham and Cheese Finger Sandwich	แซนด์วิชแอมและชีส
○ Smoked Salmon Sandwich Wasabi Mayonnaise	แซนด์วิชปลาแซลมอนและซอสวาซาบิ
○ Tuna Sandwich on French Bread	แซนด์วิชปลาทูน่าบนขนมปังฝรั่งเศส
○ Club Sandwich	คลับแซนด์วิช

รายการอาหารโต๊ะจีน

CHINESE SET MENU 1A

CHINESE SET MENU 1B

HOT AND COLD HORS D'OEUVRES 2 KINDS
Marinated Chicken With Chinese Wine
Jelly Fish Salad Thai Style
อออร์ดิร์พร้อมเย็น 2 อย่าง (ไก่แช่เหล้า-แมงกะพรุนยำไทย)

BRAISED SHARK'S FIN SOUP
WITH SEA CUCUMBER IN BROWN SAUCE
หูดลามอินตามัน

ROASTED BEIJING DUCK
เปิดปักกิ่ง

SEA ASPARAGUS AND SHRIMP BALLS
IN BROWN SAUCE
หน่อไม้ทะเลลูกชิ้นกุ้งน้ำแดง

STIR-FRIED SQUID AND CHICKEN
WITH BLACK PEPPER SAUCE
ปลาหมึกกับไก่ผัดซอสพริกไทยดำ

DOUBLE BOILED PORK RIB WITH CHINESE HERBS
ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเห็ดหอม

STEAMED SEA BASS WITH SOY SAUCE
ปลาทูทะเลนึ่งซีอิ๊ว

FRIED EGG NOODLE WITH BARBECUED PORK
บะหมี่ผัดหมูแดง

COMBINATION OF MASHED TARO
เพ็ญกวนต๋นนมสด

HOT HORS D' OEUVRES 3 KINDS
Stir Fried Fish Maw
Marinated Chicken With Chinese Wine
Pork Dumpling
อออร์ดิร์พร้อม 3 อย่าง (กระเพาะปลาผัดแห้ง-ไก่แช่เหล้า-ขนมจีบหมู)

BRAISED SHARK'S FIN SOUP WITH SHREDDED CHICKEN
AND BLACK MUSHROOM
หูดลามเห็ดหอมไก่เส้น

BARBECUED DUCK IN GUITAR SHAPE
เปิดกีตาร์

SEA ASPARAGUS AND BLACK MUSHROOM
IN BROWN SAUCE
หน่อไม้ทะเลเห็ดหอมน้ำแดง

FRIED SHRIMP WITH BLACK PEPPER SAUCE
กุ้งผัด ซอสพริกไทยดำ

DOUBLE BOILED CHINESE BAMBOO SOUP WITH PORK RIBS
ซุปลี้อไฟตุ๋นพิทอ่วยซี่โครงหมู

STEAMED SEA BASS WITH GARLIC AND LEMON SAUCE
ปลาทูทะเลนึ่งมะนาว

GLUTINOUS RICE DUMPLING WRAPPED IN LOTUS LEAVES
ข้าวพัดห่อใบบัว

ASSORTED PEAS IN FRESH MILK
สามสหายตุ๋นนมสด

Price 7,500.- net/table (including soft drink)
ราคา 7,500.- / โต๊ะ (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

รายการอาหารโต๊ะจีน

CHINESE SET MENU 2A

HONG TAE SALAD
สลัดฮ่องกงเต้

BRAISED SHARK'S FIN SOUP WITH SEA CUCUMBER
IN BROWNS SAUCE
หูดลามอันตามัน

ROASTED BEIJING DUCK
เป็ดปักกิ่ง

SAUTED PRAWN AND SCALLOP
WITH SZECHUAN SAUCE
กุ้ง-หอยเชลล์พัดพริกเสฉวน

SAUTED ASSORTED VEGETABLES
WITH SHREDDED ABALONE
ผักสามสหายราดเป๋าฮื้อเส้น

DOUBLE BOILED PORK RIB WITH CHINESE HERBS
ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเห็ดหอม

STEAMED BLACK GROUPER FISH
IN BLACK BEAN SAUCE
ปลาดำน้ำหนึ่งเต้าซี่

FRIED RICE WITH SEAFOOD
ข้าวผัดซีฟู้ด

SAGO AND CANTALOUPE
WITH SWEET COCONUT MILK
สาธูแคนตาลูป

CHINESE SET MENU 2B

COLD HORS D'OEUVRES
ออร์เดิร์ฟพเย็น

BRAISED SHARK'S FIN SOUP WITH SEA CUCUMBER
IN BROWNS SAUCE
หูดลามอันตามัน

BARBECUED DUCK IN GUITAR SHAPE
เป็ดกีตาร์

BRAISED SEA CUCUMBER AND BLACK MUSHROOM
IN BROWN SAUCE
ปลิงทะเลเห็ดหอมน้ำแดง

STIR-FRIED SHRIMP AND SQUID WITH SZECHUAN SAUCE
กุ้ง-ปลาหมึกพัดซอสเสฉวน

DOUBLE BOILED PORK RIB
WITH LOTUS ROOT AND JELLY MUSHROOM
ซูซี่โครงหมูตุ๋นรากบัวเห็ดหูหนูขาว

STEAMED SEA BASS WITH SOYA SAUCE
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

STIR-FRIED EGG NOODLE
WITH BARBECUED DUCK HONG KONG STYLE
บะหมี่พัดเปิดอย่างฮ่องกง

MASHED TARO, STICKY RICE AND GINGKO NUT IN SYRUP
โอวหน้เปะก๊วย

Price 8,500.- net/table (including soft drink)
ราคา 8,500.- / โต๊ะ (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

รายการอาหารโต๊ะจีน

CHINESE SET MENU 3A

HONG TAE SALAD
สลัดฮ่องกงเต้

BRAISED SHARK'S FIN SOUP WITH SEA CUCUMBER
IN BROWN SAUCE
หุงสามอันตามัน

BARBECUED SUCKLING PIG
หมูหันหนังกรอบ

SAUTED PRAWN AND SCALLOP WITH SZECHUAN SAUCE
กุ้ง-หอยเชลล์พัดพริกเสฉวน

SAUTED ASSORTED VEGETABLES
WITH SHREDDED ABALONE
ผักสามสหายราดเป่าซ้อเส้น

DOUBLE BOILED PORK RIB WITH CHINESE HERBS
ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเห็ดหอม

STEAMED SEA BASS IN SOY SAUCE
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

FRIED RICE WITH SEAFOOD
ข้าวผัดทะเล

SAGO AND CANTALOUPE
WITH SWEET COCONUT MILK
สาธูแคนตาลูป

CHINESE SET MENU 3B

COLD HORS D' OEUVRES
ออร์ดิร์ฟเย็น

BRAISED SHARK'S FIN SOUP WITH CRABMEAT
IN BROWNS SAUCE
หุงสามเนื้อปูน้ำแดง

BARBECUED SUCKLING PIG HONG KONG STYLE
หมูหันฮ่องกง

BRAISED ABALONE WITH FRESH FISH MAW
IN BROWN SAUCE
เป่าซ้อกระเพาะปลาน้ำแดง

STIR-FRIED HONG KONG KALE WITH FRESH GARLIC
คะน้าฮ่องกงพัดกระเทียม

STEAMED SEA BASS IN SOY SAUCE
ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

BAKED PRAWN AND SQUID
WITH BLACK PEPPER SAUCE
กุ้ง-ปลาหมึกอบพริกไทยดำ

FRIED EGG NOODLE FU-KIEN STYLE
บะหมี่พืดอกเทียน

SAGO AND CANTALOUPE
WITH SWEET COCONUT MILK
สาธูแคนตาลูป

Price 10,500.- net/table (including soft drink)
ราคา 10,500.- / โต๊ะ (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์นานาชาติ

INTERNATION BUFFET MENU 1

ASPARAGUS WRAPPED
WITH ROASTED HAM, WASABI SAUCE
หน่อไม้ฝรั่งม้วนแฮมย่าง

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS
สลัดพัตสดพร้อมน้ำสลัดต่างๆ

ASSORTED FRENCH BREAD ROLLS AND BUTTER
ขนมปังและเนย

POTATO SALAD
สลัดมันฝรั่ง

SALTED CRAB IN COCONUT DIPPING SAUCE
ทลนปูเค็ม

SOUR AND SPICY CURRY SOUP
WITH FLAT OMELET AND ACACIA LEAVES
แกงส้มไข่ชะอม

BRAISED PORK WITH SPRING VEGETABLES
AND RED WINE
หมูตุ๋นไวน์แดง

CHICKEN SAUTEED FORESTIERE
ไก่พัตซอสเห็ดไวน์ขาว

PAN-FRIED FISH WITH BUTTER GARLIC SAUCE
ปลาย่างราดซอสเนยกระเทียม

CHICKEN WITH RED CURRY SOUP
แกงพืดไก่

STIR-FRIED PORK WITH GINGER
หมูพัตขิง

FISH WITH CURRY SOUP
แกงปลา

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES
พัตผักรวม

STEAMED JASMINE RICE
ข้าวสวย

ASSORTED FRESH FRUITS IN SEASON
ผลไม้ตามฤดูกาล

ASSORTED CAKE AND PASTRY
เค้กและพาสตรี่ต่างๆ

Price 750.- net/pax (including soft drink)
ราคา 750.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์นานาชาติ

INTERNATION BUFFET MENU 2

TUNA NICOESE SALAD DISPLAY

สลัดปลาทูน่า

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS

สลัดผักสดพร้อมน้ำสลัดต่างๆ

ASSORTED FRENCH BREAD ROLLS AND BUTTER

ขนมปังและเนย

RED BEAN SALAD

สลัดถั่วแดง

SPICY SQUID SALAD

ยำปลาหมึก

SPICY AND SOUR PORK LEG SOUP

ต้มยำขาหมู

BAKED CHICKEN WITH SPINACH
AND MOZZARELLA CHEESE

อกไก่ยัดไส้ผักโขมอบชีส

PORK MEDALLIONS IN GREEN PEPPERCORN

สเต็กหมูซอสพริกไทย

SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE

สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

CHICKEN WITH MASSAMAN CURRY

แกงมัสมั่นไก่

SAUTEED PORK WITH BLACK PEPPER

หมูผัดพริกไทยดำ

DRIED SWEET AND SOUR FISH

ปลาเปรี้ยวหวาน

STIR-FRIED CAULIFLOWER WITH CRISPY PORK

พัตดอกคะหล่ำหมูกรอบ

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES

พัตผักรวม

STEAMED JASMINE RICE

ข้าวสวย

ASSORTED FRESH FRUITS IN SEASON

ผลไม้ตามฤดูกาล

ASSORTED CAKE AND PASTRY

เค้กและพาสตรี่ต่างๆ

Price 850.- net/pax (including soft drink)

ราคา 850.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์นานาชาติ

INTERNATION BUFFET MENU 3

ASSORTED COLD CUT WITH APPROPRIATE GARNISHES
ไส้กรอกเย็นนานาชนิด

SEAFOOD SALAD
สลัดซีฟู้ดรวม

SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS
สลัดผักสดพร้อมน้ำสลัดต่างๆ

ASSORTED FRENCH BREAD ROLLS AND BUTTER
ขนมปังและเนย

PASTA SALAD WITH HAM
สลัดพาสต้าแฮม

SPICY GRILLED PORK SALAD WITH GROUND ROASTED RICE
น้ำตกหมู

FRIED MACKERAL WITH CHILIES PASTED
AND ASSORTED VEGETABLES
น้ำพริกปลา+ผักต่างๆ

PUMPKIN CREAM SOUP
ครีมซूपฟักทอง

PORK TENDERLOIN CHASSEUR
หมูอบซอสเห็ด, หอมแดงและบร็อคโคลี่

PAN FRIED SNAPPER MEDALLIONS LEMON SAUCE
ปลากระพงทอดซอสมะนาว

SAUTEED WILD BOAR WITH CHILIES PASTED
หมูป่าผัดพริก

PANANG CURRY WITH CHICKEN
แกงไก่

FRIED PORK SPARE RIBS
WITH SWEET AND SOUR SAUCE
ซี่โครงหมูผัดเปรี้ยวหวาน

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES
ผักผัดรวม

STIR-FRIED PORK WITH BABY CORNS
หมูผัดข้าวโพดอ่อน

STEAMED JASMINE RICE
ข้าวสวย

ASSORTED FRESH FRUITS IN SEASON
ผลไม้ตามฤดูกาล

ASSORTED CAKE AND PASTRY
เค้กพาสตรี่ต่างๆ

Price 950.- net/pax (including soft drink)
ราคา 950.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

รายการอาหารค็อกเทลนานาชาติ

INTERNATIONAL COCKTAIL MENU 1

SHRIMP, MANGO AND SNOW PEA SALAD
สลัดกุ้งมะม่วงและถั่วลันเตา

SCOTCH EGGS
ไข่ห่อไก่บดปรุงรส

TUNA IN CUCUMBER
สลัดปลาทูน่าในแตงกวา

SPICY SAUSAGE SALAD
ยำไส้กรอก

THAI CRISPY NOODLES IN SWEET AND SOUR SAUCE
หมี่กรอบ

FRIED SUN-DRIED PORK
หมูทอดแดดเดียว

DEEP-FRIED SPRING ROLLS
ปอเปี๊ยะทอดกรอบ

DEEP-FRIED SHRIMP CAKES
ทอดมันกุ้ง

DEEP-FRIED CHICKEN WING
ปีกไก่ทอดกรอบ

ROASTED PEANUTS
ถั่วลิสงอบ

CRISPY-FRIED PRAWN CRACKERS
ข้าวเกรียบกุ้ง

ASSORTED FRESH FRUIT IN SEASON
ผลไม้ตามฤดูกาล

Price 650.- net/pax (including soft drink)
ราคา 650.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

รายการอาหารค็อกเทลนานาชาติ

INTERNATIONAL COCKTAIL MENU 2

CRISPY-FRIED SHRIMP WONTONS

เกี๊ยวห่อกุ้ง

DEEP-FRIED CHICKEN SAUSAGE

ไส้กรอกไก่ทอด

ISAN SAUSAGE

ไส้กรอกอีสาน

DEEP-FRIED MINCED PORK ON TOAST

ขนมปังหน้าหมู

MUSHROOM FRENCH BREAD

ซอสเห็ดบนขนมปังบาเกต

DEEP-FRIED VEGETABLES WITH CHILIES SAUCE

ผักทอดกรอบซอสพริก

SMOKED CHICKEN BREAST
WITH HORSERADISH SAUCE

อกไก่ซอสออสมิเรดิช

QUAIL EGG TABASCO CHILIES SAUCE

ไข่นกกระต๊ากซอสทาบัสโก

FRESH PINEAPPLE MORSEL TOPPED
WITH MINCED CHICKEN AND PEANUTS

มาฮ้อ

PORK CARPACCIO WITH MUSHROOM

หมูสไลด์ในซอสเห็ด

STIR-FRIED RICE NOODLE WITH EGG AND SHRIMP

พัดไทย

ROASTED PEANUTS

ถั่วลิสงอบ

CRISPY-FRIED PRAWN CRACKERS

ข้าวเกรียบกุ้ง

ASSORTED FRESH FRUITS IN SEASON

ผลไม้ตามฤดูกาล

Price 750.- net/pax (including soft drink)
ราคา 750.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)

รายการอาหารค็อกเทลนานาชาติ

INTERNATIONAL COCKTAIL MENU 3

FISH AND CHIPS TARTAR SAUCE
ปลาซูปูแป้งทอดกรอบ

MINI CHICKEN BURGER
มินิเบอร์เกอร์ไก่

SHRIMP COCKTAIL
ค็อกเทลกุ้ง

SHRIMP SPRING ROLLS
ปอเปี๊ยะกุ้งสด

QUICHE LORRAINE
พัทโยมอบชีส

TEMAKI SUSHI
สาหร่ายห่อข้าวญี่ปุ่น

EGG NOODLES WITH SLICED OF RED BARBECUED PORK
บะหมี่หมูแดง

GRILLED PORK AND STICKY RICE
ข้าวเหนียวหมูปิ้ง

CRISPY-FRIED CRAB MEAT SAUSAGE
หอยจ้อทอดกรอบ

CHICKEN SATAY
สะเต๊ะไก่

SOUR PORK WRAPPED IN BANANA LEAVES
แหนมหมูทรงเครื่อง

SAVOURY LEAF WRAPS
เมี่ยงคำ

ROASTED PEANUTS
ถั่วลิสงอบ

CRISPY-FRIED PRAWN CRACKERS
ข้าวเกรียบกุ้ง

ASSORTED FRESH FRUITS IN SEASON
ผลไม้ตามฤดูกาล

ASSORTED TRADITIONAL THAI SWEET
ขนมไทยต่างๆ

Price 850.- net/pax (including soft drink)
ราคา 850.- / ท่าน (รวมน้ำดื่ม, น้ำอัดลม, โซดา และ น้ำแข็ง)