

Western Set Menu

(จำนวนขั้นต่ำ 50 ท่าน)

กรุณา ✓ ในช่องวงกลมเพื่อเลือกรายการ

○ Set A1

สลัดซีซาร์ไก่ย่างเครื่องเทศ

Caesar Salad with Grilled Chicken,
Herb Croutons and Shaved Parmesan

ปลากระพงหมักเครื่องเทศและเบ็ดมะม่วงหิมพานต์ทอด

เสิร์ฟพร้อมผักเคียงราดซอสครีมแซฟฟรอน

Pan-fried Baby Sea Bass with Cashew Nut and Herb Crust,
Served with Cream Spinach, Steamed "Bok Choy"
on Ginger Saffron Cream Sauce

ชีสเค้กมะพร้าว เสิร์ฟกับผลไม้และซอสเสาวรส

Coconut Cheese Cake with Tropical Fruit and Passion Fruit Syrup

ชา หรือ กาแฟ

Coffee or Tea

○ Set A2

แซลมอนรมควันเสิร์ฟกับซอสวินีเกรทมะนาว

Smoked Salmon Salad served with Tomato Salsa, Onion, Capers,
and Balsamic Reduction, Garlic Toast

อกไก่ยัดไส้หมักสมุนไพรและบรันดิราดซอสบัสสตาร์ด

เสิร์ฟพร้อมสลัดผักและมันฝรั่งอบ

Pan-seared Chicken Breast Stuffing with Garlic Cognac-flavored,
Mustard Fresh Herbs and Cream Potatoes, Garden Vegetables

พานาคอตต้ารสมะพร้าวราดซอสบลูเบอร์รี่คู่กับช็อกโกแลตสองสี

Coconut Panna Cotta on Blue Berry Sauce,
White and Dark Chocolate Shavings

ชา หรือ กาแฟ

Coffee or Tea

○ Set B1

สลัดอกเป็ดรมควันเสิร์ฟกับอโวคาโดและมะเขือเทศซอสบัลซามิก

Smoked Duck Breast Salad Garnished
with Avocado and Tomato Salsa,
Mini Baby Sprouts, Garlic Oil and Balsamic Reduction

ซूपครีมเห็ดและหัวหอมเสิร์ฟกับขนมปังอบ และ บรีชีส

Cream of Mushroom and Onion Soup served
with Brie Cheese Croutons

สเต็กเนื้อสันนอกเสิร์ฟกับมันฝรั่ง, ผักไทม์, สตูผักและซอสไวน์แดง

Grilled Sirloin Steak, Roast Garlic and Thyme Fried Potatoes,
Cream Spinach with Ratatouille and red Wine Jus

มูสช็อกโกแลตสองสี

เสิร์ฟกับเจลลี่เสาวรสผลไม้สด ราดซอสเสาวรสเบอร์รี่

White and Dark Chocolate Mousse Trifle with Passion Fruit Jelly,
Fresh Seasonal Fruit and Raspberry Sauce

ชา หรือ กาแฟ

Coffee or Tea

○ Set B2

เนยแข็งเสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่ง อะโวคาโด, ส้มและซอสวินีเกรทมะนาว

Feta Cheese and Asparagus, Avocado
With Mini Baby Sprouts, Orange Segments
and Vinaigrette Dressing

ซूपครีมเป็ดรมควันและหนุ่ฝรั่ง

Smoked Duck and Saffron Cream Soup with Crispy Duck
And Cappuccino Foam

แซลมอนย่าง เสิร์ฟกับเห็ด, ผักผัดเนย, มันฝรั่งอบครีมแซฟฟรอน

Roasted Salmon Fillet with Mushroom and Root Vegetable,
Creamed Potatoes and Ratatouille, Saffron Cream

พาฟต์พิสตาชิโอและวานิลลา

เสิร์ฟกับสลัดผลไม้และทัวอัลมอนต์

Frozen Vanilla and Pistachio Parfait with Mixed Fruit Salsa,
Almond Tulip and Berry Sauce

ชา หรือ กาแฟ

Coffee or Tea

เงื่อนไข

- มีภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / พนักงานบริการ / อุปกรณ์การรับประทานอาหาร / ดอกไม้ตกแต่งตามมาตรฐาน
- ราคายังไม่รวมค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้น 2,000 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง)
- ยืนยันการจองล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันทำการ
- ทางบริษัทมีการเรียกเก็บค่ามัดจำ 50% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด ภายใน 7 วัน หลังจากยืนยันการจองงาน หรือเป็นไปตามเงื่อนไขที่ตกลงกับฝ่ายขาย
- หากต้องการเพิ่มรายการอาหาร คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม 50 บาท / ท่าน / รายการ