

Baht 950 per person,  
Minimum 50 people

## SALADS & APPETIZERS

- Glass noodle salad with pork 🍴 🍖 : ยำวุ้นเส้นหมูสับ
- Vegetable with chili dip 🍴 🌶️ : ผักสดจิ้มเครื่องจิ้ม
- Spicy minced chicken salad with mint and roasted ground rice 🍴 🌶️ : ลาบไก่
- Pomelo salad with tamarind sauce 🍴 : ยำส้มโอ
- Bowl of lettuce and crudités with dressing 🍴 : สลัดผักกาดแก้ว
- Deep-fried bread topped with pork 🍴 🍖 : ขนมปังหน้าหมู
- Vegetable spring rolls with sweet dip 🍴 : ปอเปี๊ยะผัก

## FROM THE CHAFING DISHES

- Green curry with pork and eggplant 🍴 🍖 : แกงเขียวหวานหมู
- Stir-fried chicken with dry chili and cashew nut 🍴 🌶️ : ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Deep-fried fish fillet with sweet, sour sauce, grilled pineapple : ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวานสับปะรด
- Work-fried spicy bean curd with chili and basil 🍴 🌶️ : เต้าหู้ผัดกระเพรา
- Stir-fried mixed vegetable with oyster sauce 🍴 : ผัดผักน้ำมันหอย
- Fried rice with shrimp : ข้าวผัดกุ้ง
- Steamed jasmine rice 🍴 : ข้าวหอมมะลิ

## SWEET TREATS

- Seasonal fresh fruit : ผลไม้รวม
- Mini Thai dessert : ขนมไทย

🍴 Vegetarian

🍴 🍖 Contains pork

🍴 🌶️ Touch of spiciness

All prices are in Thai Baht and subject to service charge and applicable government tax.

Baht 1200 per person,  
Minimum 50 people

### SALADS & APPETIZERS

- Squid salad with onion, celery and zesty dressing : ข้าปลาหมึก
- Vegetable with chili dip 🍴 🥗 : ผักสดจิ้มเครื่องปรุง
- Grilled pork salad with mint and roasted rice 🍴 🍚 : ข้าหมูย่าง
- Vegetarian glass noodles salad 🥗 : ข้าวุ้นเส้น
- Bowl of lettuce and crudités with dressing 🥗 : สลัดผักกาดแก้ว
- Fish cake with cucumber dip : ทอดมันปลา
- Duck spring roll with jujube sauce : ปอเปี๊ยะเป็ด

### FROM THE CHAFING DISHES

- Massaman curry with beef : แกงมัสมั่นเนื้อ
- Stir-fried chicken with vegetables : ผัดผักน้ำมันหอยใส่ไก่
- Fried fish fillet with triple flavored sauce : ปลาทอดสามรส
- Fried long eggplant with chili and holy basil 🍴 🥗 : ผัดมะเขือยาว
- Stir-fried mixed vegetable with seafood and cashew nut : ผัดผักรวมมิตรทะเลใส่มะม่วงหิมพานต์
- Fried noodles Thai style with shrimps : ผัดไทยกุ้งสด
- Clear spicy broth with seafood and herbs 🍴 : โป๊ยะแตกทะเล
- Papaya salad with grilled pork and steamed sticky rice 🍚 : ส้มตำข้าวเหนียวหมูย่าง
- Steamed jasmine rice : ข้าวหอมมะลิ

### SWEET TREATS

- Seasonal fresh fruit : ผลไม้รวม
- Mini Thai dessert : ขนมไทย
- Variety of sweet sticky rice : ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

🥗 Vegetarian

🍴 Contains pork

🍴 Touch of spiciness

All prices are in Thai Baht and subject to service charge and applicable government tax.

Baht 1450 per person,  
Minimum 50 people

## SALADS & APPETIZERS

- Spicy seafood salad with lemongrass 🌿 : ยำทะเลโรยตะไคร้
- Minced duck salad with roasted rice and chili 🌿 : ลาบเป็ด
- Mixed mushroom salad 🍄 : ยำเห็ดรวม
- Duck spring roll with jujube sauce : ปอเปี๊ยะเป็ด
- Bowl of lettuce and crudités with dressing 🍃 : สลัดผักกาดแก้ว
- Shrimp cake with sweet dip : ทอดมันกุ้ง
- Assorted satay with peanut sauce and cucumber dip 🍴 : สะเต๊ะรวม

## FROM THE CHAFING DISHES

- BBQ duck curry with fruit : แกงเผ็ดเป็ดย่างผลไม้
- Wok-fried beef with onion and mushroom in oyster sauce : เนื้อผัดน้ำมันหอย
- Pan-Fried salmon with sweet chili sauce 🌿 : ปลาแซลมอนราดพริก
- Stir-fried mushroom with dried chili and cashew nut 🌿 🍄 : เห็ดผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Fried young kale with crispy pork 🍴 : คะน่ำผัดหมูกรอบ
- Chicken in coconut soup with galangal and mushroom : ต้มข่าไก่
- Prawn in Tom Yum Soup 🌿 : ต้มยำกุ้ง
- Salmon fried rice : ข้าวผัดปลาแซลมอน
- Steamed jasmine rice : ข้าวหอมมะลิ

## SWEET TREATS

- Seasonal fresh fruit : ผลไม้รวม
- Mini Thai dessert : ขนมไทย
- Variety of sweet sticky rice : ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

🍄 Vegetarian

🍴 Contains pork

🌿 Touch of spiciness

All prices are in Thai Baht and subject to service charge and applicable government tax.

Baht 2100 per person,  
Minimum 50 people

### SALADS & APPETIZERS

- Spicy seafood salad 🗡️ : ข้าทะเล
- Grilled beef salad with roasted rice and chili 🗡️: เนื้อย่างน้ำตก
- BBQ chicken salad with herbs : ข้าไก่ย่าง
- Pomelo salad with shrimp : ข้าส้มโอกุ้งสด
- Bowl of lettuce and crudité's with dressing 🥗 : สลัดผักกาดแก้ว
- Deep fried Prawn served with plum sauce : กุ้งสีทอง
- Fried soft shell crab with tamarind sauce and cashew nut : ปูนี้มทอดซอสมะขาม

### FROM THE CHAFING DISHES

- Green curry with chicken and eggplants 🗡️ : แกงเขียวหวานไก่
- Stir-fried sliced beef with chili and basil 🗡️: เนื้อผัดใบกระเพรา
- Sauteed snow fish fillet in Thai style black pepper sauce 🗡️: ปลาหิมะผัดพริกไทดำ
- Sauteed chicken in tangy sauce with pineapple, cashew nuts, and dried chili :  
ไก่ผัดสับปะรด
- Stir-fried asparagus with prawns : หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง
- Hot and sour soup with lemongrass and seafood 🗡️ : ต้มยำทะเล
- BBQ duck, BBQ Pork and Crispy pork  
With steamed rice and sauce 🍚 : เป็ดย่าง หมูแดง และหมูกรอบ
- Seafood fried rice : ข้าวผัดทะเล
- Steamed jasmine rice : ข้าวหอมมะลิ

### SWEET TREATS

- Seasonal fresh fruit : ผลไม้รวม
- Mini Thai dessert : ขนมไทย
- Variety of sweet sticky rice : ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ
- Mango with sweet sticky rice : ข้าวเหนียวมะม่วง

🥗 Vegetarian

🐷 Contains pork

🗡️ Touch of spiciness

All prices are in Thai Baht and subject to service charge and applicable government tax.

