Wedding
@ IMPACT
MUANG THONG THANI

Impact Wedding
PACKAGE

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Cocktail MENU

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Cocktail Menu (Silver) Inclusive of Soft Beverages

Menu is serving @ 950 Baht per Person
(Price is subject to VAT7%)

Canapés and Cold Hor D'oeuvres

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Marinated Salmon with Dill Mustard Sauce - ปลาแซลมอนดองกับผักชีลาวและ มัสตาร์ด
- Tuna Mousse with anchovy on Rye Bread - ปลาทูน่ากับแอนโชวี่บนขนมปังไรท์
- Smoked Snapper Fish Mousse with Wasabi Cream - ปลากะพงรมควันบดซอสวาซาบิ
- Tuna Fish Mousse in Mini Val Au Vant - ปลาทูน่าในแป้งพัฟ
- Roasted Ham Rolls with Gherkins - แฮมหมูม้วนแตงกวาดอง
- Roasted Ham with Pickle and Horseradish Cream - แฮมหมูม้วนสอดไส้ผักดองซอสฮอสเรดิช
- Air Dried Coppa and Melon Tartar on Bread - สลัดแฮมรมควันกับแคนตาลูป
- Spicy Tuna Salad - ยำปลาทูน่า
- Cooked Ham Roll with Vegetable - หมูแฮมม้วนผักรวม
- Hawaiian Ham and Cheese with Pineapple - หมูแฮม+ชีสและสับปะรดแบบฮาวาย
- Eggs Mousse with Caviar - ไข่ต้มคลุกซอสมัสตาร์ดไข่ปลาคาร์เวียร์
- Baby Shrimps and Eggs on Baguettes Bread - สลัดไข่กับกุ้งบนขนมปังกรอบ
- Smoked Ducking with Orange – อกเป็ดรมควันกับเนื้อส้มซันควิก
- Smoked Duck Breast with Peach - อกเป็ดรมควันกับลูกพีช
- Marinated Mussel with Sea Weed - หอยแมลงภู่ห่อสาหร่ายทะเล
- Cheddar Cheese & Garlic - เชดด้าชีสและกระเทียม
- Papaya and Crab Stick Salad Condola - สลัดปูอัดญี่ปุ่นกับมะละกอ

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Canapés and Cold Hor D'oeuvres (ต่อ)

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Mozzarella with Cherry Tomato - มอสซาเรลล่ากับมะเขือเทศเชอรี่
- Profiterole with Herbed Philadelphia - แป้งกรอบทองสอดไส้ครีมชีส
- Liver Parfait in Swan Profiterole - ครีมชีสในขนมพัฟรูปหงส์
- Chicken Liver Mousse with Roast Nuts - ตับกับถั่วอบ
- Salmon Mousse with Mini Vol Au Vent - แซลมอนมูสวูอูวองต์
- Cucumber and Cheddar Cheese - แตงกวากับเนยแข็ง
- Chicken Liver Mousse with Grape - มูสตับไก่กับองุ่น

Thai Hor D'oeuvres

(Choice of 3 items– เลือกได้ 3 รายการ)

- Purple Dumpling Stuffed with Minced Fish - ซ่อม่วง
- Deep Fried Bread Topped with Minced Pork - ขนมปังหน้าหมู
- Crispy Rice Cracker with Minced Shrimp Dip - ข้าวตังหน้ากุ้ง
- Old Fashion Peanut and Pork Mixture on Pineapple - ม้าฮ่อสูตรโบราณ
- Spicy Tuna salad Wrapped in Young Kale Leaf - เมี่ยงปลาทูน่า
- Spicy Minced Chicken Salad in Cucumber - ลาบไก่ในแตงกวา
- Thai Style Crispy Rice Noodle Patty Shell - หมี่กรอบกระทงทอง
- Charcoal Grilled Strip Loin of Beef Spicy Salad - ยำเนื้อสันน้ำตก
- Deep Fried Spicy Minced Pork with Condiment - ลาบหมูทอดพร้อมเครื่องเคียง

SGS UKAS MANAGEMENT SYSTEMS

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Western & Asian Hot Savories

(Choice of 5 Items – เลือกได้ 5 รายการ)

- Herbed Italian Meat Ball with Tomato Sauce - ลูกชิ้นเนื้อบดสไตล์อิตาเลียนซอสมะเขือเทศ
- German Sausage with BBQ Sauce - ไส้กรอกหมูเยอรมันซอสบาร์บีคิว
- Chicken Sausage with Bacon - ไส้กรอกไก่ห่อเบคอน
- Chicken Liver Wrapped with Bacon - ตับไก่กับเบคอนทอด
- Spinach and Smoked Salmon Quiche - คีชผักโขมกับปลาแซลมอนรมควัน
- Mini Beef Burger - มินิเบอร์เกอร์เนื้อ
- Deep Fried Fish Nugget with Tartar sauce - นักเก็ตปลากับทาทาร์ซอส
- Deep Fried Chicken Wings with BBQ Sauce - ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว
- Deep Fried Calamari "Mexican Style" - ปลาหมึกวงทอดแบบแม็กซิกัน
- Pork Sausage Wrapped in Puff Pastry - พัฟไส้กรอกหมู
- Beef, Onion and Bell Pepper Brochette in Red Wine Sauce - เนื้อ หอมหัวใหญ่ และพริกสามสีย่างเสียบไม้ซอสไวน์แดง
- Japanese Chicken Yakitori Brochette - ไก่ย่างยากิโทริ
- Indian Vegetables Samoza - อินเดียซาโมซ่า
- Chinese Spring roll - ปอเปี๊ยะทอด
- Chicken Satay with Peanut Sauce - สะเต๊ะไก่
- Deep Fried Fish Cake with Curry Paste - ทอดมันปลา
- E-San Pork Sausage with Condiment - ไส้กรอกอีสานพร้อมเครื่องเคียง
- Chiang-Mai Pork Sausage with Condiment - ไส้อั่วพร้อมเครื่องเคียง
- Pandanus Leave Wrapped Chicken - ไก่ห่อใบเตย
- Deep Fried Chicken Wing with Garlic & Pepper - ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
- Deep Fried Dried Beef - เนื้อแดดเดียว
- Deep Fried Corn Patties with Chili Dip - ทอดมันข้าวโพด
- Deep Fried Pork Wonton - เกี๊ยวหมูกรอบ

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Pastries Temptation

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Chicken Curry Puff - พัฟไก่
- French Mushroom Croissant - ครัวซองต์ไส้เห็ด
- English Steak Pie - สเต็กพายแบบอังกฤษ
- Baked Spinach with cheese on French Bread - ผักโขมอบชีสกับขนมปังฝรั่งเศส
- Scampi Tart - ทาร์ตหน้ากุ้ง
- Pizza with Seafood - พิซซ่าหน้าทะเล
- Garman Sausage Rolls - โรลไส้กรอกเยอรมัน
- Seafood with Green Tea Pie - พายทะเลรสชาเขียว
- Assorted Cocktail Puff - พัฟหน้าต่าง ๆ
- Beer Stick - ขนมปังกรอบเค็ม
- Grissini - ขนมปังขาไก่

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Desserts

(Choice of 4 Items –เลือกได้ 4 รายการ)

- Assorted Seasonal Fresh Fruits - ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Assorted Thai Sweets - ขนมไทยรวม
- Assorted Cookies - คุกกี้นานาชนิด
- Chocolate Brownie - ช็อคโกแลตบราวนี่
- Marble Cake - เค้กลายหินอ่อน
- Vanilla Roll - โรลวนิลลา
- Taro Cake - เค้กเผือก
- Macadamia Tart - ทาร์ตแมกคาเดเมียร์
- Mango Cheese Cake - มะม่วงชีสเค้ก
- Chocolate Pudding - พุดดิ้งช็อคโกแลต
- Chocolate Cake - เค้กช็อคโกแลต
- Black Forest Cake - เค้กแบล็คฟอร์เรส
- Lemon Butter Cake - เค้กบัตเตอร์เลมอน
- Chocolate Éclair - เอแคลร์ช็อคโกแลต
- Apple Strudel with Vanilla Sauce - สตูเดิ้ลแอปเปิ้ลกับวนิลลาซอส
- Vanilla Éclair - เอแคลร์วนิลลา
- Passion Mousse Cake - เค้กเสาวรสมูส
- Mille Feuille - มิลค์เฟย์

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Cocktail Menu (Crystal) Inclusive of Soft Beverages

Menu is serving @ 1,090 Baht per Person
(Price is subject to VAT7%)

Canapés and Cold Hor D'oeuvres

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Smoked Salmon Rosette on Rye Bread with Horseradish Cream - ปลาแซลมอนรมควันบนขนมปังไรท์ฮอสเรดิชครีม
- Gravlax on Mini Brown Bread - ปลาแซลมอนดองบราวเบรด
- Herb Cheese and Smoked Salmon Tartlets - ปลาแซลมอนรมควันกับครีมชีสสมุนไพร
- Tuna Fish salad in Cherry Tomato - สลัดปลาทูน่าสอดไส้มะเขือเทศสีดา
- Cream Cheese Olives in Salami - ไส้กรอกซาลามี่กับครีมชีสสอดไส้ในลูกมะกอก
- Virginia Ham with Asparagus - เวอร์จิเนียแฮมกับหน่อไม้
- Italian Salami Roll with Cheese Stick - ไส้กรอกซาลามี่กับชีสสติ๊ก
- Italian Parma Ham with cantaloupe - อิตาเลียนพาม่าแฮมกับแคนตาลูป
- Liver Parfait in Profiteroles - ครีมชีสในขนมปังพัฟ
- Smoked Red Snapper with Capers - ปลากระพงแดงรมควันกับเม็ดแคปเปอร์
- Smoked Duck with Herb Cream Cheese - อกเป็ดรมควันกับครีมชีสสมุนไพร
- Air Dry Duck with Parisian Fruits - อกเป็ดรมควันกับผลไม้ปาริเซี่ยน
- Curried Shrimp Salad with Pineapple - สลัดกุ้งกับสับปะรด
- Vol Au Vent with Prawns Salad - แป้งอบกรอบกับสลัดกุ้ง

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Canapés and Cold Hor D'oeuvres (ต่อ)

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Poached Bay Prawns with Pun Gent cocktail Sauce - กุ้งกับซอสค็อกเทลรสจัด
- Choux Pastry Swans Filled with Herbs Cream Cheese - ครีมชีสในแป้งรูปหงส์
- Cherry Tomato Stuffed with Cream Cheese and Herbs - มะเขือเทศเชอรี่ยัดไส้ครีมชีสเครื่องเทศ
- A Combination of cheese and Pickle Platter - เนยแข็งต่างๆพร้อมผักดอง
- Egg Mousse with Tow Colure Caviar - ไข่มูสกับไข่ปลาคาเวียร์
- American Marinated cooked Scallop - หอยเชลล์อเมริกันทรงเครื่อง

Thai Cold Hor D'oeuvres

(Choice of 2 Items – เลือกได้ 2 รายการ)

- Purple Dumpling Stuffed with Mince Fish - ซ่อม่วง
- Deep Fried Bread Topped with Minced Pork - ขนมปังหน้าหมู
- Crispy Rice Cracker with Minced Shrimp Dip - ข้าวตังหน้าตั้งซอสกุ้ง
- Old Fashion Peanut and Pork Mixture on Pineapple - ม้าฮ่อสูตรโบราณ
- Spicy Tuna salad Wrapped in Young Kale Leaf - เมี่ยงปลาทูน่า
- Deep Fried Wanton with Minced Pork - เกี๊ยวทอดกรอบ
- Thai Style Crispy Rice Noodle Patty Shell - หมี่กรอบกระทงทอง
- Crispy cup with Shredded Crispy Pork - หมูสวรรค์กระทงทอง
- Deep Fried Spicy Minced Pork with Condiment - ลาบหมูทอดพร้อมเครื่องเคียง

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Western & Asian Hot Savories

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Mini Salmon Fillet Teriyaki - ปลาแซลมอนเทอริยากิ
- Curry Puff Filled with Minced Chicken Breast Meat - อกไก่เครื่องเทศในแป้งพัฟ
- Roasted New Zealand Lamb Chopped with Thyme Sauce - เนื้อแกะนิวซีแลนด์อบไทม์ซอส
- Beef Ball with Spicy Tomato Sauce - ลูกชิ้นเนื้อกับซอสมะเขือเทศสไปซี่
- American Buffalo Wing - ปีกไก่ทอดซอสรสจัด
- Vol Au Vent Filled with Mushroom and Shrimp - วูอูวองต์ซอสเห็ดและกุ้ง
- Roast Chicken Liver Wrapped in Bacon - ตับไก่พันเบคอนอบ
- Grilled Veal Chipolata with Bacon - ไส้กรอกเนื้อลูกวัวห่อเบคอน
- Deep Fried German Sausage Wrapped with Bacon - ไส้กรอกเยอรมันพันเบคอนทอด
- Fish Finger with Cocktail Sauce - ปลาฟิงเกอร์ทอดกับค็อกเทลซอส
- Mini Seafood Pizza - พิซซ่าหน้าทะเล
- Seafood Tartlet with Remoulade sauce - ทาร์ตทะเลซอสเรมูราสด์
- Italian Meat Balls with Tomato Sauce - ลูกชิ้นเนื้อสไตล์อิตาเลี่ยนซอสมะเขือเทศ
- Japanese Pork Skewer with Ball Pepper and Teriyaki Sauce - หมูย่างซอสเทริยากิ
- Pork Balls with Spicy Sweet Sauce - ลูกชิ้นหมูปิ้งซอสรสจัด
- Mini Pork Burgers in Mushroom Sauce - มินิเบอร์เกอร์หมูซอสเห็ด

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Thai and Asian Hot Savories

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Vegetable Samosa - ซาโมซ่าผัก
- Fried Fish Cake - ทอดมันปลา
- Deep-Fried Shrimp Mousse on Toast - ขนมปังหน้ากุ้ง
- Indian Ocean Squid Ring with Spicy Sauce - ปลาหมึกวงกับซอสรสจัด
- Spicy Northern Style Sausage with Condiment - ไส้อั่ว
- Fried Sweet Corn and Pork Cake - ทอดมันข้าวโพดหมูสับ
- Deep Fried Dried Pork - หมูแดดเดียว
- Pork Satay with Peanut Sauce - สะเต๊ะหมู
- Marinated Beef Skewer - เนื้อวัวเสียบไม้ย่างเครื่องเทศ
- Deep Fried Minced Chicken with Lemon Grass Stick - ไก่ก้อนทอดตะไคร้
- Roasted Chicken Drumstick with Honey Sesame Seed - น่องไก่อบน้ำผึ้ง
- Chicken Teriyaki - ไก่เทอริยากิ
- Vietnamese Shrimp Mousse Served on Sugar Cane Sticks - กุ้งพันอ้อย

Carving Station

(Choice of 1 Item – เลือกได้ 1 รายการ)

- Baked BBQ Ham in Bread Dough - ขาหมูแฮมอบในแป้งกรอบ
- Roasted Pork Loin with Mustard Sauce - หมูสันนอกอบกับเครื่องเทศ
- Roasted Australian Lamb Leg - ขาแกะอบ
- NZ Sirloin of Beef with Green Pepper Corn Sauce - เนื้อสันในนิวซีแลนด์อบซอสพริกไทย

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Bakery

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- German sausage Rolls - ขนมปังไส้กรอกเยอรมัน
- French Style Ham Croissants - ครัวซองต์สอดไส้แฮม
- Indian Curry Puffs - กะหรี่พัฟสอดไส้ผัก
- Chicken Curry Puffs - กะหรี่พัฟไก่
- Red Pork Pie - พายหมูแดง
- Chicken with Green Tea Pie - พายไก่ชาเขียว
- Shrimp and Mushroom Curry Pie - พายกะหรี่กุ้งกับเห็ด
- Sausage Pie - พายไส้กรอก
- Baked Spinach with Cheese on French Bread - ขนมปังหน้าผักขมและชีส
- Italian Garlic Bread - ขนมปังกระเทียม
- Beer Stick - ขนมปังกรอบเค็ม
- Grissini - ขนมปังขาไก่
- Puff Pastry Paprika Sticks - ขนมปังกรอบรสพริก

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Sweet Temptation

(Choice of 5 Items – เลือกได้ 5 รายการ)

- Cashew Nut Cake - เค็กมะม่วงหิมพานต์
- Éclair - เอแคลร์
- Macadamia Tart - ทาร์ตแมกคาเดเมียร์
- Assorted Cookie - คุกกี้ต่าง ๆ
- Assorted French Praline - พาลิเน่ต่าง ๆ
- Assorted Thai Sweets - ขนมไทยนานาชนิด
- Assorted Seasonal Fresh Fruits - ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Fruits Tartlet - ทาร์ตผลไม้
- Red Bean Cake - เค้กถั่วแดง
- Taro Cake - เค้กเผือก
- Pandanus Cake - เค้กใบเตย
- Chocolate Bar - ช็อคโกแลตบาร์
- Marble Cheesecake - เค้กชีสลายหินอ่อน
- Chocolate Brownie - ช็อคโกแลตบราวนี่
- Taro Bar - บาร์เผือก
- Vanilla Roll - โรลวนิลลา
- Chocolate Pudding - พุดดิ้งช็อคโกแลต
- Apple Crumble with Vanilla Sauce - แอปเปิ้ลครัมเบิ้ลกับซอสวนิลลา
- Black Forest Cake - เค้กแบล็คฟอร์เรส
- Chocolate Éclair - เอแคลร์ช็อคโกแลต
- Apple Strudel with Vanilla Sauce - สตูเดิ้ลแอปเปิ้ลกับวนิลลาซอส
- Mocha Éclair - เอแคลร์มอคคา
- Passion Fruit Mousse Cake - เค้กเสาวรสมูส
- Mille Feuille - มิลค์เฟย์

SGS UKAS MANAGEMENT SYSTEMS

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Cocktail Menu (Gold) Inclusive of Soft Beverages

Menu is serving @ 1,190 Baht per Person
(Price is subject to VAT7%)

Canapés and Cold Hor D'oeuvres

(Choice of 4 Items – เลือกได้ 4 รายการ)

- Cherry Tomatoes Filled with Herbs Cream Cheese - มะเขือเทศเชอรี่สอดไส้ครีมชีสสมุนไพร
- Baby Bagels with Cream Cheese, Lox and Dill - ปลาแซลมอนรมควันกับครีมชีสสอดไส้ขนมปังบาเกล
- Norwegian Smoked Salmon with Wasabi Cream - ปลาแซลมอนรมควันกับครีมวาซาบิ
- Marinated Pacifica Salmon with Honey Dills - ปลาแซลมอนดองทานกับมาสตาร์ดน้ำผึ้ง
- Tuna Fish Mousse with Wasabi on Toast - ปลาทูน่าบดบนขนมปังกรอบ
- Ham and Gruyere Cheese Sandwich - แฮมชีสแซนด์วิช
- Italian Dried Pork with Asparagus - หมูรมควันแห้งกับหน่อไม้ฝรั่ง
- Scrambled Egg Vol Au Vent with Salmon Roe - ไข่กวนวูอูวองต์กับไข่ปลาแซลมอน
- Marinated Ham Stick with Herbs and Gravy - แฮมเสียบไม้ทรงเครื่อง
- Poached Shrimp on Brown Bread - กุ้งบนขนมปังธัญพืช
- Roasted Beef with Caramelized Onion on Rye - เนื้ออบบนขนมปังไรท์
- NZ Stripy of Beef Rolls with Italian Pickle - เนื้ออบม้วนผักดองอิตาเลียน
- Chicken Breast, Brie Cranberry on Pumpernickel Round - อกไก่กับบีชีสบนขนมปังพัมเพอร์นิเคล
- Boursin Cheese with Walnuts on Rye Bread – ชีสบูซนิและวอลนัทบนขนมปังไรย์
- Bocconcini, Olive and Cherry Tomato Skewer with Pesto - ชีสบล็อคคอนซินี่เสียบไม้ทรงเครื่อง
- Tarragon and Lime Scallops Skewer - หอยเชลล์เสียบไม้ย่าง
- Mini Choux Puff with Japanese Crab Stick Salad - สลัดปูอัดในถ้วยแป้งพัฟ

SGS UKAS MANAGEMENT SYSTEMS

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Canapés and Cold Hor D'oeuvres (ต่อ)

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Vietnamese Fresh Spring Roll - ปอเปี๊ยะสดเวียตนาม
- Duck Liver Terrine with Melon - ตับเป็ดเทอรีนกับเมลอน
- Smoked Saba Fish with Onion, Caper and Egg Mousse - ปลาซาบะรมควันกับหัวหอมใหญ่, มีดแคปเปอร์ และมูสไข่
- Crab Meat Quiche with Fresh Herbs - คีชเนื้อปูสมุนไพร

Thai Cold Hor D'oeuvres

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Deep-Fried Wonton with Minced Pork and Shrimp - เกี๊ยวกุ้งทอดกรอบ
- Spicy Prawns Salad in Crispy Cup - ลาบกุ้งในกระทงทอง
- Purple Dumpling Stuffed with Minced Fish - ซ่อม่วง
- Old Fashion Peanut and Pork Mixture on Pineapple - ม้าฮ่อสูตรโบราณ
- Crispy Rice Cracker with Minced Shrimp and Pork - ข้าวตังหน้าตั้ง
- Spicy Pork Salad in Chinese Spoon - ลาบหมู
- Sweet rice Vermicelli Thai Style in Patty Shell - หมี่กรอบกระทงทอง
- Deep Fried Sun-Dried Shredded Beef - เนื้อแดดเดียว
- Minced Duck Marinated with spicy in Vegetable Leaf - เมี่ยงเป็ด
- Pan Fried Minced Pork with Spicy and condiment - ลาบหมูทอดพร้อมเครื่องเคียง
- Deep Fried chicken Pattie with Lemon Grass - ไก่ก้อนทอดตะไคร้

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Western & Asian Hot Savories

(Choice of 4 Items – เลือกได้ 4 รายการ)

- Lemon and Saffron Chicken Brochettes - ไก่เสียบไม้ย่าง
- Grilled New Zealand Lamb Cutlets with Rosemary Sauce - เนื้อแกะย่างกับซอสโรสแมร์รี่
- Mini Salmon Fillet Teriyaki - ปลาแซลมอนเทอริยากิ
- Duck & Wild Mushroom Wonton - เกี๊ยวเป็ดและเห็ด
- Maryland Crab Cake with Tartar Sauce - เนื้อปูทอดกับทาทาร์ซอส
- Mini Beef Burgers - เบอร์เกอร์เนื้อ
- Classic Buffalo Wing - ปีกไก่ทอดรสจัด
- Spicy wings with Apricot Mustard Sauce - ปีกไก่ทอดแอพริคอทมัสตาร์ดซอส
- Grilled Bacon Wrapped New Zealand Mussels - หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์พันเบคอนทอด
- Baked New Zealand Mussels Provencale - หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบสมุนไพร
- Smoked Turkey Quiches - คีซไก่งวงรมควัน
- Deep-Fried Bread Chicken Wing - ปีกไก่ชุบแป้งทอด
- Mini Tuna Burgers with Wasabi Mayonnaise and Pickled Ginger - เบอร์เกอร์ปลาทูน่า
- Deep Fried Chicken Pattie with Pepper Mushroom Sauce - ไก่ก้อนทอดซอสเห็ด
- Vienna Sausage in B.B.Q. Sauce - ไส้กรอกเวียนนาซอสบาร์บีคิว
- Deep Fried Mushroom Filling with Shrimp - เห็ดยัดไส้กุ้งชุปเกร็ดขนมปังทอด
- Seafood Tartlet with Shoron Sauce - ทาร์ตทะเลทอดกับซอสเซอรองต์
- Deep Fried Shrimp Balls with Oriental Sauce - ลูกชิ้นกุ้งซอสโอเรียลเทล
- Breaded Butterfly Shrimps with Tartar Sauce - กุ้งรูปผีเสื้อชุบเกร็ดขนมปังทอด
- Curry Puff Filled Minced Turkey Meat - แป้งพัฟสอดไส้ไก่งวง
- Mini Pizza Topped with Crab Meat, Green Live and Bell Pepper - มินิพิซซ่าเนื้อปู กรีนโอลีฟและพริกสามสี
- Lamb Kebab with Onion and Tomatoes - เคบับเนื้อแกะกับหัวหอมและมะเขือเทศ
- Golden Fried Shrimps with Remoulade Sauce - กุ้งทอดซอสรีมูลาท

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Thai and Asian Hot Savories

(Choice of 4 Items – เลือกได้ 4 รายการ)

- Gyoza with Soy Vinegar Sauce - เกี๊ยวซ่า
- Golden Bag - ถุงทอง
- Japanese Chicken Yakitori Brochette - ไก่ย่างยากิโทริ
- Old Fashion Fish Cake with Condiment - ทอดมันปลากราย
- Steamed New Zealand Mussel with Curry in Shell - ห่อหมกหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
- Deep Fried Spring Roll - ปอเปี๊ยะทอด
- Indian Vegetables Samoza - อินเดียซาโมซ่า
- Beef Satay with Peanut Sauce - สะเต๊ะเนื้อ
- Deep Fried Vietnamese Pork Sausage - หมูยอทอด
- Vietnamese Shrimp Mousse Served on Sugar Cone - กุ้งพันอ้อย
- Deep-Fried Minced Chicken Roll - ไก่จ๊อ
- Deep Fried Chicken Wing with Lemon Grass - ปีกไก่ทอดตะไคร้
- Japanese Chicken Brochette - ไก่ย่างเสียบไม้แบบญี่ปุ่น
- Korean Beef Brochette - เนื้อเกาหลีเสียบไม้ย่าง
- Deep Fried Chicken Malaysian Style - ไก่ทอดแบบมาเลย์

SGS UKAS MANAGEMENT SYSTEMS

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Carving live Station

(Choice of 2 Items – เลือกได้ 2 รายการ)

- Roasted Sirloin of Beef with Mustard and Pepper Corn Sauce - เนื้อสันในอบกับซอสมัสตาร์ด
- Crispy Roasted Pork Leg with Horseradish Sauce - ขาหมูกรอบซอสฮอสเรดิช
- Roasted BBQ Ham with Port Wine Sauce - ขาหมูแฮมกับพอร์ทไวน์ซอส
- Roasted Pork Loin with Mustard Sauce - หมูสันนอกอบกับเครื่องเทศ
- Roasted Australian Lamb Leg with mint sauce and gravy - ขาแกะอบ
- Roasted Chicken with Rosemary - ไก่อบโรสแมรี่
- Roasted Snapper with Herbs - ปลาอบสมุนไพร
- Hong Kong BBQ. Duck - เป็ดย่างฮ่องกง
- Whole Stuffed Roasted Chicken with Pistachio - ไก่อบสอดไส้พิสตาชิโอ้

Bakery

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Sausage Rolls - พัฟไส้กรอก
- Ham Croissants - ครัวซองสอดไส้แฮม
- Red Pork Pie - พายหมูแดง
- Indian Curry Puffs - กะหรี่พัฟสอดไส้ผัก
- Chicken Green Tea Pie - พายไก่ชาเขียว
- Pizza with Champignon Mushroom - พิซซ่าหน้าเห็ดแชมปิยอง
- Thai chicken Sweet Curry Pie - พายแพนงไก่
- Steak Pie - สเต็กพาย
- Seafood Vol Au Vant - ทะเล วู อู วอง
- Italian Garlic Bread - ขนมปังกระเทียม
- Baked Spinach with Cheese on Toast - ผักโขมอบชีสบนขนมปัง

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Sweet Temptation

(Choice of 6 Items – เลือกได้ 6 รายการ)

- Green tea Crème Brulee - ครีมชาเขียว
- Tiramisu - ทีรามิซุ
- Mango Crème Brulee - ครีมรสมะม่วง
- Lemon grass Panna Cotta - วุ้นนมรสตะไคร้
- Orange Panna Cotta - วุ้นนมรสส้ม
- Baked Chocolate Cheesecake - ช็อคโกแลตชีสเค้ก
- Éclair - ขนมสอดไส้ครีม
- Assorted Fruit Tarts - ทาร์ตหน้าผลไม้ต่างๆ
- Assorted Thai Sweets - ขนมไทยนานาชนิด
- English Cake with Cashew Nuts - เค็กมะม่วงหิมพานต์
- Assorted Seasonal Fresh Fruits - ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Blackberry Mousse Cake - เค้กแบล็คเบอรี่มูส
- French Style Parline - พาลิเน่รสต่าง ๆ
- Chocolate Bars - ช็อคโกแลตบาร์
- Cardinal - คาร์ดินอล
- Mixed Nuts Pie - พายถั่วรวม
- Peach Tart - ทาร์ตลูกพีช
- Chestnut Bars - เกาลัดบาร์
- Marble Cheese Cake - เค้กชีสหินอ่อน
- Chocolate Brownie - ช็อคโกแลตบราวนี่
- Macadamia Tart - ทาร์ตแมกคาเดเมียร์
- Baked Cheese - ชีสเค้ก
- Cherry Triple Cake - เค้กเชอรี่ทริฟเฟิล
- Strawberry Tiramisu - ทีรามิสุสตรอเบอรี่

Wedding @ IMPACT MUANG THONG THANI

Sweet Temptation (Cont.)

(Choice of 6 Items – เลือกได้ 6 รายการ)

- Black Forest Cake - เค้กแบล็คฟอร์เรส
- Chocolate Roll - โรลช็อคโกแลต
- Chocolate Éclair - เอแคลร์ชอคโคแลต
- Apple Strudel with Vanilla Sauce - สตูเดิ้ลแอปเปิ้ล
- Mocca Éclair - เอแคลร์มอคคา
- Passion Mousse Cake - เค้กเสาวรสมูส
- Mille Feuille - มิลค์เฟย์
- Red Bean Tart - ทาร์ตถั่วแดง
- Taro Roll - โรลเผือก