



Wedding
@ **IMPACT**
MUANG THONG THANI

All-in-one Wedding
PACKAGE





Wedding
@ **IMPACT**
MUANG THONG THANI

Cocktail
MENU



Cocktail Menu Inclusive of Soft Beverages

Menu is serving @ 990 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 - มะเขือเทศเชอร์รี่สอดไส้ครีมชีสสมุนไพร
- Baby Bagels with Cream Cheese, Lox and Dill - ปลาแซลมอนรมควันกับครีมชีสสอดไส้ขนมปังบาเกิล
- 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 - แฮมชีสแซนวิช
- Italian Dried Pork with Asparagus - หมูรมควันแห้งกับหน่อไม้ฝรั่ง
- Scrambled Egg Vol Au Vent with Salmon Roe - ไข่กวนวูอองต์กับไข่ปลาแซลมอน
- Marinated Ham Stick with Herbs and Gravy - แฮมเสียบไม้ทรงเครื่อง
- Poached Shrimp on Brown Bread - กุ้งบนขนมปังธัญพืช
- Roasted Beef with Caramelized Onion on Rye - เนื้ออบบนขนมปังไรท์
- NZ Strip of Beef Rolls with Italian Pickle - เนื้ออบม้วนผักดองอิตาเลียน
- Chicken Breast , Brie Cranberry on Pumpernickel Round - อกไก่กับบีชีสบนขนมปังพัมเพอร์นิเคิล
- Boursin Cheese with Walnuts on Rye Bread - ชีสบูซนินและวอลนัทบนขนมปังไรย์
- Bocconcini, Olive and Cherry Tomato Skewer with Pesto - ชีสบล็อคคอนชินีเสียบไม้ทรงเครื่อง
- Tarragon and Lime Scallops Skewer - หอยเชลล์เสียบไม้ย่าง



Canapés and Cold Hor D’oeuvres (ต่อ)
(Choice of 4 items– เลือกได้ 4 รายการ)

- Mini Choux Puff with Japanese Crab Stick Salad - สลัดปูอัดในถ้วยแบ่งพัฟ
- Vietnamese Fresh Spring Roll - ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม
- Duck Liver Terrine with Melon - ตับเป็ดเทอร์รินกับเมลอน
- Smoked Saba Fish with Onion, Caper and Egg Mousse - ปลาซาบะรมควันกับหัวหอมใหญ่, เม็ดแคปเปอร์ และมูสไข่
- Crab Meat Quiche with Fresh Herbs - คีซเนื้อปูสมุนไพร

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



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 - เนื้อแกะย่างกับซอสโรสแมรี่
- Mini Salmon Fillet Teriyaki - ปลาแซลมอนเทอริยากิ
- Duck & Wild Mushroom Wonton - เกี้ยวเปิดและเห็ด
- Maryland Crab Cake with Tartar Sauce - เนื้อปูทอดกับทาร์ทาร์ซอส
- Mini Beef Burgers - เบอร์เกอร์เนื้อ
- Classic Buffalo Wing - ปีกไก่ทอดรสจัด
- Spicy wings with Apricot Mustard Sauce - ปีกไก่ทอดแอฟริคอหมัสดาร์ตซอส
- Grilled Bacon Wrapped New Zealand Mussels - หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์พันเบคอนทอด
- Baked New Zealand Mussels Provencale - หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบสมุนไพร
- Smoked Turkey Quiches - คีชีไก่วงรมควิน
- 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 - เห็ดยัดไส้กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด
- Seafood Tartlet with Shoron Sauce - ทาร์ตทะเลทอดกับซอสเชอร์องด์
- Deep Fried Shrimp Balls with Oriental Sauce - ลูกชิ้นกุ้งซอสโอเรียลเทล
- Breaded Butterfly Shrimps with Tartar Sauce - กุ้งรูปผีเสื้อชุบเกล็ดขนมปังทอด
- Curry Puff Filled Minced Turkey Meat - แป้งพัฟสอดไส้ไก่วง
- Mini Pizza Topped with Crab Meat, Green Live and Bell Pepper - มินิพิซซ่าเนื้อปู กรีนโอเล็ฟและพริกสามสี
- Lamb Kebab with Onion and Tomatoes - เคบับเนื้อแกะกับหัวหอมและมะเขือเทศ
- Golden Fried Shrimps with Remoulade Sauce - กุ้งทอดซอสริมูลาท



Thai and Asian Hot Savories
(Choice of 4 items– เลือกได้ 4 รายการ)

- Gyoza with Soy Vinegar Sauce - เกี้ยวซ่า
- Golden Bag - ถุงทอง
- Japanese Chicken Yakitori Brochette - ไก่ย่างยากิโทริ
- Old Fashion Fish Cake with Condiment - ทอดมันปลาทราย
- Steamed New Zealand Mussel with Curry in Shell - ห่อหมกหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
- Deep Fried Spring Roll - ปอเปี๊ยะทอด
- Indian Vegetables Samosa - อินเดียซ่าโมซ่า
- 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 - ไก่จ้อ
- Deep Fried Chicken Wing with Lemon Grass - ปีกไก่ทอดตะไคร้
- Japanese Chicken Brochette - ไก่ย่างเสียบไม้แบบญี่ปุ่น
- Korean Beef Brochette - เนื้อเกาหลีเสียบไม้ย่าง
- Deep Fried Chicken Malaysian Style - ไก่ทอดแบบมาเลย์

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 - เนื้อสันในอบกับซอสมีสตาร์ด
- Crispy Roasted Pork Leg with Horseradish Sauce - ขาหมูกรอบซอสฮอร์เรดิช
- Roasted BBQ Ham with Port Wine Sauce - ขาหมูแรมกับพอร์ทไวน์ซอส
- 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 - ไก่อบสอดไส้พิสตาชิโอ

Bakery

(Choice of 3 Items – เลือกได้ 3 รายการ)

- Sausage Rolls - พัพไส้กรอก
- Ham Croissants - ครั้วของสอดไส้แฮม
- Red Pork Pie - พายหมูแดง
- Indian Curry Puffs - กะหรี่ปั๊พสอดไส้ผัก
- Chicken Green Tea Pie - พายไก่ชาเขียว
- Pizza with Champignon Mushroom - พิซซ่าหน้าเห็ดแชมปิญอง
- 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



Sweet Temptation (Choice of 6 Items – เลือกได้ 6 รายการ)

- Green tea Crème Brulee - คริมชาเขียว
- Tiramisu - ทิรามิซู
- Mango Crème Brulee - คริมรสมะม่วง
- 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 - เค้กมะม่วงหิมพานต์
- Assorted Seasonal Fresh Fruits - ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Blackberry Mousse Cake - เค้กแบล็คเบอร์รี่มูส
- French Style Parline - พาลิเนรสต่าง 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 - ทาร์ตแมกคาเดเมียรี่
- Baked Cheese Cake - ชีสเค้ก
- Cherry Triple Cake - เค้กเชอร์รี่ทริฟเฟิล



Sweet Temptation (ต่อ)
(Choice of 6 Items – เลือกได้ 6 รายการ)

- Strawberry Tiramisu - ทiramisu สตรอเบอร์รี่
- Black Forest Cake - เค้กแบล็คฟอรัสเซส
- Chocolate Roll - โรลช็อกโกแลต
- Chocolate Éclair - เอแคลร์ชอคโกแลต
- Apple Strudel with Vanilla Sauce - สตูดิลแอปเปิ้ล
- Mocca Éclair - เอแคลร์มอคคา
- Passion Mousse Cake - เค้กเสาวรสมูส
- Mille Feuille - มิลล์เฟย์
- Red Bean Tart - ทาร์ตถั่วแดง
- Taro Roll - โรลเผือก