

Wedding

@ IMPACT

WARD THOMG THAN I

# All-in-one Wedding PACKAGE







Wedding
@ IMPACT
WUNNETHONG THAN I

# Thai & Western BUFFET MENU







# Thai & Western Buffet Menu A

Price 990 Baht / Person - Inclusive of Soft Beverages (Price is subject to VAT7%)

# **Thai Western Appetizer Selection**

- Variety of Smoked Salmon with Condiment ปลาแซลมอนรมควันกับเครื่องเคียง
- Seafood Cocktail with Brandy Flavored Cocktail Sauce ออร์เดิร์ฟอาหารทะเลพร้อม ซอสค็อกเหล
- Marinated Fillet of Snapper in Vinaigrette with Pepper Herbs ปลากะพงปรุงรส ด้วยเครื่องเทศ
- Chicken Salad Florida สลัดไก่แบบฟลอริด้า
- Deep Fried Shrimp Spring Roll กุ้งกระบอก
- Spicy Crispy Cat-Fish Salad with Green Mango Dressing ยำปลาดุกฟู
- Spicy Grilled Pork Neck Salad ยำคอหมูย่าง
- Deep Fried Chicken Wing with Lemon Grass ปีกไก่หอดตะใครั

## **Western and Thai Soup**

- French Onion Soup with French Cheese Bread ซุปหัวหอมกับขนมปังชีส
- Spicy River Prawn Soup with Lime and Chili ตัมยำกุ้งแม่น้ำ





# **Main Entrée Specialties**

- Chicken Breast with Corn Flakes อกไก่กับคอร์นเฟล็กซ์
- Pan-Fried Fillet of Sole Almond Sauce ปลาตาเดียวกับซอสอัลมอนด์
- Mini Beef Steak Café de Paris สเต็กเนื้อสันในซอสคาเฟเดอปารีส
- Seasoning Vegetables with Butter ผัดผักนานาชนิดกับเนย
- Stir Fried Pork Spare Rib with Chili Paste ซี่โครงหมูอ่อนผัดพริกแกง
- Wok Fried Squid Stuff Minced Pork in Penang Curry แพนงปลาหมึกยัดไส้
- Steamed Seafood with Curry paste ห่อหมกทะเล
- Stir-Fried Broccoli, Cauliflower and Chinese Mushroom ผัดบร็อคโคลี่กับดอก กะหล่ำเห็ดสด
- Fried Rice with Crab Meat ข้าวผัดปู

#### **Live Stations**

- Thai Noodle Soup ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ
- Roasted Duck with Rice ข้าวหน้าเปิด





#### **Thai & Western Sweets**

- Caramel Custard คาราเมลคัสตาร์ด
- Tiramisu ทีรามิสุ
- Black & White Chocolate Mousse แบล็คแอนด์ไวห์ช็อคโกแลตมูส
- Mixed Nuts Pie พายถั่วรวม
- Sweet Water Chestnut Dumpling in Coconut Syrup หับหิมกรอบ
- Coconut Ice Cream ไอศครีมกะทิ

# **Accompanied with**

- An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter ขนมปังนานาชนิด
- Garden Green Salad with your All Time Favorite Dressing สลัดผัก
- Jasmine Fragranced Rice ข้าวหอมมะลิ
- Fresh Tropical Fruits in Season ผลไม้สดตามฤดูกาล





# Thai & Western Buffet Menu B

Price 990 Baht / Person - Inclusive of Soft Beverages (Price is subject to VAT7%)

# **Thai Western Appetizer Selection**

- Italian Cold Cut Air Dried Beef and Ham, Salami, Mortadella, Pancetta ออเดิร์ฟ อิตาเลี่ยน
- Assorted Japanese Sushi ซูชินานาชนิด
- Ham and Roasted Beef Rolls with Devilled Eggs แฮมและเนื้ออบสอดใส่ใช่
- Smoked Salmon with Condiments ปลาแซลมอนรมควันพร้อมเครื่องเคียง
- Deep Fried Minced Pork and Crab Meat in Crab Shell ปูจำ
- Spicy Pomelo Salad with Shrimp ยำสัมโอกุ้งสด
- Spicy Star Bean Salad ยำถั่วพลู
- Deep Fried Fish Cake ทอดมันปลา

# Western and Thai Soup

- Cream of Avocado Soup with Crab Meat ครีมซุปอโวคาโดเนื้อปู
- Boiled Galangal and Chicken in Coconut Milk Soup ตัมชาไก่





# **Main Entrée Specialties**

- Fillet of Salmon with Champagne Sauce ปลาแซลมอนกับแชมเปญซอส
- Grilled Pork Tenderloin with Mushroom Sauce หมูสันในย่างซอสเห็ด
- Stuffed Chicken Breast with Spinach and Cheese อกใก่ยัดใส้ผักโขมและซีส
- Roasted Potato with Rosemary มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่
- Stir Fried Beef with Fresh Chili เนื้อผัดพริกสด
- Massaman Chicken Curry แกงมัสมั่นไก่
- Shrimps Sautéed with Cashew Nut กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหินมพานต์
- Stir-fried Green Asparagus with Black Mushroom in Oyster Sauce ผัดหน่อไม่ ฝรั่งใส่เห็ด
- Seafood "Yang Chow" Fried Rice ข้าวผัดหยางโจว

#### **Live Stations**

- Pasta Station with Meat Sauce, Tomato Sauce, Cream Sauce พาสต้ากับซอสเนื้อ,
   ซอสมะเชือเทศ, ครีมซอส
- Sukhothai Noodle Soup ก๋วยเตี๋ยวสุโขหัย





#### **Thai Western Dessert**

- Chocolate Mousse Cake ชีอคโกแลตมูส
- Fruit Jelly เยลลี่ผลไม้
- Miniature Fruit Tart ทาร์ตผลไม้
- American Cheesecake อเมริกันชีสเค้า
- Assorted Home Made Thai Sweets ขนมใหยนานาชนิด
- Sweetened Sago with Young Coconut and Coconut Milk สาคูเปียกมะพร้าวอ่อน

# **Accompanied with**

- An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter ขนมปังนานาชนิด
- Garden Green Salad with your All Time Favorite Dressing สลัดผัก
- Jasmine Fragranced Rice ข้าวหอมมะลิ
- Fresh Tropical Fruits in Season ผลไม้สดตามฤดูกาล





# Thai & Western Buffet Menu C

Price 990 Baht / Person - Inclusive of Soft Beverages (Price is subject to VAT7%)

# **Thai Western Appetizer Selection**

- Duck Terrine with Shitake Mushroom and Cumberland Sauce เทอร์รีนตับเปิดบด กับเห็ดหอมและดัมเบอร์แลนด์ซอส
- Smoked Chicken Breast on Corn Salsa อกไก่รมควันพร้อมกับข้าวโพดซัลซ่า
- Crab Stick Cocktail with Pomelo and a Calypso ค็อกเหลปูอัดเสิร์ฟพร้อมสัมโอและ คาลิปโซซอส
- Assorted German Cold Cuts with Mixed Pickles ใส้กรอกเยอรมันหลากรส
- Spicy Grilled Prawns in Chili Dip with Assorted Vegetables น้ำพริกกุ้งย่าง-ผักสด
- Deep Fried Minced Pork and Crab Meat หอยจ๊อ
- Spicy Seafood Salad ยำรวมมิตรหะเล
- Chicken Satay ไก่สะเต๊ะ

# Western and Thai Soup

- Doubled Chicken Consommé "Julienne" ซุปใสไก่ใส่ผัก
- Clear Soup Bamboo Pith with Black Mushroom แกงจืดเยื่อไผ่ตุ๋นยาจีนเห็ดหอม





### **Main Entrée Specialties**

- German Style Pork Knuckle and Sausage on Sauerkraut ขาหมูกับใส้กรอกเยอรมัน พร้อมกระหล่ำปลีดอง
- Grilled Beef Fillet Steak with Green Pepper Corn Sauce เนื้อสเต็กย่างกับซอส พริกไทยอ่อน
- Grilled Seafood and Vegetable au Gratin ซีฟูตย่างผักรวมและซอสขาวกับชีส
- Ratatouille ผักอบซอสสไตล์อิตตาเลียน
- Green Curry with Fish Ball แกงเขียวหวานปลากราย
   Stir-fried Seafood with Curry Powder ซีฟูตผัดผงกะหรื่
- Fried Duck with Sliced Fresh Ginger เป็ดผัดชิงสด
- Stir Fried Mix Vegetable ผัดผักเบญจรงค์
- Fried Noodle with Chicken with Dried Squid ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่กับปลาหมึกกรอบ

#### **Live Stations**

- Singapore Chicken Rice ข้าวมันไก่สิงคโปร์
- Pad Thai Shrimp ผัดไหกุ้ง





#### **Thai Western Dessert**

- Blueberry Cheese Cake บลูเบอรี่ซีสเค้ก
   Chocolate Banana Caramel Mousse มูสซ็อคโกแลตกล้วยคาราเมล
   Fruit Salad with Kirsch ฟรุ๊ตสลัดใส่เหล้าเคียส
- Brownie บราวนี่
- Egg Banana in Coconut Milk กล้วยไข่บวดชี
   Chilled Sweet Vermicelli in Coconut Milk with Crushed Ice ซาหริ่ม

#### **Accompanied with**

- An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter ขนมปังนานาชนิด
- Garden Green Salad with your All Time Favorite Dressing สลัดผัก
- Jasmine Fragranced Rice ข้าวหอมมะลิ
- Fresh Tropical Fruits in Season ผลไม้สดตามฤดูกาล





# Thai & Western Buffet Menu D

Price 990 Baht / Person - Inclusive of Soft Beverages (Price is subject to VAT7%)

# \*Create a Menu of your choice\*

#### **Western Appetizer**

(Choice of 4 items- เลือก 4 รายการ)

- Variety of Smoked Salmon with Condiment ปลาแซลมอนรมควันกับเครื่องเคียง
- Seafood Cocktail with Brandy Flavored Cocktail Sauce ออร์เดิร์ฟอาหารหะเลพร้อม ซอสค็อกเทล
- Marinated Fillet of Snapper in Vinaigrette with Pepper Herbs ปลากะพงปรุงรส ด้วยเครื่องเทศ
- Chicken Salad Florida สลัดไก่แบบฟลอริด้า
- Italian Cold Cut Air Dried Beef and Ham, Salami, Mortadella, Pancetta ออเดิร์ฟ อิตาเลี่ยน
- Assorted Japanese Sushi ซูซินานาชนิด
- Ham and Roasted Beef Rolls with Devilled Eggs แฮมและเนื้ออบสอดใส่ใช่
- Smoked Salmon with Condiments ปลาแซลมอนรมควันพร้อมเครื่องเคียง
- Duck Terrine with Shitake Mushroom and Cumberland Sauce เทอร์รีนตับเปิดบด กับเห็ดหอมและดัมเบอร์แลนด์ซอส
- Smoked Chicken Breast on Corn Salsa อกไก่รมควันพร้อมกับข้าวโพดซัลซ่า
- Crab Stick Cocktail with Pomelo and a Calypso ค็อกเหลปูอัดเสิร์ฟพร้อมสัมโอและ คาลิปโซซอส
- Assorted German Cold Cuts with Mixed Pickles ใส้กรอกเยอรมันหลากรส





# **Thai Appetizer**

(Choice of 4 items- เลือก 4 รายการ)

- Deep Fried Shrimp Spring Roll กุ้งกระบอก
- Spicy Crispy Cat-Fish Salad with Green Mango Dressing ยำปลาดุกฟู
- Spicy Grilled Pork Neck Salad ยำคอหมูย่าง
- Deep Fried Chicken Wing with Lemon Grass ปีกไก่หอดตะไครั
- Deep Fried Minced Pork and Crab Meat in Crab Shell ปูจำ
- Spicy Pomelo Salad with Shrimp ยำสัมโอกุ้งสด
- Spicy Star Bean Salad ยำถั่วพลู
- Deep Fried Fish Cake ทอดมันปลา
- Spicy Grilled Prawns in Chili Dip with Assorted Vegetables -น้ำพริกกุ้งย่าง-ผักสด
- Deep Fried Minced Pork and Crab Meat หอยจ๊อ
- Spicy Seafood Salad ยำรวมมิตรหะเล
- Chicken Satay ไก่สะเต๊ะ

#### **Western Soup**

(Choice of 1 item– เลือก 1 รายการ)

- French Onion Soup with French Cheese Bread ซุปหัวหอมกับขนมบังชีส
- Cream of Avocado Soup with Crab Meat ครีมซุปอโวคาโดเนื้อปู
- Doubled Chicken Consommé "Julienne" ซุปใส่ไก่ใส่ผัก
- Mushroom Cream Soup ซุปขันเห็ด
- Lobster Bisque ซูปขันกั้งหิน





# **Thai Soup**

(Choice of 1 item- เลือก 1 รายการ)

- Spicy River Prawn Soup with Lime and Chili ตัมยำกุ้งแม่น้ำ
- Boiled Galangal and Chicken in Coconut Milk Soup ตัมข่าไก่
- Clear Soup Bamboo Pith with Black Mushroom แกงจืดเยื่อไผ่ตุ๋นยาจีนเห็ดหอม
- Braised Spare Rib Pork with Chinese Herb Soup ซีโครงหมูตุ๋นเครื่องยาจีน
- Spicy and Sour Vegetable Soup with Shrimp แกงสัมผักกระเฉดหรือผักรวมกุ้งสด
- Spicy Pork Leg Soup with Mushroom ตัมยำขาหมู

#### **Western Main Entrees**

(Choice of 3 items- เลือก 3 รายการ)

- Chicken Breast with Corn Flakes อกไก่กับคอร์นเฟล็กซ์
- Pan-Fried Fillet of Sole Almond Sauce ปลาตาเดียวกับซอสอัลมอนด์
- Fish Piccata ปลาพิกกาตาเสริฟพร้อมเส้นสปาเก็ตตี้
- Fillet of Salmon with Champagne Sauce ปลาแซลมอนกับแชมเปญซอส
- Grilled Pork Tenderloin with Mushroom Sauce หมูสันในย่างซอสเห็ด
- Stuffed Chicken Breast with Spinach and Cheese อกไก่ยัดใส้ผักโขมและชีส
- German Style Pork Knuckle and Sausage on Sauerkraut ขาหมูกับไส้กรอกเยอรมัน พร้อมกระหล่าปลีดอง
- Grilled Beef Fillet Steak with Green Pepper Corn Sauce เนื้อสเต็กย่างกับซอส พริกไทยอ่อน
- Grilled Seafood and Vegetable au Gratin ซีฟูตย่างผักรวมและซอสขาวกับชีส





#### **Western Side Condiment**

(Choice of 1 item– เลือก 1 รายการ)

- Roasted Potato with Rosemary มันฝรั่งอบกับโรสแมรี่
- Seasoning Vegetables with Butter ผัดผักนานาชนิดกับเนย
- Ratatouille ผักอบซอสสไตล์อิตตาเลียน
- Garlic Mash Potato มันบด
- Potato Gratin มันฝรั่งอบชีส
- Sautéed Spinach with Butter ผักโขมผัดเนย

#### **Thai Main Entree**

(Choice of 3 items- เลือก 3 รายการ)

- Stir Fried Pork Spare Rib with Chili paste ซี่โครงหมูอ่อนผัดพริกแกง
- Wok fried Squid Stuff Minced pork in Penang Curry แพนงปลาหมึกยัดไส้
- Stir Fried Pork Spare Rib with Chili paste ซี่โครงหมูอ่อนผัดพริกแกง
- Wok fried Squid Stuff Minced pork in Penang Curry แพนงปลาหมึกยัดไส้
- Deep Fried Fish Cake ทอดมันปลากราย
- Massaman Beef Curry แกงมัสมั่นเนื้อ
- Green Curry with Fish Ball แกงเชียวหวานปลากราย Stir Fried Beef with Fresh Chili - เนื้อผัดพริกสด
- Stir-fried Seafood with Curry Powder ซีฟูตผัดผงกะหรื
- Stir –fried Shrimp with Cashew nuts กุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์





## Thai Main Vegetable

(Choice of 1 item- เลือก 1 รายการ)

- Stir-fried Broccoli, Cauliflower and Chinese Mushroom ผัดบร็อคโคลี่กับดอกกะหล่ำเห็ด สด
- Stir-fried Green Asparagus with Shrimp in Oyster Sauce กุ้งผัดหน่อไม่ฝรั่งเห็ดสด
- Stir Fried Broccoli and Mushroom with Shrimps ผัดบล็อคโคลี่เห็ดหอมกุ้งสด
- Stir-fried Baby Corn and Mushroom with Pork ผัดข้าวโพดอ่อนกับเห็ดสดใส่หมู
- Stir-Fried Chinese Kale with Crispy Pork ผัดคะน้าหมูกรอบ
- Stir-Fried Mix-Vegetable 5 Kinds with Oyster Sauce ผัดผักเบญจรงค์
- Stir-Fried Chinese Cabbage with Shrimp Ball in Brown Sauce ผัดผักหางหงส์ลูกชิ้นกุ้งน้ำ แดง

## **Special Fried Rice or Noodle**

(Choice of 1 item– เลือก 1 รายการ)

- Fried Rice with Crab Meat ข้าวผัดปู
- Seafood "Yang Chow" Fried Rice ข้าวผัดหยางโจว
- Chinese Sausage Fried Rice ข้าวผัดกุนเชียง
- Shrimp Fried Rice ข้าวผัดกุ้ง
- Fried Rice with Salted Fish and Chicken ข้าวผัดคะน้าไก่และปลาเค็ม
- Spicy Shrimp paste Fried Rice with Condiment ข้าวผัดน้ำพริกลงเรือกุ้งสด
- Fried Noodle with Chicken with Dried Squid ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่กับปลาหมึก
- Fried Yakisoba with Chicken ยากิโซบะไก่
- Soy Sauce Rice Noodle with Pork ผัดซีอิ๊วหมู
- Spaghetti with Seafood in Basil Chili Sauce สปาเก็ตตี้ผัดขึ้เมาทะเล
- Fried Rice Vermicelli with Chicken ผัดเส้นหมีไก่
- Fried Noodle "Singapore" Style ผัดหมี่สิงค์โปร์





#### **Live Stations**

(Choice of 2 items- เลือก 2 รายการ)

- Thai Noodle Soup ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ
- Pad Thai Shrimp ผัดไหกุ้ง
- Pasta Station with Meat Sauce, Tomato Sauce, Cream Sauce พาสต้ากับซอสเนื้อ,
   ซอสมะเชือเทศ, ครีมซอส
- Sukhothai Noodle ก๋วยเตี๋ยวสุโขหัย
- Singapore Chicken Rice ข้าวมันไก่สิงคโปร์
- Roasted Duck with Rice ข้าวหน้าเปิด

#### **Western Dessert**

(Choice of 4 items– เลือก 4 รายการ)

- Caramel Custard คาราเมลคัสตาร์ด
- Tiramisu ทีรามิสุ
- Black & White Chocolate Mousse แบล็คแอนด์ไวห์ช็อคโกแลตมูส
- Assorted Mini Cake เค้กรวมนานาชนิด
- Chocolate Mousse Cake ช็อคโกแลตมูส
- Fruit Jelly เยลลี่ผลไม้
- Miniature Fruit Tart ทาร์ตผลไม้
- Brownie บราวนี่
- Blueberry Cheese Cake บลูเบอรี่ซีสเค้ก
- Chocolate Banana Caramel Mousse มูสซ็อคโกแลตกล้วยคาราเมล
- Fruit Salad with Kirsch ฟรุ๊ตสลัดใส่เหล้าเคียส
- American Cheesecake อเมริกันซีสเค้ก





#### **Thai Dessert**

(Choice of 2 items- เลือก 2 รายการ)

- Sweet Water Chestnut Dumpling in Coconut Syrup หับหิมกรอบ
- Coconut Ice Cream ไอศครีมกะที
- Taro Ice Cream ใอศกรีมเผือก
- Assorted Home Made Thai Sweets ขนมใทยนานาชนิด
- Sweetened Sago with Young Coconut and Coconut Milk สาคูเปียกมะพร้าวอ่อน
- Sticky Rice with Dried Fish and Thai Custard ช้าวเหนียวหน้าปลาแห้งและสังขยา
- Sweet Corn Kernel with Young Coconut ข้าวโพดเปียกมะพร้าวอ่อน
- Flour Dumpling with Sesame Seeds in Coconut Milk ครองแครงน้ำกะหิ
- Egg Banana in Syrup กล้วยไซ่เชื่อม
- Sweet Singaporean Dumpling in Coconut Syrup ลอดช่องสิงคโปร์
- Chilled Color Flour with Aroma Syrup and Crushed Ice รวมมิตรเย็นในน้ำเชื่อม
- Black Sticky rice with Coconut Milk and Sesame เปียกข้าวเหนียวดำงาคั่ว

### Menu is Accompanied with

- An Assortment of Freshly Baked Rolls with Butter ขนมปังนานาชนิด
- Garden Green Salad with your All Time Favorite Dressing สลัดผัก
- Jasmine Rice ข้าวหอมมะลิ
- Fresh Tropical Fruits in Season ผลไม้สดตามฤดูกาล

