

Event

M E N U

Pre Dinner

Standard Cocktail	฿590
Premium Cocktail	฿670

Dinner

Standard Thai Set	฿1,800
Premium Thai Set	฿2,100
Premium Inter Set	฿2,200
Standard Japanese Set	฿1,250
Premium Japanese Set	฿2,280
Thai Buffet	฿1,800
Premium Japanese Buffet	฿3,200
Reception Cocktail	฿2,200

Drinks Package

Pre Dinner

COCKTAIL

Standard 590 *per person*

SET 1

Shrimp Cocktail Canape

คานาเป่กุ้งคือกเกิล

Crispy Vegetable Spring Roll

ปอเปี๊ยะผัก

Crispy Rolled Cigar Chicken Mexican Style

ชิการ์กรอบไก่ ไสตล์เม็กซิกัน

Mixed Nuts and Chips

ถั่ว กับ มันฝรั่งทอด

SET 2

Tomato Mozzarella Caprese Skewer

สลัดมะเขือเทศกับมอสซาเรลล่าชีส

Mini Croque-Monsieur Sandwich

แซนด์วิชแฮมชีส

Chicken & Potato Sauteed in Curry

กระตงทอง ใส่มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่

Mixed Nuts and Chips

ถั่ว กับ มันฝรั่งทอด

Premium 670 *per person*

SET 1

Rock Melon Wrapped with Parma Ham on Crostini Toast

พามาแฮมพันเมล่อนบนแผ่นขนมปัง

Grilled Pork Neck Spicy Salad

ยำคอหมูย่าง

Shrimp Wrapped with Crispy Rice Noodle

กุ้งสโร่ง

Assorted Seasonal Fruits

ผลไม้รวม

Mixed Nuts and Chips

ถั่ว กับ มันฝรั่งทอด

SET 2

Homemade Smoked Salmon with

Mustard Dill Dressing

สลัดแซลม่อนรมควันกับซอสมัสตาร์ด

Thai Spicy Scallops with Herbs Salad

ปลาหอยเชลล์ บนปลาหอย

Beef Kebab with Bell Pepper and

Mustard Sauce

เคบับเนื้อกับซอสมันตาร์ด

Sticky Rice with Mango in Shot Glass

ข้าวเหนียวมะม่วง ในแก้วชอต

Mixed Nuts and Chips

ถั่ว กับ มันฝรั่งทอด

DURATION 1 HOUR | MINIMUM 20 PERSONS



STANDARD THAI SET 1

1,800 *per person*

APPETIZER

Minced Chicken Wrapped with Egg Noodles, Deep Fried with Plum Sauce
ไก่สโร่ง

Chicken Satay Served with Peanut Sauce & Cucumber Salad
ไก่สะเต๊ะ น้ำจิ้มถั่ว อากา

SOUP

"TOM YAM" Spicy Sour Soup with Seafood & Mushroom
ต้มยำทะเล

MAIN COURSE

Green Curry with Chicken & Eggplants
แกงเขียวหวานไก่ มะเขือเปราะ

Seabass Fillet Stir-fried with Black Pepper Garlic Sauce
เนื้อปลากระพงผัดพริกไทยดำ

Stir-fried mixed vegetables with Oyster Sauce
ผัดผักรวมมิตร

Pork/Squid with Chili-Lemon & Garlic Dressing with Fresh Chinese Kale
หมู/ปลาหมึกมะนาว คะน้าสด

DESSERT

Young Coconut Cake
เค้กมะพร้าวอ่อน

MAXIMUM 60 PERSONS



STANDARD THAI SET 2

1,800 *per person*

A P P E T I Z E R

Deep Fried Minced Chicken on Bread

ไก่สโร่ง

"MIANG KHAM" Thai Hors D'Oeuvre Assorted Herbs Served in Lotus Petals

เมี่ยงบัวหลวง

S O U P

Bamboo Pith & Shitake Mushroom Chinese Herbal Soup

ซุปลือไฟตุ๋นยาจีนเห็ดหอม

M A I N C O U R S E

Paneng Curry with Chicken

แกงพะแนงไก่

Seabass Fillet Stir-fried with "KIMAO" Drunken Chili & Hot Basil Sauce

เนื้อปลากระพงทอด ผัดซีเม่า กะเพรากรอบ

Stir-fried Chinese Kales and Shitake Mushroom in Oyster Sauce

คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม

Roasted Chicken/Pork Ribs with Vegetables with Red Gravy Sauce

ไก่/ซี่โครงหมูอ่อนอบซอสยอผัด

D E S S E R T

Sago and Cantaloupe in Sweet Coconut Milk

สาหร่ายแคนตาลูป

MAXIMUM 60 PERSONS



PREMIUM THAI SET 1

2,100 *per person*

APPETIZER

Minced Shrimp Balls Wrapped with Egg Noodles, Deep Fried with Plum Sauce
กุ้งสโร่ง
"MEE GROB" Crispy Rice Vermicelli Sauteed in Sweet & Sour Sauce
หมี่กรอบชาววัง

SOUP

"TOM YAM" Spicy Sour Soup with Tiger Prawns & Mushroom
ต้มยำกุ้งลายเสือ เห็ดสด

MAIN COURSE

Massaman Curry with Chicken / Beef
แกงมัสมั่นไก่ / เนื้อ
Crispy Gouram Fish Served with Spicy Mango Salad
ปลาสดฟู ยำมะม่วงดิบ
Stir-fried Asparagus with Shrimp
หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง
Steamed Fish Paste & New Zealand Mussels Red Curry Custard
ห่อหมกปลาทรายหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

DESSERT

Sweetend Sticky Rice Served with Yellow Mango
ข้าวเหนียวมะม่วง
Mixed Seasonal Fruits
ผลไม้รวม

MAXIMUM 60 PERSONS



PREMIUM THAI SET 2

2,100 *per person*

APPETIZER

Crispy Cup with Crispy Squid Fillings
กระทงทองหมึกกรอบ
Pomelo Spicy Salad with Shrimps
ยำส้มโอเสวยกุ้งสด

SOUP

"TOM KHA" Coconut Milk Sour Soup with Seafood, Mushroom, Galangal.
ต้มข่าทะเล

MAIN COURSE

Roast Duck Curry with Logan
แกงเผ็ดเปิดอย่างลำไย
Deep Fried Tiger Trawn Garnished with Tamarind Flavours Sweet & Sour Sauce
กุ้งลายเสือทอดราดซอสมะขาม
Stir-fried Young Vegetable with Crab Meat Sauce
ยอดผักทอดซอสปู
Deep Fried Crab Meat Filled with Crab Shell
ปูจ๋าในกระดองปูเล็ก

DESSERT

Taro Dumpling and Young Coconut in Sweet Coconut Milk
บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
Mixed Seasonal Fruits
ผลไม้รวม

MAXIMUM 60 PERSONS



PREMIUM INTER SET 1

2,200 *per person*

APPETIZER

Sautéed Fresh Shrimps with Garlic and Wine Served on Potato Basket & Bell Pepper Salad
กุ้งผัดไวน์และกระเทียมเสิร์ฟในตะกร้ามันและพริกหวานสลัด

SOUP

Clam Chowder (Potato Leek Pepper with Clam Meat Soup)
ซูปมันหอยลาย

MAIN COURSE

Oven-roasted Beef Tenderloin/Chicken Breast in Maderia Sauce, Sautéed Spinach and Mushroom Fricassee, Roasted Potatoes.
เนื้อสันใน/อกไก่อบซอสมาเดร่าเสิร์ฟพร้อมผักโขม เห็ดและมันฝรั่งอบ

DESSERT

Mont Blanc Cake Served with White Chocolate Green Tea Sauce
เค้กมงบลังค์เสิร์ฟกับซอสช็อคโกแลตชาเขียว

FINISHED WITH

Fresh Brew Coffee or Tea
ชาและกาแฟ

MAXIMUM 60 PERSONS



PREMIUM INTER SET 2

2,200 *per person*

APPETIZER

Marinated Sea Asparagus with Scallop Served with Mandarin and Rocket Salad
หน่อไม้ทะเลกับหอยเชลล์ เสิร์ฟกับช็อกเก็ตสลัดและลีมแมนดารี

SOUP

Lobster Bisque Infused with Lemongrass and Prawn Dumpling
ซูปกึ่งมังกรกับตะไคร้เสิร์ฟพร้อมต้มปลิ้งกุ้ง

MAIN COURSE

Miso Glazed White Snapper Fillet/Chicken Breast in Bonito Sauce, Shimeji
Mushroom, Sautéed Vegetable and Saffron Potatoes
ปลากระพงขาว/อกไก่ หมักซอสมิโซ่ย่างในซอสเนยปลาแห้งเสิร์ฟกับเห็ดชิเมจิ ผักผักและ
มันฝรั่งแชฟพร้อม

DESSERT

Tiramisu
ทิรามิสุ

FINISHED WITH

Fresh Brew Coffee or Tea
ชาและกาแฟ

MAXIMUM 60 PERSONS

STANDARD JAPANESE

Set A

1,250 *per person*

A P P E T I Z E R

Edamame

young soy beans

Chicken Gyoza

S O U P

Miso Soup

M A I N C O U R S E

1 piece of

Cucumber Hosomaki

Salmon Nigiri

Shime Saba Nigiri

Tuna (Akami) Nigiri

Ebi (Prawn) Nigiri

Chuka Wakame Gunkan

Ebiko Gunkan

D E S S E R T

Mango Panna Cotta

OR

Chocolate Lava Cake



STANDARD JAPANESE

Set B

1,250 *per person*

A P P E T I Z E R

Edamame

young soy beans

Chicken Gyoza

S O U P

Miso Soup

M A I N C O U R S E

Chicken/Pork Teppanyaki

Tamagoyaki

Japanese Omelette

Japanese Rice

D E S S E R T

Mango Panna Cotta

OR

Chocolate Lava Cake



PREMIUM JAPANESE

Set A

2,280 *per person*

A P P E T I Z E R

Edamame

young soy beans

Igai Bata

stir-fried New Zealand mussels butter sauce

S O U P

Miso Soup

M A I N C O U R S E

1 piece of

Ebiten Roll

*sushi roll stuffed with prawn tempura,
cream cheese, avocado and fish roe*

Ikura Gungan

salmon roe

Uni Gungan

sea urchin

Chutoro Nigiri

medium fatty tuna

Hokkaido Hotate Nigiri

Salmon Nigiri

Buri Nigiri

yellow tail fish

D E S S E R T

Mango Panna Cotta

OR

Chocolate Lava Cake

F I N I S H E D

Hot Black Coffee OR Hot Green Tea

MINIMUM 10 | MAXIMUM 30 PERSONS



PREMIUM JAPANESE

Set B

2,280 *per person*

A P P E T I Z E R

Edamame

young soy beans

Prawn and Calamari Tempura

S O U P

Miso Soup

M A I N C O U R S E

Australian Wagyu/Seafood

Teppanyaki

Japanese Rice

D E S S E R T

Mango Panna Cotta

OR

Chocolate Lava Cake

F I N I S H E D

Hot Black Coffee

OR

Hot Green Tea

MINIMUM 10 | MAXIMUM 30 PERSONS





THAI BUFFET 1

1,800 *per person*

APPETIZER

Shrimps Wrapped with Egg Noodles, Deep Fried with Plum Sauce
กุ้งสโร่ง

Chicken Satay Served with Peanut Sauce & Cucumber Salad
ไก่สะเต๊ะ น้ำจิ้มถั่ว อจาด

SOUP

Clear Soup with Seaweed, Jelly Mushrooms and Minced Chicken/Pork.
แกงจืดสาหร่าย เห็ดหูหนู ไก่/หมูบ๊ะช่อ

MAIN COURSE

Massaman Curry with Chicken & Potatoes.
แกงมัสมั่นไก่ มันฝรั่ง

"PAD THAI" Stir-fried Noodles with Seafood.
ผัดไทยทะเลทรงเครื่อง

Stir-fried mixed vegetables with Oyster Sauce.
ผัดผักรวมมิตร

Stir-fried Chicken/Beef with X.O. Sauce
ไก่/เนื้อผัดซอสเอ็กซ์โอ

DESSERT

Banana in Sweet Coconut Milk
กล้วยบวชชี

Mixed Seasonal Fruits
ผลไม้รวม

DURATION 3 HOURS | MINIMUM 30 PERSONS



THAI BUFFET 2

1,800 *per person*

A P P E T I Z E R

Spicy Tree Crispy Salad
ยำสามกรอบ

Deep Fried Chicken Wrapped with Pandan Leaves or with Herbs
ไก่ห่อใบเตย หรือ ไก่ห่อสมุนไพร

S O U P

Herbal Chinese Clear Soup with Tender Chicken/Pork and Shitake Mushroom
ไก่/หมูตุ๋นยาจีน เห็ดหอม

M A I N C O U R S E

Green Curry with Chicken & Eggplants
แกงเขียวหวานไก่ มะเขือเปราะ

Stir-fried squid with salt egg OR Stir-fried Seafood with Yellow Curry Powder
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม หรือ ทะเลผัดผงกะหรี่

Stir-fried Chinese Kales and Shitake Mushroom in Oyster Sauce
คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม

Roasted Chicken/Pork Ribs with Vegetables with Red Gravy Sauce
ไก่ผัดเบ็ดมะม่วงหิมพานต์

D E S S E R T

Sago and Cantaloupe in Sweet Coconut Milk
สาธุแคนตาลูป

Mixed Seasonal Fruits
ผลไม้รวม

DURATION 3 HOURS | MINIMUM 30 PERSONS

PREMIUM JAPANESE

Buffet

3,200 *per person*

SALAD

Mixed Vegetables Salad

with 3 salad dressing

Chuka Wakame

seaweed salad

Kimchi

A P P E T I Z E R

Mixed Vegetables Salad

with 3 salad dressing

Chuka Wakame

seaweed salad

Kimchi

SOUP

Miso Soup

M A I N C O U R S E

Teppanyaki Live Station

*Australian Wagyu, seafood, chicken, pork
yakisoba*

Japanese rice

Sashimi & Sushi Live Station

*tuna (Akami), salmon, hamachi, prawns,
Ikura (salmon roe), Uni (sea urchins)
and Hokkaido Hotate (scallop)*

D E S S E R T

Mango Panna Cotta

Cheese Cake

FINISHED

Hot Black Coffee

Hot Green Tea





RECEPTION COCKTAIL 1

2,200 *per person*

INTER CANAPÉ

Shrimp Cocktail Canapé - คานาเป้กุ้งค็อกเทล
Caesar Salad - ซีซาร์สลัด เบคอนบิท
Baked NZ Mussels with Tomato Basil Sauce - หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ซอสมะเขือเทศโหระพา
Crispy Rolled Cigar Chicken Mexican Style - ชิการ์กรอบไก่ ไสต์สแม็กซิกัน
Assorted Seaweed Maki - ข้าวห่อสาหร่ายไส้ต่างๆ

THAI CANAPE

Chicken/Pork Satay with Peanut Sauce Served in Shot Glass - ไก่/หมูสะเต๊ะ ในแก้วชอต
Deep Fried Fish Cake Balls - กอดมันปลาทรายกลมจิ้ม

CARVING

Slow Roasted Chicken and Thai Style Grilled Pork Neck with Variety of Sauce
and Condiment Accompanied with Fried Rice/Sticky Rice
ไก่ย่าง และ คอหมูย่าง พร้อมน้ำจิ้มและข้าวเหนียว

SNACK

Salted Cocktail Nuts - ถั่วคอกเทลเกลือ
Shrimp Cracker with Sweet Thai Chili Paste Dip - ข้าวเกรียบกุ้ง

DESSERT

Blueberry Cheese Pie Shot - บลูเบอร์รี่ชีสพายชอต
Mini Pancake Honey Strawberry - มินิแพนเค้ก ฮันนีสตรอเบอร์รี่
Assorted Seasonal Fruits - ผลไม้รวม

DURATION 3 HOURS | MINIMUM 30 PERSONS



RECEPTION COCKTAIL 2

2,200 *per person*

INTER CANAPÉ

Smoked Salmon & Cream Cheese Canape - คานาเป้แซลมอนรมควัน ครีมชีส
Japanese Salad Sesame Dressing - สลัดผักรวมญี่ปุ่น น้ำสลัดงา

THAI CANAPE

Steamed Sago Balls with Pork/Fish Fillings - สาเกุ้ใส่หมู/ปลา
Chicken & Potato Sauteed in Curry Served in Crispy Golden Cup - กระถงทอง ไข่มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่
Thai Spicy Scallops with Herbs Salad - ปล้าหอยเชลล์ บนผาหอย
"TUNG TONG" Mini Deep Fried Golden Bag - ถุงทอง
Rice Flat Noodle Rolls with Tender Chicken - ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้ไก่นุ่ม

LIVE NOODLE STATION

Live Noodle Station Various Kinds of Noodle with Prawns / Squid /
Chicken / Pork / Tofu and Assorted Condiments
สแตชั่นก๋วยเตี๋ยวลุยสด กุ้ง / ปลาหมึก / ไก่ / หมู / เต้าหู้ พร้อมเครื่องปรุง

SNACK

Coriander Bread Sticks - ขนมปังแท่ง
Dried Anchovies with Dried Herbs and Peanuts - ถั่วทอดสมุนไพร

DESSERT

Assorted Fresh Fruits Tart - ทาร์ตผลไม้รวม
Sticky Rice with Mango in Shot Glass - ข้าวเหนียวมะม่วง ในแก้วชอต
Assorted Seasonal Fruits - ผลไม้รวม

DURATION 3 HOURS | MINIMUM 30 PERSONS



What you get

SERVICE CONDITIONS

SERVICE INCLUDE

- We will provide plates, cutleries, glasses and napkins.
- We will provide and arrange decorated cocktail/buffet tables including flowers.

REMARKS

- Amount of food's items and price are as quoted in Quotation.
- Food items from each Set Menu can be swapped at same price.
- All prices do not include beverage.
- Specific service hours and starts when guests are ready.
- All prices do not include catering staff service.
- All prices do not include tables & chairs for dining guests.
(Extra service staffs hiring + tables & chairs rental are available)
- All prices do include VAT 7%.



UP TO 35 GUESTS

- 4 Hours: 1 Service Manager + 2 Service Staffs
- Dining Table & Chairs (cover with white cloths)



฿7500



฿6000

UP TO 50 GUESTS

- 4 Hours: 1 Service Manager + 3 Service Staffs
- Dining Table & Chairs (cover with white cloths)



฿9500



฿7500

UP TO 60 GUESTS

- 4 Hours: 1 Service Manager + 4 Service Staffs
- Dining Table & Chairs (cover with white cloths)



฿11500



฿9000

UP TO 70 GUESTS

- 4 Hours: 1 Service Manager + 5 Service Staffs
- Dining Table & Chairs (cover with white cloths)



฿13500



฿10500

UP TO 80 GUESTS

- 4 Hours: 1 Service Manager + 6 Service Staffs
- Dining Table & Chairs (cover with white cloths)



฿15500



฿11000



per person

Drinks Package

Refreshment

1 hr. ₱200 / 3 hrs. ₱510

Water
Soft Drinks
3 Fruit Juices / Herbal Juices

Tropical

1 hr. ₱280 / 3 hrs. ₱720

Water
3 Fruit Juices
Fruit Shakes

Classic

1 hr. ₱500 / 3 hrs. ₱1,275

Water
Soft Drinks
3 Fruit Juices / Herbal Juices
3 Cocktails

Deluxe

1 hr. ₱850 / 3 hrs. ₱2,160

Water
Soft Drinks
4 Juices Fruit / Herbal Juices
Energy Drink
4 Cocktails
1 Draft Beer

DRINK LIST

package
include +

bar setup, bar staffs, ice, glasses, straws

MIXER

SOFT DRINKS

Soda | Coke | Sprite | Ginger Ale

ENERGY DRINK

Red Bull

BEER

DRAFT BEER

Singha | Chang

JUICES

FRUIT JUICES

Apple | Pineapple | Orange | Mango

HERBAL JUICES

Lemon Grass | Butterfly Pea Lemon Tea | Roselle

SHAKES

FRUIT SHAKES

Coconut | Watermelon | Mango | Pineapple



FRESH COCONUT

₱65

Cocktail MENU.

฿570 PER PERSON/HR.



Blackberry Smash

- Watermelon gin fizz • Cream of coconut
- Fresh squeezed/strained lime juice
- Blackberries

฿250

Martini Affocato

- Vodka • Coffee liqueur
- Vanilla ice cream
- Espresso coffee

฿220



Juniper Tangerine

- Botanical gin • Juniper syrup
- Fresh tangerine juice
- Fresh lemon juice

฿200



Electric Gatorade

- Gin • White rum • Triple sec • Lime juice
- Blue curacao • Pineapple Shrub

฿220

Sex on the Beach

- Vodka • Peach liqueur • Orange juice
- Cranberry juice • Strawberry syrub • Lime juice

฿220



Apple Daiquiri

- White rum • Lime juice • Apple juice
- Essential syrub • Sliced apple

฿220



Signature Drink

RECOMMENDED

Sexy Lady



- White rum • Orange juice
- Lime juice • Strawberry shrub

฿200

Classic Mai Tai



- White rum • Dark rum • Orange curacao
- Lime juice • Homemade Felemum syrub

฿230

Caipirinha



- White rum • Lime juice • Fresh Lime
- Soda • Honey chrysanthemum syrub

฿250

Cocktail
MENU