



SC PARK

wedding package



	PACKAGE 200,000 ^{THB} 150 persons	PACKAGE 260,000 ^{THB} 200 persons	PACKAGE 380,000 ^{THB} 300 persons	PACKAGE 436,000 ^{THB} 350 persons
Select 1 type of food (สามารถเลือกประเภทอาหาร 1 รายการ) International Buffet Cocktail Chinese Set	♥	♥	♥	♥
Photo backdrop ชุดถ่ายรูปหน้างาน	♥	♥	♥	♥
4 Walk way stands with flower เส้นทางเดินประดับดอกไม้ 4 ชุด	♥	♥	♥	♥
Reception desk โต๊ะต้อนรับ	♥	♥	♥	♥
Flower decoration on stage ดอกไม้ตกแต่งบนเวที		♥	♥	♥
Gallery Decoration แกลลอรี่ หน้างาน			♥	♥
Archway Decoration อุโมงค์ทางเข้าหน้างาน				♥
Wedding garland for Bride & Groom มาลัยสมรส สำหรับบ่าวสาว 1 คู่	♥	♥	♥	♥
Personalized backdrop lettering on stage โลโก้พร้อมชื่อบ่าวสาว 1 คู่	♥	♥	♥	♥
Bridal bouquet ช่อดอกไม้สำหรับเจ้าสาว	♥	♥	♥	♥
Wedding card box กล่องใส่ซอง (ยืม)	♥	♥	♥	♥
LED colour light Moving head light Bubble machine ไฟย้อมสีห้อง ไฟส่องเฉพาะจุด เครื่องทำฟองสบู่	♥	♥	♥	♥
LCD Projector and Screen เครื่องฉายโปรเจกเตอร์พร้อมจอรับภาพ	♥	♥	♥	♥
Meal service for Bride & Groom บริการอาหารเย็นสำหรับบ่าวสาว	♥	♥	♥	♥
Picture stand & Photo album stand ขาตั้งวางรูป และ ขาตั้งวางอัลบั้ม	♥	♥	♥	♥
Free flow soft drink and Mixer during the event บริการน้ำอัดลมฟรี 4 ชั่วโมง	♥	♥	♥	♥
Flower Corsage ช่อดอกไม้ติดหน้าอก	4 PIECES	6 PIECES	8 PIECES	8 PIECES
SC Park wedding cake with flower decoration เค้กแต่งงานพร้อมดอกไม้ตกแต่ง	5 POUNDS	7 POUNDS	9 POUNDS	10 POUNDS
Wedding blessing book สมุดลงนามอวยพร	1 BOOK	2 BOOKS	2 BOOKS	3 BOOKS
One (1) night stay with breakfast for 2 persons ห้องพักพร้อมอาหารเช้า สำหรับคู่บ่าวสาว	SUPERIOR	DELUXE	JUNIOR SUITE	JUNIOR SUITE
One (1) night stay with breakfast for 2 persons ห้องพักพร้อมอาหารเช้า สำหรับญาติ			DELUXE	DELUXE
International buffet lunch at @22 restaurant บุฟเฟ่ต์กลางวันที่ห้องอาหาร @22	2 PERSONS	3 PERSONS		
Grand Dim Sum buffer dinner at East Ocean restaurant บุฟเฟ่ต์ติ่มซำเย็นที่ภัตตาคารจีน East Ocean			2 PERSONS	4 PERSONS





OTHER EXTRA CHARGE

Music acoustics band (3 Pieces)	11,000.-
LEO Draft beer (30 Liter)	5,000.-
SINGHA Draft beer (30 Liter)	6,000.-
HEINEKEN Draft beer (30 Liter)	7,000.-
Champagne (3 Bottles)	3,500.-
Floral corsage per piece	100 - 350.-
Blessing Book	300.-
Garland for Bride & Groom	2,000.-
ค่านำเข้าตกแต่งสถานที่	20,000.-
ค่านำเข้าชุดอาหาร ปรั่งอาหารแล้วพร้อมเสิร์ฟ (1ชุด/100ที่)	3,000.-
ค่านำเข้าดนตรี (ยกเว้นเครื่องดนตรีประเภทกลองชุด)	2,500.-

CONDITION

- ราคาดังกล่าวได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% และค่าบริการ 10% เรียบร้อยแล้ว
- มัดจำ 50% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด สำหรับยืนยันการจอง
- ส่วนที่เหลือชำระเป็นเงินสด หรือ บัตรเครดิต เท่านั้น
- ทางโรงแรมไม่คิดค่าบริการเปิดขวด
ในกรณีนำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เข้ามา (ยกเว้น เบียร์และไวน์)
- สิทธิพิเศษนี้ไม่สามารถเปลี่ยนเป็นเงินสดได้
- เวลาเข้าพัก เช็คอินหลัง 14.00 น. และเช็คเอาท์ไม่เกิน 12.00 น.
- กรณีเข้าพักเกินเวลาที่กำหนดไว้
อาจมีค่าบริการเพิ่มเติมตามเงื่อนไขของโรงแรมฯ



สแกนเพื่อดูเมนูอาหาร
Scan for Menu



THAI CEREMONY *package*

แพคเกจพิธีเช้า สำหรับแขกไม่เกิน 50 ท่าน

	พิธีหมั้น 35,000 THB	พิธีหมั้น พร้อมพิธีหลังน้ำพระพุทธรมณต์ 40,000 THB
ตกแต่งสถานที่ พร้อมชุดรับแขกสำหรับประธานพิธีและเก้าอี้สำหรับแขก <i>Function room set up with sofa set and chair for guests</i>		
ป้ายชื่อเจ้าบ่าวและเจ้าสาวบนเวที <i>Personalized logo on stage</i>		
ดอกไม้ 2 แจกัน ตกแต่งบนเวที <i>A pair of flower stands on stage</i>		
ช่อดอกไม้ประดับอกเสื้อ 6 ช่อ <i>6 floral corsages for the parents</i>		
ช่อดอกไม้สำหรับรับตัวเจ้าสาว 1 ช่อ <i>1 bridal corsages for bride</i>		
พานแหวนหมั้นประดับดอกไม้ 2 พาน <i>2 flower trays for engagement rings</i>		
โต๊ะสำหรับวางขันหมาก <i>Long tables for Khan-Maak preparation</i>		
ชุดยกน้ำชา <i>Chinese ceremony tea set</i>		
โต๊ะหมู่บูชาพร้อมพระประธาน และ ดอกไม้ประดับ <i>Buddha alter set</i>		
เครื่องไทยชุดเล็ก (แจกันดอกไม้ 1 คู่ และ รูปเทียน) <i>Buddha statue, 2 Flower vases, 2 Candle stands, Joss stick pot</i>		
ชุดตั้งพร้อมหอยสังข์สำหรับพิธีหลังน้ำพระพุทธรมณต์ <i>Blessed water table set</i>		
ชุดประกอบพิธีมงคล	พานดอกไม้รองรับน้ำพระพุทธรมณต์ 2 พาน <i>2 set of flower trays for blessed water</i>	
	แป้งสำหรับเจิมหน้าผาก <i>Holy treads and powder for ceremony</i>	
	สายมงคลแฝด 1 คู่ <i>Ceremonal headdress</i>	
	มาลัยมงคลสำหรับบ่าวสาว 1 คู่ <i>A pair of wedding garlands for bride & groom</i>	
เพลงไทยบรรเลง <i>Thai background music</i>		
ข้าวต้มหมู หรือ ไก่ หรือ ปลา (สำหรับ 50 ท่าน) <i>Boiled rice for 50 people (Pork or Chicken or Fish)</i>		
ชา, กาแฟ, น้ำสมุนไพร, น้ำดื่ม พร้อมอาหารว่าง 3 รายการ (สำหรับ 50 ท่าน) <i>Coffee&Tea, Herbal juice, Drinking water, 3 bakery items for 50 people</i>		
ห้องพักซูพีเรีย สำหรับ บ่าว-สาว 1 ห้อง 1 คืน <i>1 Superior Room for 1 night</i>		

- สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียม : นายพิธี หรือ พิธีกร | ชุดขันหมาก | ชุดของรับไหว้ | ขนมน้ำ และขนมมงคลต่างๆ (ทางโรงแรมฯ เตรียมอุปกรณ์พร้อมเสิร์ฟให้)
- บริการเพิ่มเติม : ชา, กาแฟ และน้ำสมุนไพร พร้อมอาหารว่าง 3 รายการ คิดเพิ่มท่านละ 250 บาท

BUDDHIST CEREMONY

package

แพคเกจพิธีสงฆ์
สำหรับแขกไม่เกิน 50 ท่าน
15,000_{THB}

โรงแรมนิมนต์พระสงฆ์ และ รับส่ง 9 รูป
Hotel invites and pick-up 9 monks

เวทีสำหรับพระสงฆ์ พร้อมอาสนะพนักพิง 9 ชุด
Stage with seat for 9 monks

ชุดโต๊ะหมู่บูชา พร้อมพระพุทธรูป (พระประธาน)
Buddha alter set with Buddha Statue

แจกันดอกไม้ 2 ชุด, เทียนพร้อมเชิงเทียน 2 ชุด, สายสิญจน์
2 Flower vases, 1 set of joss stick pot and 2 candle stands

ชุดดอกไม้-ธูป-เทียน สำหรับถวายพระสงฆ์ 9 รูป
9 Flower sets and incense stick for monks

ภัตตาหารสำหรับพระสงฆ์ 9 รูป (1 มื้อ สำหรับ จันท์เช้า หรือ จันท์เพล)
9 Sets of Breakfast or Lunch for monks (1 meal)

ภัตตาหารสำหรับพระพุทธร 1 องค์
Buddha statue food offering

อุปกรณ์พระสงฆ์ครบชุด
Full equipment set for monks

เพลงไทยบรรเลงระหว่างพิธี
Thai background music



- สิ่งที่เจ้าภาพจัดเตรียม : เจ้าภาพ หรือ ผู้อาราธนาศีล สำหรับช่วงพิธีสงฆ์ / เครื่องไทยธรรม / ของปัจจัยสำหรับถวายพระสงฆ์ 9 รูป
- บริการเพิ่มเติม : - อาหารสำหรับถวายพระสงฆ์กลับวัด ราคาชุดละ **450** บาท
- ชา, กาแฟ และน้ำสมุนไพร พร้อมอาหารว่าง 3 รายการ คิดเพิ่มท่านละ **250** บาท/

CHINESE SET menu

รายการที่ 1

ออร์เดอร์ 4 รส ร้อน-เย็น Assorted Four kinds of Hors'd Oeuvre

ประกอบด้วย : กระเพาะปลาผัดแห้ง-แมงกะพรุนยำไทย-ขาหมูทอดไส้รมควัน-ปลาทิพย์ทอด
Included : Pan fried fish maws with crab meat scrambled egg
Jelly fish in spicy salad | Smoked pork leg | Deep fried fish

รายการที่ 2

ซุปรูขลุ่ยต้มเครื่องเนื้อปูน้ำแดง Double boiled shark's fin with crab meat

รายการที่ 3

เลือกได้ 1 รายการ

- ☐ กุ้งทอดครีมสลัด
- ☐ กุ้งนึ่งพริกมะนาว
- ☐ ทอดมันกุ้ง

Select 1 Item

Sautéed crystal prawns in salad sauce
Steam prawns with chili and lemon
Deep fried shrimp cake

รายการที่ 4

เลือกได้ 1 รายการ

- ☐ หอยหน่อไม้เจียนเห็ดหอม
- ☐ ผักสองสหายราดเนื้อปู
- ☐ ลูกชิ้นกุ้งผัดผัดโสภณ

Select 1 Item

Braised sea asparagus with black mushroom
Mixed vegetable with crab meat
Braised shrimp balls brown sauce

รายการที่ 5

เลือกได้ 1 รายการ

- ☐ ไก่ทอดซอส X.O.
- ☐ เป็ดราดเห็ดหอม
- ☐ ผัดโหงวักววยแฮม

Select 1 Item

Stir fried chicken with x.o sauce
Braised duck with black mushroom
Sautéed five wonder with ham

รายการที่ 6

เลือกได้ 1 รายการ

- ☐ ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว
- ☐ ปลากระพงทอดสามรส
- ☐ ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

Select 1 Item

Steamed sea bass with chili and lemon
Deep fried sea bass with spicy sauce
Steamed sea bass with preserved bean sauce

รายการที่ 7

เลือกได้ 1 รายการ

- ☐ ซุปเปิดตุ๋นเห็ดหอมมะนาวดอง
- ☐ ซุปใสสามเซียนยาจีน
- ☐ ซุปไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

Select 1 Item

Double boiled duck with lemon
Double boiled bamboo piths black mushroom with Chinese herb
Double boiled chicken with black mushroom Chinese herb

รายการที่ 8

เลือกได้ 1 รายการ

- ☐ บะหมี่ผัดฮ่องกง
- ☐ ข้าวผัดกุ้ง
- ☐ ข้าวผัดยางเอาจ

Select 1 Item

Fried egg noodle "Hong-Kong" style
Fried rice with prawns
Yang Chow Fried rice

รายการที่ 9

เลือกได้ 1 รายการ

- ☐ โฉน้เปาะก๊วย
- ☐ เปาะก๊วยสาคุนมสดร้อน
- ☐ เปาะก๊วยน้ำใส

Select 1 Item

Sticky rice with taro root and ginkgo nut
Double boiled ginkgo nut and sago with milk
Double boiled ginkgo nut

INTERNATIONAL BUFFET

menu

อาหารว่างเย็น (ได้ทุกรายการ) Cold Appetizer (All Items)	เนื้อเย็นต่างๆ พร้อมเครื่องเคียง <i>Assorted Cold Cut with condiment</i> แซลมอนรมควันเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง <i>Smoked Salmon with condiment</i>	อาหารว่างร้อน (ได้ทุกรายการ) Warm Appetizer (All Items)	ไก่ทอดกรอบซอสมะนาว <i>Deep fried chicken with lemon cream sauce</i> ปอเปี๊ยะไส้กรอกดอกไม้ม้วน <i>Spring roll sausage flowers</i>
สลัดคลุก (ได้ทุกรายการ) Mixed Salad (All Items)	สลัดแฮมค็อกเทล <i>Ham cocktail salad</i> สลัดกุ้งค็อกเทล <i>Shrimp cocktail sauce</i> ขนมปังโรล และ เนย <i>freshly baked roll bread & butter</i>		สลัดบาร์ผักสด (ได้ทุกรายการ) Salad Bar (All Items) สลัดบาร์ผักสดต่างๆ <i>Fresh vegetable salad</i>
น้ำสลัด (เลือกได้ 4 รายการ) Salad Dressing (Choose 4 Items)	☐ เทอาน์ซันไอส์แลนด์ <i>Thousand Island</i> ☐ เฟรนช์เดรสซิ่ง <i>French Dressing</i> ☐ วาซาบิมายองเนส <i>Wasabi Mayonnaise</i> ☐ น้ำสลัดงาขาว <i>White Sesame dressing</i>		☐ อิตาลีเลียน <i>Italian Dressing</i> ☐ มายองเนส <i>Mayonnaise</i> ☐ บัลซามิกวินิเกรต <i>Balsamic Vinaigrette</i>
ซุปรุโรป (เลือกได้ 1 รายการ) Western Soup (Choose 1 Items)	☐ ซุปกุ้งสไปซี่ <i>Spicy shrimp soup</i> ☐ ซุปผักโขม <i>Spinach cream soup</i> ☐ ซุปข้าวโพดเนื้อไก่ <i>Corn cream soup with chicken</i>		☐ ซุปฟักทอง <i>Pumpkin cream soup</i> ☐ ซุปเห็ด <i>Mushroom cream soup</i>
ซุปรไทย/จีน (เลือกได้ 1 รายการ) Thai-Chinese Soup (Choose 1 Item)	☐ ต้มยำทะเล <i>Hot and sour spicy seafood soup</i> ☐ ต้มยำไก่ <i>Hot and sour spicy chicken soup</i> ☐ ต้มยำปลากระพงน้ำใส <i>Hot and sour soup with snapper fish</i> ☐ ซุปกระดูกหมูอ่อนเยื่อไผ่ <i>Pork ribs and bamboo pith clear soup</i> ☐ ซุปกระดูกหมูตุ๋นเห็ดถัวยายจีน <i>Double boiled pork ribs with Chinese herd</i>		
อาหารยุโรป (เลือกได้ 2 รายการ) Western Food (Choose 2 Items)	☐ ลาซานญ่า เนื้อ หรือ หมู <i>Beef or pork Lasagna</i> ☐ ปลากระพงย่างราดซอสเห็ด <i>Grilled seabass with mushroom sauce</i> ☐ ปลากระพงย่างซอสมะนาว <i>Grilled seabass with lemon and dill sauce</i> ☐ หมูสันนอกอบซอสไวน์แดง <i>Roasted pork loin with red wine sauce</i> ☐ บาบีคิวแฮมแบบฮาวาย <i>B.B.Q.ham steak Hawaiian style</i> ☐ ไก่อบซอสแครนเบอร์รี่ <i>Roasted chicken wings cranberry sauce</i> ☐ หมูชุบแป้งเกล็ดขนมปังทอดซอสมะเขือเทศ <i>Crispy fried pork with tomato sauce</i> ☐ ปีกไก่อบซอสบาบีคิว <i>Roasted chicken wings B.B.Q. sauce</i> ☐ ผักโขมอบครีมชีส <i>Baked spinach with cream cheese</i> ☐ มันฝรั่งอบครีมชีส <i>Potato baked with bacon cream cheese</i>		
อาหารไทย/จีน (เลือกได้ 2 รายการ) Thai-Chinese Food (Choose 2 Items)	☐ แกงเผ็ดเปิดย่าง <i>Red curry with roasted duck</i> ☐ แกงเขียวหวานปลาทรายสอดไส้ไข่เค็ม <i>Green curry fish ball stuffed salted egg</i> ☐ แกงเขียวหวานไก่ยอดมะพร้าวอ่อน <i>Green curry chicken with coconut milk</i> ☐ แกงมัสมั่นไก่ <i>Muslim-style curry with chicken and potatoes</i> ☐ พะแนงหมู หรือ ไก่ <i>Pork or chicken in ground peanut -coconut cream curry</i> ☐ หมูอบเหล้าแดง <i>Pork loin roasted with Chinese red wine sauce</i> ☐ ไก่ทอดตะไคร้กรอบ <i>Deep fried chicken with lemongrass</i> ☐ ปีกไก่ต้มยำน้ำพริกเผา <i>Hot and sour soup with chicken wings and chili paste</i> ☐ ทะเลผัดผงกระหรี่ <i>Stir-fried seafood with curry powder</i> ☐ ห่อหมกทะเล <i>Steam Seafood dumpling with curry paste</i> ☐ ปลากระพงทอดเบรียหวาน <i>Deep fried seabass with sweet and sour sauce</i> ☐ ทอดมันปลาทราย <i>Fried fish cake</i> ☐ ถั่วลิสงเตาผัดลูกชิ้นกุ้ง <i>Fried peas with shrimp ball oyster sauce</i> ☐ บล็อกโคลีกับเห็ดผัดกุ้ง <i>Fried broccoli and mushroom with shrimp oyster sauce</i>		

INTERNATIONAL BUFFET

menu

ข้าวผัดต่างๆ (เลือกได้ 1 รายการ) Fried Rice (Choose 1 Item)	☐ ข้าวผัดสเปน <i>Spanish style fried rice</i> ☐ ข้าวผัดทะเล <i>Fried rice with seafood</i> ☐ ข้าวผัดปู <i>Fried rice with crab meat</i>
ข้าว (ได้ทุกรายการ) Steamed Rice (All Items)	ข้าวสวย / ข้าวกล้อง <i>Steamed Jasmine rice / Brown rice</i>
มินิขนมไทย (ได้ทุกรายการ) Mini Thai Dessert (All Items)	ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ <i>Assorted glutinous rice</i> ขนมตะโก้ สาเก – เผือก <i>Sago with taro topping with coconut custard</i> ขนมชั้นใบเตย <i>Layer pandan sweet cake</i> ขนมต้ม <i>Thai coconut muchkins</i> ขนมหม้อแกง <i>Thai Custard Desseet "Khanom Maw kaeng"</i>
มินิขนมเค้ก (ได้ทุกรายการ) Mini Bakery (All Items)	ช็อกโกแลตบราวนี่ <i>Chocolate brownies</i> พานาคอตต้าซอสสตรอเบอร์รี่ <i>Panna cotta with strawberry sauce</i> แบล็คเบอร์รี่เค้ก <i>Black berry cake</i> เค้กชาเขียว <i>Green tea cake</i> ชีสบลูเบอร์รี่สไลด์ <i>Cheese blueberry slides</i> ทาร์ตผลไม้ <i>Fruit tarts</i>
ชุดอาหาร (ได้ทุกรายการ) Food Station (All Items)	ชุด фондู • ช็อกโกแลต фондูว์พร้อมผลไม้เสียบไม้ <i>Chocolate Fondue and fruit skewers</i> ชุดอาหารยำ • ยำทะเล <i>Spicy mixed seafood salad</i> • ยำวุ้นเส้น <i>Spicy vermicelli salad</i> • ยำเส้นเชียงฮั้ว <i>Spicy Shanghai salad</i>
ชุดอาหาร (เลือกได้ 1 รายการ) Food Station (Choose 1 Item)	☐ ขาหมูแฮมอบซอสบาบีคิว <i>Roasted ham leg with BBQ sauce</i> ☐ หมูสันนอกอบซอสเห็ด <i>Roasted pork loin with mushroom sauce</i> ☐ ไก่อบโรสแมรี่ซอสมินต์ <i>Roasted chicken rosemary with mustard sauce</i> ☐ พาสต้าซอสไก่ ซอสเนื้อ ซอสคาโบนาร่า <i>Chicken Beef sauce Carbonara Pasta</i>
ผลไม้ (ได้ทุกรายการ) Fruit (All Items)	ผลไม้รวมตามฤดูกาล <i>Assorted seasonal Thai fresh fruits</i>



INTERNATIONAL COCKTAIL

menu

อาหารทานเล่น (ได้ทุกรายการ) Appetizer (All Items)	ถั่วลันเตาอบกรอบ Dried Peas หอมหัวใหญ่ชุบแป้งทอดซอสบาร์บีคิว Onion Rings ข้าวโพดทอดคาราเมล Caramel popcorn	อาหารว่างไทย (ได้ทุกรายการ) Thai Snacks (All Items)	ข้าวตังหน้าหมูหยอง Rice Crust topped with crispy pork กระถางทองไล่ไก่ Minced chicken and vegetables in crispy golden cup ปอเปี๊ยะไส้กรอกดอกไม้ Spring roll sausage flower
คานาเป้ต่างๆ (ได้ทุกรายการ) Cold Canapés (All Items)	ค็อกเทลกุ้งปารีสเซียน Shrimp cocktail a la Parisienne กุ้งทอดกรอบบนแตงโมซอสวาซาบิ Fried shrimp on watermelon with wasabi sauce พาร์มาแฮมกับเมลอนบนขนมปังฟอกกาเซีย Parma Ham and melon on focaccia bread ปลาแซลมอนรมควันกับซอสเฮิร์บ Smoked salmon with herb sauce โวลอว์ห่อวุ้นครีมปูอัด-ไข่กุ้ง Vol-au-vent cream crab stick and tobiko สปาเก็ตตี้เนเปอลิตัน Spaghetti Napolitan มาฮ้อ Fresh pineapple morsel topped with minced chicken and peanuts อกเป็ดรมควันกับกระหล่ำปลีม่วงซอสส้ม Smoked duck breast with radicchio and orange sauce หมี่กรอบกระถางทอง Crispy rice vermicelli in crispy golden cup มินิหมูย่าง เอสซี ปาร์ค Mini grilled pork		
อาหารร้อน (ได้ทุกรายการ) Hot Dishes (All Items)	มันฝรั่งยัดไส้ครีมชีสทอด Potato Chips with cream cheese filling ทอดมันกุ้งโดนัสซอสวาซาบิ Fried shrimp cake donut with wasabi sauce พายไส้กรอกไก่ซอสอเมริกัน Chicken sausage in puff pastry American sauce ปลาชุบแป้งกับมันฝรั่งทอดซอสบาร์บีคิว Fish and chips with malt vinegar and tartar sauce ปูจ๋า กับ ซอสพริก Deep fried crap cakes with plum sauce สเต็กหมู / สเต็กไก่ ซอสครีมถั่ว Pork and chicken satay with peanut sauce มะเขือเทศยัดไส้ผักโขมอบชีส Spinach cream cheese in roasted tomato มินิห่อหมกทะเล Mini steamed seafood in curry paste ขนมจีบกุ้ง , หมู Shrimp and pork dumplings		
มินิขนมไทย (ได้ทุกรายการ) Mini Thai Dessert (All Items)	ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ Assorted glutinous rice ขนมตะโก้ สาเก – เผือก Sago with taro topping with coconut custard ขนมชั้นใบเตย Layer pandan sweet cake ขนมต้ม Thai coconut muchkins ขนมหม้อแกง Thai Custard Desseet "Khanom Maw kaeng"	มินิขนมเค้ก (ได้ทุกรายการ) Mini Bakery (All Items)	ช็อกโกแลตบราวนี่ Chocolate brownies พานาคอตต้าซอสสตรอเบอร์รี่ Panna cotta with strawberry sauce แบล็กเบอร์รี่เค้ก Black berry cake เค้กชาเขียว Green tea cake ชีสบลูเบอร์รี่สไลด์ Cheese blueberry slides ทาร์ตผลไม้ Fruit tarts
ชุดอาหาร (ได้ทุกรายการ) Food Station (All Items)	ชุด фондู • ช็อกโกแลต фондู Chocolate Fondue • ผลไม้สดเสียบไม้ Fresh fruit skewers	ชุดอาหารยำ • ยำทะเล Spicy mixed seafood salad • ยำวุ้นเส้น Spicy vermicelli salad • ยำเส้นเชียงฮั Spicy Shanghai salad	
ชุดอาหาร (เลือกได้ 1 รายการ) Food Station (Choose 1 Item)	☐ หมูสันนอกอบสับปะรดซอสบาร์บีคิว Roasted pork with pineapple served with mustard ☐ ขาหมูแฮมอบซอสบาร์บีคิว Roasted ham leg with BBQ sauce ☐ สปาเก็ตตี้ ซอสไก่ ซอสเนื้อ คาโบนาร่า Spaghetti chicken beef sauce Carbonara ☐ ไก่อบโรสแมรี่ซอสไวน์แดง Roasted chicken with rosemary and red wine sauce		