



**International Buffet 1,380 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design2.
Including Soft drink**

Appetizer: (Please select 4 items)

- | | |
|---|-------------------------|
| ➤ Assorted cold cuts & sausage | ไส้กรอกเย็นนานาชนิด |
| ➤ Roasted pork loin with herbs | หมอบกับเครื่องเทศ |
| ➤ Roasted chicken with herbs | ไก่อบกับเครื่องเทศ |
| ➤ Ham with cantaloupe salad | แฮมกับแคนตาลูฟสลัด |
| ➤ Potato salad with bacon crispy | สลัดมันกับเบคอนกรอบ |
| ➤ Assorted German salad with vegetable pickle | สลัดไส้กรอกรวมกับผักดอง |
| ➤ Russian salad with roasted beef | สลัดรัสเซียกับเนื้ออบ |
| ➤ Macaroni with ham salad | สลัดมัคกะโรนีกับแฮม |

Includes

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| ➤ Salad bar with dressing | สลัดบาร์พร้อมเดรสซิ่ง |
| ➤ Assorted maki roll | ข้าวปั้นหน้าต่างๆ |
| ➤ Deep fried spring roll or fish cake | ปอเปี๊ยะทอดหรือทอดมันปลา |
| ➤ And bread & Butter | ขนมปังและเนย |

Thai Salad: (Please select 3 items)

- | | |
|---|--------------------------|
| ➤ Spicy seafood salad | ยำรวมมิตรทะเล |
| ➤ Spicy grilled pork neck or chicken salad | ยำคอหมูย่าง หรือ ไก่ |
| ➤ Spicy trio crispy salad " S 31 Style " | ยำสามกรอบ |
| ➤ Spicy grilled pork neck salad or chicken salad with herbs | คอหมูย่างลาบนำดก หรือไก่ |
| ➤ Spicy pork skin and minced pork with peanut salad | ยำหนมสด |
| ➤ Spicy minced pork or chicken liver with herbs | ลาบหมู หรือ ไก่ใส่ดับ |
| ➤ Pork drizzled with lime & garlic and fresh white cabbage | หมูมะนาว+กระเทียมสด |
| ➤ Spicy jelly noodle salad with pork and shrimp | ยำวุ้นเส้นหมอบกับกุ้ง |
| ➤ Spicy squid salad | ยำปลาหมึก |
| ➤ Spicy Vietnamese pork sausage salad | ยำหมูยอ |
| ➤ Grilled chicken salad with chilli paste | ยำไก่ย่างน้ำพริกเผา |
| ➤ Deep fried papaya salad S 31 style | ส้มตำทอดกรอบ |
| ➤ Papaya salad with grilled pork neck | ส้มตำคอหมูย่าง |

Thai Soup: (Please select 1 items)

- | | |
|---|-----------------------------|
| ➤ Spicy seafood hot soup | ต้มยำซีฟู้ด |
| ➤ Spicy shrimp hot soup | ต้มยำกุ้ง |
| ➤ Braised duck or chicken soup with melon | เบ็ด หรือ ไก่ตุ๋นผักเขียว |
| ➤ Spicy pork leg or chicken hot soup | ต้มแซ่บขาหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Braised chicken soup with Chinese herb | ไก่ตุ๋นยาจีน |
| ➤ Braised pork spareribs soup with melon bitters | ต้มจืดมะระกระดูกหมูอ่อน |
| ➤ Spicy chicken hot soup with coconut milk | ต้มข่าไก่ |
| ➤ Spicy seafood hot soup in coconut milk | ต้มข่าทะเล |
| ➤ Spicy seafood hot soup thai style | ต้มยำโปะแตก |
| ➤ Braised duck or chicken with gourd and shitake mushroom | เบ็ด หรือ ไก่ตุ๋นผักเห็ดหอม |
| ➤ Braised chicken soup with potato | ไก่ ต้มวขบมันฝรั่ง |
| ➤ Braised pork rib with lettuce pickles | ซี่โครงหมูต้มผักกาดดอง |

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: catering@s31hotel.com www.s31hotel.com



International Buffet 1,380 Baht. /Per Person
Menu B.
Including Soft drink

European Soup (Please select 1 items)

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ➤ Mushroom cream soup | ครีมซูปเห็ด |
| ➤ Corn cream soup | ครีมซูปข้าวโพด |
| ➤ Asparagus cream soup | ครีมซูปหน่อไม้ฝรั่ง |
| ➤ Tomato cream soup | ครีมซูปมะเขือเทศ |
| ➤ Pumpkin cream soup | ครีมซูปฟักทอง |
| ➤ Pumpkin cream soup | ครีมซูปขั้วฟักทอง |
| ➤ Spinach cream soup | ครีมซูปผักโขม |
| ➤ Green pea cream soup | ครีมซูปขั้วถั่วลันเตา |
| ➤ Potato cream soup | ครีมซูปมันฝรั่ง |
| ➤ Mushroom cream soup | ครีมซูปเห็ด |

Curry Dish (Please select 1 items)

- | | |
|--|------------------------------------|
| ➤ Green curry chicken or pork with in coconut milk | แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู |
| ➤ Red curry chicken or pork with in coconut milk | แกงเผ็ดไก่ หรือ หมู |
| ➤ Roasted duck red curry in coconut milk | แกงเผ็ดเป็ดย่าง |
| ➤ Sweet and sour curry with shrimp and mixed vegetables | แกงส้มผักรวมกุ้ง |
| ➤ Curry southern with pork or chicken and bamboo | แกงใต้หมู หรือไก่ ใส่หน่อไม้ |
| ➤ Red curry streaky pork with morning glory in coconut milk | แกงหมูเทโพ |
| ➤ Thick curry chicken or chicken with snow pea | พะแนงไก่ หรือ หมูกับถั่วลันเตา |
| ➤ Red curry with chicken or pork in coconut milk | แกงเผ็ดไก่ หรือ หมู |
| ➤ Green curry fish ball or seafood with in coconut milk | แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากลายหรือทะเล |
| ➤ Pork or chicken sweet chili paste with peanut & potato in coconut milk | แกงมัสมั่นหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Red curry clear sauce with pork or chicken with vegetable | แกงป่าหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Red curry powder with pork or chicken | แกงกระหรี่หมู หรือ ไก่ |

Main Courses: Chicken or pork (Please select 3 items)

- | | |
|--|--|
| ➤ Stir-fried chicken or pork with chilli and cashew nut | ไก่ หรือ หมู ผัดพริกแห้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| ➤ Stir fried chicken or pork with chilli and thai herbs | ไก่ หรือ หมู ผัดเผ็ดสมุนไพร |
| ➤ Steamed chicken or pork in soya sauce with young vegetable | ไก่ หรือหมู นึ่งซีอิ๊วยอดผัก |
| ➤ Stir- fried pork or chicken with broccoli | หมู หรือ ไก่ ผัดบรอกโคลี |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with fresh chillioyster sauce | หมู หรือ ไก่ ผัดพริกหยวกไทยน้ำมันหอย |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with fresh ginger | หมู หรือ ไก่ ผัดขิงสด |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with trio vegetables | หมู หรือ ไก่ ผัดผักสามสี |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with hot basil leave | หมู หรือ ไก่ ผัดเผ็ดใบกระเพรา |
| ➤ Stir-fried chicken or pork in red wine with young vegetable | ไก่ หรือ หมู ผัดเหล้าแดงยอดผัก |
| ➤ Stir- fried mixed vegetable with chicken or pork | ไก่ หรือ หมูผัดผักรวมมิตร |
| ➤ Stir- fried pork or chicken with young pepper corn | หมู หรือไก่ผัดพริกไทยอ่อน |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with black pepper | หมูหรือไก่ผัดพริกไทยดำ |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with hot basil and glass noodle | ผัดกระเพราหมูหรือไก่ใส่วุ้นเส้น |
| ➤ Stir-fried chicken or pork with curry southern and Thai herb | ไก่ หรือ หมู ผัดฉ่าพริกแกงใต้ |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with curry paste | หมู หรือ ไก่ ผัดพริกแกง |

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: catering@s31hotel.com www.s31hotel.com



**International Buffet 1,380 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design2.
Including Soft drink**

- Stir-fried pork liver or chicken liver bell pepper ตับหมู หรือ ตับไก่ ผัดพริกหวาน
- Deep fried pork or chicken sweet and sour sauce หมูทอด หรือ ไก่ทอดซอสเปรี้ยวหวาน

Main Courses: Seafood Thai food or Western (Please select 3 items)

- Stir- fried squid or shrimp and glass noodle with vegetable ปลาหมึก หรือ กุ้งผัดวุ้นเส้นผักรวม
- Deep fried fish sweet and sour sauce ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน
- Stir-fried broccoli with shrimp oyster sauce กุ้งผัดผักบล็อกโครีน้ำมันหอย
- Stir-fried seafood with Thai herbs ซีฟู้ดผัดฉากระชายอ่อน
- Stir-fried suki seafood with vegetables ผัดสุกี้ทะเลแห้ง
- Deep fried fish with tiro chilli sauce ปลาทอดสามรส
- Stir-fried seafood and chilli sauce ผัดเผ็ดทะเลรวมมิตร
- Stir-fried macaroni with shrimp มักกะโรนีผัดกุ้ง
- Deep fried fish with bean paste oyster sauce ปลาทอดเจียนน้ำมันหอย
- Stir-fried broccoli or cauliflower with shrimp บล็อกโครี หรือ ดอกกระหล่ำผัดกุ้ง
- Stir-fried fish ball with pak choy ลูกชิ้นกุ้งผัดผักไต้หวัน
- Stir-fried seafood spicy with chilli lemon ซีฟู้ดผัดต้มยำแห้ง
- Deep fried fish red curry dry coconut milk จู๋ฉีปลาทอด
- Sautéed seafood with tarragon cream sauce อาหารทะเลผัดซอสทาร์กอนครีม
- Pan fried fish with lemon grass butter sauce ปลาทอดซอสตะไคร้ เนยมะนาว
- Seafood lasagna ลาซานยาทะเล
- Poached fish with spinach mousse cream sauce ปลาทอดราดซอสผักขม
- Steamed fish with white wine cream sauce ปลาหนึ่งกับซอสไวน์ขาว
- Pan fried fish with tomato lemon & olive oil sauce ปลาชุบไข่ทอดกับซอสมะนาว
- Sautéed seafood lobster cream sauce ซีฟู้ดผัดซอสกุ้ง

Western Main Courses Pork or Chicken :(Please select 3 items)

- Roasted chicken with herb and vegetable ไก่อบเครื่องเทศกับผักรวม
- Roasted chicken or pork loin with Mexican pepper sauce ไก่ หรือ หมู อบ ซอสแม็กซิกัน
- Roasted chicken or pork loin with red wine sauce ไก่ หรือ หมูอบ ซอสไวน์แดง
- Roasted chicken or pork loin with mushroom sauce ไก่ หรือ หมูอบราดซอสเห็ด
- Roasted pork loin with prune หมูอบซอสลูกพรุน
- Roasted pork loin or chicken B.B.Q sauce หมู หรือไก่อบ ซอสบาร์บีคิว
- Roasted pork loin or chicken with mustard red wine sauce หมู หรือไก่อบซอส มัสตาร์ด
- Roasted chicken teriyaki sauce ไก่อบซอสเทอริยากิ
- Roasted pork loin or chicken with vegetable pickle mustard sauce หมู หรือ ไก่อบราดซอสมัสตาร์ดกับผักดอง
- Roasted pork loin with apple sauce หมูอบราดซอสแอปเปิ้ล
- Grilled mixed sausage ไส้กรอกรวม
- Pork stew with vegetables สตูว์หมู

Includes

- Steam Jasmine rice ข้าวหอมมะลิ
- Fried Rice with pork, chicken, shrimp or ham ข้าวผัดหมู ไก่ กุ้ง หรือ หมูแฮม

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: catering@s31hotel.com www.s31hotel.com



**International Buffet 1,380 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design2.
Including Soft drink**

Desserts: (Please select 5 Items)

- | | |
|--|-------------------------------|
| ➤ Tropical fresh fruit | ผลไม้ตามฤดูกาล |
| ➤ Boiled banana or pumpkin in coconut milk | กล้วยบัวต๋น หรือ ฟักทองแกงบวด |
| ➤ Assorted cakes | ขนมเค็กนานาชนิด |
| ➤ Fruit jelly | เยลลี่ผลไม้ |
| ➤ Caramel custard | คาราเมลครัสตาร์ด |
| ➤ Assorted muse | มูสต่างๆ |
| ➤ Bread budding | เบรดพุตดั่ง |
| ➤ Ice-cream | ไอศกรีม |

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: catering@s31hotel.com www.s31hotel.com



**International Buffet 1,280 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design 1.
Including Soft drink**

Appetizer: (Please select 4 items)

- | | |
|---|-------------------------|
| ➤ Assorted cold cuts & sausage | ไส้กรอกเย็นนานาชนิด |
| ➤ Roasted pork loin with herbs | หมอบกับเครื่องเทศ |
| ➤ Roasted chicken with herbs | ไก่อบกับเครื่องเทศ |
| ➤ Ham with cantaloupe salad | แฮมกับแคนตาลูปสลัด |
| ➤ Potato salad with bacon crispy | สลัดมันกับเบคอนกรอบ |
| ➤ Assorted German salad with vegetable pickle | สลัดไส้กรอกรวมกับผักดอง |
| ➤ Russian salad with roasted beef | สลัดรัสเซียกับเนื้ออบ |
| ➤ Macaroni with ham salad | สลัดมัคกะโรนีกับแฮม |

Includes

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| ➤ Salad bar with dressing | สลัดบาร์พร้อมเดรสซิ่ง |
| ➤ And bread & Butter | ขนมปังและเนย |

Thai Salad: (Please select 3 items)

- | | |
|---|-----------------------------|
| ➤ Spicy seafood salad | ยำรวมมิตรทะเล |
| ➤ Spicy grilled pork neck or chicken salad | ยำคอหมูย่าง หรือ ไก่ |
| ➤ Spicy trio crispy salad " S 31 Style " | ยำสามกรอบ |
| ➤ Spicy grilled pork neck salad or chicken salad with herbs | คอหมูย่างลายน้ําดก หรือ ไก่ |
| ➤ Spicy pork skin and minced pork with peanut salad | ยำเหนมสด |
| ➤ Spicy minced pork or chicken liver with herbs | ลาบหมู หรือ ไก่ใส่ตับ |
| ➤ Pork drizzled with lime & garlic and fresh white cabbage | หมูมะนาว+กระเทียมสด |
| ➤ Spicy jelly noodle salad with pork and shrimp | ยำวุ้นเส้นหมูบดกับกุ้ง |
| ➤ Spicy squid salad | ยำปลาหมึก |
| ➤ Spicy Vietnamese pork sausage salad | ยำหมูยอ |
| ➤ Grilled chicken salad with chilli paste | ยำไก่ย่างน้ําทริกเผา |
| ➤ Deep fried papaya salad S 31 style | ส้มตำทอดกรอบ |
| ➤ Papaya salad with grilled pork neck | ส้มตำคอหมูย่าง |

Thai Soup: (Please select 1 items)

- | | |
|---|-----------------------------|
| ➤ Spicy seafood hot soup | ต้มยำซีฟู้ด |
| ➤ Spicy shrimp hot soup | ต้มยำกุ้ง |
| ➤ Braised duck or chicken soup with melon | เป็ด หรือ ไก่ตุ๋นผักเขียว |
| ➤ Spicy pork leg or chicken hot soup | ต้มแซ่บขาหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Braised chicken soup with Chinese herb | ไก่ตุ๋นยาจีน |
| ➤ Braised pork spareribs soup with melon bitters | ต้มจืดมะระกระดูกหมูอ่อน |
| ➤ Spicy chicken hot soup with coconut milk | ต้มข่าไก่ |
| ➤ Spicy seafood hot soup in coconut milk | ต้มข่าทะเล |
| ➤ Spicy seafood hot soup thai style | ต้มยำโป๊ะแตก |
| ➤ Braised duck or chicken with gourd and shitake mushroom | เป็ด หรือ ไก่ตุ๋นผักเห็ดหอม |
| ➤ Braised chicken soup with potato | ไก่ ต้มวุ้นมันฝรั่ง |
| ➤ Braised pork rib with lettuce pickles | ซี่โครงหมูต้มผักกาดดอง |

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: catering@s31hotel.com www.s31hotel.com



**International Buffet 1,280 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design 1.
Including Soft drink**

European Soup (Please select 1 items)

- | | |
|------------------------|-----------------------|
| ➤ Mushroom cream soup | ครีมซูปเห็ด |
| ➤ Corn cream soup | ครีมซูปข้าวโพด |
| ➤ Asparagus cream soup | ครีมซูปหน่อไม้ฝรั่ง |
| ➤ Tomato cream soup | ครีมซูปมะเขือเทศ |
| ➤ Pumpkin cream soup | ครีมซูปฟักทอง |
| ➤ Pumpkin cream soup | ครีมซูปขั้วฟักทอง |
| ➤ Spinach cream soup | ครีมซูปผักโขม |
| ➤ Green pea cream soup | ครีมซูปขั้วถั่วลันเตา |
| ➤ Potato cream soup | ครีมซูปมันฝรั่ง |
| ➤ Mushroom cream soup | ครีมซูปเห็ด |

Curry Dish (Please select 1 items)

- | | |
|--|------------------------------------|
| ➤ Green curry chicken or pork with in coconut milk | แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู |
| ➤ Red curry chicken or pork with in coconut milk | แกงเผ็ดไก่ หรือ หมู |
| ➤ Roasted duck red curry in coconut milk | แกงเผ็ดเป็ดย่าง |
| ➤ Sweet and sour curry with shrimp and mixed vegetables | แกงส้มผักรวมกุ้ง |
| ➤ Curry southern with pork or chicken and bamboo | แกงใต้หมู หรือไก่ ใส่หน่อไม้ |
| ➤ Red curry streaky pork with morning glory in coconut milk | แกงหมูเทโพ |
| ➤ Thick curry chicken or chicken with snow pea | พะแนงไก่ หรือ หมูกับถั่วลันเตา |
| ➤ Red curry with chicken or pork in coconut milk | แกงเผ็ดไก่ หรือ หมู |
| ➤ Green curry fish ball or seafood with in coconut milk | แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากลายหรือทะเล |
| ➤ Pork or chicken sweet chili paste with peanut & potato in coconut milk | แกงมัสมั่นหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Red curry clear sauce with pork or chicken with vegetable | แกงป่าหมู หรือ ไก่ |
| ➤ Red curry powder with pork or chicken | แกงกระหรี่หมู หรือ ไก่ |

Main Courses: Chicken or pork (Please select 2 items)

- | | |
|--|--|
| ➤ Stir-fried chicken or pork with chilli and cashew nut | ไก่ หรือ หมู ผัดพริกแห้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์ |
| ➤ Stir fried chicken or pork with chilli and thai herbs | ไก่ หรือ หมู ผัดเผ็ดสมุนไพร |
| ➤ Steamed chicken or pork in soya sauce with young vegetable | ไก่ หรือหมู นึ่งซีอิ๊วยอดผัก |
| ➤ Stir- fried pork or chicken with broccoli | หมู หรือ ไก่ ผัดบร็อกโคลี่ |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with fresh chillioyster sauce | หมู หรือ ไก่ ผัดพริกหยวกไทยน้ำมันหอย |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with fresh ginger | หมู หรือ ไก่ ผัดขิงสด |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with trio vegetables | หมู หรือ ไก่ ผัดผักสามสี |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with hot basil leave | หมู หรือ ไก่ ผัดเผ็ดใบกระเพรา |
| ➤ Stir-fried chicken or pork in red wine with young vegetable | ไก่ หรือ หมู ผัดเหล้าแดงยอดผัก |
| ➤ Stir- fried mixed vegetable with chicken or pork | ไก่ หรือ หมูผัดผักรวมมิตร |
| ➤ Stir- fried pork or chicken with young pepper corn | หมู หรือไก่ผัดพริกไทยอ่อน |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with black pepper | หมูหรือไก่ผัดพริกไทยดำ |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with hot basil and glass noodle | ผัดกระเพราหมูหรือไก่ใส่วุ้นเส้น |
| ➤ Stir-fried chicken or pork with curry southern and Thai herb | ไก่ หรือ หมู ผัดฉ่าพริกแกงใต้ |
| ➤ Stir-fried pork or chicken with curry paste | หมู หรือ ไก่ ผัดพริกแกง |

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: catering@s31hotel.com www.s31hotel.com



**International Buffet 1,280 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design 1.
Including Soft drink**

- Stir-fried pork liver or chicken liver bell pepper ตับหมู หรือ ตับไก่ ผัดพริกหวาน
- Deep fried pork or chicken sweet and sour sauce หมูทอด หรือ ไก่ทอดซอสเปรี้ยวหวาน

Main Courses: Seafood Thai food or Western (Please select 2 items)

- Stir- fried squid or shrimp and glass noodle with vegetable ปลาหมึก หรือ กุ้งผัดวุ้นเส้นผักรวม
- Deep fried fish sweet and sour sauce ปลาทอดซอสเปรี้ยวหวาน
- Stir-fried broccoli with shrimp oyster sauce กุ้งผัดผักบล็อกโครีน้ำมันหอย
- Stir-fried seafood with Thai herbs ซีฟู้ดผัดฉากระชายอ่อน
- Stir-fried suki seafood with vegetables ผัดสุกี้ทะเลแห้ง
- Deep fried fish with tiro chilli sauce ปลาทอดสามรส
- Stir-fried seafood and chilli sauce ผัดเผ็ดทะเลรวมมิตร
- Stir-fried macaroni with shrimp มักกะโรนีผัดกุ้ง
- Deep fried fish with bean paste oyster sauce ปลาทอดเจียนน้ำมันหอย
- Stir-fried broccoli or cauliflower with shrimp บล็อกโครี หรือ ดอกกระหล่ำผัดกุ้ง
- Stir-fried fish ball with pak choy ลูกชิ้นกุ้งผัดผักไต้หวัน
- Stir-fried seafood spicy with chilli lemon ซีฟู้ดผัดต้มยำแห้ง
- Deep fried fish red curry dry coconut milk จู๋ฉี่ปลาทอด
- Sautéed seafood with tarragon cream sauce อาหารทะเลผัดซอสทารากอนครีม
- Pan fried fish with lemon grass butter sauce ปลาทอดซอสตะไคร้ เนยมะนาว
- Seafood lasagna ลาซานยาทะเล
- Poached fish with spinach mousse cream sauce ปลาทอดราดซอสผักขม
- Steamed fish with white wine cream sauce ปลาหนึ่งกับซอสไวน์ขาว
- Pan fried fish with tomato lemon & olive oil sauce ปลาชุบไข่ทอดกับซอสมะนาว
- Sautéed seafood lobster cream sauce ซีฟู้ดผัดซอสกุ้ง

Western Main Courses: Pork or Chicken (Please select 2 items)

- Roasted chicken with herb and vegetable ไก่อบเครื่องเทศกับผักรวม
- Roasted chicken or pork loin with Mexican pepper sauce ไก่ หรือ หมู อบ ซอสแม็กซิกัน
- Roasted chicken or pork loin with red wine sauce ไก่ หรือ หมูอบ ซอสไวน์แดง
- Roasted chicken or pork loin with mushroom sauce ไก่ หรือ หมูอบราดซอสเห็ด
- Roasted pork loin with prune หมูอบซอสลูกพรุน
- Roasted pork loin or chicken B.B.Q sauce หมู หรือ ไก่อบ ซอสบาร์บีคิว
- Roasted pork loin or chicken with mustard red wine sauce หมู หรือ ไก่อบซอส มัสตาร์ด
- Roasted chicken teriyaki sauce ไก่อบซอสเทอริยากิ
- Roasted pork loin or chicken with vegetable pickle mustard sauce หมู หรือ ไก่อบราดซอสมัสตาร์ดกับผักดอง
- Roasted pork loin with apple sauce หมูอบราดซอสแอปเปิ้ล
- Grilled mixed sausage ไส้กรอกรวม
- Pork stew with vegetables สตูว์หมู

Includes

- Steam Jasmine rice ข้าวหอมมะลิ
- Fried Rice with pork, chicken, shrimp or ham ข้าวผัดหมู ไก่ กุ้ง หรือ หมูแฮม

For more information and reservation, please contact: +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: catering@s31hotel.com www.s31hotel.com



**International Buffet 1,280 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design1.
Including Soft drink**

Desserts: (Please select 4 Items)

- | | |
|--|------------------------------|
| ➤ Tropical fresh fruit | ผลไม้ตามฤดูกาล |
| ➤ Boiled banana or pumpkin in coconut milk | กล้วยบัวตง หรือ ฟักทองแกงบวด |
| ➤ Assorted cakes | ขนมเค้กนานาชนิด |
| ➤ Fruit jelly | เยลลี่ผลไม้ |
| ➤ Caramel custard | คาราเมลคริสต์าร์ด |
| ➤ Assorted muse | มูสต่างๆ |
| ➤ Bread budding | เบรดพุดดิ้ง |

For more information and reservation, please contact:, +66 (0)2 260 1111 Fax: +66 (0)2 258 2222

E-mail: catering@s31hotel.com www.s31hotel.com