



International Cocktail 1,180 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design 1.
Including Soft drink

Snacks special

- Potatoes Chips / Deep-fried Peanuts / Deep-fried Prawns Crackers / Bread stick

Cold Hors d' oeuvres (Please select 3 items)

- Skewer melon with ham and cherry tomato แคนตาลูป หมูแฮม มะเขือเทศ เสียบไม้
- Cheddar cheese and olive on focaccia bread ชีส มะกอกดอง บนขนมปังฟอกาเซีย
- Roasted duck bread with orange sauce in cup ออกเบ็ดรมควันกับซอสส้ม
- Vietnam pork sausage salad in pita bread สลัดหมูยอในแป้งพิต้า
- Stuffed chicken burger in hotdog bun sandwich แซนด์วิชไก่ในขนมปังฮอตดอก
- Classic boiled shrimp cocktail sauce กุ้งลวกซอสค็อกเทล
- Assorted canapé with condiment คานาเป่รวมต่างๆ
- Smoked salmon in spoon ปลาแซลมอนรมควันในช้อน
- Potato salad with shrimp eggs in spoon สลัดมันกับไข่กุ้งในช้อน
- Sala salad with cheddar cheese in cup สลัดชั้นซาร์ในถ้วย
- Smoked salmon and shrimp egg with cream cheese on focaccia bread ปลาแซลมอนรมควันกับไข่กุ้ง ครีมชีส บนขนมปังฟอกาเซีย
- Boiled shrimp and cream cheese on focaccia bread กุ้งต้มกับครีมชีสบนขนมปังฟอกาเซีย
- Bacon roll with carrot and cucumber stick Cesar sauce เบคอนสอดไส้แดงกับแครอทชีซาร์ซอส

Cold Hors d' oeuvres European (Please select 2 items)

- California roll seaweed with shrimp eggs แคลิฟอร์เนียสาหร่ายกับไข่กุ้ง
- Boiled fish with chili in glass ปลาลวกซอสซีฟูด
- Sautéed shrimp with herb กุ้งผัดกับเครื่องเทศ
- Skewer cooked ham and pineapple mustard sauce หมูแฮมกับสับปะรดซอสมีสตราด
- N.Z fresh mussel with lemon chilli sauce หอยนิวซีแลนด์ซอสซีฟูด
- Tuna or fish salmon sashimi ปลาทูน่า หรือปลาแซลมอนซาซิมิ
- Cold soba soya soup in cup โขบะเย็นในถ้วย
- Sautéed pork ball with herb and cheese หมอบดผัดเครื่องเทศกับชีส

Cold Hors d' oeuvres Thai (Please select 2 items)

- Spicy minced chicken or pork salad in spoon ลาบไก่ หรือ หมูใส่ในช้อน
- Rice cracker with minced chicken and shrimp dip ข้าวตังหน้าตั้ง
- Squid salad chilli sauce ยำปลาหมึก
- Kratong-thong with minced chicken or rice crispy กระทงทองใส่ไก่ หรือหมี่กรอบในกระทง
- Stuffed Vietnamese pork sausage with noodle and vegetables หมูยอลุยสวน
- Crab stick and salmon salad with row mango ยำปูอัดกับปลาแซลมอนหน้ามะม่วง
- Grilled pork neck and cucumber salad with herb ยำคอหมูย่างน้ำตกแตงกวา
- Spicy salmon or tuna fish salad with Thai style ยำปลาแซลมอน หรือปลาทูน่า
- Stuffed crab stick with noodle and vegetables ปูอัดลุยสวน
- Spicy tuna salad and herb in spoon พลาปลาทูน่าในช้อน

Thai Hot Savories (Please select 2 items)

- Deep fried vegetable spring roll ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
- Deep fried fish patties ทอดมันปลา
- Deep fried chicken wing with Thai herb ปีกไก่ทอดสมุนไพร
- Deep fried minced chicken or pork on bread ขนมปังหน้าไก่ หรือ หมูทอด

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 Cocktail 1,180 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design 1.
Including Soft drink**

- | | |
|--|-----------------------------|
| ➤ Deep fried taro and sweet corn with peanut dip sauce | ข้าวโพดกับเผือกทอดซอสถั่ว |
| ➤ Deep fried samosa vegetable | ซาโมซ่าไส้ผักทอด |
| ➤ Shrimp bag | ถุงทอง |
| ➤ Deep fried shumai | ขนมหีบทอด |
| ➤ Deep fried shrimp patties | ทอดมันกุ้ง |
| ➤ Deep fried pork or chicken ball with chili sauce | ลูกชิ้นหมูหรือไก่ทอดซอสพริก |
| ➤ Deep fried pork sun dry | หมูทอดแดดเดียว |

European Hot Savories (Please select 3 items)

- | | |
|---|-------------------------------|
| ➤ Barbecued marinated chicken or pork | ไก่ หรือ หมูบาร์บีคิวเสียบไม้ |
| ➤ Deep fried mini sausage with BBQ. sauce | ไส้กรอกทอดซอส บาร์บีคิว |
| ➤ Deep fried pork gyoza | เกี้ยวซาไส้หมูทอด |
| ➤ Pork mini pork or chicken burger | มินิเบอร์เกอร์หมู หรือ ไก่ |
| ➤ Deep fried chicken nugget | นัทเก็ตไก่ทอด |
| ➤ Deep fried sausage with bacon | ไส้กรอกพันเบคอนทอด |
| ➤ Baked mussel with mozzarella cheese | หอยแมลงภู่ออบชีส |
| ➤ Tempura calamari | ปลาหมึกชุบแป้งทอด |
| ➤ Deep fried surimi scallops | หอยเชลล์ชุบเกล็ดขนมปังทอด |
| ➤ Deep fried fish finger | ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด |
| ➤ Mini burger pork or chicken | มินิเบอร์เกอร์หมู หรือไก่ |
| ➤ Tempura mixed vegetable | เทมปุระผักรวม |
| ➤ Deep fried chicken finger | ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด |

Bakery Hot Savories (Please select 3 items)

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| ➤ Mini sausage roll | มินิซอสเซทโรล |
| ➤ Mini pizza sausage or ham | มินิพิซซ่าไส้กรอก หรือ แฮม |
| ➤ Spinach and smoked salmon Quiche | คิซแซลมอนรมควันกับผักโขม |
| ➤ Croissant stuff mushroom and cheese | เห็ดกับชีสครัวซอง |
| ➤ Tuna fish puff | พิซซ่าปลาทูน่า |
| ➤ Red bean bun | ขนมหไส้ถั่วแดง |
| ➤ Chicken pot pies | พายไก่ |
| ➤ Mini ham cheese croissant | ครัวซองไส้แฮมกับชีส |
| ➤ Mini seafood pizza | พิซซ่าซีฟู้ด |
| ➤ Mini ham bun | มินิแฮมบัน |
| ➤ Quiche spinach and salmon | คิซผักโขมกับปลาแซลมอน |

Cocktail Dessert (Please select 5 items)

- | | |
|--|----------------------|
| ➤ Assorted Thai Desserts | ขนมไทยชาววังหลากชนิด |
| ➤ Thai pandan noodles with coconut milk in glass | ลอดช่องน้ำกะทิในแก้ว |
| ➤ Rainbow jelly noodle with jasmine scented coconut milk | ชาหริ่มในแก้ว |
| ➤ Assorted Tropical fruits in Season | ผลไม้สดนานาชนิด |
| ➤ Assorted Cakes | ขนมเค้กรวมรส |
| ➤ Mini fruit tart | ทาร์ตผลไม้ |
| ➤ E-Clair | เอแคลร์ |

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 Cocktail 1,180 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design1.
Including Soft drink**

- | | |
|---|-----------------------|
| ➤ Assorted musses | มูสนานาชนิด |
| ➤ Jelly mixed fruit | แยมลึ่รสผลไม้รวม |
| ➤ Water chestnut with syrup and coconut milk in glass | ทับทิมกรอบในแก้ว |
| ➤ Jelly Mixed fruit in glass | แยมลึ่ผลไม้รวมในแก้ว |
| ➤ Chocolate mousse in glass | ชอคโคแลตมูสในถ้วยแก้ว |

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 Cocktail 1,280 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design2.
Including Soft drink

Snacks special

- Potatoes Chips / Deep-fried Peanuts / Deep-fried Prawns Crackers / Bread stick

Cold Hors d' oeuvres (Please select 4 items)

- Skewer melon with ham and cherry tomato แคนตาลูป หมูแฮม มะเขือเทศ เสียบไม้
- Cheddar cheese and olive on focaccia bread ชีส มะกอกดอง บนขนมปังฟอกาเซีย
- Roasted duck bread with orange sauce in cup ออกเบ็ดรมควันกับซอสส้ม
- Vietnam pork sausage salad in pita bread สลัดหมูยอในแป้งพิต้า
- Stuffed chicken burger in hotdog bun sandwich แซนด์วิชไก่ในขนมปังฮอตดอก
- Classic boiled shrimp cocktail sauce กุ้งลวกซอสค็อกเทล
- Assorted canapé with condiment คานาเป่รวมต่างๆ
- Smoked salmon in spoon ปลาแซลมอนรมควันในช้อน
- Potato salad with shrimp eggs in spoon สลัดมันกับไข่กุ้งในช้อน
- Sala salad with cheddar cheese in cup สลัดชั้นซาร์ในถ้วย
- Smoked salmon and shrimp egg with cream cheese on focaccia bread ปลาแซลมอนรมควันกับไข่กุ้ง ครีมชีส บนขนมปังฟอกาเซีย
- Boiled shrimp and cream cheese on focaccia bread กุ้งต้มกับครีมชีสบนขนมปังฟอกาเซีย
- Bacon roll with carrot and cucumber stick Cesar sauce เบคอนสอดไส้แดงกับแครอทชีซาร์ซอส

Cold Hors d' oeuvres European (Please select 3 items)

- California roll seaweed with shrimp eggs แคลิฟอร์เนียสาหร่ายกับไข่กุ้ง
- Boiled fish with chili in glass ปลาลวกซอสซีฟูด
- Sautéed shrimp with herb กุ้งผัดกับเครื่องเทศ
- Skewer cooked ham and pineapple mustard sauce หมูแฮมกับสับปะรดซอสมีสตราด
- N.Z fresh mussel with lemon chilli sauce หอยนิวซีแลนด์ซอสซีฟูด
- Tuna or fish salmon sashimi ปลาทูน่า หรือปลาแซลมอนซาซิมิ
- Cold soba soya soup in cup โขบะเย็นในถ้วย
- Sautéed pork ball with herb and cheese หมอบดผัดเครื่องเทศกับชีส

Cold Hors d' oeuvres Thai (Please select 3 items)

- Spicy minced chicken or pork salad in spoon ลาบไก่ หรือ หมูใส่ในช้อน
- Rice cracker with minced chicken and shrimp dip ข้าวตังหน้าตั้ง
- Squid salad chilli sauce ยำปลาหมึก
- Kratong-thong with minced chicken or rice crispy กระทงทองใส่ไก่ หรือหมึกกรอบในกระทง
- Stuffed Vietnamese pork sausage with noodle and vegetables หมูยอลุยสวน
- Crab stick and salmon salad with row mango ยำปูอัดกับปลาแซลมอนหน้ามะม่วง
- Grilled pork neck and cucumber salad with herb ยำคอหมูย่างน้ำตกแตงกวา
- Spicy salmon or tuna fish salad with Thai style ยำปลาแซลมอน หรือปลาทูน่า
- Stuffed crab stick with noodle and vegetables ปูอัดลุยสวน
- Spicy tuna salad and herb in spoon พลาปลาทูน่าในช้อน

Thai Hot Savories (Please select 3 items)

- Deep fried vegetable spring roll ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
- Deep fried fish patties ทอดมันปลา
- Deep fried chicken wing with Thai herb ปีกไก่ทอดสมุนไพร
- Deep fried minced chicken or pork on bread ขนมปังหน้าไก่ หรือ หมูทอด

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 Cocktail 1,280 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design2.
Including Soft drink**

- | | |
|--|-----------------------------|
| ➤ Deep fried taro and sweet corn with peanut dip sauce | ข้าวโพดกับเผือกทอดซอสถั่ว |
| ➤ Deep fried samosa vegetable | ซาโมซ่าไส้ผักทอด |
| ➤ Shrimp bag | ถุงทอง |
| ➤ Deep fried shumai | ขนมจีบทอด |
| ➤ Deep fried shrimp patties | ทอดมันกุ้ง |
| ➤ Deep fried pork or chicken ball with chili sauce | ลูกชิ้นหมูหรือไก่ทอดซอสพริก |
| ➤ Deep fried pork sun dry | หมูทอดแดดเดียว |

European Hot Savories (Please select 3 items)

- | | |
|---|-------------------------------|
| ➤ Barbecued marinated chicken or pork | ไก่ หรือ หมูบาร์บีคิวเสียบไม้ |
| ➤ Deep fried mini sausage with BBQ. sauce | ไส้กรอกทอดซอส บาร์บีคิว |
| ➤ Deep fried pork gyoza | เกี้ยวซ่าไส้หมูทอด |
| ➤ Pork mini pork or chicken burger | มินิเบอร์เกอร์หมู หรือ ไก่ |
| ➤ Deep fried chicken nugget | นัทเก็ตไก่ทอด |
| ➤ Deep fried sausage with bacon | ไส้กรอกพันเบคอนทอด |
| ➤ Baked mussel with mozzarella cheese | หอยแมลงภู่ออบชีส |
| ➤ Tempura calamari | ปลาหมึกชุบแป้งทอด |
| ➤ Deep fried surimi scallops | หอยเชลล์ชุบเกล็ดขนมปังทอด |
| ➤ Deep fried fish finger | ปลาชุบเกล็ดขนมปังทอด |
| ➤ Mini burger pork or chicken | มินิเบอร์เกอร์หมู หรือไก่ |
| ➤ Tempura mixed vegetable | เทมปุระผักรวม |
| ➤ Deep fried chicken finger | ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด |

Bakery Hot Savories (Please select 3 items)

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| ➤ Mini sausage roll | มินิซอสเซทโรล |
| ➤ Mini pizza sausage or ham | มินิพิซซ่าไส้กรอก หรือ แฮม |
| ➤ Spinach and smoked salmon Quiche | คัสแซลมอนรมควันกับผักโขม |
| ➤ Croissant stuff mushroom and cheese | เห็ดกับชีสครัวซอง |
| ➤ Tuna fish puff | พัฟฟ์ไส้ปลาทูน่า |
| ➤ Red bean bun | ขนมไส้ถั่วแดง |
| ➤ Chicken pot pies | พายไก่ |
| ➤ Mini ham cheese croissant | ครัวซองไส้แฮมกับชีส |
| ➤ Mini seafood pizza | พิซซ่าซีฟู้ด |
| ➤ Mini ham bun | มินิแฮมบัน |
| ➤ Quiche spinach and salmon | คัสผักโขมกับปลาแซลมอน |

Cocktail Dessert (Please select 6 items)

- | | |
|--|----------------------|
| ➤ Assorted Thai Desserts | ขนมไทยชาววังหลากชนิด |
| ➤ Thai pandan noodles with coconut milk in glass | ลอดช่องน้ำกะทิในแก้ว |
| ➤ Rainbow jelly noodle with jasmine scented coconut milk | ชาหริ่มในแก้ว |
| ➤ Assorted Tropical fruits in Season | ผลไม้สดนานาชนิด |
| ➤ Assorted Cakes | ขนมเค้กรวมรส |
| ➤ Mini fruit tart | ทาร์ตผลไม้ |
| ➤ E-Clair | เอแคลร์ |

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 Cocktail 1,280 Baht. /Per Person
Wedding Menu Design2.
Including Soft drink**

- | | |
|---|-----------------------|
| ➤ Assorted musses | มูสนานาชนิด |
| ➤ Jelly mixed fruit | แยมลึ่รสผลไม้รวม |
| ➤ Water chestnut with syrup and coconut milk in glass | ทับทิมกรอบในแก้ว |
| ➤ Jelly Mixed fruit in glass | แยมลึ่ผลไม้รวมในแก้ว |
| ➤ Chocolate mousse in glass | ชอคโคแลตมูสในถ้วยแก้ว |

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