



Engagement

Engagement at THB 40,000.-net

- Function room set up
- Backdrop lettering
- 2 Flower stands on stage
- An engagement ring tray
- 1 Bridal bouquet
- 4 Floral corsages
- Chinese tea set (if request)
- Complimentary room with 2 breakfasts
- Coffee break, 2 items of snack and boiled rice with pork/chicken for 30 serves

Engagement and Water Pouring Ceremony at THB 50,000.-net

- Function room set up
- Backdrop lettering
- 2 Flower stands on stage
- An engagement ring tray
- 1 Bridal bouquet
- 4 Floral corsages
- A pair of wedding garlands
- Chinese tea set (if request)
- Complimentary room with 2 breakfasts
- Water pouring set
- Buddha altar set
- Coffee break, 2 items of snack and boiled rice with pork/chicken for 30 serves

Religious Ceremony at THB 10,000.-net

- Function room set up
- Buddha altar set
- Thai set for 9 monks

Add on:

- Coffee break/boiled rice
THB 800 net/person
- Thai buffet
THB 900 net/person
- International buffet
THB 1,000 net/person

Wedding package

Menu	A	B
Cocktail menu	-	1,200.-
International buffet menu	1,100.-	1,300.-
Chinese set menu	13,000.-	15,000.-
Complimentary Privileges	Minimum Spending at 220,000	
Free flow of soft drink & Mixer	8	
Standard flower Decoration	8	
Backdrop of bride & Groom /initials on stage	8	
Wedding garland of bride and groom	8	
Floral corsage	6	
Bridal bouquet	8	
Blessing book	4	
Money box	2	
Wedding cake	8	
Built in LCD Projector & Screen	8	
Afternoon tea serve in-room for 2 persons	8	
Complimentary changing room (13:00-16:00hrs)	8	
Complimentary Executive suite with 2 breakfast	8	
Complimentary flower bring in	8	
Waived corkage charge	8	

Additional Arrange (if required)

Music Entertainment Options:

- | | |
|---|-----------------|
| - Electone Karaoke with singer | THB 11,000.-net |
| - Trio Band (Keyboard + Violin + Double bass) | THB 17,000.-net |
| - Quartet Band (2 Violins + Viola + Cello) | THB 22,000.-net |

After Party Package THB 50,000 net:

- 2 Hours room rental fee
- 2 Hours free flow of soft drink for 50 persons
(additional cost at THB 250.-net/person)

Accommodation:

- | | |
|---|----------------------|
| - Deluxe premium with ABF for 2 persons | THB 5,000.-net/night |
| - Grand suite with ABF for 2 persons | THB 6,500.-net/night |

Others:

- | | |
|--|-----------------|
| - Pre set up at Grand Ballroom (Time 13:00-17:00 hrs.) | THB 80,000.-net |
| - Light & Sound System at Grand Park (Outdoor) | THB 50,000.-net |

- The above mentioned prices are inclusive of applicable government tax and service charge.
 - All prices are subject to change without prior notices.



STANDARD COCKTAIL

THB 1,200 net per person

Food Stall

Honey ham – ชู๊มแฮมอบน้ำผึ้ง

Asian Cold Hors d'oeuvres

Chilled shrimp with spicy Thai sauce – กุ้งเย็นซอสซีฟู้ด

Mixed crispy rice noodle in crispy golden cup – หมี่กรอบกระทงทอง

European Cold Hors d'oeuvres

Mango and corn salsa – มะม่วงและข้าวโพดซัลซ่า

Smoked salmon with sour cream-caper sauce – ปลาแซลมอนรมควัน

Asian Hot Snack

Chicken satay with original peanut sauce – ไก่สะเต๊ะ

Samosa – ซาโมซ่า

European Hot Snack

Eringi fritter – เห็ดออริจินิจูปลกั๊ตขนมปังทอด

Deep-fried bacon wrapped sausage – เบคอนห่อไส้กรอกทอด

Assorted Canapes

Dessert

Assorted bakery – เบเกอรี่รวม

Assorted fruit – ผลไม้รวม

Assorted Thai dessert – ขนมไทยรวม

Soft drink



STANDARD INTERNATIONAL BUFFET

THB 1,100 net per person

Appetizer

Eringii fritter – เห็ดออริโนจิชุบเกล็ดขนมปังทอด

Deep-fried chicken rolls – ไก่จิ้มทอด

Salad

Roasted duck spicy salad with herbs – ลาบเป็ดย่าง

Soup

Chicken coconut milk soup – ต้มข่าไก่

Mushroom soup – ซุปเห็ด

Curry Dish

Pork mussaman curry – มัสมั่นหมู

Main

Chicken Chinese red wine sauce – ไก่เหล้าแดงแขนง-คะน้า

Deep-fried fish with tamarind sauce – ปลาราดซอสมะขาม

Roasted pork with prune sauce – หมูอบซอสลูกพรุน

Broccoli au gratin – บล๊อคโคลี่อบชีส

Food Stall

Roasted duck on rice – ข้าวหน้าเป็ดย่าง

Noodles

Yakisoba – ยากิโซบะ

Salad Bar – สลัดบาร์

Steamed jasmine rice – ข้าวสวย

Dessert

Pumpkin in sweet coconut milk – แกงบัวช็อคโกแลต

Assorted bakery – เบเกอรี่รวม

Assorted Thai dessert – ขนมไทยรวม

Assorted fruits – ผลไม้

Soft drink



EXTRA INTERNATION BUFFET

THB 1,300 net per person

Appetizer

Fried bread with minced pork spread – ขนมปังหน้าหมู

Deep fried shrimp cake – ทอดมันกุ้ง

Salad

Wing bean with shrimp spicy salad – ยำถั่วพุดกุ้งสด

Soup

Mixed seafood hot and spicy soup – ต้มยำทะเล

Sweetcorn soup – ซุปข้าวโพด

Curry Dish

Red curry with roasted duck – แกงเผ็ดเป็ดย่าง

Main

Stir-fried chicken with cashew nuts – ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Pork leg and egg stew in Chinese five-spice – ซาหมูพะโล้-ไข่พะโล้

Deep-fried fish served with three favor sauce – ปลาสามรส

Bake spinach with cheese – ผักโขมอบชีส

Coq au vin – สตูไก่ซอสไวน์แดง

Roasted pork with gravy mustard sauce – หมูอบเกรวี่ซอสมัสตาร์ด

Food Stall

Hainanese chicken rice – ข้าวมันไก่ตอนไหหลำ

Rice

Fried rice with garlic – ข้าวผัดกระเทียม

Steamed jasmine rice – ข้าวสวย

Salad Bar – สลัดบาร์

Dessert

Taro dumpling with sweet coconut milk – บัวลอยเผือก

Assorted bakery – เบเกอรี่รวม

Assorted Thai dessert – ขนมไทยรวม

Assorted fruits – ผลไม้

Soft drink



CHINESE

THB 13,000 net per person

MENU A1

Hot hors d'oeuvres – ออเดิร์ฟร้อน

(ไก่ผัดซอสเหล้าแดง, กระจ่างปลาผัดแห้ง, ขนมจีบกุ้ง, ปอเปี๊ยะทอด)

Abalong soup – ซุปเป่าฮือสามเซียน

Roasted guitar duck – เป็ดกีตาร์

Deep-fried prawns wit mayonnaise – กุ้งทอดครีมสลัดในรังเผือก

Stir-fried mixed nuts with ham – โหงก้วยผัดแฮม

Deep-fried black garoupa in lime and chilli sauce – ปลาเก๋าทอดสามรส

Double-boiled mushrooms and bamboo piths with Chinese – ซุปเห็ดไผ่เห็ดหอมตุ๋นยาจีน

Hokkien style fried noodles – บะหมี่ฮกเกี้ยน

Boiled ginkgo nuts with sago in fresh milk – แป๊ะก๊วยสาคุนมสด

Hot Chinese tea – ชาจีนร้อน

Hot chrysanthemum – เก๊กฮวยร้อน

Soft drink

MENU A2

Cold hors d'oeuvres – ออเดิร์ฟเย็น

(ไก่แซ่เหล้า, แมงกระพรวนน้ำมันงา, ซาหุญเย็น, สลัดสาหร่าย)

Braised hot and sour soup, szechuan style – ซุปเสฉวน

Roasted peking duck – เป็ดปักกิ่ง

Sea asparagus with Chinese mushroom in brown sauce – หน่อไม้ทะเลเจียนเห็ดหอมน้ำมันหอย

Deep-fried surimi (processed white fish protein) – หอยเซลล์อัดทอดครีมสลัด

Steamed seabass with lemon sauce – ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

Double-boiled ligament pork with Chinese herbs soup – ซุปเอ็นหมูตุ๋นเครื่องยาจีน

“Yang Chow” Style fried rice – ข้าวผัดแบบหยางโจว

Boiled sesame dumpling in ginger syrup – บัวลอยน้ำขิงร้อน

Hot Chinese tea – ชาจีนร้อน

Hot chrysanthemum – เก๊กฮวยร้อน

Soft drink

CHINESE

THB 15,000 net per person

MENU B1

Hot hors d'oeuvres – ออเดิร์ฟร้อน

(ไก่ผัดซอสเหล้าแดง, กระเพาะปลาผัดแห้ง, ขนมจีบกุ้ง, ปอเปี๊ยะทอด)

Braised shark's fin with shredded chicken in brown soup – ซุปหูฉลามไก่เส้นน้ำแดง

Roasted peking duck – เป็ดปักกิ่ง

Deep-fried prawns with mayonnaise – กุ้งทอดครีมสลัดในรังเผือก

Stewed three kinds of vegetables top with abalone mushroom – ผัดผักสามสหายราดเป้าฮื้อเส้น

Steamed seabass with lemon sauce – ปลากระพงนึ่งพริกมะนาว

Double-boiled ligament pork and bamboo piths with Chinese – เยื่อไผ่ตุ๋นเอ็นหมูยาจีน

Fried rice with assorted with shredded pork – ข้าวผัดรวมมิตรหมูหยอง

Boiled ginkgo nuts with sago in fresh milk – แป๊ะก๊วยสาคุนมสด

Hot Chinese tea – ชาจีนร้อน

Hot chrysanthemum – เก๊กฮวยร้อน

Soft drink

MENU B2

Cold hors d'oeuvres – ออเดิร์ฟเย็น

(ไก่แซ่เหล้า, แมงกระพรวนน้ำมันงา, ซาหมูเย็น, สลัดสาหร่าย)

Braised shark's fin soup (Szechuan style) – ซุปหูฉลามเสฉวน

Roasted guitar duck – เป็ดกีตาร์ชาเขียว

Stir-fried prawns in Szechuan sauce – กุ้งผัดซอสเสฉวน

Four kinds of stewed vegetables topped with am sauce – ผัดผักสี่สหายราดซอสแอม

Steamed grouper in soy sauce – ปลาเก๋ามุกนึ่งซีอิ๊ว

Double-boiled chicken with white fungus soup – ซุปไก่ตุ๋นเห็ดหูหนูขาว

Hokkien style fried noodles – บะหมี่ฮกเกี้ยน

Boiled sesame dumpling in ginger syrup – บัวลอยน้ำขิงร้อน

Hot Chinese tea – ชาจีนร้อน

Hot chrysanthemum – เก๊กฮวยร้อน

Soft drink

FOOD STALL MENU

	50 Portions	100 Portions
ข้าวมันไก่(ตอน)ไหหลำ <i>Hainanese chicken rice</i>	7,900.-	10,500.-
ข้าวหน้าหมูแดง <i>Roasted pork on rice</i>	7,900.-	10,500.-
บะหมี่ราชาวงศ์ <i>Assorted fish ball noodle</i>	7,900.-	10,500.-
ก๋วยเตี๋ยวต้มยำสุตรมะนาว <i>Spicy lime flavor noodle soup with mined pork</i>	7,900.-	10,500.-
ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย <i>Sukhothai noodle soup</i>	7,900.-	10,500.-
เย็นตาโฟ <i>Yen ta fo</i>	7,900.-	10,500.-
ขนมจีน (แกง: น้ำยากะทิ, แกงเขียวหวานไก่) <i>Assorted thai traditional noodle (Fish curry sauce, Green curry with chicken)</i>	7,900.-	10,500.-
ข้าวหน้าเป็ดย่าง <i>Roasted duck on rice</i>	8,900.-	11,900.-
ส้มตำ-ไก่ย่าง-ข้าวเหนียว <i>Som tum – Grilled Chicken – Steamed sticky rice</i>	8,900.-	11,900.-
กระเพาะปลา <i>Fish maw soup</i>	9,500.-	12,500.-
พาสต้า (เส้น: พูซิลลี, สปาเก็ตตี้) และ (ซอส: ซอสครีม, ซอสมะเขือเทศ) <i>Basic pasta (Fusilli, Spaghetti) with (Cream sauce, Tomato sauce)</i>	11,000.-	15,000.-
หมูสันในอบซอสพริกไทยอ่อน <i>Roast pork with pepper sauce</i>	13,600.-	18,500.-
แฮบอบน้ำผึ้ง <i>Honey ham</i>	13,600.-	18,500.-
ขาแกะ <i>Roast leg lamb</i>	16,900.-	22,500.-
ปลาแซลมอนอบเครื่องเทศ <i>Baked Salmon with herb butter</i>	15,800.-	21,000.-
เนื้ออบซอสไวน์แดง <i>Roasted beef with red wine sauce</i>	15,800.-	21,000.-

FOOD STALL MENU

	50 Portions	100 Portions
ซูชิ-ซาซิมิ (A)- <i>Sushi-Sasimi (A)</i>	21,000.-	28,000.-
ซาซิมิ (6 รายการ), ข้าวปั้น (7 รายการ), ข้าวห่อสาหร่าย (5 รายการ)		
ซูชิ-ซาซิมิ (B)- <i>Sushi-Sasimi (B)</i>	15,800.-	21,000.-
ซาซิมิ (5 รายการ), ข้าวห่อสาหร่าย (4 รายการ)		

OUTDOOR FOOD STALL

หอยแมลงภู่ทอด	8,500.-	11,200.-
<i>Fried mussels with egg</i>		
ผัดไทยเนื้อกุ้ง	8,500.-	11,200.-
<i>Pad thai (Fried noodle Thai style with prawns)</i>		
หมูสะเต๊ะ-ไก่สะเต๊ะ	9,500.-	12,500.-
<i>Pork satay – Chicken satay with original peanut sauce</i>		
บาร์บีคิว (เนื้อ ไก่ หมู และไส้กรอก)	15,800.-	21,000.-
<i>Basic BBQ Station (Beef, Chicken, Pork and Sausage)</i>		
บาร์บีคิว (กุ้ง, กุ้ง, ปู, ปลาหมึก, ปลา, หอยหวาน)	25,500.-	33,500.-
<i>Seafood BBQ Station (Prawn, Mantis shrimp, Blue swimmer crab, Squid, Fish and Spotted Babylon)</i>		

- The above mentioned prices are inclusive of applicable government tax and service charge.
 - All prices are subject to change without prior notices.

