

พิธีหมั้น

๑๒,๐๐๐.-บาท

อภินันทนาการ

๑. พุ่มดอกไม้ประดับเวที ๒ พุ่ม
๒. บ้ายชื้อบ่าว - สาว บนเวที
๓. โสฟาสำหรับทำพิธีหมั้น
๔. โสฟาสำหรับประธานในพิธี
๕. จัดสถานที่แบบ Theater สำหรับ ๕๐ ที่นั่ง
๖. พานแหวนหมั้น ๑ พาน

หมายเหตุ

- * นายพิธี พิธีกร ทางเจ้าเตรียมมาเอง
- * ขนมห่อ ทางเจ้าทางเตรียมมาเอง
- * พานสำหรับใส่ขันหมาก ทางเจ้าภานำมาเอง
- * อาหารว่าง ราคาท่านละ ๖๐๐ บาท/ท่าน ขนมห่อ ๓ รายการ และผลไม้สด กาแฟ และชา หรือ บุฟเฟต์ อาหารไทย ในราคาท่านละ ๗๙๐ บาท/ท่าน

พิธีเจริญน้ำพระพุทธรมรด

๑๕,๐๐๐.-บาท

อภินันทนาการ

๑. พุ่มดอกไม้ประดับเวที ๒ พุ่ม
๒. บ้ายชื้อบ่าว - สาว บนเวที
๓. โต๊ะหมู่บูชาพร้อมดอกไม้ธูปเทียน
๔. ชุดรดน้ำ – พานรองดอกไม้สดสำหรับพิธีเจริญน้ำพระพุทธรมรด ๑ คู่
๕. โสฟาสำหรับประธานในพิธี
๖. จัดสถานที่แบบ Theater สำหรับ ๕๐ ที่นั่ง
๗. พวงมาลัยดอกไม้บ่าว-สาว ๑ คู่

หมายเหตุ

- * นายพิธี พิธีกร ทางเจ้าเตรียมมาเอง
- * ขนมห่อ ทางเจ้าทางเตรียมมาเอง
- * น้ำมรด, ข้าวตอกดอกไม้ และ ขันหมาก ทางเจ้าภานำมาเอง
- * แป้งเจิม, สายสิญจน์มงคล ในพิธีเจริญพระพุทธรมรดทางโรงแรมเตรียมให้
- * อาหารว่าง ราคาท่านละ ๖๐๐ บาท/ท่าน ขนมห่อ ๓ รายการ และผลไม้สด กาแฟ และชา หรือ บุฟเฟต์ อาหารไทย ในราคาท่านละ ๗๙๐ บาท/ท่าน

พิธีหมั้นและพิธีเจริญน้ำพระพุทธรมรด

๒๐,๐๐๐.-บาท

อภิหนักนาการ

๑. พุ่มดอกไม้ประดับเวที ๒ พุ่ม
๒. บ้ายชื้อบ่าว - สาว บนเวที
๓. โต๊ะหมู่บูชาพร้อมดอกไม้ธูปเทียน
๔. ชุดรดน้ำ – พานรองดอกไม้สดสำหรับพิธีเจริญน้ำพระพุทธรมรด ๑ คู่
๕. โซฟาสำหรับทำพิธีหมั้น
๖. โซฟาสำหรับประธานในพิธี
๗. จัดสถานที่แบบ Theater สำหรับ ๕๐ ที่นั่ง
๘. พวงมาลัยดอกไม้บ่าว-สาว ๑ คู่

หมายเหตุ

- * นายพิธี พิธีกร ทางเจ้าเตรียมมาเอง
- * ขนมน้ำอ้ว ทางเจ้าทางเตรียมมาเอง
- * น้ำมนต์, ข้าวตอกดอกไม้ และ ขันหมาก ทางเจ้าภานำมาเอง
- * แฉ่งเจิม, สายสิญจน์มงคล ในพิธีเจริญพระพุทธรมรดทางโรงแรมเตรียมให้
- * อาหารว่าง ราคาท่านละ ๖๐๐ บาท/ท่าน ขนมน้ำ ๓ รายการ และผลไม้สด กาแฟ และชา หรือ บุฟเฟต์ อาหารไทย ในราคาท่านละ ๗๙๐ บาท/ท่าน

พิธีพระสงฆ์

๗,๐๐๐ บาท

อภิหนักนาการ

๑. อาสนะสงฆ์
๒. เตรียมโต๊ะหมู่บูชาพร้อมดอกไม้ธูปเทียน
๓. ดอกไม้ธูปเทียน ๙ ชุดถวายพระสงฆ์
๔. อุปกรณ์สงฆ์ ที่กวรดน้ำ ขันน้ำมนต์ ที่พรมน้ำมนต์

หมายเหตุ

- * ทางเจ้าภาพต้องนิมนต์พระสงฆ์มาเอง หรือให้ทางโรงแรมนิมนต์ให้ คิดค่าบริการเพิ่มอีก ๖,๐๐๐ บาท
- * ราคาไม่รวมบัจฉัยถวายพระ ทางเจ้าภานำมาเอง
- * อาหารเลี้ยงพระ ๙ รูป ฐปละ ๖๐๐ บาท
- * อาหารใส่ปิ่นโต ๙ รูป ฐปละ ๖๐๐ บาท

Coffee Break Menu

Fruits

- Selection of seasonal sliced fresh fruits
- Mini fruit skewer with yoghurt
- Fresh fruit salad in orange juice
- Fruits tart

Sandwiches

(On white, rye or brown bread, mini rolls, croissant, bagels or pita bread)

- Smoked salmon and dill yoghurt sauce
- Smoked chicken, tomato mayonnaise
- Roasted chicken and asparagus
- Roasted beef and baby gherkins
- Tuna and mayonnaise salad
- Chopped crab stick salad
- Curried egg and ham mayonnaise

Cakes and Pastries

- Banana cake
- Butter cake
- Marble cake
- Carrot cake
- Apple cake
- Opera cake
- Raspberry opera cake
- Pandan cake
- Coconut cake
- Chocolate brownie cake
- New York cheese cake
- Blueberry cheese cake
- Cherry cheese cake
- Mango cheese cake
- White chocolate cheese cake
- Japanese cheese cake
- Blueberry muffin
- Chocolate-chip muffin
- Banana muffin
- Raisin muffin
- Chocolate croissant
- Almond croissant
- Butter croissant
- Fresh fruit Danish
- Cinnamon & raisin Danish
- Chocolate Danish
- Blueberry Danish
- Lemon tart
- Sugar doughnuts

- Vanilla cream doughnuts
- Chocolate cream doughnuts
- Pandan cream doughnuts
- Vanilla cream éclair
- Chocolate cream éclair
- Pandan cream éclair
- Coffee cream éclair
- Apple strudel
- Pumpkin pie

Hot Snacks

- Warm mini ham and cheese croissants
- Seafood mini quiche
- Smoked salmon and chive mini quiche
- Ham cheese mini quiche
- Seafood Vol-au-vent
- Chicken & Mushroom Vol-au-vent
- Ham and cheese Vol-au-vent
- Cheese tart
- Mini sausage rolls (chicken or pork)
- Chicken & Mushroom mini puff
- Thai curry puffs
- Chicken spring roll with sweet chili sauce
- Thai fish cakes with condiments
- Thai Satay (please select: pork or chicken)
- Barbequed chicken wings
- Deep fried wanton (pork or fish)

Vegetarian Sandwiches

(On white, rye or brown bread, mini rolls, croissant, bagels or pita bread)

- Grilled vegetables with pesto
- Tomato and mozzarella cheese
- Tomato and cheddar cheese
- Sun dried tomatoes and black olives
- Tomato and basil bruschetta
- Goat cheese and black olives tapenade
- Egg and mayonnaise

Vegetarian Hot Snacks

- Steamed cream & Red Bean Chinese bun
- Corn patties with spicy dip
- Deep fried vegetable spring rolls
- Vegetable curry puff
- Mushroom puff
- Vegetables mini quiche
- Mushroom strudel
- Spinach strudel
- Mini vegetable pizza
- Tofu satay with peanut sauce
- Vegetarian samosa
- Vegetarian Paneer

รายการอาหาร ไทยบุฟเฟต์

@ ราคาท่านละ 790 บาท สุทธิ

ของว่าง โปรดเลือกของว่าง 2 ชนิด จากรายการด้านล่าง

- | | |
|-----------------|---------------------|
| -หมี่กรอบชาววัง | - ข้าวตังหน้าตั้ง |
| -หมี่กะทิ | - เคี้ยวห่อไขนกทอด |
| -ขนมปังหน้าหมู | - ปลาหมึกชุบแป้งทอด |
| -หมูแดดเดียว | - แหนมซี่โครงหมูทอด |
| -ทอดมันข้าวโพด | - ไข่อั่ว ล้างนา |
| -โปเปี้ยะทอด | - แหนมทรงเครื่อง |
| -ไส้กรอกอีสาน | - ปีกไก่ทอด |
| -ถุ้งทอง | -โปเปี้ยะสดเวียดนาม |
| -ชอม่วง | - ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน |
| -กระทงทอง | |

ยา / สลัด โปรดเลือกยา/สลัด 2 ชนิด จากรายการด้านล่าง

สลัดผัก พร้อม น้ำสลัด 3 ชนิด (มีเตรียมให้อยู่แล้ว ไม่ต้องเลือก)

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| -ยาไข่ดาว | - ยำกุ้งเส้นไก่สับ |
| -ยาเนื้อย่างกระเทียมโทน | - ยำส้มโอ |
| -ยำกระเพาะปลากรอบ | - ยำหมูย่างก้านคะน้า |
| -ยำปลาดุกฟู | - พล่าทะเล |
| -ยำคอกหมูย่าง | - น้ำตกหมู/ไก่ |
| -ยำไก่ย่าง | - ยำผักนึ่งกรอบ |
| -ยำถั่วพู ใส่หมู | - ยำม่าม่า |
| -ยำเห็ดสามอย่าง | - ยำไ้กรอก |
| -ยำสามกรอบ | - ยำปลากะป๋อง |
| -ยำปลากะกรอบ | - ยำปลาพูน่า |
| -ยำปูอัด | - ลาบหมู/ไก่/ ปลาหมึก |

ซูป โปรดเลือกซูป 1 ชนิด จากรายการด้านล่าง

- ต้มโคล้งไก่
- ต้มขาไก่
- ต้มยำไก่ใส่เห็ด
- ต้มจืดมะระใส่กระดูกหมู
- แกงส้มผักรวม กับ ปลากระอบ
- ต้มยำขาหมู
- แกงจืดผักใส่ไก่
- ต้มยำขาหมู
- แกงจืดสาหร่ายทะเลใส่เต้าหู้
- ซูปแซก
- ผักกาดตุ๋นซี่โครงหมู
- แกงเลียงกุ้งสด
- แกงจืดลูกรอก
- แกงเลียงกุ้งสด
- ต้มจืดหัวไชเท้ากระดูกหมู

อาหารหลัก โปรดเลือกอาหารหลัก 4 ชนิด จากรายการด้านล่าง

ข้าวเปล่า (มีเตรียมให้อยู่แล้ว)

ขนมจีน (มีเตรียมให้อยู่แล้ว)

- แกงเผ็ดไก่หน่อไม้ และยอดมะพร้าวอ่อน
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย/ไก่/หมู
- ปลาผัดฉ่า
- ไก่อบยอดผัก
- ไก่ย่างเทอริยากิ
- ทอดมันปลากราย
- ผัดพริกสดหมู/ไก่
- ไก่ผัดมะม่วงหิมพานต์
- ไก่ห่อใบเตย
- หมูทอดกระเทียมพริกไทย
- ผัดกะเพราหมูสับ/ไก่/หมูกรอบ
- ไก่ผัดพริกไทยดำ
- ปีกไก่อบน้ำผึ้ง
- ปีกไก่ย่าง
- ทะเลผัดผงกระหรี่
- ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสมถน
- เต้าหู้ทรงเครื่อง
- ปลาสามรส
- ซี่โครงหมูผัดเต้าหู้
- ผัดเปรี้ยวหวานหมู/ปลา
- ผัดเผ็ดปลาดุกกรอบ
- เนื้อปลาผัดต้นกระเทียม
- ปลาแดดเดียว
- ห่อหมกปลากราย
- ผัดพริกขิงหมู/ไก่
- ผัดขิงไก่ใส่เห็ดหูหนู
- ซี่โครงหมูอบซอสบาบีคิว
- คั่วกลิ้งหมู
- ผัดหมูขาวได้
- หมูผัดกระเทียม
- พะแนงหมู/ไก่
- ขาหมูพะไล
- ผัดผักรวมมิตรหมูกรอบ
- ผัดผักบุ้ง

ของหวานโปรดเลือกของหวาน 2 ชนิด จากรายการด้านล่าง

- ผลไม้รวม
- เค้กรวมมิตร
- ขนมไทยหน้าต่างๆ
- สังขยาฟักทอง
- ทับทิมกรอบ
- ข้าวเหนียวถั่วดำ
- ฟักทองเชื่อม
- กล้วยเชื่อม
- มันเชื่อม
- เผือกกะทิ
- ลำไยลอยแก้ว
- เฉาก๊วย
- สาอูเปียกมะพร้าวอ่อน
- สลิ่ม
- ไอศกรีม รสต่างๆ
- ขนมปลากุ้ง ไข่เต่า
- ถั่วเขียวต้มน้ำตาล
- เต้าส่วน
- กล้วยบวดซี่
- ฟักทองแกงบวด
- ถั่วแดงเย็น
- พุดสังข์