



WEDDING MENU

Le MERIDIEN

LE MERIDIEN
SUVARNABHUMI, BANGKOK
GOLF RESORT AND SPA
T +66 2 118 7777
lemeridiansuvarnabhumi.com

COCKTAIL MENU

COCKTAIL RECEPTION A1

COLD BITES

Searched akami tuna, spicy mango salsa
ทูน่ารมไฟในซอสมะม่วงสไตล์เม็กซิกัน
Norwegian salmon in fish sauce, coriander
ปลาแซลมอนแซ่ซ่าปลา
Poached chicken roulade, ranch dressing
ไก่นึ่งในซอสสไตล์อเมริกัน
Tuna mousse in profiterole
โพพริตเทอโรลใส่ทูน่ามูส
Fresh Vietnamese spring roll
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม

LIVE STATION

Chicken wonton soup
เกี้ยวไก่ในน้ำซุป

HOT BITES

Spicy calamari arancini
ริซอตโต้ปลาหมึกรสเผ็ดชุบแป้งทอด
Pork escalope, BBQ sauce
เนื้อหมูแล่บาง ชุบเกล็ดขนมปังทอด ซอสบาร์บีคิว
Baked potato, bacon, sour cream
มันฝรั่งอบเบคอน ซาว์ครีม
Sesame crusted fried chicken, spicy tartar sauce
ไก่คลุกงาทอด ในซอสทาร์ทาร์รสเผ็ด
Onion ring, tartar sauce
หัวหอมชุบแป้งทอด

SWEET

Lycée crème brûlée,
คัสตาร์ดครีมบรูเล่ผสมลิ้นจี่
Mango and caramel panna cotta
แพนนาคอตต้าคาราเมลมะม่วง
Baked lime tart
ทาร์ตมะม่วง
New York cheese cake
นิวยอร์กชีสเค้ก
Assorted sliced fresh fruits
ผลไม้สดตามฤดูกาล

COCKTAIL RECEPTION A2

COLD BITES

Char black peppered red snapper, mixed fruit salsa
ปลากระพงแดงหมักพริกไทดำย่างราดซอสผลไม้รวม
Calamari tartar in fennel, dill yoghurt
ปลาหมึกกลวงในซอสโยเกิร์ต
Thai tuna salad in krathong thong
ยำทูน่าในกระทงทอง
Mexican chicken tortilla wrapped
ไก่ทอดแป้งทอร์ติลลัสสไตล์เม็กซิกัน
Fresh Vietnamese spring roll
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม

LIVE STATION

Chicken wonton soup
เกี้ยวไก่ในน้ำซุป

HOT BITES

Fried spices chicken thigh
ไก่ทอดสมุนไพร
Baked potato, bacon, cheddar cheese
มันฝรั่งอบเบคอน เชดดาร์ชีส
Chicken satay, spicy peanut sauce
ไก่สะเต๊ะ ซอสถั่ว
House made batter fried fish, tartar sauce
ปลาชุบแป้งทอด ซอสทาร์ทาร์
Eggplant & basil tart
ทาร์ตมะเขือม่วงใส่ใบโหระพา

SWEET

Assorted fruit tart
ทาร์ตผลไม้รวม
Coconut passion fruit mousse
มูสเสาวรสและมะพร้าว
Chocolate brownie
ช็อกโกแลตบราวนี่
Classic cheese cake
คลาสสิกชีสเค้ก
Assorted sliced fresh fruits
ผลไม้สดตามฤดูกาล

COCKTAIL RECEPTION A3

COLD BITES

Thai Salmon salad on potato chip
ปลาแซลมอนกับมันฝรั่งทอดกรอบ
Crispy spinach bread, smoked duck
ขนมปังผักโขมกรอบกับเป็ดรมควัน
Chicken breast roll, spicy mixed fruit salsa
อกไก่ม้วนซอสผลไม้รวม
Carrot & zucchini frittata
ไข่เจียวสเปนหน้าแครอทและขูดี้
Fresh Vietnamese spring roll
ปอเปี๊ยะสดเวียดนาม

LIVE STATION

Chicken wonton soup
เกี้ยวไก่ในน้ำซุป

HOT BITES

Sea bass & potato croquette
ปลากระพงและมันฝรั่งชุบเกล็ดขนมปังทอด
Tuna mousse in vol au vent
พัฟใส่ทูน่า
Chicken teriyaki cream quiche
พายไก่เทอริยากิ
Fried vegetable & corn cake
ทอดมันข้าวโพดและฝักรวม
Battered fried broccoli
บร็อกโคลี่ชุบแป้งทอด

SWEET

Apple cingamon tartlet
ทาร์ตแอปเปิ้ลและซินนามอน
Mango trio
มูสมะม่วงสามรสชาติ
Strawberry coconut croquant
สตรอเบอร์รี่และมะพร้าว โครกึ่ง
Marble cheese cake
มาร์เบิลชีสเค้ก
Assorted sliced fresh fruits
ผลไม้สดตามฤดูกาล

CHINESE SET MENU

CHINESE SET MENU A

THB 1,200 NET PER PERSON

Conjugal Bliss Platter
เป็ดรมควัน , ปอเป็ญะทอด , ขนมหีบหมู ,
แมงกะพรุนน้ำมันงา

Bamboo pitch soup with pork rib
and shimaji mushroom
ซूपะเหี่ยวไม้เห็ดหอมกระดูกหมู

Hong Kong style Roasted duck
and condiment
เป็ดย่างฮ่องกง

Steam barramundi & chili garlic superior
homemade soya
ปลากระพงนึ่งพริกกระเทียมกับซีอิ้ว

Hong Kong kale & shimaji mushroom
with Chinese oyster sauce
คะน้าฮ่องกงเห็ดชิเมจิน้ำมันหอย

Stir-fried noodle
& BBQ pork Szechuan style
ผัดบะหมี่หมูแดงเสฉวน

Warm young coconut
& ginkgo seeds
แปะก๊วยร้อนมะพร้าวอ่อน

CHINESE SET MENU B

THB 1,400 Net Per person

Prosperity Platte
เป็ดรมควัน , ปอเป็ญะทอด , ขนมหีบหมู ,
แมงกะพรุนน้ำมันงา , ไก่แซ่เหล้า

Fish maw & crab meat soup,
shitake mushroom
ซूपะกะเพราปลาสดเห็ดหอม

Roasted Peking duck, pan cake
& condiments
เป็ดปักกิ่ง

Bake pork ribs with Chinese whisky
& honey, Chinese bun
ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้งเหล้าจีนกับหมั่นโถ่

King crab claw in yellow curry plate
ก้ามปูทะเลผัดซอสผงกะหรี่

Steamed grouper in X.O. sauce
& spring onion
ปลาเก๋านึ่งซอส X.O.

Young-Chou fried rice
ข้าวผัดหยางโจ

Sweet taro & sticky rice with ginkgo,
warm almond cream
โอวหนี่แปะก๊วยแอลมอนครีมร้อน

CHINESE SET MENU C

THB 1,600 Net Per person

Wonderful Bliss Platter
เป็ดรมควัน , ปอเป็ญะทอด , ขนมหีบหมู ,
แมงกะพรุนน้ำมันงา , ไก่แซ่เหล้า

Crispy prawn mix fruit salad cream
กุ้งทอดครีมสลัด

Dried scallop soup, crab meat
& Enoki mushroom
ซूपะกั้งปวย

Sucking pig crispy skin, spicy
& sweet soy sauce and condiment
หมูหันฮ่องกง

Stir-fried broccoli, egg white
& crab oil
บล๊อคโคลี่ผัดมันปูไข่ขาว

Fried king scallop, asparagus
with homemade chili sauce & pine nut
หอยเชลล์ผัดพริกเขียงไส้กับเม็ดสน

Steam snow fish in chili
and garlic dressing
ปลาหิมะนึ่งพริกกระเทียม

Baked Chinese salt olive
& ginkgo with jasmine rice
ข้าวอบหน้าเลียบหมูสับแปะก๊วย

Chinese sesame paste dumping
& Chinese red date in ginger broth
บัวลอยน้ำชিংพุทราจีน

COCKTAIL RECEPTION MENU

COCKTAIL RECEPTION A

THB 950 Net

COLD BITES

Seared akami tuna, spicy mango salsa
Norwegian salmon in fish sauce, coriander
Poached chicken roulade, ranch dressing
Tuna mousse in profiterole
Fresh Vietnamese spring roll (V)
Live Station
Prawn wonton soup (P)
Condiments

HOT BITES

Calamari arancini
BBQ pork escalope
Bake potato, bacon, sour cream (P)
Sesame crusted fried chicken, spicy tartar sauce
Assorted mushroom & cream cheese tart (V)
Goong lord (prawn spring roll)
Onion ring, tartar sauce (V)

SWEET

Lychee and Pandan Crème Brûlée
Mango and Caramel Panna Cotta
Baked Lime and Coconut Flan
New York cheese cake
Assorted sliced fresh fruits
Fresh fruit selection

COCKTAIL RECEPTION B

THB 1,150 Net

COLD BITES

Orange marinated sea bass
Tomato & watermelon gazpacho, poached prawn
Fish pate, orange vanilla jams
Pork chorizo & plum tomato bruschetta
Crispy tortilla chips, tomato salsa (V)
Mar-hor (marinate mince pork on fresh orange)
Pasta Live Station
Fusilli, penne, spaghetti
Carbonara, spicy arabiata, bolognaise

HOT BITES

Massaman chicken mini puff pastry
Spicy calamari & potato croquette
Sausage & smoke bacon frittata
Calamari fritter, tartar sauce
Mixed wild mushroom vol au vent (V)
Ka-nom bang nar moo (mince pork on crispy bread)

SWEET

Bakewell tart
Pandanus and lemongrass cream brûlée
Mango cheese cake
Mini lime pie
Seasonal fruit tart
Fresh fruit selection

COCKTAIL RECEPTION C

THB 1350 Net

COLD BITES

Poached prawn, spicy orange vanilla jam
Salmon tartar & granny smith apple bon bon
Chilled smoked duck, cucumber hoi sin sauce
Chorizo frittata, horseradish (P)
Bocconcini in pesto sauce (V)
Crostini di parma, mascarpone cheese, capers
Grill pumpkin with spicy chuka wakame (V)
Pasta Live Station
Fusilli, penne, spaghetti
Carbonara, spicy arabiata, bolognaise

HOT BITES

Carvery Station
Honey glazed ham
Condiments
HOT BITES
Paprika chicken wings, cucumber raita
Sea bass piccata, wasabi tartar sauce
Mini beef burger in teriyaki essence, onion caramelized
Grilled Italian sausage, condiments (P)
Garlic baked green lip mussel, parmesan cheese
Spinach & Mascarpone puff (V)
Poo-Ja (crab shell stuff marinate crab and chicken)
Khao Tang Nar Tang
(crispy rice fluffy with curry mince pork dip)

SWEET

Classic Tiramisu
New York cheese cake
Tangy Lemon tart
Mini forest cake
Apple & Cheery strudel
Assorted sliced fresh fruit