

Jim Thompson Stand up Cocktail Menu *Cocktail Selection 6 items and 3 Food Stations* *1,600 Baht+ / person*

- Crispy dumpling with vegetables or chicken filling
จุกทองไส้ผัก หรือ ไส้ไก่
- Deep-fried minced prawn and pork cake
ทอดมันกุ้งและหมู
- Deep-fried curried fish cakes
ทอดมันปลา
- Charcoal grilled pork or chicken satay served with peanut sauce
หมู หรือ ไก่สะเต๊ะ
- Fresh spring rolls served with a spicy chili-lime dip with your choice of shrimp, minced pork and shrimp, or pork sausage
ก๋วยเตี๋ยวลวกสวนกุ้งสด หรือ หมูกึ่ง หรือ หมูยอ
- Crispy rice crackers served with minced pork or chicken served with peanuts dip
ข้าวตังหน้าตั้งหมู หรือ ไก่
- Thai-style chicken salad served in crispy cup
กระทงทองไก่
- Sweet and sour crispy noodles served in crispy cup
หมี่กรอบกระทงทอง
- Crispy dumpling with Thai-styled minced chicken salad filling
เกี้ยวทอดลาบไก่
- Deep-fried chicken or vegetables or mushroom or salmon spring rolls
ปอเปี๊ยะไก่ หรือ ผัก หรือ เห็ด หรือ แซลมอน
- Pomelo salad with shrimp or chicken
ยำส้มโอกุ้งสด หรือ ไก่จืด
- Deep-fried spicy minced pork ball
ลาบหมูทอด
- Spicy minced chicken salad in cucumber
ลาบไก่ในแตงกวา
- Grilled pork or beef spicy salad
ยำหมูย่าง หรือ เนื้อย่าง
- Grilled marinated pork served with seafood sauce
หมูค้ำหวาน
- Vegetables stick served with avocado and wasabi dips
ผักสดเสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดอโวคาโด และ น้ำสลัดวาซาบิ
- Bruschetta with tomatoes or mushroom
บรูเชตต้าหน้ามะเขือเทศ หรือ เห็ด
- Tuna salad with cracker
สลัดทูน่าบนแครกเกอร์
- Shrimp cocktail with mayonnaise
ค็อกเทลกุ้งกับมายองเนส
- Salmon canapé
คานาเป้แซลมอน

Sandwiches

- Ham and cheese
- Tuna
- Roasted chicken
- Mushroom

Cakes & Pastry

- Quiche with your choice of Spinach, Vegetarian or Ham and Bacon
- Mixed fruit tart
- Warm chocolate raspberry pudding cake
- Blueberry, cherry or lemon cheesecake
- Chocolate banana gâteau cake
- Tiramisu cake

Thai Desserts

- Seasonal mixed fresh fruits
ผลไม้รวมตามฤดูกาล
- Thai-style young coconut jelly
ุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
- Thai-style steamed banana or pumpkin cake
ขนมกล้วย หรือ ขนมฟักทอง
- Assorted Thai tradition dessert
รวมขนมไทยโบราณ
- Sweetened sticky rice with your choice of mango and Thai coconut custard
ข้าวเหนียวมะม่วง หรือ ข้าวเหนียวสังขยา
- Thai-style taro custard with coconut milk
หม้อแกงเผือก

FOOD STATIONS

- E-sarn Station: Roasted chicken, Sticky rice, Green papaya salad with prawn and Minced pork salad with chilies and mint leaves ชุดส้มตำกุ้งสด ข้าวเหนียว ไก่ย่างและลาบหมู
- Fish Maw Soup กระเพาะปลาทรงเครื่อง
- Rice seasoned with shrimp paste ข้าวคลุกกะปิ พร้อมเครื่องเคียง
- Traditional shrimp paste sauce fried rice with sweet chicken ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ พร้อมเครื่องเคียง
- Thai rice noodle with fish curry sauce and green curry with fish balls ขนมจีนน้ำยากะทิ และ แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
- Green curry fried rice with chicken ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ และไข่ต้ม
- Tom Yam fried rice with prawn ข้าวผัดต้มยำกุ้ง
- Thai-style fried rice with Thai herbs and spicy pork sausage ข้าวผัดสมุนไพร
- Traditional Thai-style fried noodles with prawns, bean sprouts and egg ผัดไทยกุ้งสด
- Northern-style Thai noodles in curry soup with chicken ข้าวซอยไก่
- Boiled rice with steamed red snapper or prawn ข้าวต้มปลากระพง หรือ กุ้ง
- Rice vermicelli with pork, minced pork and pork balls in tom yam or clear soup ก๋วยเตี๋ยวเส้นหมี่ต้มยำหมูทรงเครื่อง
- Pork wonton with clear soup เกี้ยวหมูน้ำ หรือแห้ง
- Rice with boiled chicken ข้าวมันไก่
- Steamed rice flour crepe with pickled radish and crushed peanut filling ข้าวเกรียบปากหม้อสมุนไพร
- Vietnamese spring rolls with tofu, taro and vegetables ปอเปี๊ยะเวียดนาม
- Tropical mixed fruit ผลไม้รวม
- Water chestnuts coated with flour in coconut milk ทับทิมกรอบ
- Pandanus dumpling in coconut milk ลอดช่องใบเตยน้ำกะทิ

Free flow of Tea, Coffee, Water and 1 kind of herbal juice are complimentary

Price is subject to 10% service charge

****Require pre-booking and final confirmation at least 7 days in advance****

*****Minimum capacity at 80 pax and maximum capacity at 150 pax*****