

Food Cocktail

} Seafood with Spicy Lime Jello

ซีฟู้ดลวกกับเยลลี่น้ำยำ

} Roasted Beef Rolls with Spicy Herb

เนื้อสันในม้วนราดน้ำตัก

} Rice Noodle with Fish ball Coconut Cream

ขนมจีนซอสขาวน้ำลูกชิ้นปลาราย

} Dried Fish with watermelon

แตงโมปลาแห้ง

} Green Pea Potatoes Mash with Pork Tenderloin Mushroom Balsamic

ถั่วสันเตาอบกับมันฝรั่งกับหมูอบซอสเห็ดบัลซามิก

} Smoked Duck with orange jello

อกเป็ดรมควันกับเยลลี่ส้ม

} Spicy TomYum Powder Deep Fried Calamari Rings

ต้มยำปลาหมึกทอดกรอบ

} Shrimp paste Fried Rice and Mackerel in Fried Spring Roll

ปอเปี๊ยะข้าวผัดน้ำพริกกะปิปลาทอด

} Lotus Root and Shrimp Spicy Salad

ย่ำรากบัวกุ้งสด

} Stir Fried Duck Breast with Hot basil in Egg Roll

ไข่ยัดไส้กระเพราเป็ด

} Fish Finger with Almond Slice

ปลาทอดคลุกอัลมอนต์สไลด์

} Spicy Tako with Seaweed

ยำสาหร่ายปลาหมึกยักษ์

} Orange + Beet Root + Smoked Salmon Layered Cake

ปลาแซลมอนรมควันกับส้มและบีทรูท

} Chawanmushi with Shark Fin Soup

ไข่ตุ๋นญี่ปุ่นกับหูฉลามน้ำแดง

} Australia Beef Tenderloin Satays

สเต็กเนื้อออสเตรเลีย กับซอสถั่ว

} Crispy Soft Shell Crab with Mashed Pumpkin

ฟักทองบดกับปูนิ่มทอด

} Miang Kham Chicken Floss

เมี่ยงใบชะพลูไก่ฉีก

} Grilled Lamb with Dried Fruits and Honey Compote

เนื้อแกะย่างกับผลไม้แห้งน้ำเชื่อม

} Baked Spinach with Crispy Bacon

ผักโขมอบชีสกับเบคอนกรอบ

} Pad Thai Goong with Egg Crape

ผัดไทยกุ้งกับเครปไข่

} Crispy Seafood with Yellow Curry Sauce

ทะเลกรอบกับซอสผงกะหรี่

} Spicy Lime Crab Meat and Avocado in Lasagna Rolls

สลัดเนื้อปูกับไวคาไต้หวันแบ่งลาซานญ่า

} Cold Soba with Tako and Salmon Roe

เส้นโซบะกับปลาหมึกยักษ์และไข่ปลาแซลมอน

} Salmon Sprade wrapped with Cucumber

โรลแซลมอนกับสเปรดแตงกวา

} Grilled Pork Sticks with Rice Noodle Salad

หมูย่างเส้นหมี่

} Grilled Squid with Lemon Lime Mayo Dressing

ปลาหมึกย่างกับซอสซีฟู้ดมายองเนส

} Beef Musaka

มะเขือม่วงย่างซอสเนื้อมะเขือเทศ

} Grilled Lamb with Mint Jello

เนื้อแกะย่างเครื่องเทศกับเยลลี่มินต์

} Deep Fried Shrimp Ball with Ebiko Tartar sauce

ทอดมันกุ้งซอสทาร์ทาร์ไข่กุ้ง

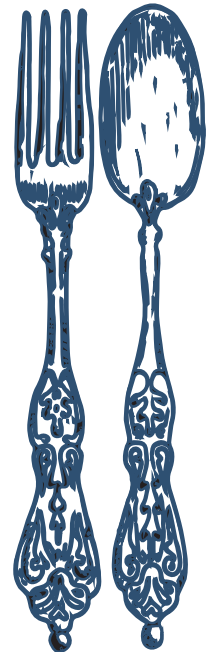

charm
catering

meticulously

artistic

catering

SENSATION
Food
Cocktail



Food Cocktail

} Jelly Fish in Sesame Oil
แมงกระพรุนน้ำมันงา

} Grilled Beef Tenderloin with Spicy Tamarind Sauce
เนื้อย่างซอสจิ้มแจ่ว

} Cup of Fettuccini Pesto Cream with Seared Scallop
เส้นพุดตุชินีกับซอสโบริระพากับหอยเชลล์

} Spicy Fruit Salad with Shrimp
ยำผลไม้กุ้งสด

} Apple Salsa with Seared Scallop
ซาลซ่าแอปเปิ้ลเขียวกับหอยเชลล์

} Beef Goulash Pot Pie
สเตอ์เนื้ออบเครื่องเทศ

} Roti with Chicken Tikka
โรตีสายแบบอินเดียกับแป้งโรตีสาย

} Crispy Parmesan + Smoked Salmon Rolls
แซลมอนรมควันกับชีสพามาซานกรอบ

} Tonkatsu BBQ Sauce
หมูทอดญี่ปุ่นกับซอสบาร์บีคิว

} Crispy Soft Shell Crab Sushi Roll
ข้าวปั้นญี่ปุ่นกับปูนิ่มทอดกรอบ

} Salmon Horseradish Cream Grape
แป้งเครปห่อปลาแซลมอนลวกวันกับซอสฮอร์สเรดิส

} Steamed fish with Japanese Shoyu Sauce
ปลานึ่งซีอิ้ว

} Grilled Salmon with Teriyaki Sauce
ปลาแซลมอนย่างซอสเทอริยากิ

} Crispy Spicy Minced Shrimp Roll
ทอดมันตั้มยำกุ้ง

} Seared Scallop with Cream of mushroom and Truffle Oil
หอยเชลล์ย่างกับซอสครีมเห็ด น้ำมันทรัฟเฟิล

} Sea Food Vol Au Vent
ถ้วยพัฟ กับซอสซีฟู้ดครีม

} Takoyaki with Miso Mayo and Crispy Pancetta
ลูกชิ้นปลาหมึกย่างกับแพนเซตต้ากรอบ

} Pomelo salad with Shrimp
ยำส้มโอกุ้งสด

} Vietnamese Shrimp Spring Roll
ปอเปี๊ยะกุ้งสดแบบเวียดนาม

} Cannelloni Seafood with White Wine Cream Sauce
ซีฟู้ดอัดไส้เส้นคาเนลโลนี กับครีมไวน์

} Spicy Minced Pork Salad in Crispy Cups
ลาบหมูในถ้วยแป้งกรอบ

} Smoked Duck and Artichoke
อกเป็ดย่างกับหัวอาติโชค

} Parma ham with Grissini
พาร์มาแฮมแอมพันซาโก

} Deep Fried Crispy Salmon with Green Mango Salsa
ซาลซ่ามะม่วงปลาสแลม่อนผิวกรอบ

} NZ Mussel with Hot Basil Sauce
หอยแมลงภู่ออสเตรเลียโบริระพา

} Seared Tuna Tataki with Bloody Orange Jello
เนื้อปลาทูน่าย่างกับเยลลี่ส้ม

} Smoked Salmon Rice Ball with Black Caviar Mayo
ข้าวปั้นปลาแซลมอนกับซอสคาร์เวีย

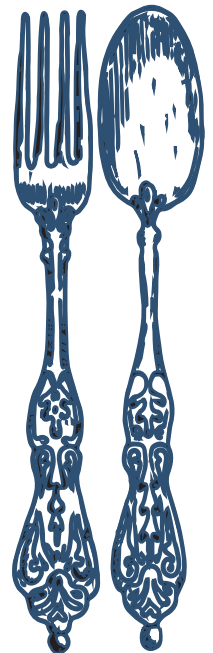
} Seared Salmon with Fresh Chili and Lime Sauce
ปลาแซลมอนราดพริกมะนาว

} Smoked Duck Fresh Spring Roll
ปอเปี๊ยะสดเป็ดรมควัน

} Spicy Lamb Mint Salad
พล่าเนื้อแกะ

charm
catering

meticulously
artistic
catering



Food Cocktail

} Deep Fried Pad Thai with Crab Meat in Spring Rolls
ปอเปี๊ยะผัดไทยเนื้อปู

} Grilled Fish Cake
ทอดหมึกย่าง

} Deep fried fish with Rosella Sauce
ปลาทอดกับซอสกระเจียว

} Crispy Vermicelli with Sweet Pork Floss
หมี่กรอบหมูฝอย

} Crispy Oyster with Wasabi Tartar Sauce
หอยนางรมทอดกับซอสทาร์ทาร์วาซาบิ

} Sweet & Spicy Meatball
มีทบอลกับซอสเผ็ด

} Salmon Cucumber Rolls
ข้าวปั้นปลาแซลมอนห่อด้วยแตงกวา

} Parma Ham with Thai Melon
ปาร์มาแฮมห่อแตงไทย

} Honey BBQ Pork with Crispy Pineapple
ซี่โครงหมูย่างซอสบาร์บีคิวกับสับปะรดกรอบ

} Roasted Beef Burger
เบอร์เกอร์เนื้ออบ

} Spicy Shrimp with Lemon Grass and Radish
พริกกุ้งสดกับหัวแรดดิช

} Roasted Duck Tortilla
อกเป็ดกับแป้งทอร์ติญา

} Caesar Salad with Shrimp
ซีซาร์กุ้งแปะกรอบ

} Chicken Ball with Cranberry Sauce
ไก่งวงกับซอสแครนเบอร์รี่

} Smoked Salmon Mousse in Crispy Cone
มูสปลาแซลมอนในแป้งโคนกรอบ

} Rice Cracker with Northern Style Pork Paste
ข้าวตังน้ำพริกยอ

} Stir Fried Pasta with Chili Paste and Clam
เส้นพาสต้ากับซอสหอยดิลิปผัดน้ำพริกเผา

} Deep fried Japanese Tofu with Black Miso Paste
เต้าหู้ทอดกับซอสมิโซะหวาน

} Baked Spinach with Crispy Parmesan
ผักโขมอบชีสกับพามาแกนกรอบ

} Japanese Tofu with Ponsu Sauce
เต้าหู้ญี่ปุ่นกับซอสพอนสุ

} Sesame Jelly Terrine
เยลลี่งาดำ

} Vegetable Rolls Brown Sauce
ผักม้วนกับซอสน้ำตาลแดง

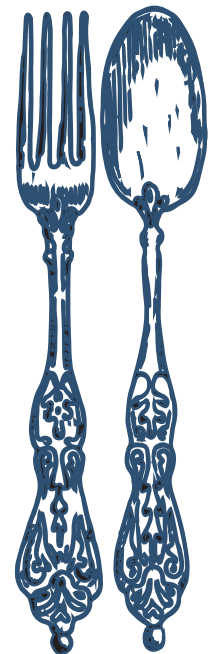
} Fresh Mozzarella and Tomato
ชีสมอสซาเล่ล่ากับมะเขือเทศสด

} Green Bouquet Salad Japanese Plum Sauce
ผักสลัดบูเก้กับซอสพลัมญี่ปุ่น


charm
catering

meticulously
artistic
catering

SENSATION
Food
Cocktail



Food Cocktail

} Montblance
มงบล็องด์

} Chocolate Lava
ช็อกโกแลตลาวา

} Green Tea Tiramisu
ชาเขียวทiramisu

} Strawberry Caramel Tiramisu
ทiramisuสตอเบอรี่คาราเมล

} Tiramisu
เค้กทiramisu

} Fresh Fruits Cream Cake
เค้กผลไม้สด

} Chocolate Mousse with Crunchy Hazelnut
ฮาเซลนัทกับครีมช็อกโกแลต

} Thai Tea Crape Cake
เครปเค้กชาเขียว

} Ovaltine Crape Cake
เครปเค้กโอวัลติน

} Fruits Cake
เค้กผลไม้

} Rice Pudding with Sweet Mango
พุดดิ้งข้าวหอมกับมะม่วงสุก

} Champagne Jello
เยลลี่แชมเปญ

} Matcha Aroma Mousse
ชาเขียวมูส

} Green Tea White Chocolate Cake
เค้กชาเขียวกับช็อกโกแลตขาว

Oreo Cheese Cake
ชีสเค้กโอรีโอ

} Strawberry Cheese Cake
สตอเบอรี่ชีสเค้ก

} Brownie
บราวน์

} Cappuccino Cake
เค้กคาปูชิโน

} English Bread Pudding
เบรดบัดเตอร์พุดดิ้ง

} Black Forest Cake
แบร์คฟอเรส

} Green Tea Crème Brûlée
ครีมบูเลย์ชาเขียว

} Earl Gray Panna Cotta
พานาคอตต้า ชาเอิร์ลเกรย์

} Citrus Panna cotta
พานาคอตต้าซิตรัส

} Raspberry Mousse
ราสเบอร์รี่มูส

} Chocolate Mousse
ช็อกโกแลตมูส

} White Chocolate Mousse with
Fresh Strawberry (Seasonal)
มูสช็อกโกแลตขาวกับสตอเบอรี่สด

} Coconut Cream Cake
เค้กมะพร้าว

} Mini Cup Cake
มินิคัพเค้ก

} Cake Pops
เค้กป๊อป

} Waffle Pops
วาฟเฟิลป๊อป

} Chocolate Rum
ช็อกโกแลตเหล้ารัม

} Red Velvet
เรดเวลเวตเค้ก

} Green Tea Panna cotta with Red bean Mousse
พานาคอตต้าชาเขียวครีมถั่วแดง

} Lemon Tart
ทาร์ตมะนาว

} Blueberry Tart
ทาร์ตบลูเบอร์รี่

} Banoffee
บานอฟฟี

} Gingko Nut with Sweet Taro Mousse
โถงไม้แปะก๊วย

} Sweet Mango with Sticky Rice
ข้าวเหนียวมะม่วง

} Butterfly Pea Panna Cotta with Eater Water Chest Nut
พานาคอตต้าดอกอัญชันทับทิมกรอบ

} Black Sesame Panna Cotta
พานาคอตต้างาดำ

} Apple Crumble
แอปเปิ้ลครีมเบล

} Toddy Palm Crumble
ลูกตาลครีมเบล

} Berry Crumble
เบอรี่ครีมเบล

} Look Chooop with Sweet Jelly
ลูกชุบน้ำหวาน


charm
catering

meticulously
artistic
catering

SENSATION
Food
Cocktail

