

COCKTAIL / CANAPE



All rates are subject to 10% service charge

COCKTAIL/ CANAPE

4 Items @THB 220+ / person

5 Items @THB 255+ / person

6 Items @THB 290+ / person

7 Items @THB 325+ / person

8 Items @THB 360+ / person

9 Items @THB 395+ / person

10 Items @THB 430+ / person

All rates are subject to 10% service charge

“Please Choose Cocktail Items From the List Below”

- Gulden Cup Shrimp Curry
- กระทงทองแกงกะหรี่กุ้ง
- Golden Cup Crispy Noodle
- กระทงทองหมี่กรอบ
- Shrimp Cocktail
- กุ้งค็อกเทล
- Deep-Fried Shrimp with Salted Egg Yolk
- กุ้งทอดซอสไข่เค็ม
- Deep-Fried Shrimp Wrapped with Noodle
- กุ้งใส่รัง
- Deep-Fried Chicken with Tamarind Sauce
- ไก่ทอดซอสมะขาม
- Deep-Fried Chicken with Lime Cream Sauce
- ไก่มะนาว
- Teriyaki Grilled Chicken Wrapped with Seaweed
- ไก่ย่างเทอริยากิห่อสาหร่าย
- Cheese Bread Wrapped with Bacon
- ขนมปังชีสพันเบคอน
- Salmon Wrapped with Asparagus
- แซลมอนห่อหน่อไม้ฝรั่ง
- Rolled Breas with Sausage
- ขนมปังโรลไส้กรอก
- Bread Topped with Pork
- ขนมปังหน้าหมู
- Cesar Tortilla Roll
- ซีซาร์ตอดติญูาโรล
- Deep-Fried Rolled Shrimp
- กุ้งห่มผ้า
- Stir-Fried “Pad Thai” Noodle with Crispy Wonton
- ผัดไทยเกี๊ยวกรอบ
- Stir-Fried Spicy Shrimp Penne with Black Pepper
- เพนเน่กุ้งผัดซีเม่า
- Steamed Fish Wrapped Savoury Leaf and Thai Herbs
- เมี่ยงปลาสดสมุนไพร
- Tuna and Apple Spicy Salad
- ยำทูน่าแอปเปิ้ล
- Squid and Celery Spicy Salad
- ยำปลาหมึกเซเลอรี่
- Roti with Chicken Green Curry
- โรตีสี่แกงเขียวหวานไก่
- Roti with Chicken Massamun
- โรตีสี่ไส้มันไก่

- Cucumber Filled with Herbal Tuna Spicy Salad
- ลาบทูน่าคู่แตงกวา
- Spaghetti with Chicken Green Curry
- สปาเก็ตตี้เขียวหวานไก่
- Spaghetti with Black Squid Cream Sauce
- สปาเก็ตตี้หมึกดำครีมซอส
- Crispy Noodle
- หมี่กรอบ
- Savoey Deep Fried Spring Roll
- ปอเปี๊ยะทอดสวย
- Baked Mussel with Garlic and Butter Sauce
- หอยแมลงภู่อูซอสเนยกระเทียม
- Baked Mussel with Basil and Parmesan Cheese
- หอยแมลงภู่อูซอสโหระพาพามาเมซานชีส
- Steamed Snapper with Soya Sauce
- ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
- Steamed Snapper Wrapped with Lettuce
- ปลากระพงห่อผักกาดนึ่ง
- Rice Mixed with Minced Pork Chili Paste
- ข้าวคดลูกน้ำพริกขี้เจียว
- Rice Mixed with Chili Paste Wrapped Acacia Omelet
- ข้าวคดลูกน้ำพริกห่อไข่ชะอม
- Baked Pineapple Fried Rice
- ข้าวอบสับปะรด
- Rice Cracker with Chicken Green Curry
- ข้าวตังแกงเขียวหวานไก่
- Pork Satay
- หมูสะเต๊ะ
- Southern Thai Style “Go Lae” Grilled Chicken
- ไก่กอลและ
- Fried Tofu with Rock Salt and Fresh Chili
- เต้าหู้ทอดพริกเกลือ
- Savoey Shrimp Cake
- ทอดมันกุ้งสวย
- Deep-Fried Fish Cake
- ทอดมันปลากลาย
- Cracker Topped with Tuna Salad
- ทูน่าสดัดแครกเกอร์
- Fried Seabass with Sweet Chili Sauce
- ปลากระพงราดพริกสามรส
- Grilled Enoki Wrapped with Bacon
- เบคอนพันเห็ดเข็มทอง

All rates are subject to 10% service charge

SAVOEY CATERING CO.

- Grilled Pork with Honey and Mustard
- หมูย่างซอสน้ำผึ้งมัสดาร์ท
- Grilled Chicken with Masala and Biscuits
- ไก่ย่างซอสมาลาขนมปังกรอบ
- Mixed Fruits Salad with Shrimp
- สลัดกุ้งผลไม้รวม
- Mixed Fruits Salad
- สลัดผลไม้
- Watermelon Topped with Crispy Dried Fish
- ปลาแห้งแตงโม
- Fruity BBQ
- ฟรุ๊ตตี้บาร์บีคิว
- Pineapple Topped with Sweet Minced Pork
- ม้าฮ่อ
- Savoey Fresh Spring Roll
- เปาะเปี๊ยะเสวย
- Banana Caramel in Coconut Milk
- คาราเมลบานานาน้ำกะทิ
- Grilled Banana with Caramel Sauce
- กั๊วหยั้บซอสคาราเมล
- Sweetened Banana with Coconut Milk
- กั๊วหยั้บเชื่อมราดน้ำกะทิ
- Pandanus Sago and Sweet Corn
- สาคุใบเตยข้าวโพด
- Mixed Beans in Coconut Milk
- รวมมิตรถั่วน้ำกะทิ
- Sweet Mung Bean Porridge with Coconut Cream
- เต้าส่วน
- Sweetened Sticky Rice Topped with Dried Fish
- ข้าวเหนียวมูนหน้าปลาแห้ง
- Popped Rice with Pandan Vermicelli and Thai Melon
- ข้าวตอกกลอดช่องแต่งไทย
- Water Chestnut and Young Coconut
- ทับทิมกรอบมะพร้าวอ่อน
- Cantaloupe Sago in Coconut Milk
- สาคุแคนตาลูป
- Taro Bua Loy in Coconut Milk
- บัวลอยเผือก
- Strawberry Jelly and Cream
- เยลลี่สตอเบอรี่ราดครีม
- Butter Choux Cream
- บัตเตอร์ชูครีม

- Banoffee Pie
- บานอฟฟีพาย
- Strawberry Pannacotta
- สตอเบอรี่พานาคอตตา
- Blueberry Cheese Pie
- บลูเบอรี่ชีสพาย
- Fruit Tart
- ฟรุ๊ตทาร์ท
- Fruit Jelly
- เยลลี่ผลไม้
- Sugarcane Caramel Soda
- น้ำอ้อยคาราเมลโซดา
- Orange Juice Soda
- น้ำส้มแตงกวา
- Cucumber Juice with Basil Soda
- น้ำแตงกวาโหระพาโซดา
- Strawberry Soda
- น้ำสตอเบอรี่โซดา
- Pineapple Mint Soda
- น้ำสับปะรดสะระแหน่โซดา
- Blue Hawaii Soda
- น้ำบลูฮาวายโซดา
- Lime Melon Soda
- น้ำเมลอนมะนาวโซดา
- Apple Cinnamon Soda
- น้ำแอปเปิ้ลอบเชยโซดา
- Chocolate Mint Drink
- น้ำมินต์ช็อคโกแลต
- Vanilla Coke with Lime Juice
- น้ำวานิลลาโค้กมะนาว
- Raspberry Lime Soda
- น้ำราสเบอร์รี่มะนาวโซดา
- Ginger Brown Sugar Soda
- น้ำขิงทวายแดงโซดา
- Honey Plum with Lime Soda
- น้ำผึ้งบ๊วยมะนาวโซดา
- Jasmine Lime Soda
- น้ำมะลิมะนาวโซดา
- Roselle/ Lemongrass/ Pandan/ Bael/ Crysanthemum
- น้ำกระเจี๊ยบ/ น้ำตะไคร้/ น้ำใบเตย/ น้ำมะตูม/ น้ำเก๊กฮวย
- Butterfly Pea Mixed with Lemongrass Drink
- น้ำอัญชันตะไคร้

All rates are subject to 10% service charge