

Engagement Ceremony Package

แพคเกจงานหมั้น (พิธีสวมแหวน/พิธีผูกข้อมือ/พิธีหลั่งน้ำพระพุทธมนต์/พิธียกน้ำชา) สำหรับ 50 ท่าน

THB 85,000.-net/room for half day ceremony for 50 persons

การประกอบพิธีครึ่งวัน 85,000 บาทสุทธิต่อห้อง รวมรายการต่อไปนี้

1. Flower decoration on stage
ดอกไม้ตกแต่งบนเวที
2. Back drop wording of wedding couple name on stage 1 set
ป้ายชื่อคู่หมั้นบนเวที 1 ชุด
3. Wedding lei, Holy string, Holy powder
มาลัยมงคล 1 คู่, ด้ายมงคลสวมศีรษะ, แป้งกระแจะเจิมหน้าผากคู่หมั้น, สายกันประทุ
4. Table set with equipments for engagement ceremony 1 set
โต๊ะสำหรับพิธีมงคลพร้อมอุปกรณ์ 1 ชุด
5. Altar for ceremony 1 set
โต๊ะหมู่บูชา 1 ชุด
6. Sofa set for engagement ceremony 6-8 seats
ชุดรับแขกสำหรับพิธีสวมแหวนหมั้น 6-8 ที่นั่ง
7. Money box 1 box
กล่องแสดงความยินดี 1 กล่อง
8. Coffee break for 50 pax
3 items of snack with coffee, tea and drinking water
ขนม 3 ชนิด พร้อมชา กาแฟและน้ำดื่ม สำหรับ 50 ท่าน
(Additional person at THB 550.-net per person)
(หากเกิน 50 ท่าน คิดเพิ่มเติม ท่านละ 550 บาท)
9. Lunch buffet for 50 pax
บุฟเฟ่ต์อาหารกลางวัน สำหรับ 50 ท่าน
(Additional person at THB 800.-net per person)
(หากเกิน 50 ท่าน คิดเพิ่มเติม ท่านละ 800 บาท)



Coffee & Tea Break Menu

Classics

- | | |
|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> Mini croissants | ครัวซองมินิ |
| <input type="checkbox"/> Mini Danish | แดนิชมินิ |
| <input type="checkbox"/> Carrot cake | แครอทเค้ก |
| <input type="checkbox"/> Marble slice | มาร์เบิล สไลด์ |
| <input type="checkbox"/> Fruit skewers | ผลไม้เสียบ |
| <input type="checkbox"/> Fruit platter | ผลไม้ตัดแต่ง |

Sandwiches, Rolls and Snacks

- | | |
|--|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> Gravelex with caviar and quail egg | แซลมอลคองกับไข่ปลาควาย |
| <input type="checkbox"/> Cherry tomato with cheese and basil | มะเขือเทศเชอร์รี่กับชีส |
| <input type="checkbox"/> Grilled vegetable on multi grain | ผักย่างบนขนมปัง |
| <input type="checkbox"/> Smoked chicken rolls | ไก่รมควัน |

Savories and Hot Items

- | | |
|---|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Deep fried spring rolls | ปอเปี๊ยะทอด |
| <input type="checkbox"/> Curried vegetable samosa | ซาโมซ่าผัก |
| <input type="checkbox"/> Quiche Lorraine | ควิช |
| <input type="checkbox"/> Mushroom vol - au - vent | วอลลอวอคังไส้เห็ด |
| <input type="checkbox"/> Vegetable spring rolls | ปอเปี๊ยะผัก |

Sweet Items

- | | |
|---|-------------------|
| <input type="checkbox"/> Chocolate brownies | ช็อกโกแลตบราวน์ |
| <input type="checkbox"/> Baked cheese cake | ชีสเค้ก |
| <input type="checkbox"/> Pandan Crème Brulee | ครีมบลูเร่ใบเตย |
| <input type="checkbox"/> White and dark chocolate mousse | ช็อกโกแลตมูส |
| <input type="checkbox"/> Tiramisu | ทiramisu |
| <input type="checkbox"/> Raspberry and passion fruit mousse | มูสเสาวรส |
| <input type="checkbox"/> Sticky rice with mango | ข้าวเหนียวมะม่วง |
| <input type="checkbox"/> Black sticky rice with custard | ข้าวเหนียวคัสตัง |
| <input type="checkbox"/> Chandols in coconut and syrup | รวมมิตร |
| <input type="checkbox"/> Tapioca pudding | มันเชื่อม |
| <input type="checkbox"/> Fresh fruit tartlets | ทาร์ตผลไม้ |
| <input type="checkbox"/> Mini opera slice | โอเปร่า |
| <input type="checkbox"/> Pavlova | พาวโลวา |
| <input type="checkbox"/> Profiteroles | ช็อกโกแลต เอแคลร์ |



Shangri-La hotel

CHIANG MAI

THAI BUFFET MENU- LUNCH

Menu 1

APPETIZERS

Yum Nuea (ยำเนื้อย่าง)

Thai beef salad

Som Tum (ส้มตำ)

Green papaya salad



SOUP

Gaeng Jued (แกงจืด) ✓

Thai style vegetable soup



MAIN COURSES

Phad Grapraw Moo (ผัดกระเพราหมู)

Stir fried pork with garlic, chili and Thai hot basil

Gaeng Khiew Wann Gai (แกงเขียวหวานไก่)

Chicken in green curry

Gaeng Phed Ta-Lay (แกงเผ็ดทะเล)

Red curry with mixed seafood and tofu

Phad Thai (ผัดไทย)

Thai style fried noodles

Phad Phak Ruam (ผัดผักรวม) ✓

Stir fried assorted vegetables with soya sauce and garlic

Khao Suay (ข้าวสวย) ✓

Steamed Jasmine Rice



DESSERT

Tub Tim Grob (ทับทิมกรอบ) ✓

Water chestnut scrum with tapioca in syrup

Rice Pudding (พุดดิ้ง) ✓

Baked Thai rice pudding

Polla Mai (ผลไม้ตามฤดูกาล) ✓

Seasonal fruit platter



Shangri-La hotel

CHIANG MAI

THAI BUFFET MENU- LUNCH

Menu 2

APPETIZERS

Laab Moo (ลาบหมู)

Minced pork salad

Yum Takrai Goong Sod (ยำตะไคร้กุ้งสด)

Prawn Lemongrass Salad



SOUP

Tom Kha Gai (ต้มข่าไก่)

Traditional coconut milk soup with chicken and galangal



MAIN COURSES

Gaeng Phed Ped Yang (แกงเผ็ดเป็ดขี้เหล็ก)

Red curry with duck and lychees

Nuea Nam Man Hoi (เนื้อน้ำมันหอย)

Stir fried beef in oyster sauce

Moo Ta-Krai (หมูตะไคร้)

Lemongrass pork

Pla Nueng Manao (ปลาหนึ่งมะนาว)

Steamed fish with chili, lime and coriander

Gai Phad Med Mamuang (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง)

Khao Suay (ข้าวสวย) ✓

Steamed Jasmine Rice



DESSERT

Sang Kha-Ya (สังขยา) ✓

Mung bean Thai custard

Mamuang Cheum (มะม่วงเชื่อม) ✓

Mango in lime syrup

Polla Mai (ผลไม้ตามฤดูกาล) ✓

Seasonal fruit platter



Shangri-La hotel

CHIANG MAI

THAI BUFFET MENU- LUNCH

Menu 3

APPETIZERS

Laab Gai (ลาบไก่)

Spicy minced chicken salad

Yum Pla Muek Yang (ยำปลาหมึกย่าง)

Grilled squid with cashew nuts



NOODLE & SOUP

Khao Soi Gai (ข้าวซอยไก่)

Signature northern Thai curry noodle soup with chicken flavoured with lime and red chilli



MAIN COURSES

Gaeng Mussaman Nuea (แกงมัสมั่นเนื้อ)

Massaman beef curry

Gaeng Phed Ta-Lay (แกงเผ็ดทะเล)

Red curry with mixed seafood and tofu

Gai Phad Med Mamuang (ไก่ผัดเม็ดมะม่วง)

Stir fried chicken with cashew nuts

Pla Nueng Manao (ปลาึ่งมะนาว)

Steamed fish with chili, lime and coriander

Phad Phak Ruam (ผัดผักรวม) ✓

Stir fried assorted vegetables with soya sauce and garlic

Khao Phad Pu (ข้าวผัดปู)

Fried rice with crab meat



DESSERT

Khao Niew Mamuang (ข้าวเหนียวมะม่วง) ✓

Sticky rice with mango

Sakoo Kathee (สาขุกะทิ) ✓

Saco in coconut syrup

Polla Mai (ผลไม้ตามฤดูกาล) ✓

Seasonal fruit platter