

SAINT TROPEZ

COCKTAIL MENU

ITALIAN FOOD

สปาเกตตีคาโบนาร่าเห็ดและแฮมกรอบ
สปาเกตตีซอสมะเขือเทศหมู หรือ ไก่ หรือ ซีฟู้ด
สปาเกตตีไวท์ครีมซีฟู้ด
สปาเกตตีผัดชี้เมาหมู หรือ ไก่ หรือ ซีฟู้ด
สปาเกตตีผัดกระเทียมกุ้งหรือปลาหมึกย่าง
มักกะโรนี หรือ พาสต้า หรือ พูชิลี อบชีส

BAKED & GRILLED

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีส (เพิ่มท่านละ 10 บาท)
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบกับซอสซีฟู้ด (เพิ่มท่านละ 10 บาท)
หอยแมลงภู่อบซอสไวน์ขาว (เพิ่มท่านละ 10 บาท)
หอยเชลล์อบชีส
หอยเชลล์ย่างกับซอสเพรสโต้
ผักโขมอบชีส
ลานซานญ่าบาโลเนสไก่ (เพิ่มท่านละ 10 บาท)
ไส้กรอกรมควันย่างเสิร์ฟกับซอสค็อกเทล

TART & SANDWICH & MINI BURGER

ทาร์ตหน้าย่ำทอปปิ้งซาลาชา
ทาร์ตหน้าพะแนงไก่ หรือ หมู
ทาร์ตหน้าลาบไก่ หรือ หมู
มินิคัลเบแซนด์วิชแฮม หรือ ไก่อบ หรือ หมูอบ
แซนด์วิชปลาแซลมอนรมควัน หรือ แฮมชีส
แซนด์วิชสลัดปลาอบโรแมรี หรือ สลัดทูน่า
มินิเบอร์เกอร์ไก่ หรือ หมู หรือ ปลา อบ
มินิเบอร์เกอร์สลัดทูน่า หรือ แฮมชีส

STARTER & CANAPE

เบคอนห่อกุ้งทอดราดน้ำจิ้มซีฟู้ด
เบคอนห่อไส้กรอกทอดราดซอสค็อกเทล
คานาเป้น้ำกุ้งและไข่กุ้ง
คานาเป้น้ำโขงกระเทียมและไข่กุ้ง
คานาเป้น้ำสลัดทูน่า หรือ ปูอัด
คานาเป้น้ำปลาแซลมอนรมควัน
คานาเป้น้ำสลัดปลาหมึกทาโกะ
คานาเป้น้ำมะเขือเทศอบชีส
กุ้งทอดติปซอสอันดาลูซ
กุ้งทอดกับซอสตะไคร้เลมอน
กุ้งย่างกับทอปปิ้งซาลาชา
ปลาหมึกซุบเกล็ดขนมปังทอดเสิร์ฟกับซอสแอปเปิ้ล
ปลาหมึก หรือ กุ้ง ย่างราดน้ำจิ้มซีฟู้ด
ปลาทอด ฟิช แอนด์ ชิป
หอยแมลงภู่อบชีสทอดเสิร์ฟสไตล์ค็อกเทล

STEAK

สเต็กหมู หรือไก่ ราดซอสแบล็คเบอร์รี่
สเต็กหมู หรือ ไก่ ราดซอสราสเบอร์รี่
สเต็กหมู หรือ ไก่ราดซอสพริกไทดำ
สเต็กหมู หรือ ไก่ ราดซอสครีมเห็ดไวน์แดง
สเต็กหมู หรือไก่ ทอดราดซอสครีมบีทรูท
สเต็กปลาตอลลี กับทาร์ตซอส
สเต็กปลาตอลลีกับซอสไวท์ครีมเห็ดไวน์ขาว
ปลาแซลมอนย่างกับซอสมะม่วง หรือ ซอสพริกไทดำ
ปลาแซลมอนย่างกับทอปปิ้งซาลาชา

SAINT TROPEZ

COCKTAIL MENU

BOUCHEE & BAGUETTE

บูเซต์หน้าพะแนงไก่ หรือ หมู
บูเซต์หน้าเซียวหวานไก่
บูเซต์หน้าสลัดปูอัด
บูเซต์หน้ากุ้งซอสพริกไทดำ
บาเก็ตต์หน้าแฮมทอปปิคัลซาลซ่า
บาเก็ตต์หน้าสลัดกุ้งครีมมิตท์
บาเก็ตต์หน้าสลัดไก่อบ หรือ หมูอบ
บาเก็ตต์หน้าสลัดแซลมอนรมควัน
เอแคลร์ไส้สลัดกุ้ง
เอแคลร์ไส้ทอปปิคัลซาลซ่า
เอแคลร์ไส้สลัดปูอัด
เอแคลร์ไส้ปลาแซลมอนรมควัน

SALAD

สลัดปลาแซลมอนรมควัน
ซีซ่าสลัด
สลัดครีมอโวคาโดกุ้ง
สลัดแอปเปิ้ลแดงใส่แฮมกรอบ
สลัดไข่กับซอสฮอลโลงเดช
สลัดเนื้อปูครีมมะนาว (เพิ่มท่านละ 10 บาท)
สลัดปลาหมึกกับซอส
เนื้อปลาลวกราดน้ำจิ้มซีฟู้ด
สลัดปลาหมึกราดซอสเทาส์ซันไอร์แลนด์

PIZZA

พิซซ่าหน้าฮาวายเอียน
พิซซ่าหน้าไส้กรอกอิตาเลียนโรยชีส
พิซซ่าหน้าซีฟู้ด
พิซซ่าหน้าผักโขมชีส
พิซซ่าหน้าปลาแซลมอนรมควัน

OTHER

มันบดราดซอสเกรวี่
บูร์ริโต้ซอสไก่ หรือ ซอสหมู (เพิ่มท่านละ 10 บาท)
เบคอนห่อเนื้อหมู หรือ ไก่ราดซอสบาร์บีคิว
ริซอลโตกับหอยเชลล์ย่าง (เพิ่มท่านละ 10 บาท)
ริซอลโตกับกุ้งย่าง
กุ้งย่างพริกปानीกับโคเชอร์รอส
เปิดย่างกับซอสส้ม
หอยเชลล์กับสลัดส้มโอ
บาร์บีคิวหมู หรือ ไก่
ไก่อบเม็กซิกัน

VIETNAMESE FOOD

เปาะเปี๊ยะทอดน้ำจิ้มแครอท
พั่นหอมน้ำจิ้มใส
กุ้งทอดกับซอสตะไคร้
เปาะเปี๊ยะเวียดนามหมูย่างน้ำจิ้มมะขาม
เปาะเปี๊ยะเวียดนามหมูยอน้ำจิ้มซีฟู้ด
เปาะเปี๊ยะเวียดนามทูน่าน้ำจิ้มซีฟู้ด

SAINT TROPEZ

COCKTAIL MENU

THAI FOOD

ข้าวตังหน้ากระเพรากุ้ง / ไก่ / หมู
กระตังทองหมี่กรอบขาววัง
กระตังทองปลากุ้ง
กระตังทองหน้าพะแนงไก่ หรือ หมู
หมู หรือ ไก่ หรือ เนื้อ ย่างราดน้ำจิ้มแจ่ว
ลาบหมูทอด หรือ ลาบไก่ทอด
ไข่นกกระทาลูกเขย
ปอเปี๊ยะทอดไส้ลาบไก่ หรือ หมู
ก๋วยเตี๋ยวห่อหมู หรือ ไก่สับ น้ำจิ้มซีฟู้ด
ปลาหมึกหรือกุ้ง ทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
ลาบหมู หรือ ลาบไก่ เสิร์ฟในช้อน
น้ำตกหมูย่างเสิร์ฟในช้อน
ถุ้งทองไส้หมู
ขนมปังทอดหน้าหมู หรือ ไก่
ห่อหมูขาววัง
ห่อหมู
ก๋วยเตี๋ยวเสิร์ฟในช้อน
ทอดมันปลาทรายแครอท
หมูสะเต๊ะ หรือ ไก่สะเต๊ะ
ทอดมันกุ้ง
เนื้อไก่หรือหมู ทอดกระเทียมพริกไทย
พะแนงไก่ หรือ หมู โรตีสี
ยำตะไคร้กั้งสดเสิร์ฟในช้อน
ผัดไทไข่ม้วน
ไข่ม้วนห่อพะแนงไก่ หรือ หมู

CHINESE FOOD

เกี้ยวซ่า ทอด หรือ นึ่ง
ปลาเก๋าทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
ปลากระพงราดซอสสามรส
ปลาต๋อลี่นึ่งซีอิ๊ว
ปลาทับทิมนึ่งมะนาว
ปลากระพงผัดคื่นช่าย
ยำเซียงไฮ้กับปลานึ่งงาดำ
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
เนื้อไก่อบเหล้าแดง
กุ้งอบวุ้นเส้น
กุ้งนึ่งมะนาว
บะหมี่หมูแดงย่างน้ำผึ้ง
บะหมี่อบกุนเชียง
ผัดหมี่ซั่วเนื้อปู (เพิ่มท่านละ 10 บาท)
ข้าวผัดธัญพืชเสิร์ฟในช้อน
ข้าวผัดปู หรือ กุ้ง เสิร์ฟในช้อน

JAPANESE FOOD

ไก่ย่างราดซอสเทอริยากิ
ไก่คาราเกะ หรือ ทาโกยากิ
ข้าวญี่ปุ่นอบเผือกเสิร์ฟในช้อน
สลัดผักกึ่งและไข่กุ้งน้ำสลัดงาญี่ปุ่น
ซูชิเห็ดเข็มทอง
ยากิโซบะแฮม
สุกี้แห้งปลาหมึก หรือ กุ้ง
เห็ดรวมย่างซอสเทอริยากิ

SAINT TROPEZ

COCKTAIL MENU

INTER DESSERT

วาฟเฟิลราดซอสแอปเปิ้ลซินนาม่อน

วาฟเฟิลราดซอช็อกโกแลต

วาฟเฟิลราดซอสสตอเบอรี่

วาฟเฟิลราดซอสกีวี

บัตเตอร์เค้ก ราดซอสราสเบอร์รี่

บัตเตอร์เค้ก ราดซอสสตอเบอรี่

บราวนี่อัลมอนด์

บราวนี่ราดซอสสตอเบอรี่

บราวนี่ราดซอสราสเบอร์รี่

มาร์ชเมลโลราดซอสช็อกโกแลต

มาร์ชเมลโลราดซอสสตอเบอรี่

ทาร์ตกีวี

ทาร์ตสตอเบอรี่

ทาร์ตบลูเบอรี่

ทาร์ตราสเบอร์รี่

ทาร์ตแบล็คเบอรี่

ทาร์ตลัมแมนดารี

บูร์เซ่หน้าครีมมะพร้าว

บูร์เซ่หน้าแอปเปิ้ลซินนาม่อน

บูร์เซ่หน้าลูกพีช

บูร์เซ่หน้าฟรุ๊ตค็อกเทล

บานอฟฟี

กล้วยหอมอบคาราเมลกาแฟ

กล้วยหอมอบซอสช็อกโกแลต

มินิโรลรวม

INTER DESSERT

เมอแรงค์

แอมะลอร์ครีมวานิลลา

เค้กสตอเบอรี่ หรือ ช็อกโกแลต

เค้ก คาปูชิโน หรือ กีวี หรือ ส้ม

โยเกิร์ตดีไลท์ สตอเบอรี่ หรือ บลูเบอรี่

คัพเค้ก ครีมสตอเบอรี่ หรือ ครีมช็อกโกแลต

คัพเค้ก ครีมส้ม

มัพฟิน รวรส หรือ ช็อกโกแลต

มัพฟิน กาแฟ หรือ วานิลลา

THAI DESSERT

ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ

ข้าวเหนียวมะม่วงสุกหลากสี

ข้าวเหนียวลำไยหลากสี

ข้าวเหนียวลิ้นจี่หลากสี

ขนมชั้นดอกกุหลาบ

ขนมไทย 3 อย่าง ทองเอก เสน่ห์จันทร์ จ่ามงกุฏ

ทับทิมกรอบกะทิอบควันเทียน

สลิ่มน้ำกะทิ

FRUITS

ผลไม้รวมเสียบไม้ 3 รายการ (ตามฤดูกาล)

ลิ้นจี่ลอยแก้วในน้ำสตอเบอรี่

ลำไยลอยแก้วในน้ำส้ม

ทropicัลในน้ำหวานโซดา

SAINT TROPEZ

COCKTAIL MENU

DRINKS

FRUITS JUICE

น้ำสตรอเบอร์รี่
น้ำส้ม
น้ำมะนาว
น้ำฝรั่ง
น้ำแอปเปิ้ล
น้ำองุ่น
น้ำกีวี
น้ำผลไม้รวม

ICE COFFEE & ICE TEA

กาแฟเย็น
โกโก้เย็น
ชาดำเย็น
ชาเขียวเย็น
ชามะนาว
ชามิกซ์เบอร์รี่
ชากุหลาบเย็น
ชาลูกพีชเย็น
ชาราสเบอร์รี่เย็น
ชาบลูเบอร์รี่เย็น

HERBAL DRINKS

น้ำมะตูม
น้ำใบเตย
น้ำลำไย
น้ำกระเจี๊ยบ
น้ำตะไคร้
น้ำเก๊กฮวย
น้ำอัญชันมะนาว

FRUITS PUNCH

Emerald Punch
Blue Diamond Punch
Lemon Punch with Blueberry
Mango Punch
Strawberry Lady Punch
Kiwi Punch
Pineapple Delight
Apple Delight
Grape Delight
Orange Punch

SAINT TROPEZ

COCKTAIL MENU

หมายเหตุ :

1. อาหารค็อกเทลสังสรรค์ล่วงหน้า (ก่อนงานอย่างน้อย 15 วัน) ราคาท่านละ 690 บาท
2. เลือกอาหารคาวหวานรวม 10 เมนู เครื่องดื่ม 2 เมนู
3. ฟรี น้ำเปล่า น้ำอัดลม โซดา
4. ฟรี โต๊ะ VIP 2 โต๊ะ (มีพนักงานเสิร์ฟอาหารให้) ต้องการเพิ่มโต๊ะละ 1,000 บาท
5. ต้องการเพิ่มอาหารคาวหวาน ราคาเมนูละ 50 บาทต่อท่าน
6. ต้องการเพิ่มเครื่องดื่ม ราคาเมนูละ 40 บาทต่อท่าน
7. ราคาและรายการอาหาร สำหรับสังสรรค์ล่วงหน้าเท่านั้น เพิ่มเติมในงาน หรือก่อนงานน้อยกว่า 15 วัน ราคาท่านละ 890 บาท (อาหารบางรายการที่ไม่สามารถเพิ่มในงานได้ ทางสถานที่ขอสงวนสิทธิ์ในการออกอาหารรายการอื่นที่มีมูลค่าเท่ากัน หรือใกล้เคียงกันทดแทน)

สอบถามเพิ่มเติม โทร. 02-102-0022