

MENU S1	MENU S2	MENU S3	MENU S4	MENU S5	MENU S6
พล่ากุ้ง	กอดมันกุ้ง	กอดมันข้าวโพด	กุ้งกอดไข่เท้าสาหร่าย	ย่างไก่ย่าง	ยำมะระกุ้งสด
Piquant Prawn Spicy Salad	Shrimp Cake	Deep Fried Maize Cake	Fried Shrimp w/ Turnip & Seaweed	Spicy Grilled Chicken Salad	Spicy Momordica Salad with Shrimp
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์	เต้าหู้หันปู	เนื้อ (หรือหมู)น้ำมันหอย	เนื้อปลาดองรี่ผัดซอสพริก	กอดมันปลากราย	แมร์กั้น
Stir-fried Chicken with Cashew Nut	Tofu with Crab Meat Topping	Stir-fried Beef with Oyster Sauce	Stir-fried Dory with Hot Sauce	Deep Fried Fish Cake	Deep Fried Shrimp Cake
ผัดผักสีสหาย	ไก่อบยอดผัก	ห่อหมกปลาบ่อบ	ไก่นึ่งเกลือ	ตะบ้าปลาดาว	ถูกซันกุ้งผัดซอสกุ้ง
Stir-fried Vegetable w/ Oyster Sauce	Roast Chicken with Vegetable Tips	Steamed Fish Curry Paste	Steamed Salty Chicken	Stir-fried Chinese Kale w/ Sardine	Stir-fried Shrimp Ball w/ Vegetable
แกงเผ็ดเนื้อพริกขี้หมูสด	พระแสงหมู	แกงกะหรี่ไก่	แกงดั้งหอยชน	แกงมัสมั่นไก่	ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา
Fresh Chili Green Beef Curry	Pork Panaeng Curry	Chicken Yellow Curry	Escargot Curry	Chicken Mussaman Curry	Stir-fried Squid w/ Chili Shrimp Paste
เป็ดตุ๋นผักมะนาวดอง	ต้มยำทะเล	แกงจืดสาหร่ายเต้าหู้หมูสับ	ต้มข่าไก่	ซีโครงหมูตุ๋นหิดทูหมูขาว	ต้มโอลังปลาดุกหอกรอบ
Double Boiled Duck with Pickled Lime	Spicy & Sour Seafood Soup	Minced pork Clear Soup with Tofu	Chicken with Herbs in Coconut Milk	Spareribs w/ Snow Mushroom Soup	Spicy & Sour Cat Fish Soup
ข้าวผัดปู	ข้าวผัดนาเชิงก์	ข้าวผัดกุ้ง	ข้าวผัดคน้ำปลาเดิม	ข้าวผัดกวางตุ้ง	ข้าวคลุกต้าเจี้ยว
Crab Meat Fried Rice	Malaysian Fried Rice	Shrimp Fried Rice	Kale & Salty fish Fried Rice	Cantonese Fried Rice	Soy Bean Fried Rice
ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ
Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice
ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน
Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits
ฟักทองแกงบวด	ໂໂງງກົວຍິ່ນ	ສາດູກ້ວ່າດໍາ	ຮວມນັຕຽນໜ້າເຢັ້ງໃສ	ບັວລອຍເພື່ອສາມສີ	ເຕົ້າສ່ວນ
หรือ เมอร์เรงก์ผลไม้สด	หรือ เಡັກແບລັດຝອຣັສ	หรือ ໄວ່ເບື້ອດໂກແລັດເດັກ	หรือ ວັຟໄປດ້າວັດເດັກ	หรือ ດາບູ້ເຈີໂນເດັກ	หรือ ເດັກແດຮອທ
Sweet Pumpkin in Coconut Milk or Fresh Fruit Meringue	Mixed Fruits in Sweet icy Syrup or Black Forest Cake	Sweet Sago with Black Bean or White Chocolate Cake	Mixed Flour Dumpling with Icy Syrup or Upside Down Cake	Taro Dumpling in Coconut Syrup or Capuccino Cake	Boiled Bean in Coconut Syrup or Carrot Cake

INTL-MENU 1	INTL-MENU 2	INTL-MENU 3	INTL-MENU 4	INTL-MENU 5	INTL-MENU 6
สลัดวาซาบิมายองเนสปูดด้วยกุ้ง	นีโคise เสลัด	ซีซาร์สเลಡ	สลัดบาร์	สลัดโยเกิร์ตกุ้งกับส้ม	สลัดอโวกัสดิน
Wasabi-Mayo Kani Salad	Nicoise Salad	Caesar Salad	Salad Bar	Shrimp & Orange Yogurt Salad	Augustin Salad
ไก่เทอริยากิ	ไก่ทอดหาดใหญ่	ปูปันก้อน	หมัดมันข้าวโพด	หมูม้วนชีสเนื้อพริกเผาพักไขมัน	กุ้งทอดไข่เข้าฟาร่าวย
Chicken Teriyaki	Deep Fried Chicken Had-Yai Style	Deep Fried Crab Meat Ball	Deep Fried Maize Cake	Pork Roll w/ Cheese & Spinach Stuffin	Fried Shrimp w/ turnip & Seaweed
พัดแพ็คสี่สหายราดเนื้อปู	กั้วลันเตาหวานพัดกุ้ง	บล็อดโดสี่พัดกุ้ง	พัดเกี๊ยมจ่ายกระเพาะหมู	ปลาช่อนพัดดีนี บี'	ยำกั้วผู
Stir-fried Vegetable with Crab Meat	Stir-fried Snap Pea with Shrimp	Stir-fried Broccoli with Shrimp	Pickled Cabbage with Pork Stomach	Stir-fried Mullet with Cekery	Winged Bean Spicy Salad
หมูอบซอสห็ด	หมูอบยอดพัก	ปลาดอร์ทอุดกับثار์ท่าชอส	เป็ดอบซอสส้ม	เห็ดห่อนยัดใส่กุ้ง	ไก่ะโดบี้
Roast Pork with Mushroom Sauce	Roast Pork with Chinese Vegetable	Fish finger with Tartar Sauce	Roast Duck Orange Sauce	Shrimp Stuffing in Chinese Mushroom	Chicken Adobo
ห่อหมกกะเล	ปลากรอบขมิ้น	ไก่อบยอดพัก	ไก่นึ่งเชือว์	ไก่ตุ๋นห่อองต์	พัตเต็ดสี่สหายน้ำมันหอย
Steamed Seafood Curry Paste	Curcuma Fried Fish filet	Roast Chicken with Chinese Vegetable	Steamed Chicken with Soya Sauce	The Emperor Double Boiled Chicken	Stir-fried Mushroom w/ Oyster Sauce
เป็ด鄱โล้กรังเครื่อง	ต้มกะทิหน่อไม้กุ้งสด	สตูว์เนื้อ	ต้มໂດลังปลาดุกทอดกรอบ	เนื้อปลาเนื้าแดงห่อองกง	เนื้อปลาแพร์ย়วหวาน
Pot-stew Duck	Bamboo Shoot & Shrimp Soup	Beef Stew	Spicy & Sour Deep Fried Cat Fish Sou.	Hong Kong fish Filet	Sweet & Sour Stir-fried Fish Filet
แกงดั๊ส้มปลากราย	ดั๊กกลิ้งหมู	แกงเขียวหวานถูกยับเนื้อปลากรายไข่เค็ม	อูฐปีลาภกัน	พระแบบหมู	แกงดั๊สับประดหอยแมลงภู่
Fish Ball in Spicy & Sour Soup	Stir-fried Minced Pork with Chili	Fish Ball Stuffing in Green Curry	Fried Ruby fish with Chili Paste Sauce	Pork Panaeng Curry	Red Curry w/ Pineapple & Mussels
ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ
Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice
ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน
Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits
เด็กบันสุดหน้าผลไม้	เด็กแครอท	ตารางเมล็ดสัตตาห์ด	เวียนเนสเด็ก	เด็กแบล็คฟอร์ส	บานานาน้ำอุดโกแล็ตเด็ก
Fresh Fruit Milk Cake	Carrot Cake	Caramel Custard	Vienese Cake	Black Forest Cake	Banana Chocolate Cake
รับกับมกรอบ	สาดูแคนตาลูป	บันปีชื่อม	ฟักทองแกงบวด	บัวลอยพื้อกสามสี	ฟักทองสังขยา
Sweet Icy Ruby	Sago Cantaloupe	Potato in Sweet Syrup	Pumpkin in Coconut Milk	Taro Dumpling in Coconut Syrup	Pumpkin Custard

หมายเหตุ: บริการจัดอาหารบุฟเฟ่ต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

www.terrena-catering.com

INTL-MENU 7	INTL-MENU 8	INTL-MENU 9	INTL-MENU 10	INTL-MENU 11
สลัดบาร์	เชฟสลัด	สลัดปูอัดวาซาบิมายองเนส	ซีบาร์สลัด	สลัดแยก
Salad Bar	Chef's Salad	Wasabi-mayo Kani Salad	Caesar Salad	Ruyak Pengantin
ไก่ทอดข้าวอินเดียนชีซ	กอดมันปู	ไก่ทอดหาดใหญ่	เมี่ยงกุ้ยเตี้ยວ	หมุดลูกข้าวอ๊อต
Ayam Gureng Lengkuas	Deep Fried Crab Cake	Deep Fried Chicken (Had-Yai Style)	Rice Noodle Rolls with Herbs	Deep Fried Oat & Pork Cutlet
สตูว์ลิ้นวัว (หรือลิ้นหมู)	หมูทอดดักซีแกงกะหรี่ญี่ปุ่น	หมู(เนื้อ)สตอโรกานอฟ	สตูว์ไก่ไวท์ซอส	เป็ดตุ๋นซอสไวน์แดง
Ox o Rork Tongue Stew	Katsu Curry	Pork (Beef) Stroganoff	White Sauce Chicken Stew	Braised Duck in Red Wine Sauce
กุ้งทอดซอสมะขาม	สุกี้ยากิญี่ปุ่น (หมู)	ปลาหมึกผัดกรองเครื่อง	กะหลอบหม้อดิน	ปูบ้มแพดพงกระหรี่
Fried Shrimp with Tamarind Sauce	Pork Japanese Sukiyaki	Stir-fried Squid with Condiments	Pot Baked Style Seafood	Soft Shell Crab with Yellow Curry
ปลาแซลมอนย่างซอสเสาวรส	เป็ดย่างฮ่องกง	เห็ดออรินิจิพัตกุ้ง	กุ้งอบวุ้นเส้น	ปอกไก่เหล้าแดง
Grilled Salmon with Passion fruit Sauce	Hong Kong Roast Duck	Stir-fried Eringi Mushroom with Shrim	Baked Glass Noodle with Shrimp	Red Sauce Chicken Wings
หะลেพัดจ่า	สต็อกปลาดอร์พัตกระเพรา	เนื้อปลาทับทิมทอดสามรส	ปลาช่อนอบซอสบูบีไฟ	เนื้อ (หรือหมู) พัดพริกไทยดำ
Stir-fried Seafood with Spicy Herbs	Dory Steak with Stir-fried Sweet Basil	Fried Fish Filet with Sweet Spicy Sauce	Fried Mullet w/ Spicy Salad & Herbs	Stir-fried Beef (Pork) with Black Pepper
เป็ดตุ๋นฟักมะนาวดอง	ต้มคลังกุ้งย่าง	ไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน	ซีดรอทบูร์โอนต้มแบบး	ต้มข่าปลาแซลมอน
Braised Duck Soup with Pickled Lime	Piquant Grilled Shrimp Soup	Braised Chicken with Chinese Mushroom	Hot & Sour Soup with Spareribs	Salmon in Coconut Milk Soup
ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ	ข้าวห้อมมะลิ
Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice	Jasmine Rice
ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน	ผลไม้ร้อน
Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits	Mixed Fruits
คาปูชิโน่เด็ก	เครปเค้กราดซอสราสเบอร์รี่	บลูเบอร์รี่เชสเดก	เดก้าแบลกฟลอเรส	เดก้าแบลกฟลอเรส
Capuccino Cake	Crepe Cake with Raspberry Sauce	Blue Berry Cheesecake	Black Forest Cake	Upside Down Cake
ลอดช่องสังฆ์ปิร์	ข้าวเหนียวก้าวคำ	กล้วยไข่บบชี	ผลอยสามสี	เต้ากึงเย็น
Singapore Flour Dumpling w/ Icy Syrup	Sweet Black Bean with Sticky Rice	Sweet Banana in Coconut Milk	Three Colours Sweet Icy Gems	Preserved Fruits & Beans Icy Syrup

หมายเหตุ: บริการจัดอาหารบุฟเฟ่ต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

www.terrena-catering.com

INTL MENU II -1		INTL MENU II -2		INTL MENU II -3	
ເສັ່ນສັດ	Chef's Salad	ສລັດພລາໄນ້ກຸ່ງທອດ	Deep Fried Prawn Fruit Salad	ເບົ່າຮ່າສັດ	Caesar Salad
ກຸ່ງທອດໄປເກົ່າສາຫະ່າຍ	Fried Shrimp with Turnip & Seaweed	ຫວຍແມລງຢູ່ນິວບັນແລນດໍອນບັນຫຼັກໂບນ	Baked Mussel w/ Cheese & Spinach	ຢ່າປາແບລນວນທອດສມູນໄຟຣ	Spicy Salmon Salad with Herbs
ບຸແຫວຍລາຍ	Cream of Clam chowder	ບຸແຫ້າວໂພດ	Cream of Corn	ບຸແຫ້າຫີດ	Cream of Mushroom
ຂມໍນັບໂຮລ-ແຍ	Soft Rolls & Butter	ຂມໍນັບໂຮລ-ແຍ	Soft Rolls & Butter	ຂມໍນັບໂຮລ-ແຍ	Soft Rolls & Butter
ເນື້ອສົດການອົບ	Beef Stroganoff	ທມູອບບອສໂກງູຈັງ	Braised Porkloin w/ Gochujang Sauce	ບຶ້ໂຄຮງຫຼູ່ຍ່າງບາຮົບຝົວ-ນັນບດ	Barbecue Pork Ribs & Mashed Potato
ປລາແບລມອນຢ່າງບອສປັບໜີວ່າວານ	Grilled Salmon w/ Sweet & Sour sauce	ເນື້ອປາກະເພີ່ນ້ຳຕ້າ໌	Steamed Sea Bass w/ Black Soya Bean	ເປີດອົບເກລືອ (ຫອມແດງ ນັນ ມັນ ອ່ານີ້ຟ)	Salted Roast Duck w/ Asparagus
ຖຸ້ນັດບອສເຊົກບ້ອ	Stir-fried Prawn with XO Sauce	ບາຮົບຝົວເນື້ອ (ທມູ) ໃນໄມ້ເສີບນ	Beef (Pork) Barbecue on Skewers	ອຸ່ຈື່ກຸ່ງ	Sweet Red Curry with Prawn
ແກງເພື້ດປີດຢ່າງ	Roast Duck Red Curry	ທະເລັດຈ່າ	Stir-fried Seafood with Hot Pepper	ຕົມຢ່າໄກໆຕຸ່ນຍາຈິນ	Hot& Sour Chicken Soup w/ Herbs
ຟູ້ບັນໜັກສັດ	Fettuccine Pasta	ສປາເກີດຕັ້ງພັດພັກກະເທື່ອມກຸ່ງ	Stir-fried Spaghetti w/ Chili & Garlic	ຂ້າວອບສັບປະດ-ກຸ່ນເບື້ງ	Pineapple Fried Rice
ບ້າວຫອມມະລີ	Jasmine Rice	ຂ້າວຫອມມະລີ	Jasmine Rice	ບ້າວຫອມມະລີ	Jasmine Rice
ພລໄມ້ຕາມຖຸກາລ	Fresh Seasonal fruits	ພລໄມ້ຕາມຖຸກາລ	Fresh Seasonal fruits	ພລໄມ້ຕາມຖຸກາລ	Fresh Seasonal fruits
ກັບຄົມກອບ	Sweet Icy Ruby	ເຕົວຍ່າມສົດ ກັບຝຽວຸຕ່ສັດ	Milk Pudding with Fruit Salad	ໂທງກ່ວຍເຢັນ	The Dessert of Five with Icy Syrup
ເດັກນັດຫຼາພື້ນແລະກົວ	Kiwi & Peach Milk Cake	ບສູບເວຣ່ເສົດດັກ	Blueberry cheesecake	ເຕຣປັດກ່າຣາບອສරາສເບວ່ົ່	Crepe Cake with Raspberry Sauce
ກາແພ ທີ່ອ ທ່າ	Coffee or Tea	ກາແພ ທີ່ອ ທ່າ	Coffee or Tea	ກາແພ ທີ່ອ ທ່າ	Coffee or Tea

ທ່ານຍ່າຍຫຼຸດ: ບຽກຮ່າງຈັດວາຫານບຸຟິໄຟ່ຕັ້ງແຕ່ 50 ທ່ານເຊັ່ນໄປ ຕ່າງວ່າ 50 ທ່ານແຕ່ໄຟ່ນ້ອຍກ່ວ່າ 30 ທ່ານ ເພີ່ມຮາດກ່າວນລະ 50 ນາທ

www.terrena-catering.com

MENU III -1		MENU III -2		MENU III -3	
เยฟสลัด	Chef's Salad	สลัดวอลดอร์ฟ	Waldorf Salad	ซีบาร์สลัด	Caesar Salad
ยากั่วพู	Wing Bean Spicy Salad	ลาบปลาเผาบนอย่าง	Grilled Salmon Spicy Salad	ยำสามกรอบ	The Three Musketeers Spicy Salad
บุปผาครอท	Carrot Soup	บุปผาซอฟตราเก็ต	Cream of Corn	บุปชันเก็ต	Cream of Mushroom
ขนมปังโรล-เบย	Soft Rolls & Butter	ขนมปังโรล-เบย	Soft Rolls & Butter	ขนมปังโรล-เบย	Soft Rolls & Butter
ปีกไก่ห่อตสสไปซี่โคเรียน	Spicy Korean Chicken Wings	หอยแมลงภู่น้ำเขียวแลนด์อบบล็อกชานายอ่อน	Poached Mussel w/ Sabayon Sauce	หอยแมลงภู่น้ำเขียวแลนด์อบบล็อกพักไขม	Poached Mussel w/ Cheesy Spinach
ปลาหมึกเลมอนอยเปเปอร์	Salt & Pepper Squid w/ Lemon Mayo	ปอเปี๊ยะเป็ดไส้	Pot-stewed Duck Spring Rolls	ไก่ตะกระยำบุ้นน้ำปลาทอด	fried Fish Sauce Marinated Chicken
เนื้อม้วนอร์ดอน	Beef Morcon	ชีดีรองหมูย่างบางบาร์บีคิว-บันนด	Barbecue Pork Ribs & Mashed Potato	แซลมอนย่างเกลือบซอฟท์ดอร์นจิ	Grilled Salmon with Eringi Sauce
พัคสีสายราชเดือนปู	Four Vegetables w/ Crab Meat Sauce	กุ้งนึ่งกระเทียมโคนกับบล็อกเสาวรส	Steamed Prawn w/ Passion Fruit Sauce	กุ้งบอสพริกหวานเกี้ยวทอด	Fried Wanton w/ Sweet Chili Prawn
ปลาแหลมอย่างพัคกระเพรา	Salmon w/ Stir-fried Sweet Basil	สต็อกปลาอินทรีย์กับแกงกะหรี่ทะเล	King Mackerel Steak w/ Seafood Curry	เป็ดอบเกลือ (หอยแครง มันผึ้ง หน่อไม้ฟรั่ง)	Salted Roast Duck w/ Asparagus
เบ็ดดูนยาจัน	Double Boiled Beer w/ Chinese Herbs	น้ำส้มซุปป้อ กับโรตี	Beef Mussaman Curry with Roti	แกงเบนจมุกพริกเข็มบุสด	Fresh Chili Green Curry with Beef
ฟูซิลลี่ฟู้ดส์พัคพริกเผา	Fusilli Seafood w/ Sweet Chili Paste	เฟตuccineน้ำดองหอยลาย	Stir-fried Fettuccine w/ Clams	สปาเก็ตตี้พัคพริกแห้งปลาสาลิดกอตกรอบ	Stir-fried Spaghetti w/ Crispy Gouami
ข้าวหอมมะลิ	Steamed Jasmine Rice	ข้าวหอมมะลิ	Steamed Jasmine Rice	ข้าวหอมมะลิ	Steamed Jasmine Rice
ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits	ผลไม้ตามฤดูกาล	Fresh Seasonal fruits
ผลอย samo สี	Sweet Icy Three Colour Gems	พุดดิ้งชาเขียวกับกั่วแดงกวน	Green Tea Pudding with Red Bean	เต้าห่วงนมสดกับถุงพีช	Milky Custard with Peach
เด็กน้ำสุดหน้าพีชและกั่ว	Kiwi & Peach Milk Cake	บลูเบอร์รี่เชสเค้ก	Blueberry cheesecake	เครปเด็กกราดบล็อกราสเบอร์รี่	Crepe Cake with Raspberry Sauce
กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea	กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea	กาแฟ หรือ ชา	Coffee or Tea

หมายเหตุ: บริการจัดอาหารบุฟเฟ่ต์ตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป ต่ำกว่า 50 ท่านแต่ไม่น้อยกว่า 30 ท่าน เพิ่มราคาท่านละ 50 บาท

www.terrena-catering.com