



SHERATON  
GRANDE SUKHUMVIT  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
Bangkok

# Cupid of Love

## Chinese 1

Shrimp Salad with Fruits Salad  
สลัดกุ้งผลไม้  
\*\*\*

Braised Shark's Fin with Shredded Chicken  
and Shitake Mushrooms  
หุจฉลามไก่เส้นเห็ดชิตะเกะ  
\*\*\*

Barbecued Peking Duck  
เป็ดปักกิ่ง  
\*\*\*

Stir-fried Cuttle Fish with Chili Sauce  
ปลาหมึกผัดรสจวาน  
\*\*\*

Sautéed Hong Kong Kale  
with Black Mushroom Sauce  
คะน้าฮ่องกงราดเห็ดหอม  
\*\*\*

Steamed Sea Bass with Black Bean Sauce  
ปลากระพงนึ่งเต้าเจี้ยว  
\*\*\*

Chicken Soup with Chinese Herbs  
ไก่ไทยตุ๋นยาจีน  
\*\*\*

Fried Hokkien Noodles "Fu Jian Mian"  
บะหมี่ฮกเกี้ยน  
\*\*\*

Cream of Red Bean with Lotus Seeds  
ถั่วแดงบดใส่ลูกบัว

## Chinese 2

Four Kinds of Cold Combination  
(Crab Meat Stick, Jelly Fish with Sesame Oil, Stuffed  
Pork Leg and Marinated Chicken with Chinese Wine)  
ออร์ดิรี่ฟรอมมีตร  
\*\*\*

Braised Shark's Fin Soup with Bamboo Pith  
and Enoki Mushrooms  
หุจฉลามเชื้อไฟเห็ดเข็มทอง  
\*\*\*

Barbecued Peking Duck  
เป็ดปักกิ่ง  
\*\*\*

Stir-fried Shrimps with Black Bean Sauce  
กุ้งผัดเต้าเจี้ยว  
\*\*\*

Sautéed Broccoli with Crab Meat Sauce  
บรอกโคลี่ราดเนื้อปู  
\*\*\*

Steamed White Snapper with Soya Sauce  
ปลากระพงขาวนึ่งซีอิ้ว  
\*\*\*

Black Mushroom Soup with Bamboo Pith  
เห็ดหอมตุ๋นเชื้อไฟ  
\*\*\*

Fried Rice Yang Chow Style  
ข้าวผัดหยางโจว  
\*\*\*

Double boiled Ginkgo Nuts  
แปะก๊วยร่อน



SHERATON  
GRANDE SUKHUMVIT  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
Bangkok

# Wedding Bells

## Chinese 1

Four Kinds of Cold Combination  
(Roasted Duck, Marinated Chicken with Chinese Wine,  
Jelly Fish with Sesame Oil and Crab Meat Stick)

ออร์เคิร์ฟราวมิตร  
\*\*\*

Braised Shark's Fin Soup with Crab Meat

หูดลามเนื้อปู  
\*\*\*

Barbecued Suckling Pig

หมูหัน  
\*\*\*

Steamed Prawns with Garlic

กุ้งนึ่งกระเทียม  
\*\*\*

Sea Cucumbers with Black Mushroom

ปลิงทะเลทรงเครื่อง  
\*\*\*

Steamed Garoupa with Soya Sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ๊ว  
\*\*\*

Double boiled Black Chicken with Bamboo Pith

ไก่ดำตุ๋นเยื่อไผ่  
\*\*\*

Fried Rice Yang Chow Style

ข้าวผัดหยางโจว  
\*\*\*

Sago with Cantaloupe

สาธูแคนตาลูป

## Chinese 2

Four Kinds of Hot Combination  
(Pork Spare Ribs with Red Wine Sauce,  
Wok-fried Fish Maw, Abalone in Brown Sauce and  
Roasted Duck)

ออร์เคิร์ฟร้อน  
\*\*\*

Braised Shark's Fin Soup with Mixed Seafood

หูดลามรวมมิตรทะเล  
\*\*\*

Barbecued Suckling Pig

หมูหัน  
\*\*\*

Sautéed Abalone and Hong Kong Kale  
with Oyster Sauce

เป๋าซ้อกับคะน้าฮ่องกงราดน้ำมันหอย  
\*\*\*

Stir-fried Soft Shell Crab with Chili

ปูนิ่มผัดพริกแกง  
\*\*\*

Fried Garoupa with Soya Sauce

ปลาเก๋าทอดราดซีอิ๊ว  
\*\*\*

Chicken Soup with Chinese Herbs

ไก่ไทยตุ๋นสมุนไพร  
\*\*\*

Fried Rice with Chinese Olives

ข้าวผัดหน่าเลียบ  
\*\*\*

Sticky Rice with Cream Taro, Ginkgo Nuts and Honey

โอหั่นเป๊ะก้วยราดน้ำผึ้ง



SHERATON  
GRANDE SUKHUMVIT  
A LUXURY COLLECTION HOTEL  
Bangkok

# Heart to Heart

## Chinese 1

Assorted Hors D' Oeuvre  
(Pork Spare Ribs with Red Wine Sauce,  
Chicken in Soya Sauce,  
Marinated Chicken with Chinese Wine,  
Wok-fried Fish Maw)

ออร์เคิร์ฟรวมมิตร  
\*\*\*

Braised Shark's Fin with Crab Meat  
and Minced Yunnan Ham

หูลลามเนื้อปูแฮมยูนาน  
\*\*\*

Barbecued Suckling Pig

หมูหัน  
\*\*\*

Goose Webs with Abalone and Vegetables in Brown Sauce

ขาห่านเป็้อ่น้ำแดง  
\*\*\*

Sautéed Prawn Szechwan with Broccoli

กุ้งผัดเสฉวนกับบรอกคอรี่  
\*\*\*

Steamed Garoupa with Soya Sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว  
\*\*\*

Braised Fish Maw with Black Mushrooms

กระเพาะปลาตุ๋นเห็ดหอม  
\*\*\*

Fried Sticky Rice with Dried Scallops wrapped in Lotus Leaf

ข้าวผัดคั้งป้วยห่อใบบัว  
\*\*\*

Double boiled Ginkgo Nuts with Fresh Milk

แป๊ะก๊วยร้อนนมสด

## Chinese 2

Prawn Salad with Fruits Salad

สลัดกุ้งมังกร  
\*\*\*

Braised Shark's Fin in Brown Sauce

หูลลามน้ำแดง  
\*\*\*

Barbecued Suckling Pig

หมูหัน  
\*\*\*

Sea Cucumbers with Oyster Sauce

ปลิงทะเลเจียนน้ำมันหอย  
\*\*\*

Sautéed US Scallops with X.O. Sauce

หอยเชลล์ผัดซอส X.O.  
\*\*\*

Steamed Garoupa with Soya Sauce

ปลาเก๋านึ่งซีอิ้ว  
\*\*\*

Black Chicken Soup with Fish Maw

ไก่ดำตุ๋นกระเพาะปลา  
\*\*\*

Steamed Sticky Rice Cantonese Style in Lotus Leaf

ข้าวเหนียวทรงเครื่องห่อใบบัว  
\*\*\*

Double boiled Ginkgo Nuts with Fresh Milk

แป๊ะก๊วยร้อนนมสด