

The
Chef

CATERING
Recipe est.1959



"SIGNATURE COCKTAIL"

#CT 001

SPICY CRISPY
SHRIMP SALAD

ลาบกุ้งกรอบซอุนทอง



#CT.002

GRILLED SHRIMP WITH ROYAL
PROJECTS VEGETABLE SALAD
สลัดกุ้งย่างโครงการหลวง



#CT.003

SAE BASS AND CORN NACHO
WITH BBQ SAUCE

นาโซปลากะพงและข้าวโพดย่างซอสบาร์บีคิว



SEAFOOD ON THE ROCK

ยกพลขึ้นบก
#CT.004

FRIED EGG AND SHRIMP WITH
TAMARIND SAUCE

ไข่ลูกเขยกุ้งซอสมะขาม

#CT.005

SPICY SALMON
WITH THAI
HERBS SALAD

ปลาแซลมอนย่างแซ่บ



#CT.006





CT#007
CHOCOLATE TART
ช็อกโกแลต ทาร์ต



CT#008

MATCHA
DOME

โดมชาเขียว



CT#009
AMERICANO

MIXED BERRY JELLO

อเมริกันเบอร์รี่
แมวรี่เจลโล่



CT#010

RED VELVET CAKE

เรด เบลเวท เค้ก



"FUSION COCKTAIL"

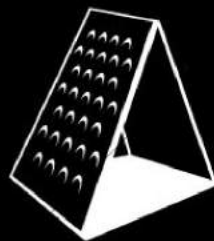


#CT.011

MINI BLACK BUEGER
WITH SHELL POP AND
SESAME OIL

มินิแบล็คเบอร์เกอร์โฮยเซลล์ป๊อป

Good to feel you're



#CT.013

SALMON BEETROOT NIGIRI



นิกิริแซลมอนบีทรูท



#CT.012

BACON
YAKISUBA



เบคอนกรอบยากิโซบะ

FRESH SPRING ROLLED WITH CRAB MEAT

#CT.014



ฟรุ๊ตเฟรชโรล

GUILIN SHRIMP BALL
WITH SWEET AND SOUR SAUCE
ลูกชิ้นกุ้งหลินซอสเปรี้ยวหวาน



#CT.015

TERRARIUM SALAD

#CT.016



COUSCOUS SHRIMP SALAD
สลัดทงคูลคูล



#CT.017

NICOISE AND GRILLED
TUNA SALAD

นิซวส์สลัดทูน่าย่าง



#CT.018

GRILLED CHICKEN
MEDITERANIAN SALAD

ไก่งย่างเมดิเตอร์เรเนียนสลัด

made
with
passion.
fuel your



TERRARIUM SALAD



#CT.019

JAPANESE KAISO SALAD

สลัดเซียววัญญี่ปุ่น



#CT.020

SMOKED CHICKEN CAESAR SALAD

อกไก่รมควันชีซาร์สลัด

#CT.021

MINI APPLE AND CRISPY BACON SALAD WITH SPICY MAYO SAUCE

มินิแอปเปิ้ลสลัดเบคอนกรอบ
ซอสสไปซี่มายो



#CT.022

MINI SEAFOOD BURGER

มินิเบอร์เกอร์ซีฟู้ด



#CT.023

FISH BURGER WITH THOUSAND ISLAND SAUCE

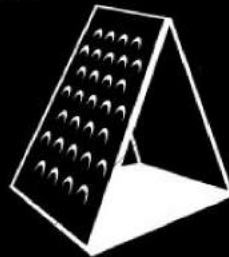
เบอร์เกอร์ปลาซอสทาว์นไอส์แลนด์



CHOC PORK BURGER

ช็อคพอร์กเบอร์เกอร์

#CT.024



#CT.025

KUROBUTA AND CASSEROLE BURGER

มินิคูโรบุดะครีมคาสเซโรลเบอร์เกอร์





GRILLED CHICKEN WITH RICE

ข้าวหน้าไก่ย่าง
#CT.026



MINI SAUSAGE

มินิซอเสา

#CT.027



#CT.028

GRILLED CHICKEN BOURBON BBQ WITH SRIRACHA HONEY SAUCE

ไก่ย่างเบอร์เบินบาร์บีคิวซอสศรีราชาสไตล์แม็กซทัน

GRILLED SHRIMP GUACAMOLE CANAPE'

กุ้งย่างซอสอะโวคาโดคานาเป้ #CT.029



#CT.030



CANAPE' SALMON MOUSSE
WITH CRACKER

มูสแซลมอนแครกเกอร์กรอบ

SHRIMP MARINATE CANAPE'

คานาเป้กุ้งทรงเครื่อง



#CT.031

SMOKED SALMON
CREAM CHEESE CANAPE'

คานาเป้สโมคแซลมอนครีมชีส

#CT.032



ROASTED PORK GREEN TEA WITH HONEY MUSTARD MATCHA SAUCE

หมูย่างชาเขียวซอสอันนิมัสตาร์ด

#CT.033



BAKED SPINACH WITH CHEESE

ผักโขมอบชีส



#CT.034



#CT.035



BAKED NEW ZEALAND MUSSEL
WITH TOMATOES CONCASE' AND HERBS

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสคองคาเซสสมุนไพร

#CT.036

DOUBLE BOILED PORK WITH TAMARIND SAUCE

หมูตุ๋นซอสมะขาม



#CT.037

SALMON ROLLED WITH MISO SAUCE

แซลมอนโรลซอสมิโซะ



#CT.038

SHRIMP DUMPLING WITH SPICY AND SOUR SAUCE

ขนมจีบกุ้งซอสต้มยำ



THAI NOODLES WITH BRAISE PORK

ก๋วยเตี๋ยวน้ำตกหมูตุ๋น
#CT.039





#CT.040

SPICY GRILLED CHICKEN WITH THAI HERBS

น้ำตกไก่ย่าง

หมูสามชั้น
MINI PORK KIMBRIKA STEAK

หมูสามชั้น



#CT.041



CHICKEN OR PORK SATAY

ไก่สะเต๊ะหรือหมูสะเต๊ะ
#CT.042



THE CHEF DUCK

เป็ดย่างเตาถ่าน

#CT.043



CHICKEN TERIYAKI

ไก่ย่างเทริยากิ
#CT.044



STIR FRIED THAI NOODLE

ผัดไทยไข่กุ้ง

#CT.045

FRIED SHRIMP WITH SPICY MANGO SEAFOOD DIP

กุ้งแถมปุระซอสมะม่วงสไปซี่
#CT.046



#CT.047

SHRIMP WONTON WITH SZECHUAN SAUCE

เกี๊ยวกุ้งจักรพรรดิซอสเสฉวน



#CT.048

CRISPY GINGER BREAD

SERVED WITH CARROT SAUCE

ขนมปังขิงซอสแครอท



CHICKEN BRAISED WITH RED WIN
AND MUSTARD SEED POTATOES
ไก่ตุ๋นไวน์แดงกับมันแต้
#CT.049



#CT.050
HAM MUSHROOM CREPE
WITH AMERICAN CHEESE

เครปแฮมเห็ดครีมชีสอเมริกัน



#CT.051
CHICKEN HAMBURG
WITH PEPPERCORN SAUCE
แฮมเบอร์เกอร์ไก่ซอสพริกไทย



#CT.052
ROASTED POTATOES WITH
SOUR CREAM AND CRISPY BACON
มันฝรั่งอบขาวครีมและเบคอนกรอบ



#CT.053
TOMATOES AND QUINOA
WITH BALSAMIC DRESSING

สลัดมะเขือเทศควินัว
และธัญพืชบาซามิกเดรสซิง

#CT.055



STIR FRIED SEAFOOD
IN PINK SUACE

เย็นตาโฟทะเลแห้งซอสต้มยำ

#CT.054

FRESH SPRING ROLLED WITH
GRILLED FISH VIETNAMESE STYLE

เมี่ยงปลาเผาสมุนไพรวียดนาม



#CT.056

MIXED VEGETABLE WITH SEA FOOD
FOOD WITH DUO MUSHROOM

สุกักรงเครื่องชีฟู้ดเห็ด 2 สี



#CT.057

FRIED POTATOES WITH
MASSAMUN SAUCE

ผัดมันสองสหายซอสมัสมั่น





CALIFORNIA SUSHI SANDWICH

แคลิฟอร์เนียซูชิแซนวิช
#CT.059

#CT.058

SPICY CRISPY CATFISH SALAD
ยำปลาตุกฟู



GRILLED SKEWERED
SALMON SOYU BEETROOT

แซลมอนย่างโซยุบีทรูทเสียบไม้
#CT.060

GREEN CURRY CHICKEN SAUCE
WITH ROTI BREAD

ซอสแกงเขียวหวานไก่โรตีสกรอบ
#CT.061



#CT.062

GRILLED CHICKEN CURRY MINI STEAK
ไก่ย่างสับชีงนก=รส



#CT.063



GRILLED CHICKEN THAI HERBS
WITH THAI SPICY SAUCE

ไก่ย่างสมุนไพรซอสจิ้มแจ่ว



#CT.064

FRIED PORK JAPANESE
CURRY SAUCE WITH SOBA

แกงกะหรี่หมูเผ็ดร้อนสไตล์
ญี่ปุ่นและเส้นโซบะ

#CT.065

GRILLED DUCK SALAD WITH
SZECHUAN CHILI AND SESAME OIL

สลัดเป็ดย่างพริกเสฉวนน้ำมันงา



#CT.066

FRESH SPRING ROLLED SHRIMP
WITH THAI SPICY SAUCE

ลุ่มสวนดอกไม้กุ้งซีฟู้ดสไตล์



#CT.067



GRILLED CHICKEN AND NAAN WITH
GREEN CURRY SAUCE

แป้งnaanและไก่ย่างซอสเขียวหวานสไตลอินเดีย

#CT.068

SPAGHETTI PESTO SHRIMP ALMOND
WITH GARLIC BUTTER SAUCE

สปาเก็ตตี้เพสโตกุ้งย่างซอสเนยกระเทียม



#CT.069

SEA BASS BOUILLABAISSE
WITH BAGUETTE

บูยาเบสปลากระพงกับขนมปังฝรั่งเศส



#CT.070

GRILLED SHRIMP WITH ROYAL PROJECT VEGETABLES

สลัดกุ้งย่างผักโครงการหลวงและกลีบบัว



#CT.071

FRESH LOTUS FLOWER WITH CRAB MEAT SPRING ROLLED

ลุยสวนกลับบัวเนื้อปูก้อน



#CT.072

SAVOURY PETAL OF LOTUS FLOWER WRAPS AND LOTUS FLOWER

แป้งงาคั่วกลับบัว



#CT.073



ODEN
โอเด็ง

"DESSERT"



CT#074

LEMON AND RASPBERRY MOUSSE CAKE

เลมอนราสเบอร์รี่มูสเค้ก

CT#075
ทiramisuเค้กช็อค
TIRAMISU
TRIFLE



CT#076
TROPICAL CHEESE
PARFAIT

ทรอปิคอลชีสเค้กพาร์เฟก



CT#077



VANILLA BAVARIAN
CREAM MANGO SAUCE
WITH FRESH FRUITS

วานิลลาบาวาเรียนครีมซอสมะม่วง

CT#078
BLACK CURRANT
AND LEMON SHOT

แบล็คเคอร์เร็นและเลมอนเค้กช็อค



CT#079 " VANILLA CREME BRULEE FRESH FRUITS "

วานิลลาครีมบรูเล่ผลไม้รวม



GREEN TEA ROLLED

โรลชาเขียวครีมสดสไตล์ญี่ปุ่น
CT#080



CT#081
BUTTERFLY PEA AND
COCONUT CREAM CAKE
เค้กอัญชันกะทิหอม



CT#082
MANDARIN
CHEESE CAKE SHOT
แมนดารินชีสเค้กช็อต



CT#083
STRAWBERRY
CREAMBUREE'

สตรอว์เบอร์รี่ครีมบูเร'



CT#084
STRAWBERRY
YOGHURT MOUSSE
สตรอว์เบอร์รี่โยเกิร์ตมูส





CT#085
LEMON MOUSSE
SOFT CAKE

เลมอนซอฟท์เค้ก



CT#086

BLACKCURRANT
BAVARIAN

บาวาเรียนแบล็คเคอร์รี่



CT#087

ไวท์ช็อกโกแลตมูสโดม
WHITE CHOCOLATE
MOUSSE DOME



CT#088

VICTORIA CAKE

วิกตอเรียสปอนจ์ควีนีลา
สตรอว์เบอร์รี่เค้ก

CT#089

CHOCOLATE
BROWNIE

ช็อกโกแลตบราวนี่





CT#090
MIXED FRUITS
BERRY CAKE

เค้กผลไม้รวมครีมสด



CT#091
BLUBERRY
CHEESE CAKE

บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก



CT#092
STRAWBERRY
CHEESE CAKE

สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก



CT#093
DEVIL'S
DARK CAKE

ดาร์กช็อกโกแลตเค้ก



CT#094
ROYAL MOCCA CAKE

รอยัลมอคค่าเค้ก



Baked with Love



TARO SWEET
CAKE

เค้กเผือกหอม
CT#095



CT#096

WHITE CHOCO
ROYAL SWEET CAKE

ไวท์ช็อกโกแลตเลเยอร์เค้ก



CT#097
PANDANUS SWEET LAYER
COCONUT JAM CAKE

เค้กเตยหอมแยมมะพร้าว

CT#098

OPERA CAKE

โอเปร่าเค้ก



CT#099
SNOWCAKE
(HAZELNUTS MOUSSE CAKE)
ฮาเซลนัทมูสเค้ก



CT#101
CHRISTMAS
FRUITS CAKE
ชีฟลอนผลไม้รวม



CT#100

ORANGE MOUSSE
DOME
ออเรนจ์มูสโดม



CT#103
BERRIES MIXED
JELLO MOUSSE
มูสเจลลี่เบอร์รี่



CT#102
PASSION FRUIT AND WHITE
CHOCOLATE CREAM CAKE
เค้กเสาวรสไวท์ช็อกโกแลตครีม

CT#104
PURPLE SWEET POTATOES
PANNA COTTA
พานาคอตต้ามันม่วง

