

GOURMET PRIMO
CATERING



THAI SET

The prices are subject to 7% VAT and outside catering charges

Minimum 30 persons guaranteed

Type of Menu	Price	Appetizers	Soup 1	Main Dishes	Desserts
Menu A	850	2	1	3	1

Appetizers

Spicy minced pork, chicken or squid salad with fresh mint and ground roasted rice*

*ลาบหมู ไก่ หรือ ปลาหมึก

Deep-fried fish cakes

ทอดมันปลา

Spicy jelly noodle salad with crab stick

ยำวุ้นเส้นใส่ปูอัด

Northeastern style spare pork rib with condiments

ซี่โครงหมู เสริฟพร้อมเครื่องเคียงต่างๆ

Main Dishes

Green curry with chicken, pork or "Pla Krai" fish balls*

*แกงเขียวหวานไก่ หมู หรือ ลูกชิ้นปลากราย

Stir-fried kale with crackling pork

ผัดคะน้าหมูกรอบ

Stir-fried chicken breast with black pepper

อกไก่ผัดพริกไทยดำ

Stir-fried squid with chili paste

ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา

Chicken or beef massaman curry *

*แกงมัสมั่นไก่ เนื้อ

Black wok fried seasonal vegetables

ผัดผักรวมมิตร

Soup

Seafood soup with lemongrass and kaffir lime leaves

ต้มยำทะเล

Thai style herb and vegetable soup with fresh shrimps

แกงเลียงผักและกุ้งสด

Desserts

Fresh seasonal fruit

ผลไม้สดตามฤดูกาล

Banana in Coconut milk

กล้วยบวชชี

Coffee and Tea

Type of Menu	Price	Appetizers	Soup 1	Main Dishes	Desserts	Thai Herbal Drink
Menu B	950	2	1	4	2	1

Appetizers

Spicy squid salad

ปลาลำปลาหมึก

Spicy mixed fruits salad with fresh shrimps

ส้มตำผลไม้กุ้งสด

Spicy minced duck salad with mint, cilantro leaves & ground roasted rice

ลาบเป็ดหนังกรอบ

Northern style minced pork and chili paste with tomatoes and vegetables

น้ำพริกอ่องพร้อมเครื่องเคียง

Main Dishes

Red curry with pork or chicken accompanied with fresh Thai vermicelli *

*แกงเผ็ดหมู หรือ ไก่ เสริฟพร้อมขมแมงจัน

Fried fish topped with young pepper corns

ปลาผัดพริกไทยอ่อน

Spicy seafood souffl

ห่อหมกทะเล

Stir-fried pork or beef with sesame sauce *

*หมู หรือ เนื้อ ผัดซอสงา

Dry red curry with pork, chicken or beef in coconut milk *

*พะแนงหมู ไก่ หรือ เนื้อ

Stir-fried broccoli, carrots and shiitake mushrooms with oyster sauce

บร็อกโคลี่ แครอท และเห็ดหอมผัดน้ำมันหอย

Stir-fried snapper with young ginger and chillies

ปลากระพงผัดขิง

Stir-fried four kinds of vegetables with oyster sauce

ผัดผักสี่สหาย

Soup

Spicy mixed seafood soup with lemongrass and kaffir lime leaves

ต้มยำทะเล

Double-boiled chicken soup with shiitake mushroom

ซุปลูกตุ๋นเห็ดหอม

Thai Desserts

Fresh seasonal fruit

ผลไม้สดตามฤดูกาล

Crispy water chestnuts in coconut milk syrup

ทับทิมกรอบ

Thai Herbal Drink

Iced Lemon tea juice

Iced lemongrass juice