



THAVORN
BEACH VILLAGE RESORT

CORPORATE PARTY PACKAGE



HAPPY PACKAGE

THB 180,000

Inclusive of :

- Thai Buffet
- Beverage: Refresh Package 4 hours
- Standard Backdrop with company name
- Decorations with Fairy light Roof Coverage
- Complimentary Projector with LCD Screen
- Premium Table Decoration
- Free Corkage Charge 5 bottles.
- Extra person charge at THB 3,700/person

BLISS PACKAGE

THB 300,000

Inclusive of :

- Inter Buffet
- Beverage: Refresh Package 4 hours
- Pre cocktail 1 hour
- Fresh Coconut for each person
- Standard Backdrop with company name & logo
- Decorations with Fairy light full coverage
- Complimentary Projector with LCD Screen with bamboo frame
- Premium Table Decoration
- Duo Band (2 Breaks)
- Free Corkage Charge 10 bottles
- Extra person charge at THB 6,200/person

MERRY PACKAGE

THB 450,000

Inclusive of :

- BBQ Seafood Buffet
- Additional Selection of Live Station 1 Station
- Beverage: Icy Package 4 hour
- Pre cocktail 1 hour
- Fresh Coconut for each person
- Standard Backdrop with company name & logo
- Decorations with Fairy light full coverage
- Complimentary Projector with LCD Screen with bamboo frame
- Premium Table Decoration
- Trio Band (2 Breaks)
- Fire Dance Show 15 minutes
- Free Corkage Charge 15 bottles
- Extra person charge at THB 9,500/person

Condition: The package is applicable for 30 persons. Additional person will charge as per package

HAPPY PACKAGE MENU

Thai Buffet A

or

Thai Buffet B

APPETIZERS AND SALAD อาหารเรียกน้ำย่อย

A VARIETY OF SEASONAL SALADS WITH A SELECTION OF DRESSINGS AND CONDIMENTS

ผักสลัดตามฤดูกาล น้ำสลัดหลากชนิดและเครื่องเคียง

SPICY PAPAYA SALAD ส้มตำ

DEEP FRIED VEGETABLES SPRING ROLL SERVE WITH SWEET PLUM SAUCE

ปอเปี๊ยะผักทอดเสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

SOUPS ซุป

MILD GROUND PORK AND BEAN CURD SOUP

แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่ายทะเล

HOT ENTREES อาหารจานหลัก

STIR FRIED PORK WITH FRESH CHILI หมูผัดพริกสด

STEAMED SEA BASS WITH CHILI LIME SAUCE ปลากระพงนึ่งมะนาว

YELLOW CURRY WITH CHICKEN AND POTATOES แกงกะหรี่ไก่

STIR FRIED MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE AND GARLIC ผัดผักรวม

STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย

DESSERTS ของหวาน

A SELECTION OF TRADITIONAL THAI DESSERTS ขนมไทย

A VARIETY OF SEASONAL SLICED FRUITS ผลไม้ตามฤดูกาล

APPETIZERS AND SALAD อาหารเรียกน้ำย่อย

A VARIETY OF SEASONAL SALADS WITH A SELECTION OF DRESSINGS AND CONDIMENTS

ผักสลัดตามฤดูกาล น้ำสลัดหลากชนิดและเครื่องเคียง

THAI FRESH SHRIMP CHILI DIPS WITH VEGETABLES ผักจิ้มน้ำพริกกุ้งสด

SPICY PORK WITH RICE CRISPY ข้าวตังหน้าตั้ง

SOUPS ซุป

CHICKEN WITH COCONUT MILK SOUP

ต้มข่าไก่

HOT ENTREES อาหารจานหลัก

ROASTED CHICKEN BREAST WITH CHILI GARLIC SAUCE ไก่อบซอสกะเพรา

STIR-FRIED SEAFOOD WITH CHILI GARLIC, GREEN PEPPER CORN ทะเลผัดกระเทียมพริกไทย

RED CURRY WITH PORK IN KAFFIR LIME LEAVES พะแนงหมู

FRIED BEAN CURD, TOMATO WITH SWEET CHILI SAUCE ผัดเบรี่ยหวานเต้าหู้

STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย

DESSERTS ของหวาน

A SELECTION OF TRADITIONAL THAI DESSERTS ขนมไทย

A VARIETY OF SEASONAL SLICED FRUITS ผลไม้ตามฤดูกาล

Beverage: Refresh Package 4 hours (Fruit Juice, Soft drinks, Local beer and 1 Cocktail)

BLISS PACKAGE

Inter Buffet A

or

Inter Buffet B

APPETIZERS AND SALAD อาหารเรียกน้ำย่อย

A VARIETY OF SEASONAL SALADS WITH A SELECTION OF DRESSINGS AND CONDIMENTS

ผักสลัดตามฤดูกาล น้ำสลัดหลากชนิดและเครื่องเคียง

SEAFOOD ON ICE (WHITE PRAWNS and MUSSELS) SERVED WITH TARTAR SAUCE, COCKTAILS SAUCE, SPICY SEAFOOD SAUCE AND CONDIMENTS อาหารทะเลนั่งบนน้ำแข็ง

(กุ้งและหอยแมลงภู่) พร้อมทาทาซอส, ค็อกเทลซอส, ซิฟูดซอส

MEDITERRANEAN SALAD WITH FETA สลัดเมดิเตอร์เรเนียน ชีสเฟตา

SPICY CRISPY CHICKEN SALAD ยำไก่กรอบ

DEEP FRIED VEGETABLES SPRING ROLL SERVE WITH SWEET PLUM SAUCE ปอเปี๊ยะผักทอด

เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

SOUPS ซุป

INTERNATIONAL - MUSHROOM CREAM SOUP ซุปครีมเห็ด

THAI SOUP - SEAFOOD IN COCONUT MILK SOUP ต้มยำทะเล

LIVE COOKING STATION ชั้มอาหาร

ROAST AUS STRIPLOIN BEEF WITH TRADITIONAL ACCOMPANIMENTS เนื้อสันนอกออสเตรเลียอบ

HOT ENTREES อาหารจานหลัก

ROASTED CHICKEN BREAST WITH GARLIC HERB BUTTER ไก่อบและเนยสมุนไพรและกระเทียม

PAN ROASTED SEA BASS FILLET WITH LEMON PEPPER CRUSTED WITH TOMATO RAGU

AND POTATO CHEESE GRATIN

สเต็กปลากระพงเกล็ดขนมหิปังผิวมะนาวและซอสเนื้อมะเขือเทศมันฝรั่งแกรติน

MINI BAKE POTATO WITH CONDIMENTS มันฝรั่งอบพร้อมเครื่องเคียง

STIR-FRIED CRISPY PORK BELLY WITH CHILI GARLIC HOT BASIL LEAVES กะเพราหมูกรอบ

BEEF MASSAMAN CURRY แกงมัสมั่นเนื้อ

STIR FRIED PORK WITH GARLIC AND PEPPER หมูผัดกระเทียมพริกไทย

STIR FRIED MIXED VEGETABLES WITH OYSTER SAUCE AND FRIED GARLIC ผัดผักน้ำมันหอย

STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย

DESSERTS ของหวาน

ASSORTED MINI TARTS มินิทาร์ต

ASSORTED MINI CAKES มินิเค้กหลากชนิด

A VARIETY OF SEASONAL SLICED FRUITS ผลไม้ตามฤดูกาล

APPETIZERS AND SALAD อาหารเรียกน้ำย่อย

A VARIETY OF SEASONAL SALADS WITH A SELECTION OF DRESSINGS AND CONDIMENTS

ผักสลัดตามฤดูกาล น้ำสลัดหลากชนิดและเครื่องเคียง

SEAFOOD ON ICE (WHITE PRAWNS and MUSSELS) SERVED WITH TARTAR SAUCE, COCKTAILS SAUCE, SPICY SEAFOOD SAUCE AND CONDIMENTS อาหารทะเลนั่งบนน้ำแข็ง

(กุ้งและหอยแมลงภู่) พร้อมทาทาซอส, ค็อกเทลซอส, ซิฟูดซอส

GRILLED VEGETABLES WITH BALSAMIC REDUCTION ผักย่างซอสบัลซามิก MINCED PORK

SALAD ลาบหมู

PORK SATAY WITH ROASTED PEANUT SAUCE หมูสะเต๊ะ

SOUPS ซุป

POTATO, LEEK CREAM SOUP ซุปมันฝรั่งต้นหอม

THAI SOUP - SPICY HOT AND SOUR SEAFOOD HOT BASIL SOUP ต้มยำโปะแตกทะเล

LIVE COOKING STATION ชั้มอาหาร

BAKED SNAPPER FISH WITH SALTED CRUST SERVED WITH SPICY THAI DIPPING SAUCE,

LEMON WEDGE AND GRILLED VEGETABLES ปลากระพงแดงอบเกลือ เสิร์ฟกับน้ำยำ, มะนาวและผักย่าง

HOT ENTREES อาหารจานหลัก

PORK LOIN WITH BACON AND HONEY BERRIES SAUCE หมูและเบคอนเสิร์ฟพร้อมซอสเบอร์รี่น้ำผึ้ง

PAN ROASTED SEA BASS FILLET WITH LEMON PEPPER CRUSTED WITH TOMATO RAGU AND

POTATO CHEESE GRATIN สเต็กปลากระพง เกล็ดขนมหิปังผิวมะนาว และซอสเนื้อมะเขือเทศ มันฝรั่งแกรติน

MINI BAKE POTATO WITH CONDIMENTS มันฝรั่งอบพร้อมเครื่องเคียง

STEAMED FISH FILLET WITH GARLIC CHILI LIME SAUCE ปลานึ่งมะนาว

WOK FRIED BEEF WITH OYSTER SAUCE AND MUSHROOM เนื้อน้ำมันหอย

YELLOW CURRY CHICKEN WITH POTATO AND CRISPY FRIED SHALLOT เก่งกะหรี่ไก่

STIR FRIED MIXED VEGETABLE WITH OYSTER SAUCE AND FRIED GARLIC ผัดผักน้ำมันหอย

STEAMED JASMINE RICE ข้าวสวย

DESSERTS ของหวาน

ASSORTED MINI TARTS มินิทาร์ต

ASSORTED MINI CAKES มินิเค้กหลากชนิด

A VARIETY OF SEASONAL SLICED FRUITS ผลไม้ตามฤดูกาล

Beverage: Refresh Package 4 hours (Fruit Juice, Soft drinks, Local beer and 1 Cocktail)

MERRY PACKAGE

APPETIZERS AND SALAD อาหารเรียกน้ำย่อย

A VARIETY OF SEASONAL SALADS WITH A SELECTION OF DRESSINGS AND CONDIMENTS

ผักสลัดตามฤดูกาล น้ำสลัดหลากชนิดและเครื่องเคียง

HOME BAKED BREAD SELECTION AND BUTTER

ขนมปังอบโฮมเมดหลากชนิดและเนย

SUSHI FISH TUNA / FISH SALMON / SHRIMP SUSHI / KANI / CALIFORNIA MAKI

ข้าวปั้นหน้าปลาแซลมอน, ทูน่า, กุ้ง, ปูอัด และข้าวปั้นแครีฟอเนีย

MOZZARELLA, TOMATO, BASIL, PESTO

ชีสมอสซาเรลล่าและมะเขือเทศ เซิร์ฟพร้อมซอสเพสโต

GRILLED EASTERN STYLE (I-SAN) SAUSAGE WITH TRADITIONAL CONDIMENTS

ไส้กรอกอีสานย่าง เซิร์ฟกับเครื่องเคียง

SPICY PAPAYA SALAD WITH PRAWN

ส้มตำใส่กุ้ง

SOUPS ซุป

INTERNATIONAL - MUSHROOM CREAM SOUP

ซุปครีมเห็ด

THAI SOUP - SPICY HOT AND SOUR SEAFOOD HOT BASIL SOUP

ต้มยำโป๊ะแตกทะเล

LIVE COOKING STATION ชั้มอาหาร

AUS BEEF STRIPLOIN, PORK NECK, CHICKEN THIGH PHUKET WHITE PRAWN SKEWER,

SQUID, BLUE CRAB, MACKEREL IN BANANA LEAF, VEAL SAUSAGE

เนื้อสันนอกออสเตรเลีย สันคอหมู สะโพกไก่เสียบไม้ กุ้งขาวภูเก็ต ปลาหมึก ปูม้า

ปลาแมคเคอเรลในใบตอง ไส้กรอกเนื้อ

DESSERTS ของหวาน

ASSORTED MINI TARTS

มินิทาร์ต

ASSORTED MINI CAKES

มินิเค้กหลากชนิด

A VARIETY OF SEASONAL SLICED FRUITS

ผลไม้ตามฤดูกาล

HOT ENTREES อาหารจานหลัก

ROASTED PORK LOIN WITH ANCHOVIES GARLIC BUTTER SAUCE

หมูอบซอสเนยกระเทียมแอนด์โชวี

BEEF MASSAMAN CURRY

แกงมัสมั่นเนื้อ

STIR FRIED KALE WITH SHRIMP BALLS

ลูกชิ้นกุ้งผัดคะน้า

STIR FRIED MIXED VEGETABLE WITH OYSTER SAUCE AND FRIED GARLIC

ผัดผักน้ำมันหอย

MINI BAKED POTATO WITH CONDIMENTS

มันฝรั่งอบพร้อมเครื่องเคียง

GRILLED CORN ON THE COP

ข้าวโพดย่าง

GRILLED VEGETABLES WITH ROSEMARY AND GARLIC

ผักย่างกับโรสแมรี่และกระเทียม

PINEAPPLE FRIED RICE

ข้าวผัดสับปะรด

ADDITIONAL SELECTION FOR LIVE STATION (1 SELECTION)

- ASSORTED NOODLES SOUP WITH BRAISED BEEF SHANK
ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋น
- ASSORTED NOODLES SOUP WITH BRAISED PORK
ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น
- EGG NOODLE SOUP WITH CHINESE BBQ PORK
บะหมี่หมูแดง
- HAINANESE CHICKEN RICE, CHICKEN BROTH, CHILI, GINGER PASTE AND SOY SAUCE
ข้าวมันไก่

Beverage: Icy Package 4 hours (Fruit Juice, Soft drinks, Local beer, Imported beer, Premium spirits and 2 Cocktails)