

Breakfast & Lunch

VARAVELA Signature Menu



Signature Taste

เราว่า... เป็นเรื่องน่าอัศจรรย์ที่อาหาร ดอกไม้ โต๊ะ เก้าอี้ ที่มีรูปแบบการจัดวางที่แตกต่างกันไป กลับสร้างประสบการณ์ที่ทำให้เรา “รู้สึก” ถึง “ความรู้สึก” ที่เจ้าภาพอยากที่จะถ่ายทอดเรื่องราวความรัก และตัวตนของพวกเขาเหล่านั้นให้กับแขกที่มาร่วมงาน เราช่างโชคดีเหลือเกินที่ได้มีโอกาสได้เรียนรู้ความรู้สึกเหล่านั้นในฐานะผู้ที่อยู่เบื้องหลัง คงจะจริงอย่างที่ใครเคยกล่าวไว้... บางทีการอยู่เบื้องหลังก็ทำให้เราเห็นมุมมองที่ผู้อยู่เบื้องหน้าไม่มีวันได้เห็น

อาหารที่มีครบทุกรสชาติ ทั้งของหวานของหวานและเครื่องดื่มหลากรสที่เจ้าภาพบรรจงคัดสรร มาเป็นอย่างดี แสดงให้เห็นถึงความใส่ใจที่นางสาวมีต่อแขกในงาน เพื่อให้แขกได้รับประทานอาหารอย่างเต็มที่

“ ถ้าวันนี้แขกคนสำคัญของเรามา... แค่นี้ เราคงอึ้งใจไม่แพ้กัน ”

INDEX

Breakfast & Lunch

MORNING BREAK

International & Thai Contemporary

4

BUFFET

International & Thai Contemporary

6

INDIVIDUAL SERVE

Western & Thai Contemporary

10

CLASSIC CHINESE

Superior & Deluxe

12

ADDITIONAL STATIONS

Breakfast Station

Superior Menu, Deluxe Menu, Suit Menu

14

Breakfast & Lunch

MORNING BREAK



ไข่กระทะ น้ำเต้าหู้ และเครื่องเคียง

ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

INTERNATIONAL

- ครีวซองค์แอมชีส กูน่า / แชนดิวซ์แอมชีส กูน่า ไข่
- พายไก่ / พายเห็ดแฮมปิญอง / พายผักโขม
- เดนนิชผลไม้รวม / มินิเค้ก / ทาร์ตบลูเบอร์รี่ มะนาว ผลไม้รวม
- น้ำเต้าหู้ทรงเครื่อง
- ชา กาแฟ น้ำดื่ม

THAI CONTEMPORARY

- บัณลิมี่งไสป์ลา / สาคุไส้หมู
- กระทงทองไส้กะหรี่ไค้ / ข้าวตังหน้าตัง
- ชนมไทยในกระทงใบเตย / ข้าวต้มมัด
- น้ำเต้าหู้ทรงเครื่อง
- ชา กาแฟ น้ำดื่ม



ต้มยำ

ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น



เนื้อปลากระป๋องย่างพาสโตซอส • ไทรคัตตี้ • สปาทีกัดดีแบล็คแอนด์ไวท์ทอโรมาติกซอส

ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น



น้ำพริกหลากรส

ภาพใช้เพื่อการโฆษณาเท่านั้น

BUFFET

INTERNATIONAL

SET A

- คอรัเนอร์สลัดและเดรสซิ่งต่างๆ
- โคลด์คัทสดชิ้น
- ซูปอติโซคและหน่อไม้ฝรั่ง / ซีโครงหนูตุ๋นเห็ดหอมยาจีน
- เนื้อปลากระพงย่างซอสเปรสโต้
- ปลาหมึกผัดซีเม่า
- โกรสิคตีสี่
- หนูสามชั้นตุ๋นผักแห้งจีน
- สเปกเก็ตตี้เบสลิคแอนด์ไวท์อโรมาติกซอส
- ผักรวมย่างน้ำมันมะกอก
- ขนบปังชอฟโรและเนยสมุนไพร
- ข้าวหอมมะลิ
- ผลไม้ตามฤดูกาล
- น้ำซิงมะนาว / ชาลีนจีบวัยเกาหลี่

SET B

- คอรัเนอร์สลัดและเดรสซิ่งต่างๆ
- ชัมชาหมูรมควัน
- ต้มยำกุ้งน้ำข้น
- ซูปเห็ดทรัฟเฟิล
- ซีโครงหนูย่างบาร์บีคิว
- แซลมอนเทอริยากิ
- เบียอย่างและหมูแดง
- ผัดเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
- ผัดอูดงหมู
- ผักรวมผัดเนย
- ขนบปังชอฟโรและเนยสมุนไพร
- ข้าวหอมมะลิ
- ผลไม้ตามฤดูกาล
- โรเซโฌมโซดา / ชาแอปเปิ้ลซินนามอน



► โคลด์คัท



► ซีโครงหนูย่างบาร์บีคิว • ซูปเห็ดทรัฟเฟิล • ขนบปังชอฟโรและเนยสมุนไพร

BUFFET

THAI CONTEMPORARY

SET C

- กระทงทองสามสาย
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายทอดมะพร้าว
- แกงจืดลูกรอก
- ปลาหมึกผัดผงกระหรี่
- ปูจ๋าในกระดองปูเล็ก
- ผัดผักลี้นาย
- ปลากระพงทอดราดสามรส
- น้ำพริกขี้หนูลงเครื่อง ผักสด
- สด็กหมูมะนาว คะน้าสด
- ข้าวหอมมะลิ / ขนบจีน
- ข้าวเหนียวหน้าสังขยา หน้าปลา หน้ากุ้ง
- ผลไม้รวม
- น้ำอัญชันมะพร้าวอ่อน / ชามะนาวพุทราจีน



► กระทงทองสามสาย

SET D

- ปั่นสับนึ่งใส่ปลา
- ข้าวต้มเหนียวลาว
- แกงเขียวหวานหมูพริกขี้หนูปั่นร้อนดี แคนโรตีสี่หรือแกงมันมันไก่ หรือหมูโบราณ แคนโรตีสี่
- ซูปแซกไก่ตุ๋น
- หอยแครงลวกนึ่งซีแลนดราดกะเพราปลาหมึกสับ แคนหมูขี้ขาวกรอบ
- หมูทอดใบมะกรูดกรอบ
- ผัดไต้หวันผัดเห็ดหอมน้ำมันหอย
- ปลากระพงนึ่งมะนาว
- ห่อหมกปลาช่อนใบยอ
- ชุมน้ำพริกน่านาชนิด (หลนปูนึ่ง ผักสด ปลาตุ๋น) / น้ำพริกมะม่วง ผักสด ปลาตุ๋นทอด
- ข้าวหอมมะลิ / โรตีสี่
- ขนบมวงคลสามทอง
- ผลไม้รวม
- น้ำจืดใบเตย / น้ำอัญชันมะนาว



► ซูปแซกไก่ตุ๋น แกงเขียวหวานหมูพริกขี้หนูปั่นร้อนดี โรตีสี่

INDIVIDUAL SERVE

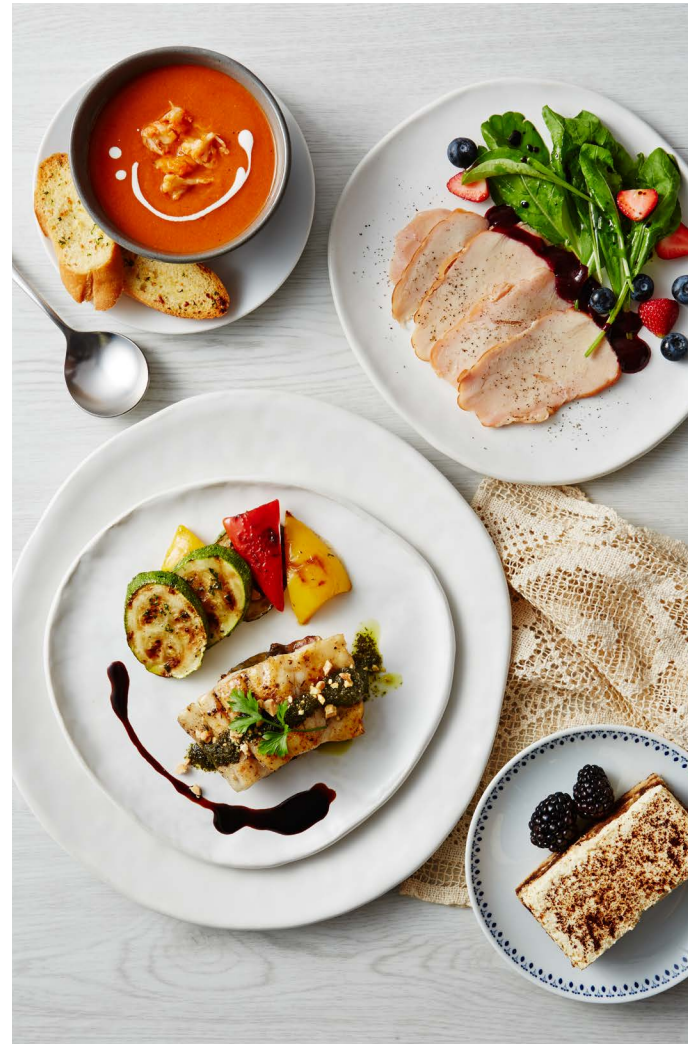
WESTERN



► Set A

SET A

- ซีซาร์สลัดแชลมอนรมควัน
- ซุปผักโขม
- ออโต้ยัดไส้แฮมชีสทอดซอสไวน์ขาว
- ขนมปังชอว์โรลและเนย
- คาราเมลคัสตาร์ด
- ชาแอปเปิ้ลซินนามอน
- ชาดะโครี



► Set B

SET B

- ร็อกเก็ตสลัดอกไก่รมควัน
- ซุปครีมกุ้ง
- ปลากระพงทอดราดซอสเพสโต้
- ขนมปังชอว์โรลและเนย
- คีรามิสุ
- โรเซ่โลมโซดา
- น้ำชিংมะนาว

INDIVIDUAL SERVE

THAI CONTEMPORARY



► แกงเขียวหวานปูนิ้มยอดมะพร้าวอ่อน

SET C

- ข้าวต้มผัดลาว
- กุ้งโสร่ง
- แกงเขียวหวานปูนิ้ม ยอดมะพร้าวอ่อน
- ซุปไก่มันฝรั่ง
- ลาบไก่ เสิร์ฟในผักกาดแก้ว
- ฟิลล์สเต็กปลากระพงทอดราดสามรส
- ผัดพริกขิงแห้งปลาตุ๋น
- ข้าวหอมมะลิ
- กุ้งก้ามกราบ
- ชามะนาวพุทราจีน
- น้ำเก็กฮวย



► กุ้งลายเสือราดซอสต้มยำ • แกงเผ็ดเปิดอย่างลำไย

SET D

- หมี่กรอบชาววัง
- ปั่นสับนึ่งไส้ปลา
- แกงเผ็ดเปิดอย่างลำไย
- แกงจืดเห็ดฟางกระดูกหมูอ่อน
- คะนาคุ้งทอดหัดหอม
- กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสต้มยำ
- ปลาสดฟู ยำมะม่วงดิบ
- ข้าวหอมมะลิ
- บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
- น้ำอัญชันมะนาว
- น้ำใบเตย

CLASSIC CHINESE

SUPERIOR

- ออติร์ฟเย็น ไก่แซ่เหล้า / แบนกระพุนน้ำมันงา / สาหร่ายเย็น / โบโลน่าหมู
• ออติร์ฟร้อน ขนมะขี้กิ้ง / ปอเปี๊ยะทอด / กระเพาะปลาผัดแห้ง / หมูแดง
- หูฉลามเนื้อปูเห็ดหอม
• หูฉลามเป่าฮื้อเส้นเห็ดหอม
• กระเพาะปลาน้ำแดงเห็ดหอมเนื้อปู
- เปิดปีกกึ่ง
• เปิดคิตาร์
• เปิดพะโล้ฮ่องกง
- กุ้งแช่เบ๊วหนึ่งกระเทียมโทน
• สลัดกุ้งทอดผลไม้
• ผัดฉ่ำหอยเชลล์
- บล๊อคโคลี่ผัดหอยเชลล์ซอส XO
• คะน้าฮ่องกงน้ำแดงเห็ดหอม
• ผักหางหงษ์ราดน้ำแดงมันปู
- ปลากระพงทอดสมุนไพร
• ปลากระพงนึ่งมะนาว
• ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
- ไก่ไทยตุ๋นยาจีนเยื่อไผ่
• สามเซียนตุ๋นยาจีน
• ต้มยำโป๊ะแตก
- ผัดหมี่ฮ่องกง
• ข้าวอบสับปะรด
• ข้าวผัดปู กุ้ง
- สาเกแคะนตาลูป
• เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
• แปะก๊วยนมสดมะพร้าวอ่อน

DELUXE

- ออติร์ฟเย็น ยำปลาแซลมอน / ไก่แซ่เหล้า / สลัดกุ้งวาซาบิ / แอม
• ออติร์ฟร้อน ผัดโหวก้วยกระถางเผือก / เปิดย่างฮ่องกง / ขนมะขี้กิ้ง / เห็ดหอมทอด
- หูฉลามน้ำแดงเป่าฮื้อเส้น
• หูฉลามน้ำแดงเนื้อปู
• หูฉลามมันปู
- เปิดปีกกึ่ง
• เปิดยัดไส้เกาส์
• หมูหันฮ่องกง
- กุ้งมังกรผัดซอสเนย / ซอส XO / คั่วพริกเกลือ
• ปูทะเลผัดผงกะหรี่ / ผัดพริกไทยดำ
• หอยเป่าฮื้อเจียนยอดผัก
- หม่อไม้ทะเลเห็ดเป่าฮื้อน้ำแดง
• บล๊อคโคลี่ผัดหอยเชลล์ซอส XO
• ผัดผักสี่สหายน้ำแดง สาหร่ายเส้นผสมจีน
- ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว
• ปลาเก๋นึ่งเบ๊ว / นึ่งซีอิ๊ว
• ปลากระพงแดงทอดน้ำปลา ยำมะม่วงดิบ
- ไก่ดำตุ๋นเห็ดหูหนูขาวยาจีน
• เปิดตุ๋นยาจีนเห็ดหอม
• ต้มยำกุ้งแช่เบ๊ว มะพร้าวอ่อน
- รางหน้าทะเลเต้าซี่
• ก้วยเตี่ยวผัดแห้งซีฟู้ดซอส XO
• ข้าวผัดเนื้อปูจัมโบ้
- โฉนเปาะก๊วย
• บัวลอยงาดำน้ำขิง
• กลั้วหอมทอดราดน้ำผึ้ง

* **Condition**

เลือกอาหารได้ 1 อย่าง ในแต่ละประเภท



▶ ข้าวเหนียวสังขยาหน้าต่างๆ



▶ บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน • กับทิมกรอบ



▶ ชาแอปเปิ้ลซินนามอน • ชาตะไคร้ • โรเซ่โลมโซดา • น้ำขิงมะนาว



▶ น้ำอัญชันมะพร้าวอ่อน • น้ำกระเจี๊ยบ • ชามะนาวพุทราจีน

ADDITIONAL STATIONS

BREAKFAST STATION

(6.00 น. – 10.00 น. เท่านั้น)

- ไข่กระทะ / สเตชันไข่ (ออมเล็ต / ไข่ดาว / ไข่คน)
- ต้มยำ / ข้าวต้มเครื่อง

SUPERIOR MENU

- เกี้ยวกุ้งจักรพรรดิสดใส่ซอสกุ้ง
 - ข้าวแกงกะหรี่หมูทอด
 - ข้าวหน้าไก่ย่างเทรียกกี
 - เย็นตาโฟรวมทรงเครื่อง
 - ก๋วยจั๊บน้ำข้นหมูกรอบ
 - ไอศกรีมมะพร้าว
- ปั่นขลิบนิ่งใส่ปลาและก๋วยเตี๋ยวลวก
- ข้าวเกรียบปากหม้อ หรือสาหร่ายทอด
 - ขนมกุยช่ายหลากหลายไส้
 - นานาขนมจีนสามน้ำ
- (น้ำพริกผักทอด / กุ้งทอดและเห็ดทอด / น้ำยาข้าววังปลาช่อน / ชวน้ำ)
 - ข้าวซอยไก่
 - ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย
- ยำแซ่บ (ยำรวมมิตรบก / ทะเล / วุ้นเส้น / มาบ่า)
 - ผัดไทเส้นจันท์ทรงเครื่อง
 - ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
- ไอศกรีมกะทิสดทรงเครื่อง
- ขนมครกนานาชนิด (ข้าวโพด, ฟักทอง, เผือก, ลูกเกด)
- บัวลอยเผือกและปลากริมไข่เต่า

DELUXE MENU

- ซอส สเตชัน
- ชุมอาหารญี่ปุ่น
- พาสต้ากริลล์
- ขาหมูบาร์บีคิวแอมอบ
- ซุปเห็ดสามน้ำแดงเนื้อปู
 - เป็ดปักกิ่ง
- ปาร์ดีบาร์บีคิวรวม
- เครปซูซุชกับผลไม้รวม
- วาฟเฟิลไอศกรีมผลไม้รวม

SUIT MENU

- คาเวียร์สเตชัน
- ข้าวรีซอตโตชีฟูด
- พิวกราสสเตชัน

" VARAVELA is not "About Us", it is "About You".
This is not our venue, this is your venue. You are
not someone, you are the one. We do not create
space, we co-create your story."