

creative meetings

Le MERIDIEN

**LE MERIDIEN
CHIANG MAI**

108 Chang Klan Road,
Tambol Chang Klan,
Amphur Muang,
Chiang Mai 50100
Thailand
T +66 53 253 666
F +66 53 253 667
lemeridienchiangmai.com

INTERNATIONAL SET MENU

INTERNATIONAL SET MENU

PACKAGE A

APPETIZER

ROASTED CAPSICUM HYDROPONIC LETTUCE SALAD

Served with feta cheese, black olive and
Virgin olive oil

สลัดพริกหยวกย่างกับเฟต้าชีส

SOUP

CREAMY POTATOES AND LEEK SOUP

With garlic bread crouton

ซूपมันฝรั่ง กับขนมปังกระเทียม

MAIN COURSE

CRUSTED PROVENCAL HERBS CHICKEN BREAST

With Vegetable Ratatouille, Garlic, potatoes
croquette Rosemary Jus

อกไก่ย่างกับผักรวมตุ๋น และมันบดทอด ซอสโรสแมรี่

OR

PAN SEARED THYME COATED SEA BASS FISH

With grilled potatoes and root vegetable
drizzled with butter and white wine sauce

ปลากระพงอบไฟไหม้กับมันฝรั่งย่าง ผักผักเนย และซอสไวน์ขาว

DESSERTS

PETIT VACHERIN WITH SEASONAL FRESH FRUITS RASPBERRY COULIS

ครีมคาราเมลรสส้มแต่งหน้าด้วยผลไม้สดและซอสราสเบอร์รี่

COFFEE OR TEA

Mignardises

ขนมฝรั่งเศสชิ้นพอดีคำ

INTERNATIONAL SET MENU

PACKAGE B

APPETIZER

FRESH MUSHROOM CARPACCIO, PARMESAN CHEESE FLAKES

Tomatoes, lemon extra virgin olive oil
สลัดเห็ด และพาร์เมซานชีส

SOUP

ORANGE AND CARROT SOUP SCENTED WITH FRESH GINGER

Served with garlic Chicken dumpling
ซूपแครอท ไซซิง และไก่

MAIN COURSE

SEARED SALMON FILLET WITH BOUILLABAISSE SAUCE

Marinated Pesto Grilled Eggplant
and Garlic Mashed Potatoes
ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟกับ มะเขือย่าง กับมันบด ซอสบูราบาเนส

OR

ROAST BEEF TENDERLOIN

With sautéed herb potatoes
and medley of grilled vegetables
and wild berry jus
เนื้อสันในอบกับ มันฝรั่งผัดสมุนไพร ผักย่าง ซอสเบอร์รี่

DESSERTS

CARAMEL, CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE CAKE

คาราเมล ช็อกโกแลตราสเบอร์รี่มูสเค้ก

COFFEE OR TEA

Mignardises
ขนมฝรั่งเศสชิ้นพอดีคำ

INTERNATIONAL SET MENU

PACKAGE C

APPETIZER

HOME MADE COUNTRY SIDE PLATE

With Red wine onions compote,
rocket salad and balsamic reduction

ต้นบด เสร์ฟกับหอมใหญ่เชื่อมด้วยไวน์แดง ผักหรือคเกต
และซอสบัลซามิก

SOUP

CRAB BISQUE "NANTUA"

With crab meat and a drizzle of Fresh cream

ซูปเนื้อปู

PASTA

HOMEMADE SPECK HAM AND SMOKED RICOTTA RAVIOLI

With black truffle cream sauce

and parmesan shave

ริคอตต้าราวิโอลิกับซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิลดำโรยด้วยชีสพาร์เมซาน

MAIN COURSE

SLOW COOK RACK OF LAMB WITH CUMIN SEED

Sweet Mash potatoes and vegetable
ratatouille drizzled with fresh Thyme Au Jus

ชีโครงแกะย่าง ผักรวมตุ๋น ซอสเกรวี่กับใบไทม์

OR

GRILLED CHICKEN BREAST SCENTED WITH TRUFFLE OIL

Spinach mousse, root vegetables
and black pepper red wine sauce

อกไก่ย่างกับผักย่าง ซอสไวน์แดงพริกไทยดำ

DESSERTS

HAZELNUT, LEMON AND MASCARPONE MOUSSE CAKE

มูสเค้ก เลมอน

COFFEE OR TEA

Mignardises

ขนมฝรั่งเศสชิ้นพอดีคำ

INTERNATIONAL SET MENU

PACKAGE D

APPETIZER

ROASTED DUCK BREAST, PAN FRIED DUCK LIVER AND ARUGULA LETTUCE

Set on caramelize onion compote
and raspberry sauce

อกเป็ดอบกับตับห่าน หอมใหญ่ตุ๋น กับซอสราสเบอรี่

SOUP

ZUCCHINI CREAM WITH FRESH THYME

With fried zucchini skin
and a fresh cream emulsion

ซูกีนี่ครีมซूप

FISH

SMOKED NORWEGIAN SALMON RILETTE

Accompanied with fresh salmon tartar,
crispy bagel and chive cream cheese dressing

ปลาแซลมอนรมควันทาร์ตาร์ และเบเกิล

SHERBET

LEMON FRUIT SHERBET

Scented with red fruit caulis

เชอร์เบต มะนาว

MAIN COURSE

PAN FRIED FILLET OF SNOW FISH "CAPONATA"

With capper, eggplant, onion, celery,
tomatoes drizzle of shellfish oil

ปลาหิมะย่าง เสริฟพร้อมผักรวมผัดน้ำมันมะกอก

OR

SLOW COOKED AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN SERVED ON TRUFFLE POTATO CAKE

With buttered spinach and parmesan cheese
drizzled with Brandy gravy Jus

เนื้อออสเตรเลีย เสริฟกับมันบดใส่ทรัฟเฟิลโพเลนต้าคั๊ก

DESSERTS

CHOCOLATE AND BERRY "PETIT GATEAU"

ครีมหิวาเนลรสส้มแต่งหน้าด้วยผลไม้สด

COFFEE OR TEA

Mignardises

ขนมฝรั่งเศสชิ้นพอดีคำ