Tinidee
Hotels & Resorts

Tinidee Hotel Bangkok Golf Club

Culinary Event Menu

Philosophy

Nestled between two of Thailand's finest golf courses and less than an hour from downtown Bangkok, Tinidee Hotel Bangkok Golf Club offers spacious indoor meeting spaces for up to 400 people and an outside area perfect for private events, parties and weddings.
The hotel boasts modern, state-of-the-art facilities and top quality catering for coffee breaks, lunch and dinner, featuring international and local cuisine.
Fully flexible, tailor-made packages for 10 up to 320 attendees and prices that will meet any budget, makes Tinidee Hotel Bangkok Golf Club the perfect choice for business meetings, seminars, conferences and more.

• @Lobby

Enjoy light refreshments in this calm and peaceful location that connects directly to the outdoor terrace, with its cooling breezes and enchanting views.
Fresh fruit, snacks, cakes, ice cream and coffee, tea and fruit juices are available throughout the day.

• Café Nidee

The cozy and relaxed, ambiance of Café Nidee offers Thai fusion cuisine, with live cooking, an outdoor BBQ and unique local recipes.
The extensive menu also features appetizers, salads, soups and entrees as well as a wide range of popular Thai dishes.

For more information,
please call:
02 147 585 ext 1108
email:
tndbc@tinidee.com
www.**tinidee**.com

Standard Buffet Menus

Menu A

ขนมปังหน้าหมู
Deep-fried pork on toast
สะเต๊ะหมู
Grilled pork satay with peanut dip
พล่าไก่ย่าง
Spicy grilled chicken salad
ผัดผักสี่สหาย
Fried four kinds of vegetables
ผัดพริกเผาหมู
Stir-fried pork with chili paste
แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
Clear soup with minced pork and egg tofu
แกงเทโพหมู
Red curry in coconut milk with pork and morning glory
ข้าวผัดไก่
Fried rice with chicken
ข้าวสวย
Steamed rice
ผลไม้รวม
Assorted fresh fruits
ทับทิมกรอบ
Tub Tim Krob

Menu B

ปอเปี๊ยะผัก
Deep-fried vegetable spring rolls
หมูแดดเดียว
Deep-fried marinated sun dried pork
ลาบไก่
Spicy minced chicken salad
ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย
Stir-fried mixed vegetables with oyster sauce
หมูผัดพริกสด
Stir-fried pork with fresh chili
แกงส้มผักรวม
Mixed vegetable sour soup
แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ
Clear soup with minced pork stuffed in cucumber
ข้าวผัดไก่
Fried rice with chicken
ข้าวสวย
Steamed rice
ผลไม้รวม
Assorted fresh fruits
ลอดช่องน้ำกะทิ
Lod-chong in coconut milk

Menu C

ปีกไก่ทอด
Deep-fried chicken wings
ทอดมันข้าวโพด
Deep-fried corn fritters
ยำถั่วพูใส่หมูบด
Spicy wing bean salad with minced pork
ผัดคะน้าเห็ดหอมน้ำมันหอย
Stir-fried kale and black mushrooms oyster sauce
ผัดหมูพริกไทยดำ
Stir-fried pork with garlic and black pepper
แกงเลียงผักรวม
Hot and spicy vegetable soup
แกงจืดเลือดหมูใบตาลึง
Clear soup with pork blood and Ivy leaves
ข้าวผัดไก่
Fried rice with chicken
ข้าวสวย
Steamed rice
ผลไม้รวม
Assorted fresh fruits
เฉาก๊วย น้ำเชื่อม
Black jelly in syrup

Advanced Buffet Menus

Menu A

ไก่จ๊อ
Deep-fried chicken wrapped in tofu

ลาบไก่
Spicy minced chicken with mint leaves salad

ยำหมูย่าง
Spicy grilled pork salad

ผัดคะน้าเห็ดหอมน้ำมันหอย
Stir-fried kale and black mushrooms oyster sauce

ผัดหมูกับขิง
Stir-fried pork with ginger

เนื้อผัดพริกไทยดำ
Stir-fried beef with black pepper

ต้มข่าไก่
Chicken in coconut milk soup with galangal and lemongrass

แกงจืดมะระซี่โครงหมู
Clear soup with bitter gourd and pork spare ribs

ข้าวผัดกุนเชียง
Fried rice with Chinese pork sausage

ข้าวสวย
Steamed rice

ผลไม้รวม
Assorted fresh fruit

ทับทิมกรอบ
Tub Tim Krobk

Menu B

ข้าวตังหน้าตั้ง
Rice crackers with minced pork and peanut dip

สะเต๊ะไก่
Grilled chicken satay with peanut dip

ยำหมูยอ
Spicy fermented pork sausage salad

ผัดคะน้าหมูกรอบ
Stir-fried young kale with crispy pork

คั่วกลิ้งไก่
Stir-fried minced chicken with chili paste southern style

เนื้อผัดน้ำมันหอย
Stir-fried beef with oyster sauce

แกงส้มผักรวม
Mixed vegetable sour soup

ซุปเยื่อไผ่
Clear soup with bamboo mushroom

ข้าวผัดกุนเชียง
Fried rice with Chinese pork sausage

ข้าวสวย
Steamed rice

ผลไม้รวม
Assorted fresh fruit

ทับทิมกรอบ
Lod-chong in coconut milk

Menu C

ปอเปี๊ยะกุ้ง
Deep-fried shrimp spring rolls

หมูมะนาว
Boiled pork topped with spicy sauce

ยาวุ้นเส้นหมูสับ
Spicy glass noodle salad with minced pork

ผัดเปรี้ยวหวานหมู
Sweet and sour pork with pineapple

ปลาดุกทอดผัดเผ็ด
Fried catfish in red curry

เนื้อผัดพริกสด
Stir-fried beef with fresh chili

แกงเลียงผักรวม
Hot and spicy vegetable soup

ต้มยำกระดูกหมู
Hot and sour soup with pork spare Ribs Spaghetti

ข้าวผัดกุนเชียง
Fried rice with Chinese pork sausage

ข้าวสวย
Steamed rice

ผลไม้รวม
Assorted fresh fruit

เฉาก๊วย น้ำเชื่อม
Black jelly in syrup

Premium Buffet Menus

Menu A

ทอดมันปลา
Deep-fried fish cake

ยำทะเล
Spicy mixed seafood salad

ยำคอหมูย่าง
Grill pork neck spicy sala roti with green curry

ผัดผักรวมมิตร
Stir-fried mixed vegetables

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
Stir-fried chicken with cashew nuts

ปลาทอดสมุนไพร
Fried fish with Thai herbs

ทะเลผัดพริกสด
Stir-fried seafood with fresh chili

ต้มยำโป๊ะแตกทะเล
Hot and sour soup with mixed seafood

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
Clear soup with minced pork and egg tofu

ข้าวผัดกุ้ง
Fried rice with shrimps

ข้าวสวย
Steamed rice

ผลไม้รวม
Assorted fresh fruit

ทับทิมกรอบ
Tub Tim Krob

Menu B

ปอเปี๊ยะเวียดนาม
Fresh vegetable spring rolls
ยำปลาดุกฟู
Spicy crispy catfish with green mango salad
ยำแหนมสด
Spicy sour fermented pork salad
salmon steak
ผัดบร็อคโคลี่กุ้ง
Stir-fried shrimps and broccoli
ไก่ทอดซอสมะขาม
Fried chicken with tamarind sauce
ปลาผัดพริกไทยดำ
Fried fish with black pepper
กุ้งผัดกระเทียมพริกไทย
Stir-fried shrimp with garlic and black pepper
ต้มยำทะเลรวม
Hot and sour soup with mixed seafood
แกงจืดเลือดหมูใบตำลึง
Clear soup with pork blood and Ivy leaves
ข้าวผัดกุ้ง
Fried rice with shrimps
ข้าวสวย
Steamed rice
ผลไม้รวม
Assorted fresh fruit
ลอดช่องน้ำกะทิ
Lod-chong in coconut milk

Menu C

ปีกไก่ทอด
Deep-fried chicken wings
ลาบเห็ดทอด
Spicy deep-fried mushrooms with Thai herb salad
ยำมะเขือยาวหมูสับ
Spicy long eggplant with minced pork salad Khnom Jeen
หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง
Stir-fried asparagus with shrimps
ไก่ผัดพริกเผา
Stir-fried chicken with chili paste
ปลาทอดสามรส
Fried fish with sweet and sour sauce
ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา
Stir-fried squid with chili paste
ต้มยำกระดูกหมู
Hot and sour soup with pork spare ribs
แกงจืดแตงกวายัดไส้หมูสับ
Clear Soup with minced Pork and Cucumber
ข้าวผัดกุ้ง
Fried rice with shrimps
ข้าวสวย
Steamed rice
ผลไม้รวม
Assorted fresh fruit
เฉาก๊วย น้ำเชื่อม
Black jelly in syrup

Coffee-break Selection

แซนด์วิช เบอร์เกอร์
Sandwiches / Burgers

แซนด์วิชแฮมชีส
Ham & cheese sandwich

แซนด์วิชทูน่า
Tuna sandwich

แซนด์วิชปูอัด
Crab stick sandwich

แซนด์วิชผักย่าง
Grilled vegetable sandwich

คลับแซนด์วิช
Club sandwich

ครัวซองแฮมชีส แซนด์วิช
Ham & cheese croissant sandwich

ครัวซองทูน่า แซนด์วิช
Tuna croissant sandwich

ครัวซองปูอัด แซนด์วิช
Crab stick croissant sandwich

มินิเบอร์เกอร์ไก่
Mini chicken burger

มินิเบอร์เกอร์หมู
Mini pork burger

มินิเบอร์เกอร์เนื้อ
Mini beef burger

มินิชีสและผักเบอร์เกอร์
Mini cheese and vegetable burger

อาหารว่างแบบคาว
Savory Items

ขนมปังหน้าหมู
Deep fried bread with minced pork

ขนมจีบหมูทอด
Deep fried pork wonton

ข้าวตังหมูหยอง
Rice cracker with flossy pork

ข้าวตังไก่หยอง
Rice cracker with flossy chicken

ขนมกุยช่ายทอด
Fried garlic chives cakes

ปอเปี๊ยะผักทอด
Deep fried vegetable spring rolls

นักเกตไก่
Chicken nugget

ซาโม่ซ่าผัก
Vegetable samosa

คีชผักโขม
Mini spinach quiche

คีชลอร์เรนน์
Mini quiche Lorraine

คีชแซลม่อน
Mini salmon quiche

ขนมปังไส้กรอกไก่
Chicken sausage - rolls

ขนมปังไส้ไก่แดงเห็ดหอม
BBQ chicken and shiitake mushrooms buns

ขนมปังไส้หมูแดงเห็ดหอม
BBQ pork and shiitake mushrooms buns

ขนมปังไส้เบคอนมายองเนส
Bacon mayonnaise buns

ขนมปังไส้แฮมชีส
Ham and cheese buns

ขนมปังไส้หมูหยองน้ำพริกเผา
Pork floss and chili paste buns

ขนมปังไส้ไก่หยองน้ำพริกเผา
Chicken floss and chili paste buns

สลัดโรล
Salad rolls

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
Fresh spring rolls salad

อาหารว่างแบบหวาน
Sweet Items

ครัวซองอัลมอนด์
Almond croissant
ครัวซองช็อคโกแลต
Chocolate croissant
เค้กช็อกโกแลตอัลมอนด์
Chocolate almond cake
เค้กมอคค่าอัลมอนด์
Mocha almond cake
ดับเบิ้ลโอริโอ
Double Oreo
เค้กวนิลาไวท์ช็อค
Vanilla white chocolate cake
ท็อฟฟี่เค้ก
Toffee cake
เค้กส้ม
Orange cake
โอเปร่าเค้ก
Opera cake
เค้กกล้วยหอม
Banana cake
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
Blue berry cheese cake

เค้กแบล็คฟอเรสต์
Black forest cake
เค้กกาแฟ
Coffee cake
แยมโรล
Jam rolls
เอแคลร์
Éclair
มัฟฟิน
Mini muffin
ทาร์ตมะพร้าวอ่อน
Young coconut tart
ทาร์ตผลไม้รวม
Fresh fruit tart

ขนมปังไส้เนยนม
Butter milk sweet buns
ขนมปังไส้สังขยาใบเตย
Pandan Custard sweet buns
ขนมปังไส้เสาวรส
Passion fruit sweet buns
ขนมปังไส้เผือก
Taro sweet buns
ขนมปังไส้ลูกเกด
Raisin sweet buns
เยลลี่ฟรุ๊ตสลัด
Jelly fruit salad

ขนมไทย
Thai Dessert

ขนมชั้น
Layered sweets cake
ข้าวต้มมัด
Khao tom mud
ตะโก้เผือก
Taco taro
ลูกชุบ
Look Choop
สาคูไส้หมู
Sago with pork
ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ
Sticky rice with various topping
ขนมกล้วย
Khnom kluay
ขนมตาล
Khnom tan
ขนมมัน
Khom mun
วุ้นกะทิ
Coconut jelly

Beverage List

Free-flow soft drinks

20 people minimum

THB 150 nett / person - maximum 3 hours

- Coke, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Soda Water, Drinking water

Regular Spirits Open Bar Package

30 people minimum cocktail

THB 550 nett / person / 1 hour
THB 1,000 nett / person / 2 hours
THB 1,350 nett / person / 3 hours
THB 350 nett / person / extra hour after 3 hours

Regular Spirits Open Bar Items

- Soft drinks *(Coke, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Soda Water, Drinking water)*
- Fresh fruit juice *(two choices to be selected)*
- Whisky *(J&B Black label or Chivas)*
- Local beer *(Singha, Heineken)*
- Gin *(Beefeater)*
- Rum *(Havana Club)*
- Vodka *(Smirnoff)*
- Tequila *(Olmeca)*
- House wine
- Sparkling wine *(Fleur de Franc)* with minimum 2 hours
- Mocktail *(Virgin Mojito, Coco Loco)*
- Chips & nuts

Premium Spirits Open Bar Package

30 people minimum

THB 700 nett / person / 1 hour
THB 1,250 nett / person / 2 hours
THB 1,650 nett / person / 3 hours
THB 400 nett / person / extra hour after 3 hours

Premium Spirits Open Bar Items

- Soft drinks *(Coke, Fanta, Sprite, Ginger Ale, Soda Water, Perrier Water)*
- Fresh fruit juice *(two choices to be selected)*
- Aperitifs *(two choices to be selected)*
- Whisky *(J&B Black label, Chivas and Jack Daniel's whisky)*
- Local beer *(Singha, Heineken)*
- Gin *(Beefeater and Bombay Sapphire)*
- Rum *(Havana Club)*
- Vodka *(Smirnoff and Absolute)*
- Tequila *(Olmeca)*
- House wine *(2 choices to be selected)*
- Sparkling wine *(Nua Prococco Spumante, Italy)* with minimum 2 hours
- Liqueurs *(2 choice of regular brands to be selected)*
- Standard cocktails *(2 choices of regular brand cocktails to be selected)*
- Chips & nuts

Singha draft beer
THB 8500 nett / barrel *(30 liters)*
Heineken draft beer
THB 8500 nett / barrel *(30 liters)*
Corkage charge for whisky and wine
THB 200 nett / bottle
Pre-dinner cocktail
THB 300 nett /person /30 minutes
Soft drinks, local beer, house wine, canapés

Contact Us

99/3 Moo 2, Tiwanon Road, Bongkak Subdistrict,
Muang District, Pathum Thani 12000 Thailand
Telephone: +66 2147 5858, 063 205 7034 Emoll: tndbc@tinidee.com

https://www.tinideebangkok.com
www.facebook.com/tinideebangkokgolf

Tinidee
Hotels & Resorts

Tinidee Hotel Bangkok Golf Club