



35 Soi Wachirathamsatit 43/1 Bangchak ,Phrakhanong, Bangkok 10260
Tel : 02-3986289 , 08-4651-5579 , 08-1582-8617
E-Mail : brightcatering@hotmail.com , brightcatering@yahoo.com

Cocktail Menu

1. คารามารี *Deep Fried Calamari*
2. ปลาหมึกยัดไส้ *Squid with Stuff*
3. ไก่ทอดใบเตย *Fried Chicken with Screw Pine*
4. ไก่สไปซี่ *Spicy Chicken*
5. ไก่ทอดซอสมะนาว *Fried Chicken with Lemon Sauce*
6. มิโอะซึชิกเคน เทอริยากิ บาร์บีคิว *Miso Chicken Teriyaki BBQ*
7. เมี่ยงปลาทอด *Deep Fried Fish with Mixed Herb*
8. บาร์บีคิวไส้กรอก / หมู / ไก่ / กุ้ง / เนื้อ *BBQ Sausage/Pork/Chicken/Shrimp/Beef*
9. หมู / ไก่สะเต๊ะ *Pork / Chicken Satay*
10. ลาบหมู/ไก่แตงกวา *Spicy Minced Pork / Chicken Salad with Cucumber*
11. ยำแอปเปิ้ลกุ้งสด *Apple Spicy Salad with Shrimp*
12. ยำแซบกุ้งสด *Shrimp Spicy Salad*
13. สลัดผลไม้กุ้ง *Fruit Salad with Shrimp*
14. หมูมะนาว *Sour Pork Spicy Sauce*
15. สปาเก็ตตี้ผัดชีมา-กุ้ง หรือ เห็ด *Spicy Spaghetti- Shrimp or Mushroom*
16. สลัดผักเขียวกุ้งย่าง *Grilled Shrimp with Green Vegetable Salad*
17. กุ้งทอดครีมสลัดผลไม้ *Fried Shrimp Cream Fruit Salad*
18. กุ้งย่างครีมซอส *Grilled shrimp with Cream Sauce*
19. สลัดข้าวโพดหวานใส่กุ้ง *Sweet corn salad with shrimp*
20. กุ้งย่างพริกซอส *Grill Shrimp with Pink sauce*
21. ยำมะม่วงกุ้งสด *Shrimp Salad with Mango*
22. กุ้งย่างม้วนแตงกวาญี่ปุ่น *Grilled Shrimp Rolled Zucchini*
23. กุ้งดิพซอสซีฟู้ด *Shrimp Dip Seafood Sauce*
24. ปอเปี๊ยะปู *Crab Spring Roll*
25. กุ้งชีสบาร์บีคิว *Shrimp and Cheese BBQ*
26. กุ้งซอสโหระพา *Fired Shrimp with Sweet Basil Sauce*
27. อาโวคาโดครีมมะนาวกุ้งสด *Shrimp and Avocado Salad with Lemon Sauce*
- ขนมปังหน้ากุ้ง / ปลา / หมู *Fried Shrimp / Fish / Pork Pate*
29. ปอเปี๊ยะกุ้ง / ปูอัด *Deep Fried Shrimp/Crab Stick Spring Roll*
30. สลัดญี่ปุ่น *Japan Salad*



35 Soi Wachirathamsatit 43/1 Bangchak ,Phrakhanong, Bangkok 10260

Tel : 02-3986289 , 08-4651-5579 , 08-1582-8617

E-Mail : brightcatering@hotmail.com , brightcatering@yahoo.com

Cocktail Menu

31. สลัดทูน่าไข่กุ้งผักกาดแก้ว Tuna Salad with Ebi
32. สลัดมันฝรั่ง Potato Salad
33. สลัดปูอัด Crab Stick Salad
34. ยำเห็ดเบญจรงค์ Mixed Mushroom Salad
35. ยำทะเลข้าวโพดหวาน Seafood Spicy salad with Sweet Corn
36. ยำผลไม้ Mixed fruit spicy salad
37. ทงคัตซึ Tongkutsu
38. หมูทอดเสียบไม้ Fried Pork Stick
39. ทุ่งทอง Golden Pouch
40. ขนมหีบหมู / กุ้ง Khanom Jeep Pork/Shrimp
41. ฟิเลมียอง Fillet Mignon
42. แฮมพันไส้กรอก Ham Roll Sausage
43. แฮมม้วนแอสปารากัส Ham Roll Asparagus
44. แฮมม้วนผักสามสี Ham Roll with Vegetable
45. แฮมไก่ , หมู ม้วนเห็ดเข็มทอง Ham (Chicken , Pork)Roll with Dendit Mushroom
46. คานาเป้ทูน่า Tuna Canape'
47. คานาเป้หน้าสลัดครีมปูอัด Crab Stick Cream Canape'
48. คานาเป้หน้าเห็ด Mushroom Canape'
49. แซนวิชทูน่า/แฮม Sanwich Tuna/Ham
50. มิกซ์แซนวิช Mixed Sandwiches
51. แซนวิชม้วนทูน่า Rolled Tuna Sandwiches
52. แซนวิชม้วนแซลมอน Roll Salmon Sandwiches
53. สปาเก็ตตี้ซอสต่าง ๆ Spaghetti
54. พาสต้าไวท์ซอส Pasta White Sauce
55. ปอเปี๊ยะสดลุยสวน Fresh Spring Roll with Thai Herb
56. โครเกะกุ้ง Shrimp Croke
57. ซุกินีม้วนปูอัดหรือกุ้ง Sukini Roll with Shrimp or Crab Stick
58. มินิแฮมเบอร์เกอร์ Mini hamburger
59. หอยลายอบชีสมะเขือเทศ Roasted Clam and Cheese in Tomato
60. ซีฟู้ดผัดนมสด Fired Seafood with Fresh Milk



35 Soi Wachirathamsatit 43/1 Bangchak ,Phrakhanong, Bangkok 10260

Tel : 02-3986289 , 08-4651-5579 , 08-1582-8617

E-Mail : brightcatering@hotmail.com , brightcatering@yahoo.com

Cocktail Menu

61. ไส้กรอกรวม *Mixed Sausage*
62. พิซซ่าหน้าต่าง ๆ *Pizza*
63. ขนมปังกระเทียมหน้าหอยลาย *Garlic Bread with Clam*
64. คานาเป้ค็อกเทลกุ้ง *Shrimp Cocktail with Potato Basket Weave Canape'*
65. กุ้งผัดซอส สไปซี่ *Shrimp with Spicy Sauce*
66. มูสแฮม *Ham Mousse*
67. ไวท์ช็อกโกแลต มูสเลมอน *White Chocolate Lemon Mousse*
68. คอลิฟลาวเวอร์ มูส *Cauliflower Mousse*
69. ซาบ่าโยนเน่ เฟรชฟรุต *Zabaglione and Fresh Fruit*
70. ยำใบบัวบก กุ้งสด *Gotu Kola Spicy Salad with Shrimp*
71. เต้าหู้ทอด ไฮเทียนโล *Hai Tien Lo Bean Curd*
72. ข้าวห่อสาหร่ายฟองเต้าหู้ทอด *Unagi Touji Maki*
73. ยำทูน่า มะเขือเทศสด *Tuna Salad with Fresh Tomato*
74. ยำสาหร่ายเกาหลี *Mi Yeok Mu Chim*
75. ยำผลไม้แซลมอน *Spicy salad with Fruit and Salmon*
76. อกเป็คอบซอสเสาวรส *Roasted Duck with Passion Fruit Sauce*
77. สเต็กปลากะพง ซอสกระเจี๊ยบ *Grilled Sea Bass with Roselle Sauce*
78. สลัด เซลลีย์ กุ้งสด *Creamy Shrimp and Celery Salad*
79. เซลลีย์ ชีส โบท *Celery Cheese Boats*
80. กุ้งค็อกเทล *Shrimp Cocktail*
81. สลัดผักโขม เต้าหู้และซูกินีย่าง *Spinach Salad with Tofu and Grilled Zucchini*
82. เต้าหู้หนึ่งลูกขึ้นกุ้ง *Steam Tofu with Shrimp Ball*
83. คานาเป้ ลาบไก่ทอด *Lab Canape' Chicken*
84. ไส้ก๊อด *Scotch Egg*
85. ไช้อบกุ้ง *Baked Egg with Shrimp*
86. กุ้งทอดงา ฟิงค์ซอส *Fried Shrimp and Sesame with Pink Sauce*
87. สเต็กหมู ซอสเห็ดเดียร์เน่ *Steak Diane*
88. หอยนางรม กับซอสเลมอนพอนส์ *Oyster with Lemon Ponzu Sauce*
89. หมูหนึ่งไข่แดงเค็ม *Pork Ball with Salted Egg*
90. ไก่ทอดพาร์เมซานชีสกับซอสมะเขือเทศ *Chicken Parmesan with Tomato Sauce*



35 Soi Wachirathamsatit 43/1 Bangchak ,Phrakhanong, Bangkok 10260

Tel : 02-3986289 , 08-4651-5579 , 08-1582-8617

E-Mail : brightcatering@hotmail.com , brightcatering@yahoo.com

Cocktail Menu

91. หอยแมลงภู่ออบซอสเพสโต Rosted New Zealand Mussel with Pesto Sauce
92. ปลากุ้ง Shrimp Spicy sauce with Chilli Paste
93. หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบไวน์ขาว Steamed New Zealand Mussel with White Wine
94. เบอร์เกอร์กุ้งสไปซี่ Spicy Shrimp Burger
95. สลัดปลาหมึกกับน้ำสลัดกลิ่นตะไคร้ Squid Salad with Lemongrass Vinaigrette
96. หน้าเลียบผัดกุ้ง Stir Fried Shrimp with Salted Olive
97. สลัดเทอนิปกับน้ำสลัดยuzu Turnip Salad with Yuzu Dressing
98. ซาซา ย่าง กับผักเทมปุระ และซอสสไปซี่ Grilled Saba with Vegetable Tempura and Spicy Sour Sauce
99. กุ้งป๊อป Shrimp Pop
100. กุ้งย่างเนย กับ เห็ด และ ซอสตะไคร้ Fried Shrimp with Mushroom and Lemongrass Sauce
101. โซบะ และไก่ซุบงาทอดราดซอสพริก Soba with Sesame Chicken and Sweet Chilli Sauce
102. แซนดวิชซูชิ เชดด้าชีส ไข่กุ้ง Sushi Sandwich with Cheddar Cheese and Tobiko
103. เคบับไก่ย่างเครื่องเทศ Chicken Tikka Kebabs
104. สลัดกุ้ง ผลไม้สด และเบอร์รี่ Shrimp Salad with Fresh Fruit
105. ยำผลไม้ไทยกับปลาวงทอด Spicy Salad with Thai Fruit and Crispy Fish
106. หมูหนึ่งรากบัวทรงเครื่อง Stremed Pork with Lotus Root
107. สลัดแซลมอน กับสาหร่ายทรงเครื่อง Salmon Salad with Seaweed
108. ซุปปลาหมึกยัดไส้ Squid Stuff Soup
109. คอลด์มีโซะน้ำแดง Dolly Miso Red Sauce
110. ปลาหม้วน โหระพาน้ำส้มสด Frish Roll with Sweet Basil and Orange Juice
111. แคนตาลูป นมสด Sweet Melon with Milk
112. คานาเป้ โสมิ๊คแซลมอน แฮมและแคนตาลูป Smoked Salmon Ham and Melon Canape'
113. หมูย่างเกาหลี หม้วนผักสด Kalbi Roll with Vetgetable
114. เมี่ยงปลาทู ขนมหุ้น Tuna Warapped Leave and Noodle
115. กุ้งทอด ซอสวาซาบิ Shrimp Wasabi
116. เห็ดออริโนจีย่างซอสกระเทียม Grilled Eryngii Mushroom Garlic Sauce
117. คานาเป้ กุ้งค็อกเทล ขนมหุ้นโฮลวีท Whole Wheat Bread Shrimp Cocktail Canape'
118. ขนมหุ้นหน้ากุ้ง ซอสทาร์ทาร์ Shrimp Bread with Tartar Sauce



35 Soi Wachirathamsatit 43/1 Bangchak ,Phrakhanong, Bangkok 10260

Tel : 02-3986289 , 08-4651-5579 , 08-1582-8617

E-Mail : brightcatering@hotmail.com , brightcatering@yahoo.com

Cocktail Menu

119. สเต็กหมู ซอสกระเพรา *Pork Stake with Basil Sauce*
120. พาร์มาแฮม เมล่อน ค็อกเทล *Parmarmelon Cocktail*
121. หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ออบ ไวน์ครีมซอส *New Zealand Mussels with Wine and Cream Sauce*
122. กุ้งอบกระเทียม *Shrimp Garlic Yaki*
123. แซลมอนม้วนครีมวาซาบิ *Salmon Roll with Wasabi Cream*
124. เปาะเปี๊ยะสดเวียดนาม *Vietnamese Fresh Spring Roll*
125. เปาะเปี๊ยะสด สไตล์จีน *Chinese Fresh Spring Roll*
126. ซีซาร์ สลัดองุ่น *Caesar Salad with Red Grape*
127. สลัดแตงโม และเมลอน *Melon Salad with Mint Leaves*
128. สเต็กหมู ซอสลูกเกด *Pork Stake with Dry Grape Sauce*
129. พาร์มาแฮม พัน เมล่อน *Pamar Ham Wraped Melon*
130. ซาโมซากกล้วย *Banana Zamoza*
131. เค้กชาเขียว ถั่วแดง *Green Tea with Red Bean Cake*
132. ม็อคค่าเค้ก *Mocca Cake*
133. ริชบัตเตอร์เค้ก *Rich Butter Cake*
134. บลูเบอร์รี่โยเกิร์ต *Blueberry Yogurt*
135. บาร์บีคิวผลไม้รวม *Mixed Fruit BBQ*
136. แพนนาคี้ออตตา *Panna Cotta*
137. ช็อคโกแลตฟัดจ์เค้ก *Chocolate Fudge Cake*
138. เอแคลร์นมสด *Acair*
139. ผลไม้รวมราดโยเกิร์ต *Fresh fruit with yogurt*
140. สาเกแคนตาลูป *Sakoo and Cantaloup in Coconut Milk*
141. บัวลอยนมสด *Bua-Loi in Fresh Milk*
142. ลูกพีชนมสด *Sweet Peach Jelly in Fresh Milk*
143. แคนตาลูปนมสด *Cantaloup in Fresh Milk*
144. แพนนาคี้ออตต้า ชาเขียว *Green Tea Panna Cotta*
145. บราวน์ี่ สตรอเบอร์รี่ เลมอนซอส *Strawberry Brownies with Lemon Sauce*
146. ทาร์ตเชอริ *Cherry Tart*
147. พุดดิ้ง ผลไม้รวม *Mix Fruit Pudding*
148. ทาร์ตช็อคโกแลต ผลไม้รวม *Tart Chocolate Custard with Fruit*