



PRIVATE CHEF



PRIVATE CHEF

SIT DOWN EVENT

Full service starting at 2,490 THB++ per person

*Not Inclusive of 10% Service Charge, 7% VAT and Transportation Fee

**20 Pax. minimum

	Price per person	Wine pairing
3 courses menu	2,490.-	+1,290.-
5 courses menu	3,490.-	+1,890.-
7 courses menu	4,490.-	+2,490.-
10 courses Chef Tong's Signature menu	5,990.-	+3,490.-

* Inclusive complimentary bottled water

Remark

- Additional cost may apply to selective special menus and Chef's Signature Add-On.
- 3 working days deposit and confirmation require to confirm order.
- 4 hours serving service inclusive (additional fee may apply for additional hours).



CHEF'S TABLE

APPERTIZERS

#1	Mini Truffle Tart มินิทาร์ตทรัฟเฟิล	
#2	Mini Caviar Tart มินิทาร์ตคาเวียร์	
#3	Mini Foie Gras Tart มินิทาร์ตฟัวกราส์	
#4	Mini Gorgonzola and Parma Ham Tart มินิทาร์ตกอร์กอนโซล่าชีสกับพาร์มาแฮม	
#5	Mini Smoked Salmon Tart มินิทาร์ตแซลมอนรมควัน	
#6	Truffle Gyoza เกี้ยวซ่าทรัฟเฟิล	
#7	Tuna Tartare and Uni with Crispy Sushi Rice ทูน่าทาร์ทาร์กับข้าวซูชิกรอบและอูนิ	
#8	Stuffed Chicken Wings with Panang Sauce ปีกไก่ยัดไส้ซอสพะเนียง	
#9	Foie Gras Chawanmushi ไข่ตุ๋นญี่ปุ่นฟัวกราส์	
#10	Foie Gras Terrine with Peach Jelly ฟัวกราส์เทอรินกับเยลลี่ลูกพีช	

#11	72-hour Sous Vide Wagyu Ox Tongue with Pickled Egg Yolk ลิ้นวัววากิวซูด 72 ชั่วโมงกับไข่แดงดอง	
#12	Mix Salad with Japanese Dressing สลัดผักรวม และน้ำสลัดญี่ปุ่น	
#13	Ice Plant Salad สลัดผักเกล็ดหิมะ	
#14	Prawn Bisque ซूपครีมกุ้ง	
#15	Truffle Soup ซูปทรัฟเฟิล	
#16	Caviar Panna Cotta พานาคอตต้าคาเวียร์	+500.-
#17	Abalone with Black Pepper Sauce เป๋าฮื้อซอสพริกไทยดำ	+500.-
#18	Uni Toast โทสต์อูนิ	+900.-
#19	Carabinero with Uni Sauce กุ้งแดงสเปนซอสอูนิ	+900.-



CHEF'S TABLE

MAIN DISHES

#1	Pan Seared Giant Hokkaido Scallops with Truffle Risotto หอยเชลล์ยักษ์ทอดย่างกับริซอตโตทรัฟเฟิล		#11	Crispy Pork Lard Fried Rice with Garlic and Chili Sauce and Foie Gras ข้าวผัดกากหมูพริกเกลือและฟัวกราส์	
#2	Uni Pasta พาสต้าอูนิ		#12	Duck Confit with Lychee Red Curry and Two-Tone Fried Rice เป็ดกึ่งพิงกับแกงคั่วลิ้นจี่และข้าวผัดสองสี	
#3	Spicy Salmon Pasta พาสต้าแซลมอนผัดพริกแห้งกับกระเทียม		#13	Crispy Chicken with Truffle Fried Rice and Truffle Cheese Sauce ไก่กรอบกับข้าวผัดทรัฟเฟิลและซอสทรัฟเฟิลชีส	
#4	Herb Crusted Baby Lamb เนื้อลูกแกะเคลือบสมุนไพร		#14	Pasta with Pink Sauce and Burrata พาสต้าซอสสีชมพูกับบูราตาชีส	
#5	Roasted Prime Ribs ซี่โครงว้าวอบ		#15	Brown Rice with Crispy Chicken and Garlic and Chili Sauce ข้าวกล้องไก่กรอบพริกเกลือ	
#6	Full Blood Wagyu Ox Cheek with Pasta or Mashed Potatoes แก้มว้าวากิวกับพาสต้าหรือมันบด		#16	Sea Bass with Black Pepper Sauce and Brown Rice ปลาเกะพริกไทยดำและข้าวกล้อง	
#7	Wagyu Fried Rice ข้าวผัดเนื้อวากิว		#17	Sea Bass with Hor Mok Sauce and Brown Rice ปลาเกะพริกขี้หนูกับข้าวกล้อง	
#8	Roasted Pork with Prune Sauce หมูอบซอสพริกขี้หนู				
#9	Iberian Pork Cheek with Pasta or Mashed Potatoes แก้มหมูไอบีเรียน กับพาสต้าหรือมันบด				
#10	Thick Cut Kurobuta Pork Chop with Basil Fried Rice or Or Red Wine Gravy and Mashed Potatoes พอร์คชอปคุโรบุดะกับข้าวผัดกะเพรา หรือมันบดกับซอสไวน์แดง				



CHEF'S TABLE

DESSERTS

#1	Mini Coffee Rolls มินิโรลกาแฟ	
#2	Biscoff Ice Cream Cake เค้กไอศกรีมบิสคอฟฟี่	
#3	Biscoff Panna Cotta พานาคอตต้าบิสคอฟฟี่	
#4	Mini Pumpkin Crème Brûlée มินิครีมบรูลี่ฟักทอง	
#5	Chocolate Mousse Pear มูสช็อกโกแลตลูกแพร์	
#6	Rum 'n' Raisin Bites รัมเรซินไบท์	
#7	Truffle Cake ทรัฟเฟิลเค้ก	



CHEF'S TABLE

CHEF'S SIGNATURE - ADD ON

*Price per 10 persons portion

#1	Mini Sausage with Truffle Mayonnaise มินิซอสเสจกับมายองเนสทรัฟเฟิล	2,290.-	
#2	Chicken Liver Pate ตับไก่บด	1,990.-	
#3-1	Mama Lobster มาม่าล็อบสเตอร์	7,900.-	
#3-2	Mama Shrimp มาม่ากุ้ง	6,900.-	
#3-3	Mama Bacon มาม่าเบคอน	5,900.-	
#4	Roasted Prime Ribs (Full Rack) ซี่โครงวัวอบ (ทั้งก้อน)	24,900.-	
#5	Mixed of Europe ชีสและโคลคัทนำเข้าจากยุโรป	 4,000.-	



APPERTIZERS



×

GLITZ
Service

MINI TRUFFLE TART

Appetizer

#01

มินิทรัฟเฟิลทาร์ต





×

GLITZ
Service

MINI CAVIAR TART

Appetizer

#02

มินิทาร์ตคาเวียร์





×

GLITZ
Service

MINI FOIE GRAS TART

Appetizer

#03

มินิทาร์ตฟัวกราส์





×

GLITZ
Service

MINI GORGONZOLA AND PARMA HAM TART

Appetizer

#04

มินิทาร์ทกอร์กอนโซล่าชีสกับพาร์มาแฮม





MINI SMOKED SALMON TART

Appetizer

#05

มินิทาร์ตแซลมอนรมควัน





×

GLITZ
Service

TRUFFLE GYOZA

Appetizer

#06

เกี๊ยวซ่าทรัฟเฟิล





×

GLITZ
Service

TUNA TARTARE AND UNI WITH CRISPY SUSHI RICE

Appetizer

#07

ทูน่าทาร์ทาร์กับข้าวซูชิกรอบและอูนิ





×

GLITZ
Service

STUFFED CHICKEN WINGS WITH PANANG SAUCE

Appetizer

#08

ปีกไก่ยัดไส้ซอสพะเนียง





×

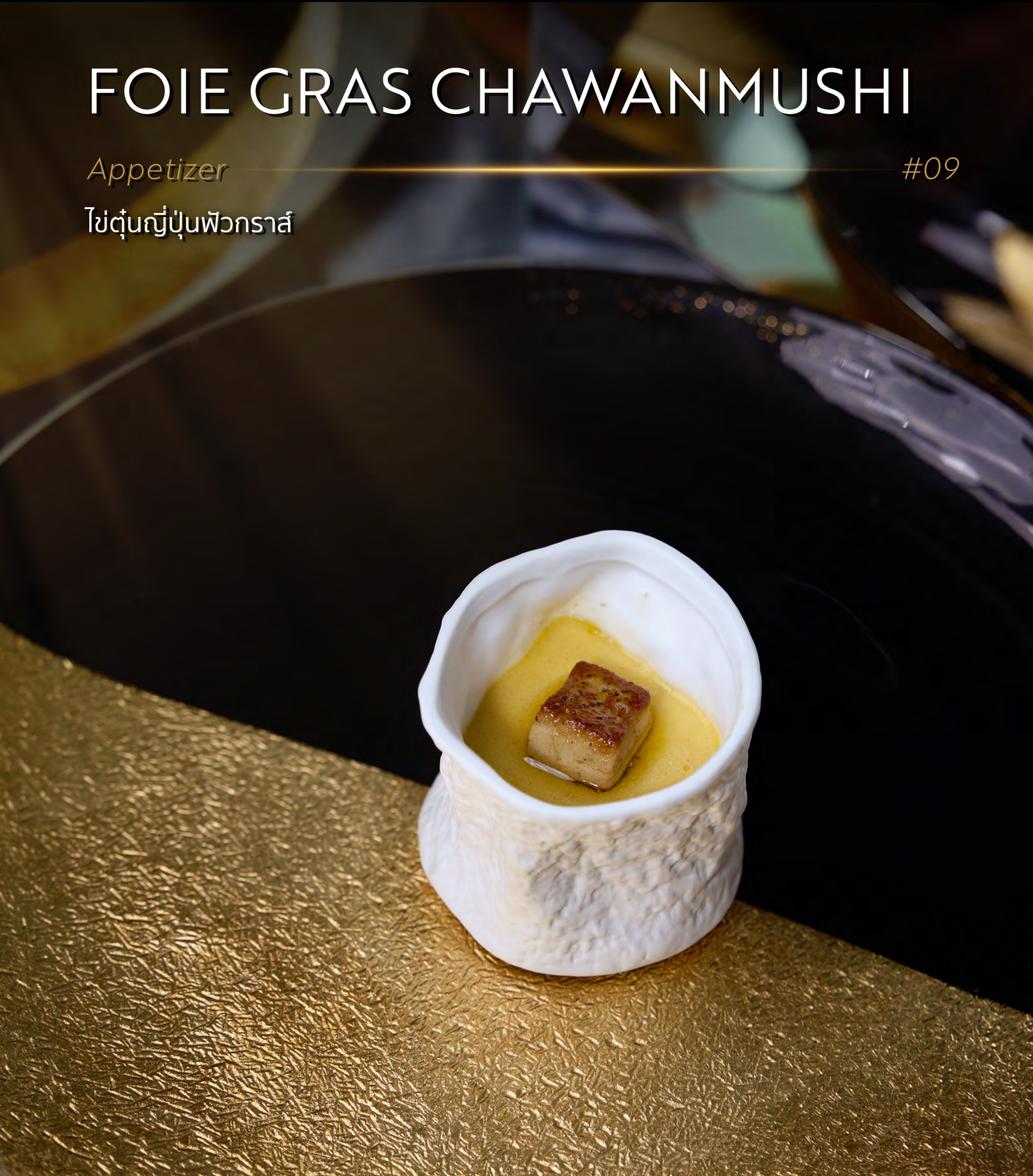
GLITZ
Service

FOIE GRAS CHAWANMUSHI

Appetizer

#09

ไข่ตุ๋นญี่ปุ่นฟัวกราส





FOIE GRAS TERRINE WITH PEACH JELLY

Appetizer

#10

ฟัวกราส์เทอรีนกับเยลลี่ลูกพีช





×

GLITZ
Service

72-HOUR SOUS VIDE WAGYU OX TONGUE WITH PICKLED EGG YOLK

Appetizer

#11

ลิ้นวัววากิวซูด 72 ชั่วโมงกับไข่แดงดอง





×

GLITZ
Service

MIX SALAD WITH JAPANESE DRESSING

Appetizer

#12

สลัดผักรวม และน้ำสลัดญี่ปุ่น





×

GLITZ
Service

ICE PLANT SALAD

Appetizer

#13

สลัดผักเกล็ดหิมะ





×

GLITZ
Service

PRAWN BISQUE

Appetizer

#14

ซุปรีมกุ้ง





TRUFFLE SOUP

Appetizer

#15

ซุปรสทรัฟเฟิล





×

GLITZ
Service

CAVIAR PANNA COTTA

Appetizer

#16

พานาคอตต้าคาเวียร์





×

GLITZ
Service

ABALONE WITH BLACK PEPPER SAUCE

Appetizer

#17

เป๋าฮื้อซอสพริกไทยดำ





UNI TOAST

Appetizer

#18

โทสต์อูนิ





×

GLITZ
Service

CARABINERO WITH UNI SAUCE

Appetizer

#19

กุ้งแดงสปนซอสอูนิ





MAIN DISHES



×

GLITZ
Service

PAN SEARED GIANT HOKKAIDO SCALLOPS WITH TRUFFLE RISOTTO

Main Dish

#01

หอยเชลล์ฮอกไกโดย่างกับริซอตโต้ทรัฟเฟิล





×

GLITZ
Service

UNI PASTA

Main Dish

#02

พาสต้าอูนิ





×

GLITZ
Service

SPICY SALMON PASTA

Main Dish

#03

พาสต้าแซลมอนผัดพริกแห้งกับกระเทียม





×

GLITZ
Service

HERB CRUSTED BABY LAMB

Main Dish

#04

เนื้อลูกแกะเคลือบสมุนไพร





×

GLITZ
Service

ROASTED PRIME RIBS

Main Dish

#05

ซี่โครงว้าว





×

GLITZ
Service

FULL BLOOD WAGYU OX CHEEK WITH PASTA

Main Dish

#06-1

แก้มวัววากิวกับพาสต้า





×

GLITZ
Service

FULL BLOOD WAGYU OX CHEEK WITH MASHED POTATOES

Main Dish

#06-2

แกล้มวัววากิวกับมันบด





×

GLITZ
Service

WAGYU FRIED RICE

Main Dish

#07

ข้าวผัดเนื้อวากิว





×

GLITZ
Service

ROASTED PORK WITH PRUNE SAUCE

Main Dish

หมูอบซอสพ룬ลูกพรุณ

#08





×

GLITZ
Service

IBERIAN PORK CHEEK WITH PASTA

Main Dish

#09-1

แกล้มหมูไอบีเรียนกับพาสต้า





IBERIAN PORK CHEEK WITH MASHED POTATOES

Main Dish

#09-2

แกล้มหมูไอบีเรียนกับมันบด





×

GLITZ
Service

THICK CUT KUROBUTA PORK CHOP WITH BASIL FRIED RICE OR RED WINE GRAVY AND MASHED POTATOES

Main Dish

#10

พอร์คชอปคุโรบุดะกับข้าวผัดกะเพรา หรือมันบดกับซอสไวน์แดง





×

GLITZ
Service

CRISPY PORK LARD FRIED RICE WITH GARLIC AND CHILI SAUCE AND FOIE GRAS

Main Dish

#11

ข้าวผัดกากหมูพริกเกลือและฟัวกราส์





×

GLITZ
Service

DUCK CONFIT WITH LYCHEE RED CURRY AND TWO-TONE FRIED RICE

Main Dish

#12

เปิดกองฟักกับแกงคั่วลิ้นจี่และข้าวผัดสองสี





×

GLITZ
Service

CRISPY CHICKEN WITH TRUFFLE FRIED RICE AND TRUFFLE CHEESE SAUCE

Main Dish

#13

ไก่กรอบกับข้าวผัดทรัฟเฟิลและซอสทรัฟเฟิลชีส





×

GLITZ
Service

PASTA WITH PINK SAUCE AND BURRATA

Main Dish

#14

พาสต้าพังก์ซอสกับบิวราต้าชีส





×

GLITZ
Service

BROWN RICE WITH CRISPY CHICKEN AND GARLIC AND CHILI SAUCE

Main Dish

#15

ข้าวกล้องไก่ทอดพริกเกลือ





×

GLITZ
Service

SEA BASS WITH BLACK PEPPER SAUCE AND BROWN RICE

Main Dish

#16

ปลากระพงซอสพริกไทยดำและข้าวกล้อง





SEA BASS WITH HOR MOK SAUCE AND BROWN RICE

Main Dish

#17

ปลากระพงซอสห่อหมกกับข้าวกล้อง





DESSERTS



MINI COFFEE ROLLS

Dessert

#01

มินิโรลกาแฟ





×

GLITZ
Service

BISCOFF ICE CREAM CAKE

Dessert

#02

เค้กไอศกรีมบิสคอฟฟ์





×

GLITZ
Service

BISCOFF PANNA COTTA

Dessert

#03

พานาคอตต้าบิสคอฟฟ์





×

GLITZ
Service

MINI PUMPKIN CRÈME BRÛLÉE

Dessert

#04

มินิครีมบรูล่ฟักทอง





×

GLITZ
Service

CHOCOLATE MOUSSE PEAR

Dessert

#05

มูสช็อกโกแลตลูกแพร์





×

GLITZ
Service

RUM 'N' RAISIN BITES

Dessert

#06

รัมเชนไบท์





×

GLITZ
Service

TRUFFLE CAKE

Dessert

#07

ทาร์ตฟัลเล็ค





CHEF'S SIGNATURE - ADD ON



MINI SAUSAGE WITH TRUFFLE MAYONNAISE

Chef's Signature - Add On

#01

มินิซอสเซจกับมายองเนสทรัฟเฟิล





CHICKEN LIVER PATE

Chef's Signature - Add On

#02

ตับไก่บด





×

GLITZ
Service

MAMA LOBSTER

Chef's Signature - Add On

#03

มาม่าล็อบสเตอร์





×

GLITZ
Service

ROASTED PRIME RIBS (FULL RACK)

Chef's Signature - Add On

#04

ซี่โครงว๊อบ (ทั้งก้อน)



MIXED OF EUROPE

Chef's Signature - Add On

#05

ชีสและโคลคัทนำเข้าจากยุโรป





095 995 9811



@GlitzRental



Glitz_Rental

www.glitz.co.th