

PRIVATE DINING

COAST

BEACH CLUB & BISTRO

CENTARA
GRAND

BEACH RESORT & VILLAS
HUA HIN

Candlelight

Private Dinner

THE PERFECT VENUE FOR A ROMANTIC DINNER

OR AN EXCLUSIVE EVENING

PREPARED BY OUR TALENTED CULINARY TEAM,

FOUR SET MENUS AVAILABLE FOR YOUR CHOICE, SERVED IN A COZY

AND MAGICAL SETTING IN OUR PRIVATE SALA...

“Delights of Siam”, “Sunset Seafood Delights”

“Feet In The Sand BBQ” OR “Romance The Gulf”

3,900++ THB (PER COUPLE)

INCLUDES

SET DINNER FOR 2 PERSONS (BEVERAGES NOT INCLUDED)

ROMANTIC DINNER DECORATION AT THE COAST SALA

PRIVATE BUTLER SERVICE



Classic Beach

Dinner

THIS ROMANTIC DINNER IS THE PERFECT EVENT FOR
A SPECIAL CELEBRATION OR A UNIQUE PRIVATE MOMENT

YOUR CHOICE OF FOUR SET MENU IS PREPARED BY OUR SKILLED CULINARY
TEAM, SERVED IN THE PRIVATE AND MAGICAL SETTING OF OUR BEACHFRONT.

“Delights of Siam”, “Sunset Seafood Delights”

“Feet In The Sand BBQ” OR “Romance The Gulf”

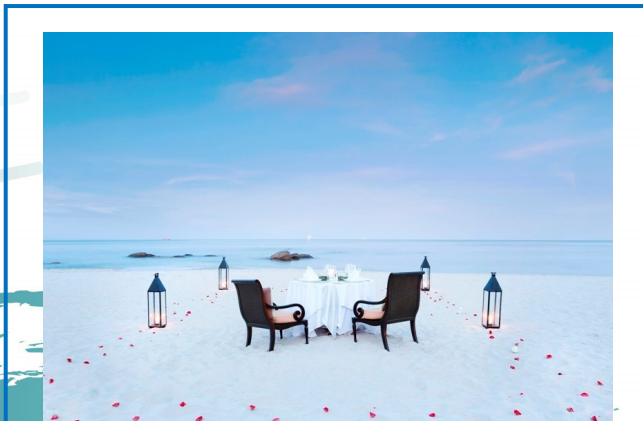
4,400++ THB (PER COUPLE)

INCLUDES

SET DINNER FOR 2 PERSONS (BEVERAGES NOT INCLUDED)

ROMANTIC DINNER DECORATION ON THE BEACH

PRIVATE BUTLER SERVICE



BEACH OASIS

Private Dinner

THIS ROMANTIC DINNER IS THE PERFECT EVENT FOR
A SPECIAL CELEBRATION OR A UNIQUE PRIVATE MOMENT

YOUR CHOICE OF FOUR SET MENU IS PREPARED BY OUR SKILLED CULINARY
TEAM, SERVED IN THE PRIVATE AND MAGICAL SETTING OF OUR BEACHFRONT.

“Delights of Siam”, “Sunset Seafood Delights”

“Feet In The Sand BBQ” OR “Romance The Gulf”

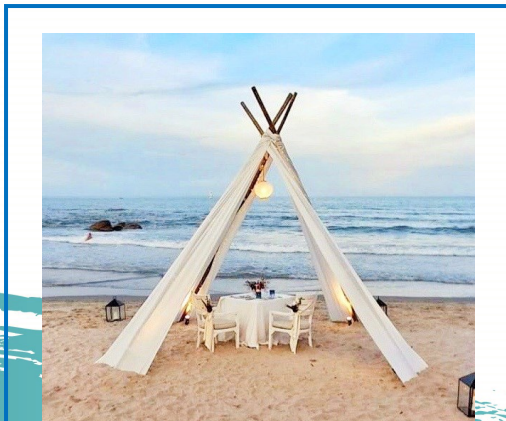
5,400++ THB (PER COUPLE)

INCLUDES

SET DINNER FOR 2 PERSONS (BEVERAGES NOT INCLUDED)

ROMANTIC DINNER DECORATION ON THE BEACH

PRIVATE BUTLER SERVICE



Royal Beach

Dinner

THIS ROMANTIC DINNER IS THE PERFECT EVENT FOR
A SPECIAL CELEBRATION OR A UNIQUE PRIVATE MOMENT

YOUR CHOICE OF FOUR SET MENU IS PREPARED BY OUR SKILLED CULINARY
TEAM, SERVED IN THE PRIVATE AND MAGICAL SETTING OF OUR BEACHFRONT.

“Delights of Siam”, “Sunset Seafood Delights”

“Feet In The Sand BBQ” OR “Romance The Gulf”

5,900++ THB (PER COUPLE)

INCLUDES

SET DINNER FOR 2 PERSONS (BEVERAGES NOT INCLUDED)

ROMANTIC DINNER DECORATION ON THE BEACH

PRIVATE BUTLER SERVICE



DELIGHTS OF SIAM

..APPETIZERS..

Chicken satay with peanut sauce

สะเต๊ะไก่กับน้ำจิ้มถั่ว

Char grilled baby calamari with spicy seafood sauce

ปลาหมึกย่างกับน้ำจิ้มซีฟู้ด

Crumped shrimp cake with plum sauce

ทอดมันกุ้งกับน้ำจิ้มบ๊วย

..SOUP..

Traditional Thai soup with shrimps and lemongrass

ต้มยำกุ้ง

..MAIN COURSE..

Green curry with chicken and jungle peas

แกงเขียวหวานไก่

Deep fried prawn with tamarind

กุ้งทอดซอสมะขาม

Crispy sea bass with three flavored sauce

ปลากระพงทอดซอสสามรส

Stir fried vegetables with oyster sauce

ผัดผักรวมน้ำมันหอย

Fried rice with pineapple and raisins

ข้าวผัดสับปะรด

..DESSERT..

Sticky rice with sweet mango

ข้าวเหนียวมะม่วง

Fresh sliced fruit in season

ผลไม้รวม

FEET IN THE SAND

..APPETIZERS..

Caesar salad with grilled chicken

ซีซ่าสลัดกับอกไก่ย่าง

Poached calamari salad, orange segments, asparagus and lime dressing

สลัดปลาหมึกกับส้ม หน่อไม้ฝรั่ง และซอสมะนาว

Greek salad with Kalamata olives and pita chips

กรีกสลัดกับมะกอก

..MAIN COURSE..

Rock lobster, giant shrimps, squid, Seafood skewers

กุ้งกระดาน กุ้ง ปลาหมึก และอาหารทะเลเสียบไม้ย่าง

Marinated Wagyu beef sirloin, lamb cutlets and chicken breast steak

เนื้อสันนอกวากิว เนื้อแกะ และสเต็กอกไก่ย่าง

Served with garlic butter, BBQ and peppercorn sauce

เสิร์ฟกับซอส เนยกระเทียม บาร์บีคิว และ ซอสพริกไทย

Oven baked potatoes with sour cream and chives

มันฝรั่งอบเสิร์ฟกับครีมเปรี้ยวและต้นหอมซอย

Grilled Mediterranean vegetables

ผักย่าง

..DESSERT..

Warm Peach Ammandine Tart

ทาร์ตพีช

Fresh sliced fruits in season

ผลไม้รวม

ROMANCE THE GULF

..APPETIZERS..

Poached Rock lobster, avocado salad

*Colored capsicum, shallots, lemongrass, yoghurt mayonnaise chili dressing in lobster shell,
seasonal organic lettuce, Asian herbs*

สลัดกุ้งหินลาวก อะโวคาโด พริกหวาน หอมแดง ตะไคร้ น้ำสลัดพริกในเปลือกกุ้งหิน ผักกาด สมุนไพรเอเชีย

..MAIN COURSE..

*Char grilled Australian tenderloin steak with mushrooms, cherry tomatoes,
baby carrots, chat potatoes, rosemary jus*

สเต็กเนื้อสันในเสิร์ฟกับเห็ด มะเขือเทศเชอร์รี่ เบบีแครอทผัด มันฝรั่งทอด และซอสไวน์แดงโรสแมรี่

OR

*Oven backed snow fish, sweet potato kaffir lime leave mash,
green asparagus, orange white wine sauce*

ปลาหิมะอบ มันหวานบดกลิ้นใบมะกรูด หน่อไม้ฝรั่ง และซอสไวน์ขาวรสส้ม

..DESSERT..

Exotic Fruit Pavlova

ปาฟโลว่าผลไม้รวม ครีมนานิลลา ซอสราสเบอร์รี่

SUNSET SEAFOOD DELIGHT

..APPETIZERS..

Thai Tapas

Crispy pandanus marinated chicken wing, sweet chili dipping sauce

ปีกไก่ทอด

Crispy shrimp cakes, mango dipping sauce

ทอดมันกุ้ง

Vegetable spring rolla, plum dipping sauce

ปอเปี๊ยะผัก

..MAIN COURSE..

Phuket lobster, giant prawns, blue swimmer crab, rock lobster

กุ้งมังกรภูเก็ต กุ้ง ปูม้า กุ้งกระดานข้าง

Sea bass in banana leaf and giant squid

ปลากระพงห่อใบตอง และ ปลาหมึกข้าง

Served with seafood sauce, garlic butter, tamarind sauce and lime wedges

เสิร์ฟกับน้ำจิ้มซีฟู้ด ซอสเนยกระเทียม น้ำจิ้มมะขาม และมะนาวซีก

Stir fried asparagus and mushrooms

ผัดหน่อไม้ฝรั่ง และ เห็ด

Steamed rice

ข้าวสวย

..DESSERT..

Baileys Crème Mousse

เบเกิ้ลมูส มาการองมะนาว ซอสบัตเตอร์สกี๊ต