

GROUP PACKAGE

PREMIUM WESTERN BUFFET

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

GROUP SIZE 40 - 80 GUESTS (INDOOR DINING AREA)

GROUP SIZE 80+ GUESTS (FULL RESTAURANT & BAR EXCLUSIVITY)

PRICE: STARTING FROM THB 2,000 PER PERSON | FREE FLOW SOFT DRINKS

TABLE SNACKS

Fried prawn crackers ข้าวเกรียบกุ้ง
Assorted nuts ถั่วอบ

SALAD BAR

Make your own: salad leaves, onions, cucumbers, olives, cherry tomatoes, sweet peppers, grilled zucchini and eggplants
ผักออลแกนิก, หอมใหญ่, แดงกวา, มะกอกดำ, มะเขือเทศ, พริกหวาน, ชุกินีย่างและมะเขือย่าง

DRESSING

Olive oil balsamic dressing, caesar dressing, mustard vinaigrette
น้ำสลัดบาซามิก, น้ำสลัดชีซ่า, น้ำสลัดมัสตาร์ด
Fresh tabbouleh สลัดแตงกวาและเครื่องเทศ
Beetroot feta salad สลัดบีทรูท ชีสเฟต้า

COLD CUT AND CHEESE CORNER

Assorted cheese and cold cuts, dry nuts, dry fruits and toasted bread
ชีสต่างๆ และเนื้อเย็นต่างๆ เสิร์ฟกับถั่วและผลไม้แห้ง

FIREWOOD PIZZA STATION

Pepperoni pizza
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลลาชีส, ไส้กรอกเปปเปอร์โรนี
Hawaiian pizza
ซอสมะเขือเทศ, มอสซาเรลลาชีส, สับปะรดย่าง และแฮม
Margarita (V) มะเขือเทศสด, มอสซาเรลลาชีส, โหระพา
Ketchup, oregano, chili oil, Tabasco
พร้อมทั้ง ซอสมะเขือเทศ, ออริกาโน่, น้ำพริกเผา, ซอสพริก

PASTA STATION

Penne, fettuccine, pasta shell
เพนเน่, เฟตตูชินี่, มักกะโรนี

SAUCE

Pesto, tomato sauce and cream sauce
ซอส: ซอสโหระพา, ซอสมะเขือเทศ, ซอสครีม
Assorted seafood, spicy chicken, ham, assorted vegetables, parmesan cheese
ทะเลรวมมิตร, ไก่ย่าง, แฮม, พามีซานชีส

SOUP

Mushroom soup and crispy croutons
ซุปรวมกับขนมปังกรอบ

CARVING STATION

Braised lamb shoulder เนื้อไหล่แกะตุ๋นไวน์แดง
Roasted black Angus beef ribeye
เนื้อริบอายแบล็คแองกัสย่าง
Olive oil and lemon baked salmon fillet
ปลาแซลมอนอบเนยและเครื่องเทศ
Roasted chicken ไก่อบ
Steamed rice ข้าวสวย
Ratatouille ผักรวมผัดกับซอสมะเขือเทศ
Mushroom and ranch potatoes
มันฝรั่งและเห็ดผัดเนยกระเทียม

Sauce: red wine, mushroom, pepper, chimichurri
ซอส: ไวน์แดง, เห็ดหอม, พริกไทยดำ, น้ำจิ้มเครื่องเทศสด

SEAFOOD CORNER

Fresh oysters หอยนางรมสด, เครื่องเคียง
Mussels หอยแมลงภู่ออบ
Prawns กุ้งขาว
Squids ปลาหมึก
Seafood sauce น้ำจิ้มซีฟู้ด
Chimichurri น้ำจิ้มเครื่องเทศสด

BREAD STATION

Focaccia ขนมปังฟองการ์เซีย
Soft rolls ขนมปังซอฟท์โรล
Butter เนยสด

DESSERT STATION

Tiramisu ทิรามิสุ
Chocolate mousse มูสช็อกโกแลต
Mini chantilly choux แป้งชูว์อบยัดไส้ครีม
Sliced fruits ผลไม้รวม



Prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. ราคาเป็นเงินบาท รวมภาษีและค่าบริการแล้ว

Update Nov 2025

GROUP PACKAGE

STANDARD WESTERN ASIAN BUFFET

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

GROUP SIZE 60 - 80 GUESTS (INDOOR DINING AREA)

GROUP SIZE 80+ GUESTS (FULL RESTAURANT & BAR EXCLUSIVITY)

PRICE: STARTING FROM THB 1,400 PER PERSON | FREE FLOW SOFT DRINKS

Homemade bread and butter, soft rolls, hard rolls, and focaccia
ขนมปังนานาชนิดพร้อมเนย, ฟองอาร์เซีย, ซอฟโรล, ฮาร์ดโรล

SALAD BAR

Red oak, green oak, corn, cherry tomatoes, cucumber, onions, red cabbage, parmesan cheese, garlic croutons and bacon
ผักเรดโอ๊ค, ผักกรีนโอ๊ค, ข้าวโพดหวาน, มะเขือเทศ, แดงกวา, หอมใหญ่, กระหล่ำปลีแดง, พาร์เมซานชีส, ขนมปังกรอบ
Salad dressings:
Caesar, thousand island, vinaigrette
น้ำสลัดซีซ่า, น้ำสลัดเกาะลันซันไอส์แลนด์, น้ำสลัดวินิเกรตต์
Penne pesto salad (V) สลัดพาสต้าเพนเน่
Spicy seafood salad ยำทะเลรวมมิตร

JAPANESE CORNER

Selection of salmon, tuna and prawn sushi and assorted maki rolls
ข้าวปั้นปลาแซลมอน ปลาทูน่า, กุ้ง, ข้าวม้วนไส้ต่างๆ
Condiments: Ginger, soya sauce, wasabi and wakame
เครื่องเคียง: ขิงดอง, ซอสโชยุ, วาซาบิ, สาหร่ายวากาเมะ

PIZZA CORNER

Grilled vegetables พืชผักย่าง
Barbecue chicken พืชบาร์บีคิวไก่
Seafood ทะเลรวมมิตร

PASTA BAR

Pasta: Penne, fettuccine, spaghetti
เส้นพาสต้า: เพนเน่, เฟตตูชินี่, สปาเก็ตตี้
Sauce: Pesto, tomato sauce and cream sauce
ซอสโหระพา, ซอสมะเขือเทศ, ซอสครีม
Assorted seafood, ham, bacon, basil, garlic, chili, parmesan cheese
รวมทะเล, แฮม, เบคอน, โหระพา, กระเทียม, พริก, พาร์เมซานชีส

SOUP

Creamy mushroom soup with garlic croutons
ซูปครีมเห็ด

FROM THE WEST CUISINE

Roasted chicken legs with mashed potatoes and jus
ไก่อบเครื่องเทศเสิร์ฟกับมันบด ซอสเกรวี่
Sautéed pork with grilled vegetables served with mushroom sauce
หมูย่างราดซอสเห็ด ผักรวมย่าง
Pan seared sea-bass with spicy tomato sauce
ปลากระพงย่างราดซอสมะเขือเทศ

ASIAN CUISINE

Green curry chicken แกงเขียวหวานไก่
Wok fried spicy seafood with Thai herbs & chilies
ผัดฉ่าทะเลรวมมิตร
Stir fried squids with garlic and pepper sauce
ปลาหมึกผัดกระเทียมพริกไทย
Steamed rice ข้าวสวย

WESTERN CARVING STATION

Roasted beef picanha steak เนื้อสันคอย่าง
Roasted salmon fillet with tomato, pineapple salsa
ปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟกับซอสซาลิซ่าสับปะรด

DESSERT STATION

Assorted mini cakes of the day เค้กรวมมิตร
Assorted Thai sweets รวมขนมไทย
Assorted fresh fruits ผลไม้รวม



Prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. ราคาเป็นเงินบาท รวมภาษีและค่าบริการแล้ว

Update Nov 2025

GROUP PACKAGE

STANDING PASS AROUND COCKTAIL

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

GROUP SIZE 20 - 40 GUESTS (OUTDOOR BAR ONLY)

GROUP SIZE 40 - 80 GUESTS (INDOOR ONLY)

GROUP SIZE 80+ GUESTS (FULL RESTAURANT AND BAR EXCLUSIVITY)

PRICE: STARTING FROM THB 1,000 PER PERSON | FREE FLOW SOFT DRINKS

YOUR CHOICE OF 4 + TABLE SNACK

TABLE SNACKS

Assorted nuts ถั่วรวมมิตร

COLD SELECTION

Salmon tartare rice cracker
แซลมอนทาร์ทาร์เสิร์ฟกับแป้งข้าวเกรียบทอด
Truffle brie cheese crostini (V)
ครอสตินีชีสบริร์ฟเฟา
Goat cheese lollipops crostini (V)
ชีสนมแพะบนขนมปังกรอบ
Goat cheese & strawberry fresh spring rolls (V)
ปอเปี๊ยะชีสนมแพะกับสตอเบอรี่
Emmental cheese sticks with onion mayonnaise (V)
ชีสอิมเมทัลชีสเสิร์ฟกับมายองเนสกระเทียมและหอมบด
Mini beef tartare rice cracker
เนื้อวัวทาร์ทาร์บนข้าวเกรียบ
Thai spice shrimp tartare ปลากุ้ง
Marinated spicy beef salad ยำเนื้อย่าง
Grilled sweet peppers and cured ham crostini
พริกย่างนึ่งกับแฮมบนขนมปังกรอบ
Falafel (V) ถั่วลูกไก่ทอดผสมเครื่องเทศทอดกรอบ

HOT SELECTION

Mini croque-monsieur แซนวิชอบครีมชีส
Mini cheese burger มินิชีสเบอร์เกอร์
Mini beef wellington เนื้อห่อแป้งพัฟฟอบ
Mini Hot Dogs มินิฮอตด็อก
Spicy beef skewers เนื้อเสียบไม้ย่าง
Shrimp and pineapple brochettes
กุ้งขาวกับสับปะรดเสียบไม้ย่าง
Tandoori chicken skewers ไก่หมักเครื่องเทศอินเดีย
Deep-fried peanut shrimps and coconut sauce
กุ้งทอดกรอบกับซอสน้ำกะทิ
Salmon fingers and miso mayonnaise
ปลาแซลมอนทอด เสิร์ฟกับมิโซมายองเนส

SWEET SELECTION

Mini pavlova cups
ครีมหวานกับแป้งหวานอบกรอบกับซอสผลไม้สด
Chantilly choux แป้งชูว์ยัดไส้ครีมต่างๆ
Cinnamon sugar churros and chocolate sauce
ขนมซูโรสกับซอสช็อคโกแลต
Mango sticky rice ข้าวเหนียวมะม่วง
Banana fritter and peanut sauce
กล้วยชุบแป้งทอดกับซอสเนยถั่ว



GROUP PACKAGE

STANDING OUTDOOR BBQ & WINE

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

GROUP SIZE 20 - 40 GUESTS (OUTDOOR BAR AREA)

PRICE: STARTING FROM THB 1,800 PER PERSON | FREE FLOW WINE, BEER AND SOFT DRINKS

LIVE BBQ

Sweet and sour duck skewers
เป็ดซอสเปรี้ยวหวาน เสียบไม้ย่าง

Lemongrass chicken skewers
ไก่เสียบไม้ตะไคร้

Teriyaki beef skewers
เนื้อซอสเทริยากิ เสียบไม้ย่าง

Oyster mushroom skewers (V)
เห็ดออริจิ เสียบไม้ย่าง

Tofu skewers (V)
เต้าหู้ เสียบไม้ย่าง



BUFFET LINE

Mini cheeseburger sliders
มินิชีสเบอร์เกอร์

Mini hot dogs
มินิฮอตดอก

Bread selection
ขนมปังหลากหลายชนิด

Salad bar and dips
สลัดบาร์และน้ำสลัดต่างๆ

Assorted pizza
พิซซ่ารวมมิตร

Cold cuts and cheese selection
เนื้อเย็นและชีสหลากหลายชนิด

Assorted desserts and fruits
ของหวานและผลไม้รวม



Package subject to weather conditions.

Prices are in Thai Baht and inclusive of 7% VAT and 10% service charge. ราคาเป็นเงินบาท รวมภาษีและค่าบริการแล้ว

Update Nov 2025

GROUP PACKAGE

PLATED MEALS

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

PLATED SET MENU 1: MINIMUM 10 GUESTS

PRICE: STARTING FROM THB 1,200 PER PERSON | FREE FLOW SOFT DRINKS

4 COURSES

Freshly baked focaccia bread and condiments
ขนมปังฟองค์คาร์เซียกับมะเขือเทศซลซ่า

AMUSE BOUCHE

Salmon Tartare

Fresh herbs and rice cracker
ขนมปังฟองค์คาร์เซียกับมะเขือเทศซลซ่า

SALAD

Chicken Caesar

Salad with grilled chicken, bacon, toasted bread, shredded parmesan cheese, poached egg and homemade Caesar dressing
สลัดชีซ่าอกไก่ย่าง, เบคอน, ขนมปังกรอบ, พาร์เมซานชีส, ไช้ลาวก และ น้ำสลัดชีซาร์โฮมเมด

MAIN COURSES

Confit Duck Leg

Slow cooked duck leg with five spice served with sweet and sour orange sauce, garden salad, and sautéed garlic mushroom and ranch potatoes
น่องเป็ดตุ๋นน้ำมันหอมเครื่องเทศเสิร์ฟกับซอสส้ม, ผักสลัด และ เห็ดกับมันฝรั่งผัดเนยกระเทียม

OR

Seabass

Seared seabass fillet served with buttered vegetables and beurre blanc sauce
ปลาทะเลย่างเนยเสิร์ฟกับผักผัดเนยสดและซอสเบลอนร็องค์

DESSERT

Chocolate and Vanilla Profiteroles

Homemade choux stuffed with vanilla ice cream, and hot chocolate sauce
ซูว์โฮมเมดยัดไส้ด้วยไอศกรีมวานิลลา และซอสช็อกโกแลตร้อน

GROUP PACKAGE PLATED MEALS

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

PLATED SET MENU 2: MINIMUM 10 GUESTS

PRICE: STARTING FROM THB 1,500 PER PERSON | FREE FLOW SOFT DRINKS

4 COURSES

Freshly baked focaccia bread and condiments
ขนมปังฟองค์คาร์เซียกับมะเขือเทศซัลซ่า

AMUSE BOUCHE

Mushroom Vol au Vent

Parsley butter béchamel in puff pastry
เห็ดผัดเนยและอบในถ้วยแป้งพัฟกรอบ

SALAD

Cheese Truffle Croquettes Salad

Assorted salad leaves, rocket, cherry tomatoes, radish, topped with homemade
crispy cheddar croquettes and drizzled with black truffle dressing
ผักสลัดรวมมิตรเสิร์ฟกับมอสซาเรลล่าชีสทอดกรอบ

MAIN COURSES

Beef Short Ribs

Braised beef short rib served with carrot and
tamarind purée, buttered peas and red wine jus
เนื้อซี่โครงตุ๋นเสิร์ฟกับแครอทบดและซอสไวน์แดง

OR

Salmon Steak

Seared salmon served with corn purée, sautéed asparagus and
corn, baby rocket salad, and drizzle of lemon oil
สเต็กปลาแซลมอนย่างเสิร์ฟกับหน่อไม้ฝรั่งผัดเนย, ข้าวโพดบดและข้าวโพดหวานซัลซ่า

DESSERT

Strawberry Cheesecake

Cheesecake with strawberry coulis, fresh fruits, and vanilla crumble
ชีสเค้กสตอว์เบอร์รี่เสิร์ฟกับผลไม้สดและแป้งกรอบรสวานิลลา

GROUP PACKAGE

PLATED MEALS

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

PLATED SET MENU 3: MINIMUM 10 GUESTS

PRICE: STARTING FROM THB 2,000 PER PERSON | FREE FLOW SOFT DRINKS

5 COURSES

Freshly baked focaccia bread and condiments
ขนมปังฟองค์คาร์เซียกับมะเขือเทศซลซ่า

AMUSE BOUCHE

Baked Oyster

Baked oyster with sabayon
หอยนางรมอบซาบายองซอส

SALAD

Seared Tuna Salad

Assorted salad leaves with boiled eggs, sweet peppers, red onions, black olives, potatoes, seared sesame tataki tuna, and mustard lemon dressing
สลัดนิชัวส์ไชนกกระทา, พริกหวาน, หอมแดง, มะกอกดำ, มันฝรั่งกับปลาทูน่าอย่างราดน้ำสลัดมัสตาร์ดและมะนาว

SOUP

Mushroom Soup

Creamy button mushroom soup, served with crispy croutons
ซูปเห็ดกับขนมปังกรอบ

MAIN COURSES

Riverina Black Angus Beef Tenderloin

Mashed potatoes, baby carrots and red wine jus
เนื้อสันในอังกัสเสิร์ฟกับมันบด, แครอทและซอสไวน์แดง

OR

Giant Tiger Prawn Bisque Pasta

Fettucine bisque pasta served with grilled giant tiger prawn
พาสต้าเฟตตูชินีผัดกับซอสครีมกุ้งเสิร์ฟพร้อมกับกุ้งลายเสือย่าง

DESSERT

Strawberry Cheesecake

Cheesecake with strawberry coulis, fresh fruits, and vanilla crumble
ชีสเค้กสตอว์เบอร์รีเสิร์ฟกับผลไม้สดและแป้งกรอบรสวานิลลา

GROUP PACKAGE

PLATED MEALS (VEGETARIAN OPTION)

ELEMENTI
ROOFTOP RESTAURANT & BAR

VEGETARIAN PLATED SET MENU: MINIMUM 10 GUESTS

PRICE: STARTING FROM THB 1,200 PER PERSON | FREE FLOW SOFT DRINKS

4 COURSES

AMUSE BOUCHE

Mini Ratatouille Tart

Homemade mini tart stuffed with ratatouille
ทาร์ตตอกรอบกับผักรวมมิตรซอสมะเขือเทศและชีส

SOUP

Mushroom Soup

Creamy button mushroom soup, served with crispy croutons
ซูปเห็ดเสิร์ฟกับขนมปังกรอบ

MAIN COURSES

Truffle Mac and Cheese

Creamy pasta macaroni with cheese and truffle paste and parmesan cheese
พาสต้าแมกกะโรนีอบครีมชีสกับเห็ดทรัฟเฟิลโรยด้วยพาร์เมซานชีส

OR

The Garden

Carrot tamarind purée, grilled cauliflowers and sautéed mushroom
แครอทบดผสมมะขาม, ดอกกะหล่ำย่างเกลือและเห็ดรวมมิตรผัดสมุนไพร

DESSERT

Chocolate and Vanilla Profiteroles

Homemade choux stuffed with vanilla ice cream, and hot chocolate sauce
ซูว์โฮมเมดยัดไส้ด้วยไอศกรีมวานิลลา และซอสช็อกโกแลตร้อน