

ENGLISH FOR HOTEL

Banqueting Sales

Organisation Chart ออกกานั้สเสซัน ซ้าร์ท



Event and Banquet Sales

อีเว้นท์ แอนด์ แบ็งคว็ท เซลล

What is
Banqueting



Learn All About Banquet

Functions

Setup styles

Meal Periods

Service Sequences

Sales & Marketing

Guest Flow

Service Techniques

Tips & Tricks

Upselling Products อัปเซลลิ่ง โพรดัคส์



Meeting

มีห้อง



Coffee Break ค้อฟฟี่ เบรด



Incentive

อินเซ็นทิฟ



Conference

คอนเฟอเรนซ์

Conference Sales Manager

Duties and Responsibility

setupmyhotel.com

Conference

คอนเฟอเรนซ์

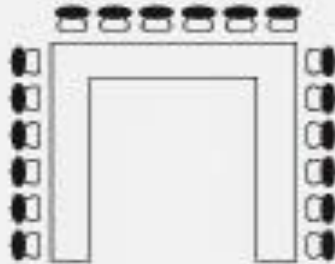


Set up style เซ็ต อัฟ สไตล์

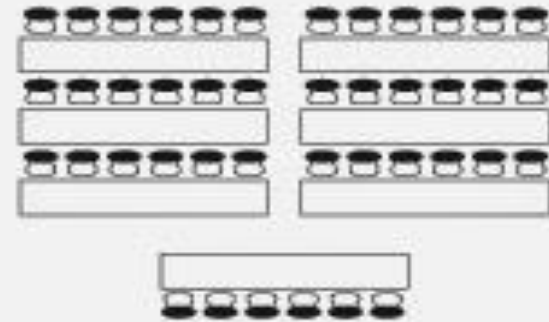
Theatre



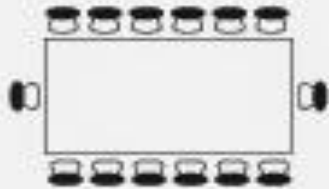
U-Shape



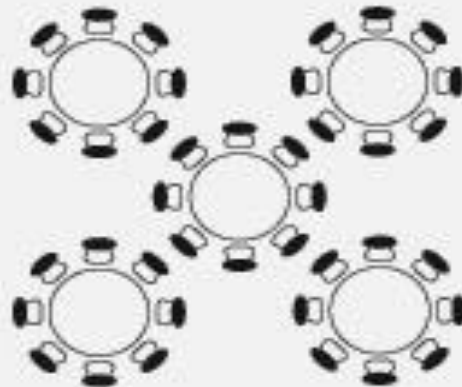
Classroom



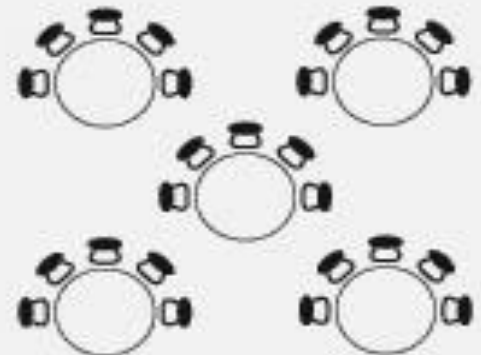
Boardroom



Banquet

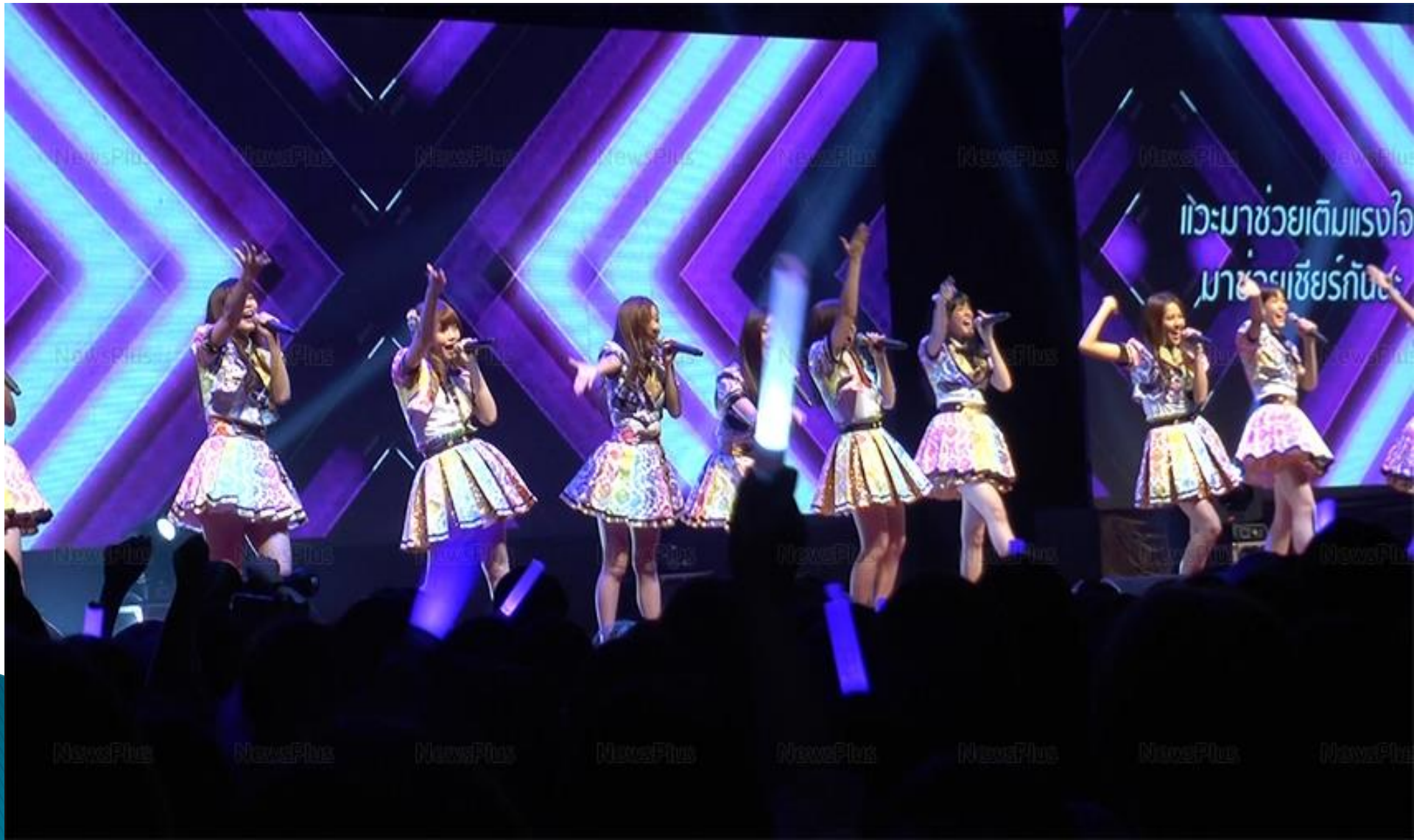


Cabaret





Event อีเว้นท์





Banqueting Food Selection

เบิ้งเคว้ตติง ฟู้ด เซเล็คชั่น



Wedding Party

เว็ดดิ้ง พาร์ตี้



Cocktail Party ค็อกเทล पार्टी



Cocktail food

ค็อกเทล ฟู้ด



Buffet Starter บัฟเฟต์ สตาร์ทเตอร์



Seafood ซีฟู้ด



Cold meat Charcuterie

โคล มืท
ชา คูท เทอ รี



Soup

ซุฟ



Salad

ซาหัด



Main course

เมน คอส



Dessert

ดี เสริท



Fruits

ฟรุ๊ตส์



Ice cream

ไอศกรีม



©AsiaWebDirect



Let's Eat Thailand



Quartet

ควอเท็ต



Jazz Band

แจ๊ส แบนด์



Hip Hop Band ฮิป ฮอป แบนด์



The end