



The Reception
on the Occasion of
Mae Fah Luang University's
25th Anniversary

24 September 2023

Wanasawan Room
Wanasom
Mae Fah Luang University

Lanna Fusion

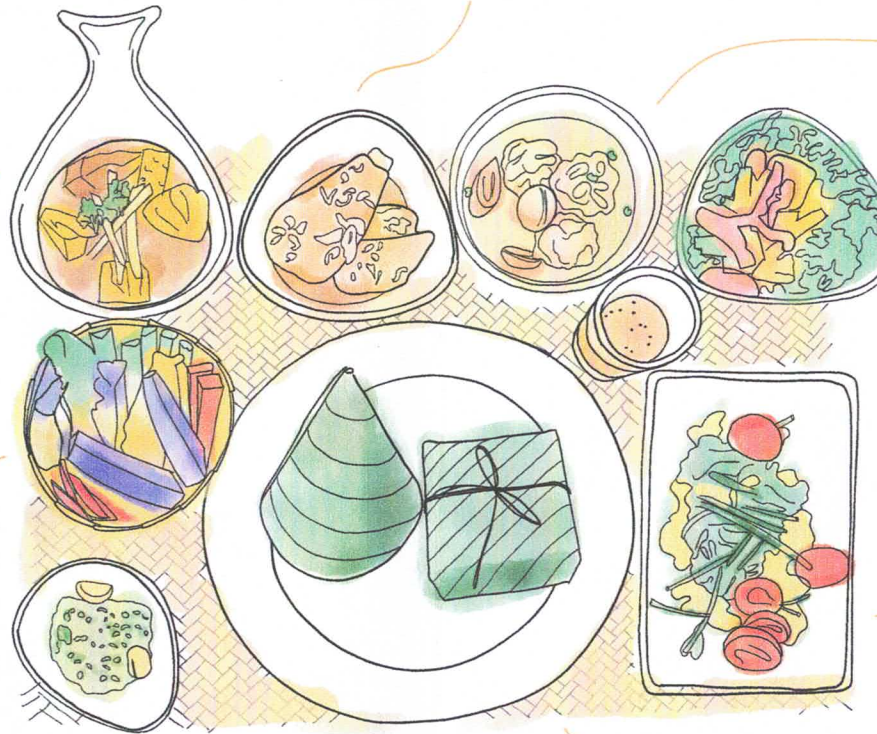
Northern Style Hung Lay Curry
with Pork or Beef or Chicken or Potato
แกงฮังเลสับปะรดเวียงเก่า หมู/เนื้อ/ไก่/มันฝรั่ง

Deep-Fried Fish with Turmeric or Kengtung Style Chicken Curry
or Burmese Chickpea Tofu Curry
ปลาทอดขมิ้น หรือ แกงไก่เชียงตุง หรือแกงเหลืองข้าวแรมพิน

Tumeric Clear Soup with Tofu
ซุปลีขมิ้นชั้นเต้าหู้

MAIN DISHES

Seasonal Vegetables
from MFU Botanical Garden
ผักเคียง



Gotu Kola Leaf Salad
with Burmese Chickpea Tofu
and Sesame Dressing
สลัดใบบัวบก ข้าวแรมพิน น้ำสลัดงาคั่ว

Stir-fried Chiang Da Vegetables with Eggs
ผัดผักเชียงดาผัดไข่

Northern Thai Green Chilli Paste
with Doi Tung Macadamia or without Macadamia
น้ำพริกหนุ่มแมคควาเดเมียดอยตุง / น้ำพริกหนุ่ม

Steamed Rice and Pud Flower Yellow Sticky Rice
ข้าวขาว และ ข้าวเหนียวเหลืองดอกปุด

DESSERT

Thai Pudding with Coconut and Taro Topping
and Thai Pudding with Coconut and Corn Topping with Fruits
ตะโก้เผือก ตะโก้ข้าวโพด และ ผลไม้



More information

BEVERAGES

Peaceful Rest Tea or Doi Chang Freshly Brewed Coffee
ชาพริ่นทรา หรือ กาแฟสดดอยช้าง



- Hospitality Industry Management School of Management
- Property and Asset Management Office
- MFU Wellness Center