

เมนูบุฟเฟต์ที่เหมาะสมกับมือ เน้นอิ่มและอร่อยในเวลาเดียวกัน งานเลี้ยงองค์กรที่ดี งานเลี้ยงในบ้านก็เยี่ยม

ประเภทอาหาร	Set A 310 บาท/ท่าน	Set B 360 บาท/ท่าน	Set C 430 บาท/ท่าน	Set D 480 บาท/ท่าน
จำนวนขั้นต่ำ	50 หัว	40 หัว	35 หัว	30 หัว
ยำ	1	1	2	2
น้ำพริก	1	1	1	1
ไข่	1	1	1	1
แกงเผ็ด	1	1	1	1
แกงจืด – ต้มยำ		1	1	1
ผัด-ทอด-อบ-ย่าง	1	1	2	4
ข้าวผัด	1	1	1	1
ของหวาน - ผลไม้	1	1	1	1
จำนวนรวม	7 รายการ	8 รายการ	10 รายการ	12 รายการ

### รายการข้างต้นรวม :

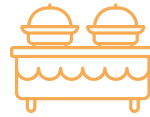
- อาหารจัดใส่ภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสแบบมาตรฐาน
- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการงานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมข้าวสวย และน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

[SEE PHOTO](#)



### หมายเหตุ :

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/ น้ำสมุนไพร เพิ่ม 60 บาท ต่อท่าน
- อาหารพระ กรณีจัดโตกเพิ่มชุดละ 100 บาท (1 รูป 1 โตก) กรณีจัดเป็นวงเพิ่มวงละ 100 บาท (วงละ 4-5 รูป)
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงาน และจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 2,000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)



## BUFFET STANDARD

Type	Set A 310 THB/Pax	Set B 360 THB/Pax	Set C 430 THB/Pax	Set D 480 THB/Pax
Minimum order	50 PAX	40 PAX	35 PAX	30 PAX
Thai Spicy Salad	1	1	2	2
Thai Style Dipping	1	1	1	1
Egg	1	1	1	1
Curry	1	1	1	1
Soup		1	1	1
Stir Fried	1	1	2	4
Rice	1	1	1	1
Dessert	1	1	1	1
Total	7 Items	8 Items	10 Items	12Items

### Price Included:

- Tables for Buffet Line (With table Clothes)
- All food is served in Chafing Dish
- Paper Napkins and Tableware( Fork, Spoon, or Knife-if needed)
- Streamed Jasmine Rice and Fresh Water

[SEE PHOTO](#)



### Remarks :

- Price is not including Soft drink, Juice and Herbal Drink, Extra 60 THB/pax will be charged, if required
- Outside Catering Charge will be applied. The Charge start from 2,500 THB; depending on Distance, Service time and Number of Customer
- 10% of Service Charge will be applied from total amount of food and beverage
- 7% of VAT will be applied from total expense
- Service time is 3 hours. If client require for additional service time, extra expense will be applied
- In case that service area is on 2nd floor or higher; and the building has no elevator, the additional Outside Catering Charge will be charged.



## รายการอาหารบุฟเฟต์มาตรฐาน (Standard Buffet Menu)

### ยำ : Thai Spicy Salad

- ยำถั่วพู
- ยำตะไคร้
- ยำสามกรอบ
- ยำหมูย่างยอดมะพร้าว
- ลาบ โก่/ หมู/ ปลาไน
- ลาบเห็ด
- หมูน้ำตก
- หมูมะนาว
- หมูชาวดง
- ส้มตำไข่เค็ม
- ส้มตำมะละกอ
- ส้มตำมะละกอหมูย่าง
- ส้มตำยอดมะพร้าว
- Spicy Salad with Wing Bean
- Spicy Salad with Lemongrass
- Spicy Salad with Crispy Fish Maw
- Spicy Salad with Grilled Pork and Coconut Shoot
- Esan Style Salad with Minced Chicken/ Minced Pork/ Tilapia Fish
- Esan Style Salad with Mushroom
- Spicy Grilled Pork Salad (Moo Nam Tok)
- Spicy Steamed Pork Salad with Chopped Garlic Sauce
- Spicy Grilled Pork Salad with Chopped Garlic Sauce
- Thai Papaya Salad with Salty Egg
- Thai Papaya Salad
- Thai Papaya Salad with Grilled Pork
- Somtam with Coconut Shoot

### น้ำพริก : Thai Spicy Dipping (All Menu is served with Fresh or Streamed Vegetable)

- น้ำพริกกะปิ
- น้ำพริกลงเรือ
- น้ำพริกมะขาม (ตามฤดูกาล)
- น้ำพริกมะม่วง
- น้ำพริกอ่อน
- น้ำพริกหนุ่ม
- เต้าเจี้ยวหลน
- ปูเค็มหลน
- Thai Style Dipping Made from Shrimp Paste
- Shrimp Paste Sauce with Crispy Fried Fish and Sweet Pork
- Thai Style Dipping Made from Tamarind (Seasonal)
- Thai Style Dipping Made From Fresh Mango
- Northern Style Dipping Made From Mince Pork and Tomato
- Northern Style Dipping Made From Green Chili
- Sweet Dipping made from Coconut Milk and Soy Bean
- Sweet Dipping made from Coconut Milk and Salty Crab

### ไข่ : Egg

- ไข่ลูกเขย
- ไข่พะโล้
- ไข่ยัดไส้
- ไข่ตุ๋นเห็ดหอม
- ไข่ตุ๋นหมูสับ
- ไข่ตุ๋นกุ้งสด
- ไข่เจียวแฉนม
- ไข่เจียวหมูสับ
- Deep Fried Boiled Egg in Tamarind Sauce
- Thai Stewed Pork and Eggs
- Stuffed Omelette with Minced Pork and Onion
- Steamed Egg with Mushroom
- Steamed Egg with Minced Pork
- Steamed Egg with Fresh Shrimp
- Omelette with Sour Sausage
- Omelette with Minced Pork



## รายการอาหารบุฟเฟต์มาตรฐาน (Standard Buffet Menu)

### แกงเผ็ด : Curry

- มัสมัน หมู/ ไก่/ เนื้อ
- พะแนง หมู/ ไก่/ เนื้อ
- ชูฉี่ปลา
- แกงเหลืองปลายอดมะพร้าว
- แกงส้มกุ้ง ซะอมซุบไข่/ ยอดมะพร้าว/ มะละกอ/ โหลบัว/ ผักรวม
- แกงส้มปลา ผักบุ้ง/ ยอดมะพร้าว/ มะละกอ / โหลบัว/ ผักรวม
- แกงป่า เนื้อสับ/ ปลาตุ๋น/ ลูกชิ้นปลากราย/ หมู/ ไก่/ กุ้ง
- แกงคั่วสับปะรด หมู/ ไก่/ เนื้อ
- แกงเผ็ด หมู/ ไก่/ เนื้อ/ หมูย่าง
- แกงกะหรี่ หมู/ ไก่/ เนื้อ
- แกงเขียวหวาน หมู/ ไก่/ เนื้อ/ ลูกชิ้นปลากราย
- Massaman Curry with Pork/ Chicken/ Beef
- Panang Curry with Pork/ Chicken/ Beef
- Choo-Chee Curry with Fillet Fish
- Yellow Spicy Soup with Fish and Coconut Shoot
- Thai Sour Curry with Shrimp and Fried Egg and Acacia Leaf/ Coconut Shoot/ Fresh Papaya/ Lotus Stem/ Mixed Vegetables
- Thai Sour Curry with Fish and Morning Glory/ Coconut Shoot/ Fresh Papaya/ Lotus Stem/ Mixed Vegetables
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Chopped Beef/ Catfish/ Homemade Fish Balls/ Pork/ Chicken/ Shrimp
- Yellow Curry with Pineapple and Pork/ Chicken/ Beef
- Red Curry with Pork/ Chicken/ Beef/ Grilled Pork
- Indian Style Curry with Pork/ Chicken/ Beef
- Green Curry with Pork/ Chicken/ Beef/Home Made Fish Ball

### แกงจืด-ต้มยำ : Soup

- ต้มยำ กุ้ง/ ไก่/ ปลา
- ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน (ตามฤดูกาล)
- ต้มข่าไก่
- ต้มแซ่บกระดูกหมู
- ต้มโคล้ง ไก่/ ปลาทอด
- แกงจืดผักตุ๋นมะนาวดอง
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว
- ปีกไก่ตุ๋นเห็ดไผ่ยาจีน
- ซี่โครงหมูต้มผักกาดดอง
- หม้อไม้สดต้มปีกไก่/ ซี่โครงหมู
- Tom Yum Soup with Shrimp/ Chicken/ Fish
- Tom Yum Soup with Chicken and Tamarind Leaf (Seasonal)
- Galangal Soup with Chicken
- Spicy Eastern Style Soup with Pork Rib
- Spicy and Sour Soup with Chicken/ Fried Fish
- Clear Soup with Winter Melon and Pickle Lime
- Clear Soup with Egg Tofu, Minced Pork and Napa Cabbage
- Chinese Style Soup with Chicken Wing and Bamboo Fungus
- Chinese Style Soup with Pork Rib and Pickle Lettuce
- Chinese Style Soup with Chicken Wing/ Pork Rib and Bamboo Shoot



รายการอาหารบุฟเฟต์มาตรฐาน  
(Standard Buffet Menu)

ผัด-ทอด-อบ-ย่าง-นึ่ง : Stir Fried/ Fried/ Roasted/ Grilled/ Steamed

- ผัดผักรวมมิตร
- ยอดข้าวโพดอ่อนผัดกุ้ง
- ยอดมะพร้าวอ่อนผัดกุ้ง
- บร็อกโคลี่ผัด กุ้ง/ หมู/ หมูกรอบ
- คะนํ้าผัด กุ้ง/ หมู/ หมูกรอบ
- ดอกกะหล่ำผัด กุ้ง/ หมู/ หมูกรอบ
- คั่วกลิ้ง หมู/ ไก่
- หมู/ ไก่/ เนื้อ ผัดใบกะเพรากรอบ
- หมู/ ไก่/ เนื้อ/ ลูกชิ้นปลากราย ผัดพริกไทยดำ
- ผัดเผ็ด หมู/ ไก่/ เนื้อ/ ปลาตุก/ ลูกชิ้นปลากราย
- ผัดฉ่า ปลา/ ลูกชิ้นปลากราย
- หมู/ ไก่ ผัดพริกหยวก
- หมู/ ไก่/ ปลา ผัดขิง
- หมู/ ไก่/ ปลา ผัดพริกขิง
- หมู/ ไก่/ ปลา/ กุ้ง เปรี้ยวหวาน
- หมูผัดหน้าเสียบ
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- เนื้อผัดน้ำมันหอย
- หอยลายผัดน้ำพริกเผา
- หอยลายผัดโหระพา
- ปลาราดพริก
- Stir Fried Mixed Vegetable
- Stir Fried Baby Corn with Shrimp
- Stir Fried Coconut Shoot with Shrimp
- Stir Fried Broccoli with Shrimp/ Pork/ Crispy Pork
- Stir Fried Chinese Kale with Shrimp/ Pork/ Crispy Pork
- Stir Fried Cauliflowers with Shrimp/ Pork/ Crispy Pork
- Stir Fried Southern Dried Curry with Minced Pork/ Minced Chicken
- Stir Fried Pork/ Chicken/ Beef with Crispy Holy Basil Leaf
- Stir Fried Pork/ Chicken/ Beef/ Homemade Fish Ball with Black Pepper Sauce
- Stir Fried Pork/ Chicken/ Beef/ Catfish/ Homemade Fish Ball with Pepper and Chili Paste
- Stir Fried Fish/ Homemade Fish Ball with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn
- Stir Fried Pork/ Chicken with Green Pepper
- Stir Fried Ginger with Pork/ Chicken/ Fish
- Stir Fried Pork/ Chicken/ Fish with Chili Paste and String Bean
- Sweet and Sour Pork/ Chicken/ Fish/ Shrimp
- Stir Fried with Minced Pork and Chinese Black Olive
- Stir Fried Chicken with Cashew Nut
- Stir Fried Beef with Oyster Sauce
- Stir Fried Clam with Roasted Chili Paste
- Stir Fried Clam with Sweet Basil Leaf
- Fried Crispy Fish with Sweet Chili Sauce



## รายการอาหารบุฟเฟต์มาตรฐาน (Standard Buffet Menu)

- ไก่/ ปีกไก่/ ปลา ทอดตะไคร้
- ไก่/ ปลา ทอดขมิ้น
- หมู/ ไก่/ เนื้อ/ ปลาทอดกระเทียมพริกไทย
- ปลาทอดราดซอสกระเทียมโทน
- หมูสับปั้น/ ซีโครงหมูทอดกระเทียม
- ซีโครงหมูอบสับปะรด
- ซีโครงหมูอบยอดผัก
- หมู/ ไก่ อบยอดผัก
- ไก่ย่าง/ คอหมูย่าง – น้ำจิ้มแจ่ว
- ปลานึ่งซีอิ๊ว
- Deep Fried Chicken/Chicken Wing/Fish with Crispy Lemongrass
- Deep Fried Chicken/ Fish with Turmeric
- Deep Fried Pork/ Chicken/ Beef/ Fish with Garlic and Pepper
- Deep Fried Fish with Pickle Garlic Sauce
- Deep Fried Minced Pork Cake/ Pork Ribs with Garlic
- Roasted Pork Spare Rib with Pineapple Sauce
- Roasted Pork Spare Rib with Chinese Broccoli
- Roasted Pork/ Chicken with Chinese Broccoli
- Grilled Chicken/ Pork Jowl with Special Esan Dipping
- Steamed Fish with Ginger and Soy Sauce

### ข้าว-ข้าวผัด : Rice

- ข้าวกล้อง
- ขนมหุ้น
- ข้าวผัดไข่และแครอท
- ข้าวผัด ไก่/ หมู
- ข้าวผัดธัญพืช
- ข้าวอัญชัน
- Brown Rice
- Fermented Rice Noodle
- Fried Rice with Egg and Carrot
- Fried Rice with Chicken/ Pork
- Fried Rice with Grain
- Butterfly Pea Rice

### ของหวาน-ผลไม้ : Dessert

- ลอดช่อง
- รวมมิตร
- เจลาทีน
- กับทิมกรอบ
- ชาหริ่ม
- เต้าทึง
- สาคุแคนตาลูป
- ลูกตาลลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)
- ผลไม้ตามฤดูกาล
- Lod Chong Dessert in Coconut Milk
- Assorted Thai Dessert in Coconut Milk
- Black Jelly with Syrup
- Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Milk
- Sweet-noodles in Coconut Milk Syrup
- Assorted Bean and Grain in Sweet Syrup
- Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk
- Toddy Palm in Syrup (Seasonal)
- Seasonal Fruit



รายการอาหารบุฟเฟต์มาตรฐาน  
(Standard Buffet Menu)

เครื่องดื่ม (เพิ่ม 60 บาทต่อหัว เลือกได้ 1 รายการ)  
Drinks (1 Choice of Drink for 60 THB/Pax)

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพันช์
- น้ำลิ้นจี่
- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย
- น้ำกระเจี๊ยบ
- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำอัญชัน
- ชามะนาว
- น้ำมะนาวโซดา
- น้ำอัดลม

- Orange Juice
- Guava Juice
- Pineapple Juice
- Punch Juice
- Lychee Juice
- Longan Drink
- Bael Drink
- Lemongrass Drink
- Pandan Drink
- Rosella Drink
- Chrysanthemum Drink
- Butterfly Pea Drink
- Lemon Tea
- Lime Soda
- Soft Drink



## ตัวอย่างภาพอาหาร (PHOTO MENU)



Spicy Salad with Wing Bean  
ยำถั่วพู



Spicy Salad with Grilled Pork  
and Coconut Shoot  
ยำหมูย่างยอดมะพร้าว



Spicy Eastern Style Soup  
with Pork Rib  
ต้มแซ่บกระดูกหมู



Steamed Egg  
with Fresh Shrimp  
ไข่ตุ๋นกุ้งสด



Sweet Dipping made from  
Coconut Milk and Soy Bean  
เต้าเจี้ยวหวาน



Stuffed Omelet  
with Minced Pork and Onion  
ไข่ยัดไส้



Spicy Salad with Lemongrass  
ยำตะไคร้



Roasted Pork Spare Ribs  
with Chinese Broccoli  
ซี่โครงหมูอบยอดผัก



Deep Fried Minced Pork Cake  
หมูสับปั้นทอดกระเทียม



Spicy and Sour Soup  
with Fried Fish  
ต้มโคล้งปลาทอด



Fried Rice with Pork  
ข้าวผัดหมู



Stir Fried Broccoli with Shrimp  
บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง



Massaman Curry with Chicken  
มัสมั่นไก่



Assorted Thai Dessert  
in Coconut Milk  
รวมมิตร



Shrimp Paste Sauce with  
Crispy Fried Fish and Sweet Por  
น้ำพริกปลาร้า



Thai Papaya Salad  
with Grilled Pork  
ส้มตำมะละกอคอกหมูย่าง





ตัวอย่างภาพไลน์อาหาร  
(TABLE DECORATION)

