

ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหน ก็อร่อยกับเมนูพิเศษสุดของร้านอาหารดีพร้อมได้ง่าย ๆ

ประเภทอาหาร	Set A 570 บาท/ท่าน	Set B 660 บาท/ท่าน	Set C 750 บาท/ท่าน
จำนวนสิ่งชิ้นต่ำ	40 ชิ้น	35 ชิ้น	30 ชิ้น
ยำ	1	2	2
น้ำพริก	1	1	1
แกงเผ็ด	1	1	1
แกงจืด – ต้มยำ	1	1	1
ผัด	2	2	3
ทอด	-	1	2
ของหวาน	1	1	1
ผลไม้	1	1	1
จำนวนรวม	8 รายการ	10 รายการ	12 รายการ

รายการข้างต้นรวม :

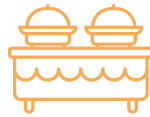
- อาหารจัดใส่ภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสแบบมาตรฐาน
- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมข้าวสวย และน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

[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 “DeeProm Signature”

Type	Set A 570 THB/PAX	Set B 660 THB/PAX	Set C 750 THB/PAX
Minimum Order	40 PAX	35 PAX	30 PAX
Thai Spicy Salad	1	2	2
Thai Style Dipping	1	1	1
Curry	1	1	1
Soup	1	1	1
Stir Fried	2	2	3
Deep Fried	-	1	2
Dessert	1	1	1
Fruit	1	1	1
Total	8 items	10 items	12 items

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.



รายการอาหารบุฟเฟต์ดีพร้อม (DeeProm Signature Buffet Menu)

ยำ : Thai Spicy Salad

- ยำถั่วพูกุ้งสด
- ยำปลาตุ๋นฟู
- ยำตะไคร้กุ้งสด
- ยำผักกูดกุ้งสด
- ยำมะเขือยาว
- ยำห้วปลี
- ส้มตำปลาตุ๋นฟู
- ลาบปลาตุ๋นฟู
- ลาบปลาอินทรี/ ปลาช่อน
- Spicy Salad with Wing Bean and Shrimp
- Spicy Salad with Crispy Catfish
- Spicy Salad with Lemongrass and Shrimp
- Spicy Salad with Paco and Shrimp
- Spicy Salad with Thai Eggplant
- Spicy Salad with Banana Blossom
- Thai Papaya Salad with Crispy Catfish
- Esan Style Salad with Crispy Catfish
- Esan Style Salad with King Mackerel/ Snakehead Fish

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

- น้ำพริกไข่ปู
- น้ำพริกกุ้งเสียบ
- น้ำพริกกุ้งสด
- น้ำพริกปลาทุโฮลก
- น้ำพริกปลาตุ๋นย่าง
- กุ้งหลน
- ปูหลน
- Chili Paste Dipping with Crab Roe
- Chili Paste Dipping with Crispy Shrimp
- Chili Paste Dipping with Fresh Shrimp
- Chili Paste Dipping with Mackerel
- Chili Paste Dipping with Grilled Catfish
- Sweet Dipping made from Coconut Milk and Shrimp
- Sweet Dipping made from Coconut Milk and Crab Meat

แกงเผ็ด : Curry and Spicy Soup

- แกงป่าปลาเห็ดโคน
- แกงป่าปลาเท้า
- แกงป่าปลาตุ๋นทะเล
- แกงป่ากุ่ม
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม
- แกงส้มกุ่มสดยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ ชะอมซุบไข่/ มะละกอ/ ผักรวม
- แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ ชะอมซุบไข่/ มะละกอ/ ผักรวม
- แกงส้มปลาดุกทะเลยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ ชะอมซุบไข่/ มะละกอ/ ผักรวม
- แกงส้มปลาดุกทะเลสับปะรด
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Silver Sillago Fish
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Grouper
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Sea Catfish
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Shrimp
- Green Curry with Homemade Fish Ball Stuffed Salty Egg
- Thai Sour Curry with Shrimp and Coconut Shoots/ Lotus Stems/ Acacia Omelette/ Fresh Papaya/ Mixed Vegetables
- Thai Sour Curry with Sea Bass and Coconut Shoots/ Lotus Stems/ Acacia Omelette/ Fresh Papaya/ Mixed Vegetable
- Thai Sour Curry with Sea Catfish and Coconut Shoots/ Lotus Stems/ Acacia Omelette/ Fresh Papaya/ Mixed Vegetables
- Thai Sour Curry with Sea Catfish and Pineapple



รายการอาหารบุฟเฟต์ดีพร้อม (DeeProm Signature Buffet Menu)

แกงจืด – ต้มยำ : Soup

- ปลาทุตัมมะนาว
- โป๊ะแตก
- ต้มยำทะเล
- ต้มยำกุ้งแม่น้ำ
- ต้มยำปลากะพง
- ต้มยำปลาเก๋า
- ต้มโคล้งปลาเก๋า
- ต้มส้มปลากะบอก
- ต้มส้มปลากะพง
- แกงจืดของทะเล
- แกงเลียงกุ้งสด
- Sour Soup with Mackerel
- Lemongrass Clear Soup with Mixed Seafood
- Tom Yum Soup with Seafood
- Tom Yum Soup with River Prawn
- Tom Yum Soup with Sea Bass
- Tom Yum Soup with Grouper
- Sour and Spicy Smoked Dry Fish with Grouper
- Tamarind Spice and Sour Soup with Mullet Fish
- Tamarind Spice and Sour Soup with Sea Bass
- Clear Soup with Seafood
- Spicy Herb Soup made from Vegetable Paste served with Shrimp and Vegetable

ผัด : Stir Fried

- ผัดเรือโป๊ะ
- ห่อหมกดีพร้อม
- หมึกผัดซอส
- หมึกผัดไข่เค็ม
- กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน
- เนื้อปูผัดผงกะหรี่
- เนื้อปูผัดต้นหอม
- ผัดพริกขิงปลาตุ๋นฟูไข่เค็ม
- ปลาเก๋า/ กะพง ผัดพริกไทยดำ
- ปลาเก๋า/ กะพง ผัดเปรี้ยวหวาน
- ผัดฉ่าของทะเล
- ผัดฉ่าปลาอินทรี
- ผัดฉ่าปลาดุกทะเล
- ผัดฉ่าลูกชิ้นปลากราย
- Stir Fried Seafood in Chili and Herbs
- Stir Fried Seafood with Coconut Milk and Homemade Curry Paste
- Stir Fried Squid in Sweet Chili Sauce
- Stir Fried Squid in Salty Egg Sauce
- Stir Fried Shrimp in Sweet and Sour Sauce
- Stir Fried Crab Meat in Curry Powder Sauce
- Stir Fried Crab Meat with Spring Onion
- Stir Fried Catfish with Chili Paste, Ginger and Salty Egg
- Stir Fried Grouper/ Sea Bass in Black Pepper Sauce
- Stir Fried Grouper/ Sea Bass in Sweet and Sour Sauce
- Stir Fried Seafood with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn
- Stir Fried King Mackerel with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn
- Stir Fried Sea Catfish with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn
- Stir Fried Homemade Fish Ball with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn



รายการอาหารบุฟเฟต์ดีพร้อม (DeeProm Signature Buffet Menu)

ทอด : Deep Fried

- ไช้เจียวหอยนางรม
- ไช้เจียวเนื้อปู/ กุ้งสับ
- ทอดมันกุ้ง
- ทอดมันปลา
- หอยจ๊อเนื้อปู
- กุ้งทอดราดซอสมะขาม
- กุ้งชุบแป้งทอด
- ปลาหมึกชุบแป้งทอด
- ปลาหมึกแดดเดียว
- ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดน้ำปลา
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดยำมะม่วง
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดกระเทียม
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดราดซอสกระเทียมโทน
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดราดพริก
- Omelette with Fresh Oyster
- Omelette with Crab Meat/ Chopped Shrimp
- Deep Fried Shrimp Cake
- Deep Fried Fish Cake
- Deep Fried Crab Meat Rolls (Hoi Jo)
- Deep Fried Shrimp with Tamarind Sauce
- Deep Fried Shrimp Batter
- Deep Fried Squid Batter
- Deep Fried Sun-dried Squid
- Deep Fried Silver Sillago Fish with Garlic
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Fish Sauce
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Sour Mango Salad
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Garlic
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Pickle Garlic
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Sweet Chili Sauce

ของหวาน : Dessert

- รวมมิตร
- เจากี๊วย
- ข้าวเหนียวเปียกลำไย
- บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
- แกงบวดสามเกลอ
- อัญมณีกรอบ
- ชำหรับ
- ลูกตาลลอยแก้ว(ตามฤดูกาล)
- เต้าทึง
- สาคุแคนตาลูป
- ลอดช่องเผือกแตงไทย
- Assorted Thai Dessert in Coconut Milk
- Black Jelly with Syrup
- Sweet Sticky Rice with Longan
- Taro Flour Ball in Coconut Milk and Young Coconut Meat
- Fruit and Vegetable in Coconut Milk
- Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Milk
- Vermicelli Noodle in Coconut Syrup
- Toddy Palm in Syrup (Seasonal)
- Cold Assorted of Chinese Dessert
- Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk
- Lod Chong Dessert with Taro and Thai Melon in Coconut Milk



รายการอาหารบุฟเฟต์ดีพร้อม
(DeeProm Signature Buffet Menu)

เครื่องดื่ม (เพิ่ม 60 บาทต่อหัว เลือกได้ 1 รายการ)

Drinks (1 Choice of Drink for 60 THB/Pax)

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพีช
- น้ำลิ้นจี่
- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย
- น้ำกระเจี๊ยบ
- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำัญชัน
- 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 Lemongrass and Shrimp
ยำตะไคร้กุ้งสด



Spicy Salad
with Paco and Shrimp
ยำผักกูดกุ้งสด



Deep Fried Shrimp Cake
ทอดมันกุ้ง



Green Curry with Home-made
Fish Ball Stuffed Salty Egg
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม



Chili Paste Dipping
with Crab Roe
น้ำพริกไข่ปู



Deep Fried Shrimp
with Tamarind Sauce
กุ้งทอดราดซอสมะขาม



Sour and Spicy smoked dry fish
with Grouper
ต้มโคล้งปลาเก๋า



Spicy Salad
with Crispy Catfish
ยำปลาตุ๋นฟู



Stir Fried Seafood with
Coconut Milk and Homemade
Curry Paste
ห่อหมกดีพร้อม



Stir Fried Crab Meat
in Curry Powder Sauce
เนื้อปูผัดผงกะหรี่



Tom Yum Soup
with River Prawn
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ



Stir Fried Seafood with
Spicy Thai Herbs and
Young Peppercorn
ผัดฉ่าของทะเล



Tapioca with Fresh
Cantaloupe in Coconut Milk
สาหร่ายแคนตาลูป



Toddy Palm in Syrup (Seasonal)
ลูกตาลลอยแก้ว



Lod Chong Dessert with Taro and
Thai Melon in Coconut Milk
ลอดช่องเผือกแตงไทย



Esan Style Salad
with King Mackerel
ลาบปลาอินทรี



ตัวอย่างภาพไลน์อาหาร
(TABLE DECORATION)

