



อาหารบุฟเฟต์ที่มีให้เลือกอย่างหลากหลายชาติ อร่อยได้อย่างเต็มที่

Food Type	Set A 600 THB/Pax	Set B 730 THB/Pax	Set C 850 THB/Pax
Minimum Order	30 Pax	30 Pax	30 Pax
Bread and Butter	✓	✓	✓
Appetizer	1	2	2
Soup	1	1	2
Salad	1	1	2
Side dish	1	1	2
Main Dish A	2	2	3
Main Dish B	1	2	2
Pasta	1	1	1
Dessert	1	2	2
Total	10 Items	13 Items	17 Items

รายการข้างต้นรวม :

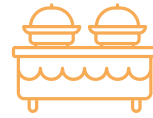
- อาหารจัดใส่ภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสแบบมาตรฐาน
- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการงานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมข้าวสวย และน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

[SEE PHOTO](#)



หมายเหตุ :

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



## International Buffet

Food Type	Set A 600 THB/Pax	Set B 730 THB/Pax	Set C 850 THB/Pax
Minimum Order	30 Pax	30 Pax	30 Pax
Bread and Butter	✓	✓	✓
Appetizer	1	2	2
Soup	1	1	2
Salad	1	1	2
Side dish	1	1	2
Main Dish A	2	2	3
Main Dish B	1	2	2
Pasta	1	1	1
Dessert	1	2	2
Total	10 Items	13 Items	17 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.



## รายการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ (International Buffet Menu)

### Appetizer

- กระทงทอง
- หมี่กรอบ
- หมูปั้นทรงเครื่อง
- หมู/ ไก่ สะเต๊ะ
- ข้าวตั้งหน้าหมู/ ไก่
- ไส้กรอกอีสาน พร้อมเครื่องเคียง
- ทอดมันปูแบบอเมริกัน
- ไส้กรอกค็อกเทล หมู/ ไก่ ผัดบาร์บีคิวซอส
- บรูเชตตา
- ผักโขมอบชีส
- นาโชสกับซอสซัลซ่า
- ไก่คาราอาเกะ
- Minced Chicken and Sweet Corn in Crispy Golden Cup
- Sweet and Sour Crispy Rice Noodles
- Deep Fried Minced Pork Cake
- Pork/ Chicken Satay
- Rice Cracker with Pork/ Chicken and Peanut Dip
- Thai Sausages with Condiments
- Maryland Style Crab Cake
- Cocktail Sausage Pork/ Chicken in BBQ Sauce
- Bruschetta
- Baked Spinach Cheese
- Nachos with Salsa sauce
- Kara Age - Deep Fried Chicken

### Soup

- ต้มยำกุ้ง
- ต้มข่าไก่
- ต้มจืดผักกาดขาวยัดไส้หมู
- ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
- ซุปครีมเห็ดขี้
- ซุปครีมข้าวโพดขี้
- ซุปครีมฟักทองขี้
- ซุปหอมหัวใหญ่เสิร์ฟกับขนมปังอบชีส
- ซุปขี้ไก่ใส่ขนมปังอบกรอบ
- ซุปแครอท
- เกี๊ยวขี้
- มิโซะซิป
- Tom Yum Soup with Shrimp (Tom Yum Kung)
- Galangal Soup with Chicken
- Clear Soup Stuffed Napa Cabbage with Minced Pork Soup
- Braised Pork Ribs with Chinese Herbs Soup
- Cream of Mushroom Soup
- Golden Cream of Corn Soup
- Cream of Pumpkin Soup
- Onion Soup with Cheese Crouton
- Creamy Chicken Soup with Crouton
- Creamy Carrot Soup
- Shrimp Wonton Soup
- Miso Soup



## รายการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ (International Buffet Menu)

### Salad

- ส้มตำปลาอุกฟู
- ส้มตำผลไม้
- ยำถั่วพูกุ้ง
- กุ้งและบร็อกโคลี่เคล้าน้ำสลัดซีซ่า
- โคลสลอว์
- สลัดมันฝรั่ง
- สลัดทูน่ากับมายองเนสโรนีย์
- สลัดบาร์
- สลัดทูน่า
- สลัดมันอบ
- สลัดซีซาร์
- สลัดผักย่าง
- Thai Papaya Salad with Crispy Catfish
- Somtam with Fresh Fruit
- Spicy Salad with Wing Bean and Shrimp
- Shrimp and Broccoli Salad with Caesar Dressing
- Coleslaw
- Classic Potato Salad
- Tuna Macaroni Salad
- Salad Bar
- Tuna Salad
- Country Potato Salad
- Caesar Salad
- Grilled Vegetable Salad

### Side Dish

- มันอบเครื่องเทศ
- มันบด พร้อมน้ำเกรวี่
- มันผัดเนย
- ข้าวโพดผัดเนย
- ผัดผักรวม
- สามสหายน้ำแดง
- สามสหายอบเนยและหอมหัวใหญ่
- บร็อกโคลี่ผัดแครอทผัดเนย
- ข้าวผัดแครอทและเมล็ดถั่วลันเตา
- ข้าวผัดหมู/ ไก่
- ข้าวผัดธัญพืช
- ข้าวผัดกระเทียม
- Herbal Roasted Potatoes
- Mashed Potato with Gravy
- Sauté Potato
- Steamed Sweet Corn
- Stir Fried Mixed Vegetables
- Tri-O Vegetables in Chinese Gravy
- Tri-O Vegetables in Savory Butter
- Sauté Broccoli and Carrot
- Fried Rice with Carrot and Sweet Peas
- Fried Rice with Pork/ Chicken
- Multi Grain Fried Rice
- Garlic Fried Rice



## รายการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ (International Buffet Menu)

### Pasta

- พาสต้าซอสมะเขือเทศหมู/ ไก่
- พาสต้าซอสครีมแฮม เห็ด
- พาสต้าซอสเพสโต
- พาสต้าผัดชี้เม้าหมู/ไก่
- พาสต้าผัดพริกแห้งกับเบคอน
- Pasta with Tomato Sauce and Pork/ Chicken
- Pasta with Ham and Mushroom White Sauce
- Pasta with Pesto Sauce
- Pasta with Pork/ Chicken and Herb in Spicy Style
- Pasta with Bacon and Crispy Chili

\*เลือกเส้นพาสต้า (1 อย่าง): สปาเกตตี, ฟุซิลลี, เพนเน่, มัคกะโรนี  
1 Choice of Pasta: Spaghetti, Fusilli, Penne, Macaroni

### Main Dish A

- อกไก่ราดซอสไทย
- อกไก่ราดซอสเคปเปอร์
- อกไก่อบซอสโรสแมรี่
- อกไก่ย่างราดซอสเห็ด
- ไก่อบเครื่องเทศ
- ไก่ย่างซอสเทอริยากิ
- "ยัง นอม" ไก่ทอดแบบเกาหลี
- ซีโครงหมู/ ปีกไก่อบ ซอสบาร์บีคิว
- หมูอบราดซอสพริกไทยดำ
- หมูอบซอสมัสตาร์ด
- หมูสันนอกอบซอสแอปเปิ้ลรันดี
- หมูหมักเครื่องเทศย่างซอสครีมเห็ด
- หมูย่างซอสครีมลูกพรุน
- หมูย่างราดซอสเห็ด
- สตูว์ ไก่/ เนื้อ แบบพื้นบ้านตะวันตก
- เนื้อ/ ไก่/ หมู สโตรกานอฟแบบรัสเซีย
- แกงเขียวหวานไก่
- แกงมัสมั่นไก่
- Breast Chicken with Spicy Thai Sauce
- Breast Chicken with Caper Sauce
- Breast Chicken with Rosemary Sauce
- Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce
- Roasted Chicken with Pesto topped with Cajun Cream Sauce
- Grilled Teriyaki Chicken
- Korean Fried Chicken wings "Yangnyeom"
- BBQ Pork Ribs/ Chicken Wings
- Roasted Pork with Black Pepper Sauce
- Roasted Pork Loin with Mustard Sauce
- Roasted Pork Loin with Apple Brandy Sauce
- Grilled Pork Paillard with Mushroom Sauce
- Grilled Pork with Prune Cream Sauce
- Grilled Pork with Mushroom Sauce
- Country style Chicken/ Beef Stew
- Stroganoff Beef/ Chicken/ Pork
- Green Curry with Chicken
- Massaman Curry with Chicken



## รายการอาหารบุฟเฟ่ต์นานาชาติ (International Buffet Menu)

### Main Dish B

- พอร์ค/ ชิกเก้น กอร์ดอนบลู
- บาร์บีคิวแฮมราดน้ำผึ้ง
- เนื้ออบราดซอสพริกไทยดำ
- เนื้ออบราดซอสครีมเห็ด
- เนื้ออบใส่เครื่องเทศซอสไวน์แดง
- เนื้อตุ๋นชาวครีมแบบรัสเซีย
- ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศย่าง
- ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศย่างซอสเนยมะนาว
- ปลาแซลมอนย่างซอสเคปเปอร์
- ปลาแซลมอนอบซอสไวน์ขาว
- ปลากระพงชุบเกล็ดขนมปังทอด ซอสทาร์ทาร์
- ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
- ปลากระพงนึ่งมะนาว
- ปลากระพงผัดพริกไทยดำ
- ปลากระพงย่างซอสเพสโต้
- ปลากระพงย่างซอสตะไคร้
- ปลากระพงหมักเครื่องเทศย่างซอสเนยมะนาว
- ปลาเปรี้ยวหวาน
- ปลาทอดตะไคร้
- Pork/ Chicken Cordon Bleu
- BBQ Ham with Honey and Pineapple
- Roasted Beef with Black Pepper Sauce
- Roasted Beef with Mushroom Sauce
- Roasted Beef with Herb and Red Wine Sauce
- Beef Stew Russian Style
- Grilled Salmon Steak Topped with Herb Sauce
- Grilled Salmon with Butter Lemon Sauce
- Grilled Salmon with Caper, Fresh Tomato and Olive Oil
- Roasted Salmon with White Wine Sauce
- Breaded Fried Sea Bass Filet with Tartar Sauce
- Steamed Sea Bass with Soya Sauce
- Steamed Sea Bass with Lemon Chili Sauce
- Stir Fried Sea Bass with Black Pepper and Capsicums
- Grilled Sea Bass with Pesto Sauce
- Grilled Sea Bass with Lemongrass Sauce
- Grilled Sea Bass with Butter Lemon Sauce
- Sweet and Sour Fish
- Deep Fried Fish with Lemongrass

### Desserts

- บราวนี่
- เค้กช็อกโกแลตฟัวด์
- เค้กแอปเปิ้ลครีมเบิ้ล
- เค้กส้ม
- ลอดช้อง
- รวมมิตร
- ทับทิมกรอบ
- สาคุแคนตาลูป
- ผลไม้ตามฤดูกาล
- Brownie
- Chocolate Fudge Cake
- Apple Crumble Cake
- Orange Cake
- Lod Chong Dessert in Coconut Milk
- Assorted Thai Dessert in Coconut Milk
- Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Milk
- Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk
- Seasonal Fruit



## รายการอาหารบุฟเฟต์นานาชาติ (International Buffet Menu)

### Beverage (Extra 60 Baht/person)

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพันช์
- น้ำลิ้นจี่
- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย
- น้ำกระเจียว
- 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)



Country style Beef Stew  
สตูว์เนื้อแบบพื้นบ้านตะวันตก



Maryland Style Crab Cake  
ทอดมันปูแบบอเมริกัน



Green Curry with Chicken  
แกงเขียวหวานไก่



Classic Potato Salad  
สลัดมันฝรั่ง



Grilled Chicken Breast  
with Mushroom Sauce  
อกไก่ย่างราดซอสเห็ด



Spaghetti with  
Bacon and Crispy Chili  
สปาเกตตีผัดพริกแห้งกับเบคอน



Minced Chicken and Sweet  
Corn in Crispy Golden Cup  
กระตงทอง



Roasted Pork Loin  
with Mustard Sauce  
หมูอบซอสมัสตาร์ด



Spaghetti with Pesto Sauce  
สปาเกตตีซอสเพสโต



Fried Rice with Chicken  
ข้าวผัดไก่



Cream of Mushroom Soup  
ซูปครีมเห็ดขุ่น



Grilled Salmon with Caper,  
Fresh Tomato and Olive Oil  
ปลาแซลมอนย่างซอสเคปเปอร์



Stir Fried Sea Bass with  
Black Pepper and Capsicums  
ปลากระพงผัดพริกไทยดำ



Caesar Salad  
สลัดซีซาร์



Sauté Broccoli and Carrot  
บล็อกโคลี่ผัดแครอทผัดเนย



Stroganoff Beef  
เนื้อสโตรกานอฟแบบรัสเซีย





ตัวอย่างภาพไลน์อาหาร  
(TABLE DECORATION)

