

ค็อกเทล (COCKTAILS)

ค็อกเทลของ ดี ดี เทอริง จะเน้นหนักที่อาหารไทยมาประยุกต์การนำเสนอให้ดูน่ารักน่ารับประทาน แต่ยังคงรสอร่อยแบบไทยๆเอาไว้ โดยที่ยังไม่ลืมสอดแทรกเมนูนานาชาติที่มีให้เลือกมากมาย เหมาะกับงานที่เน้นความเก๋และไม่เป็นทางการจนเกินไป

ประเภทอาหาร	Set A 280 บาท/ท่าน	Set B 350 บาท/ท่าน	Set C 420 บาท/ท่าน	Set D 500 บาท/ท่าน
จำนวนสังขันท้า	50 หั้ว	45 หั้ว	40 หั้ว	35 หั้ว
ยำ/สลัด	1	1	2	2
ของทานเล่น	2	2	3	4
จานหลัก	1	2	2	3
ของหวาน	1	2	2	3
ผลไม้	1	1	1	1
จำนวนรวม	6 รายการ	8 รายการ	10 รายการ	13 รายการ

รายการข้างต้นรวม

- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการงานกระเบื้อง ซอนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมนไพร เพิ่ม 60 บาท ต่อท่าน
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)





รายการอาหารค็อกเทล

ยำ/สลัด (Salad)

- ยำถั่วพู
- ยำตะไคร้
- ยำปลาดุกฟู
- ยำสามกรอบ
- ยำหมูย่างยอดมะพร้าว
- หมูมะนาว
- หมูชาวดง
- ส้มตำไทย
- ส้มตำมะละกอหมูย่าง
- ส้มตำปลาดุกฟู
- ส้มตำยอดมะพร้าว
- ส้มตำพลัม
- ตำข้าวไข่กุ้ง
- ซีซาร์สลัดกับปีกไก่แซ่บ
- ซัมเมอร์ โรส
- สลัดผักสดค็อกเทลกับกุ้งย่าง
- คอบบ์สลัดไก่อบ
- สลัดมะเขือเทศซอสบัลซามิก
- วอลดอร์ฟสลัดกับเบ็ดมะม่วงหิมพานต์
- สลัดนิ้ชัวและทูน่า
- สลัดไก่ฮาวาย
- สลัดมันฝรั่งรัสเซีย
- สลัดพักรวม มีโซะเดรสซิ่ง

ของทานเล่น (Appetizer)

- ข้าวตังหน้าตั้ง
- ข้าวตังเมี่ยงลาว
- ข้าวตังเขี้ยวหวานไก่
- มินิคาร์ตแสร้งว่า
- เมี่ยงคำ
- หมี่กรอบ
- กระทงทอง
- กุ้งทอง
- มาฮ่อ
- ไส้กรอกอีสาน
- ไส้กรอกพันเบคอน
- ทอดมันกุ้ง
- ทอดมันกุ้งแคริบเบียนคูโอซอส
- ทอดมันปลา
- บรูเชตตาครีมชีสแอบเปิ้ล/เห็ดพิค
/ซลซามะเขือเทศ
- แจงลอนย่าง
- หมูสะเต๊ะ
- ไก่สะเต๊ะ
- หมูห่อใบชะพลูย่าง
- ลาบหมูทอด
- ปีกไก่ซอสเกาหลี
- หมูอบมัน จิ้มแจ่ว
- เนื้ออบมัน จิ้มแจ่ว
- หมูน้ำตก
- แซลม่อนซ่อนแซ่บ
- มินิ พิชซ่า แฮมชีส
- มินิ พิชซ่า ฮาวายอียัน
- มินิ พิชซ่า แซลม่อนชาวครีม
- หมูอบซอสแอบเปิ้ล
- ไก่อบซอสโรสแมรี่
- ข้าวห่อชีสทอดรสเค็มสไตล์อิตาลีเลียน
- ข้าวห่อชีสทอดเบคอนสไตล์อิตาลีเลียน
- บาร์บีคิวปีกไก่สไตล์เม็กซิกัน
- หมูอบซอสปลาทูน่าบนขนมปัง
- มันฝรั่งทอดซอสรสพิคและมายองเนส
- แป้งชุ้ตัสตีบไก่อบ
- แป้งชุ้ตัสตีบปลาแซลมอน
- วูลอองท์ ครีมกุ้ง
- วูลอองท์ ครีมเห็ด
- วูลอองท์ มีสหมั่นไก่
- วูลอองท์ แปรงกุ้ง
- นาโชกับซอสเนื้อและชีส
- หอยแครงลวกห่อหมกทอด





จานหลัก (Main Dish)

- ข้าวผัดปู
- ข้าวผัดกุ้ง
- ข้าวผัดปลาเค็ม
- ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือ
- ข้าวผัดแกงเขียวหวาน
- ข้าวยำปลาทุกรงเครื่อง
- ข้าวยำเนื้อปูกรงเครื่อง
- ข้าวผัดกระเพราไก่ไข่ดาว
- ข้าวคลุกกะปิ
- ข้าวหมกไก่
- ข้าวอบสันปะรด

- ข้าวหน้าไก่สับเทอริยากิ
- ข้าวญี่ปุ่นกุ้ง
- ข้าวหอมก
- ข้าวหน้าไก่ทอด คัดชิดง
- ข้าวหน้าปลาแซลมอนเทอริยากิ
- ข้าวหน้าไก่อบชีอิ้วญี่ปุ่นไข่หวาน
- ข้าวหน้าหมูอบชีอิ้วญี่ปุ่น
- ข้าวไก่ทอดคัตสึ
- ข้าวหน้าไก่โปเก้
- ข้าวหน้าแซลมอนโปเก้

- สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
- สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ/หมู/ไก่
- แม็กแอนด์ชีสเห็ด
- เฟตตูชินี่กุ้งครีมมะเขือเทศ
- เบอร์เกอร์กระเพราไก่/หมู
- เบอร์เกอร์มันฝรั่งและมาซาล่า
- เบอร์เกอร์หมูมีสหมั่น
- เบอร์เกอร์หมูบาร์บีคิว
- เบอร์เกอร์ปลาซอสดี
- เบอร์เกอร์กุ้งซอสเรมูลาด

ของหวาน (Dessert)

- ขนมกล้วย
- ขนมฟักทอง
- ขนมมันสำปะหลัง
- ขนมมันส้ม
- ตะโก้
- วุ้นกะทิอัญชัน
- ข้าวเหนียวใบเตยสังขยา
- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
- ทับทิมกรอบ

- ลอดช่องดาวน้อย
- สาคุแคนตาลูป
- ลูกตาลลอยแก้ว
- ทาร์ตผลไม้
- โยเกิร์ตพาร์เฟต์ผลไม้
- เต้าฮวยฟรุตสลัด
- แอบเปิ้ลครีมเบิ้ล
- บานอฟฟี่ครีมเบิ้ล
- บราวนี่ชีสเครก

- เค้กแครอท
- คัพเค้กสัมนานี้ม
- คัพเค้กช็อคโกแลตพีช
- Passion in Mango
- ทiramisu ไทย
- ทับทิมกรอบพานาคอตต้า
- พานาคอตต้า สตอเบอร์รี่
- พานาคอตต้า Passionfruit
- ครีมบุเล่ฟ็อก

ผลไม้ (เลือกได้ 1 รายการ)

- บาร์บีคิวผลไม้
- องุ่นดิปชีคอกโกแลต

- มะม่วงน้ำปลาหวาน
- ฝรั่งจัมบวย

- สับปะรดจัมพริกเกลือ
- แดงโมปลาแห้ง
- สลัดผลไม้ น้ำเชื่อมวานิลลา

เครื่องดื่ม (เพิ่ม 60 บาทต่อหัว)

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพืชน์

- น้ำล้นจี่
- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย

- น้ำกระเจี๊ยบ
- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำอัญชัน
- ชามะนาว
- น้ำมะนาวโซดา
- น้ำอัดลม

