



โต๊ะไทย “เมนูมาตรฐาน”

ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหน ก็อร่อยกับเมนูพิเศษสุดของร้านอาหารดีพร้อมได้ง่ายๆ

	A	B
ราคาอาหาร/โต๊ะ (10 ท่าน)	4,600 บาท	5,800 บาท
จำนวนอาหาร	7 รายการ	9 รายการ

รายการข้างต้นรวม

- พนักงานเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- อาหารจัดใส่ภาชนะเสิร์ฟลงโต๊ะ โต๊ะละ 10 ท่าน
- บริการจานกระเบื้อง ซอนส้อม แก้วน้ำ และแนปकिन
- โต๊ะกลมและเก้าอี้เบาะนุ่มพร้อมพาดคลุมสีขาว (โต๊ะมีเก้าอี้ 10 ตัว)
- รวมข้าวสวย น้ำดื่มเย็น ทุกรายการ

หมายเหตุ

- ราคายังไม่รวมค่าจัดส่งนอกสถานที่ (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก) เริ่มต้นที่ 3,000 บาท
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)
- ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ รับผิดชอบต่ำ 5 โต๊ะ





Set A (7 รายการ)

	A1	A2	A3
ยำ	ยำถั่วพลู	ยำตะไคร้	ลาบหมู
น้ำพริก	น้ำพริกขี้หนือ	น้ำพริกอ่อน	เต้าเจี้ยวหลน
แกงเพ็ด	แกงเขียวหวานไก่	มัสมั่นไก่	แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว
ต้ม	ต้มยำกุ้ง	แกงจืดผักตุ๋นมะนาวดอง	ต้มแซ่บกระดูกหมู
ผัด	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	ไก่เปรี้ยวหวาน	ไก่ผัดพริกไทยดำ
ผัดผัก	ยอดข้าวโพดอ่อนผัดกุ้ง	บล็อกโคลี่ผัดกุ้ง	ผัดคะน้าหมูกรอบ
ขนม	ทับทิมกรอบ	ลอดช่อง	สาหร่ายคั่วเกลือ

Set B (9 รายการ)

	B1	B2	B3
ยำ	ยำถั่วพลู	ยำตะไคร้	ลาบหมู
น้ำพริก	น้ำพริกขี้หนือ	น้ำพริกอ่อน	เต้าเจี้ยวหลน
แกงเพ็ด	แกงเขียวหวานไก่	มัสมั่นไก่	แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว
ต้ม	ต้มยำกุ้ง	แกงจืดผักตุ๋นมะนาวดอง	ต้มแซ่บกระดูกหมู
ผัด	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง ปลาทอดราดซอสกระเทียม	ไก่เปรี้ยวหวาน ปลาผัดขึ้นฉ่าย	ไก่ผัดพริกไทยดำ ปลาผัดฉ่า
ผัดผัก	ยอดข้าวโพดอ่อนผัดกุ้ง	บล็อกโคลี่ผัดกุ้ง	ผัดคะน้าหมู
ทอด	ไก่ทอดตะไคร้	หมูสับปั้นทอดกระเทียม	กุ้งเปรี้ยวหวาน
ขนม	ทับทิมกรอบ	ลอดช่อง	สาหร่ายคั่วเกลือ





เครื่องดื่มเย็น (เพิ่ม 55 บาทต่อหัว)

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพีช
- น้ำลิ้นจี่

- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย
- น้ำกระเจี๊ยบ

- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำัญชัน
- ชามะนาว
- น้ำมะนาวโซดา
- น้ำอัดลม

