



## Thai VIP Set Menu

ราคา 1,100 Baht/Set

Thai Set Menu อาหารไทยแบบพิเศษสุด สำหรับงานที่ต้องการความเป็น Super VIP เสิร์ฟเป็นคอร์สแยกทั้งหมด 5 คอร์ส รับรองได้ว่าเสิร์ฟชุดนี้ แยกคนสำคัญประทับใจกลับไปทุกท่าน

TV1	TV2	TV3	TV4
ยำถั่วพูกุ้ง	ส้มตำปลาตุ๋นฟู	ยำพริกทอดกุ้ง	ส้มตำพลัม
ข้าวตังหน้าตั้ง	เมี่ยงคำกุ้ง	กระทงทอง	ปอเปี๊ยะสดกุ้ง
แกงป่าปลาเห็ดโคน พะเนียงกุ้ง หอยจ๊อเนื้อปู	โป๊ะแตก ห่อหมกดีพร้อม ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ	ต้มยำกุ้ง พัตเรือโป๊ะ ปลากะพงทอดราดน้ำปลา	ต้มส้มปลากระบอก ปลาหมึกไข่เค็ม กุ้งทอดราดซอสมะขาม
ขนมฟักทอง	เปียกปูนมะพร้าวอ่อน	เทียนสลัดงา	ขนมกล้วย
น้ำเตหิรัญ	น้ำอัญชันมะนาว	น้ำมะตูม	น้ำใบเตย

### รายการข้างต้นรวม

- พนักงานเสิร์ฟอาหารแยกรายบุคคล เป็น 5 คอร์ส
- บริการงานกระเบื้อง ซอนส้อม แก้วน้ำ และเนแป๊ก
- รวมน้ำดื่มเย็น

### หมายเหตุ

- ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ รับผิดชอบตำ 15 ท่าน
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก) เริ่มต้นที่ 3,000 บาท



บริษัท ดี เคatering จำกัด  
เลขที่ 12/1 ซอยรามคำแหง 21 (นครี) แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310  
มือถือ 082-782 8958-9, โทร 02-718 8033-6 แฟกซ์ 02-718 8032 website: www.deecatering.com



## Western VIP Set Menu

ราคา 1,100 Baht/Set

Western VIP Set Menu อาหารมื้อพิเศษสำหรับแขกคนสำคัญ เซิร์ฟเป็นคอร์สแยกทั้งหมด 5 คอร์ส สำหรับงานที่เป็นทางการ

WV1	WV2	WV3	WV4
assorted bread and butter			
Mushroom Soup	Pumpkin soup with walnut	Seafood chowder	Spanish potato soup
Grilled Vegetable Salad with Balsamic Dressing and feta cheese	Smoked salmon salad with beetroot and caper dressing	Caesar Salad with poach egg and parma ham stick	Pork tonnato salad with caper
Grill Salmon with tapenade, pome puree	Chicken wrap with pancetta, polenta, Rosemary sauce	Kurobuta pork chop with honey mustard sauce	Beef Tenderloin grass fed with red wine sauce
Thai Tea Tiramisu	Panna Cotta	Brownie Secret	Creme brulee with berry
Apple juice	Orange juice	Punch juice	Crape and cinnamon juice

### รายการข้างต้นรวม

- พนักงานเสิร์ฟอาหารแยกรายบุคคล เป็น 5 คอร์ส Bread Butter เสิร์ฟรวมตรงกลาง
- บริการงานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และเนปทีน
- รวมน้ำดื่มเย็น

### หมายเหตุ

- ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ รับผิดชอบต่ำ 15 ท่าน
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก) เริ่มต้นที่ 3,000 บาท

