**โต๊ะไทย**

Dee Prom Signature

ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหน ก็อร่อยกับเมนูพิเศษสุดของร้านอาหารดีพร้อมได้ง่ายๆ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **A** | **B** | **C** |
| **ราคาอาหาร/โต๊ะ (10 ท่าน)** | **5,000 บาท** | **6,000 บาท** | **7,000 บาท** |
| **จำนวนอาหาร** | **7 รายการ** | **9 รายการ** | **11 รายการ** |

**รายการข้างต้นรวม**

พนักงานเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม

อาหารจัดใส่ภาชนะเสิร์ฟลงโต๊ะ โต๊ะละ 10 ท่าน

บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และแนปกิ้น

โต๊ะกลมและเก้าอี้เบาะนวมพร้อมผ้าคลุมสีขาว (1โต๊ะมีเก้าอี้ 10 ตัว)

รวมข้าวสวย น้ำดื่มเย็น ทุกรายการ

**หมายเหตุ**

ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก) เริ่มต้นที่ 2,500 บาท

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 500 – 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)

ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ รับจัดขั้นต่ำ 5 โต๊ะ

\*\* สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมกรุณาติดต่อฝ่ายขาย โทรศัพท์: (082) 782 8958 - 9 \*\*

**รายการอาหารโต๊ะไทย ดีพร้อม**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **A โต๊ะละ 7 รายการ (10ท่าน)** | | |
| **Menu A1**   1. ยำผักกูดกุ้งสด 2. น้ำพริกไข่ปู 3. แกงป่าปลาเห็ดโคน 4. หมึกผัดซอส 5. ไข่เจียวหอยนางรม 6. ลอดช่องแตงไทย 7. ผลไม้ | **Menu A2**   1. ยำมะเขือยาว 2. น้ำพริกกุ้งเสียบ 3. โป๊ะแตก 4. ห่อหมกดีพร้อม 5. ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ 6. ทับทิมกรอบ 7. ผลไม้ | **Menu A3**   1. ส้มตำปลาดุกฟู 2. เนื้อปูหลน 3. แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว 4. ผัดเรือโป๊ะ 5. ทอดมันกุ้ง 6. สาคูแคนตาลูป 7. ผลไม้ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **B โต๊ะละ 9 รายการ** **(10ท่าน)** | | |
| **Menu B1**   1. ยำผักกูดกุ้งสด 2. น้ำพริกไข่ปู 3. แกงป่าปลาเห็ดโคน 4. แกงจืดของทะเล 5. ปลาเก๋าผัดพริกไทยดำ 6. หมึกผัดซอส 7. ไข่เจียวหอยนางรม 8. ลอดช่องแตงไทย 9. ผลไม้ | **Menu B2**   1. ยำมะเขือยาว 2. น้ำพริกกุ้งเสียบ 3. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย 4. โป๊ะแตก 5. ปลาเก๋าราดซอสกระเทียมโทน 6. ห่อหมกดีพร้อม 7. ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ 8. ทับทิมกรอบ 9. ผลไม้ | **Menu B3**   1. ส้มตำปลาดุกฟู 2. เนื้อปูหลน 3. แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว 4. แกงเลียงกุ้งสด 5. ผัดเรือโป๊ะ 6. หมึกผัดไข่เค็ม 7. ทอดมันกุ้ง 8. สาคูแคนตาลูป 9. ผลไม้ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **C โต๊ะละ 11 รายการ (10ท่าน)** | | |
| **Menu C1**   1. ยำผักกูดกุ้งสด 2. น้ำพริกไข่ปู 3. แกงป่าปลาเห็ดโคน 4. แกงจืดของทะเล 5. ปลาเก๋าผัดพริกไทยดำ 6. หมึกผัดซอส 7. เนื้อปูผัดผงกะหรี่ 8. ไข่เจียวหอยนางรม 9. บล็อคโคลี่ผัดกุ้ง 10. ลอดช่องแตงไทย 11. ผลไม้ | **Menu C2**   1. ยำมะเขือยาว 2. น้ำพริกกุ้งเสียบ 3. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย 4. โป๊ะแตก 5. ปลาเก๋าราดซอสกระเทียมโทน 6. ห่อหมกดีพร้อม 7. ผัดฉ่าของทะเล 8. ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ 9. ยอดมะพร้าวอ่อนผัดกุ้ง 10. ทับทิมกรอบ 11. ผลไม้ | **Menu C3**   1. ส้มตำปลาดุกฟู 2. เนื้อปูหลน 3. แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว 4. แกงเลียงกุ้งสด 5. ผัดเรือโป๊ะ 6. หมึกผัดไข่เค็ม 7. ผัดฉ่าปลาอินทรีย์ 8. ทอดมันกุ้ง 9. ผัดผักหวานน้ำมันหอย 10. สาคูแคนตาลูป 11. ผลไม้ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| เครื่องดื่ม (เพิ่ม 50 บาทต่อหัว) | | |
| * น้ำส้ม * น้ำฝรั่ง * น้ำสับปะรด * น้ำพันช์ * น้ำลิ้นจี่ * น้ำลำไย | * น้ำมะตูม * น้ำตะไคร้ * น้ำใบเตย * น้ำกระเจี๊ยบ * น้ำเก๊กฮวย * น้ำอัญชัน | * กาแฟเย็น * ช็อกโกแลตเย็น * ชาดำเย็น * ชามะนาว * น้ำมะนาวโซดา * น้ำอัดลม |