**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
 |