



รายการอาหารออกร้าน (Food Stall)

ชุดอาหาร ออกร้าน ทำสดๆเพิ่มสีสัน และกลิ่นหอมๆให้กับงานเลี้ยง ที่คอยกระตุ้นต่อมหัวใจให้เบิกได้เป็นอย่างดี

ประเภทข้าว

รายการอาหาร	ราคา
ข้าวหน้าไก่	8,000
ข้าวพัตน้ำพริกลงเรือ / ข้าวคลุกกะปิ	9,000
ข้าวไก่ทอดรียากิ	9,000
ข้าวมันไก่	9,000
ข้าวหมกไก่	9,000
ข้าวไก่ทอดคัสตาร์ด	9,000
ข้าวหมูแดง หมูกรอบ ทรงเครื่อง	10,000
ข้าวขาหมู	10,000
ข้าวหมูชาชู	10,000
ข้าวหน้าแฮมมอนไช่หวาน	10,000
ข้าวยำเกาหลี	10,000
ข้าวคังบุน	10,000
ข้าวหน้าเป็ด	11,000
ข้าวหน้าแกงกะหรี่ไก่ทอด	12,000
ข้าวริชอกโตเกียวทริฟิฟิ	12,000

ประเภทเส้น

รายการอาหาร	ราคา
ก๋วยเตี๋ยวเรือ น้ำตก	8,000
ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋นมะระ	8,000
ก๋วยเตี๋ยวหมู	8,000
ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา	8,000
ขนมจีน (น้ำยา/ น้ำพริก/ แกงเขียวหวาน)	8,000
กระเพาะปลา	9,000
พัดไทย	9,000
บะหมี่น้ำหมูแดง หมูกรอบ	9,000
ราดหน้า (หมู/ ไก่/ เนื้อ/ กะเล)	9,000
ก๋วยเตี๋ยวทะเล	9,500
บะหมี่เย็น	9,500
ราเมน ชาชู เส้นบะหมี่ไข่	9,500
พาสต้า	10,000



ประเภทนานาชาติ

รายการอาหาร	ราคา
ต้มยำ (ขมจืดหมู, ขมจืด กุ้ง, สาหร่าย, ซาลาเปาไส้ครีม, ซาลาเปา หมูแดง)	12,000
หมูสามชั้นอบสโตร์อิตาลี	15,000
แฮมขาหมูอบน้ำผึ้ง ซอสสับปะรด	15,000
ปลาแซลมอนห่อแป้งอบ	18,000
เนื้อสันนอกอบ พร้อมเครื่องเคียง ซอสเค็ส	20,000
เนื้อริบอายอบ พร้อมเครื่องเคียง ซอสพริกไทย	22,000
ชีสและเนื้อเย็นต่างๆ เครื่องเคียง (ชีสพามาซาน, เซดด้า, ครีมชีส, พาร์มา, BBQ แฮม)	25,000
ขาแกะอบพร้อมเครื่องเคียงซอสโรสแมรี่	25,000
ซูชิ ซาชิมิ (แซลมอน, ปูอัด, ปลา กะพง, ไก่หวาน, กุ้ง)	30,000

ประเภทของปิ้งย่าง และยำ

รายการอาหาร	ราคา
ซีฟู้ดปิ้งย่าง ราคาเริ่มต้น	600
ยำ (ยำถั่วพู, ยำดอกพุท, ยำตะไคร้, กุ้งพล่า, หมูยอพล่า, ยำทะเลรวมมิตร, ยำลูกชิ้นปลา, ยำวุ้นเส้น(ทะเล))	8,500
ส้มตำ (ส้มตำปลาดุกฟู, ส้มตำไข่เค็ม, ส้มตำ มะละกอ, ส้มตำยอดมะพร้าว, ส้มตำพลัม รวม, ส้มตำปูเค็ม)	8,500
ลาบ (ลาบไก่, ลาบหมู, ลาบปลาดุกฟู, ลาบ เห็ด)	8,500
หมูสะเต๊ะ, ไก่สะเต๊ะ, เนื้อสะเต๊ะ	9,000
BBQ (หมู/ ไก่)	9,000
หอยทอด	9,000
ออส่วน (หอยแมลงภู่/ หอยนางรม)	10,000



พัตไทย	กระเพาะปลา	BBQ (หมู/ ไก่)	บะหมี่น้ำหมูแดง หมูกรอบ
--------	------------	----------------	-------------------------





ประเภทของหวาน - เครื่องดื่ม (เลือกได้ชุดละ 2 รายการ)

รายการอาหาร	ราคา
เครื่องดื่ม (น้ำลิ้นจี่, น้ำฝรั่ง, น้ำสับปะรด, น้ำส้ม, น้ำพันทัน, น้ำลำไย, น้ำมะตูม, น้ำตะไคร้, น้ำใบเตย, น้ำกระเจียว, น้ำเก๊กฮวย, น้ำอัญชัน)	6,000
ขนมหวาน (ลอดช่อง, เจาก๊วย, ทับทิมกรอบ, รวมมิตร, สลิ่ม, สาหร่ายแครง, น้ำแข็งใส)	7,000
ครอฟเฟิล (ครีม, ฟลไม้, ฟอยทอง, สังขยา, คาราเมล, ช็อคโกแลต)	9,500
ไอศกรีม (ไอศกรีมกะทิ, เค้กbaba, สับปะรดเชื่อม, สับปะรดแห้ง)	9,000
ชานมไข่มุก (ชานม, ชาพีช, ชาชียวนม, อัญชัญลิ้นจี่, ชาชียว)	8,500

หมายเหตุ

- 1 ชุดสำหรับ 100 ท่าน ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม.
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ในกรณีไม่ได้สั่งพร้อมอาหารบุฟเฟ่ต์หรือค็อกเทล จำนวนสั่งขั้นต่ำ 3 ร้าน



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