



## ค็อกเทล (COCKTAILS)

ค็อกเทลของ ดี ดี แคเทอริง จะเน้นหนักที่อาหารไทยมาประยุกต์การนำเสนอให้น่ารับประทาน แต่ยังคงรสชาติแบบไทยๆเอาไว้ โดยที่ยังไม่ลืมสอดแทรกเมนูนานาชาติที่มีให้เลือกมากมาย เหมาะกับงานที่เน้นความเก๋และไม่เป็นทางการจนเกินไป

| ประเภทอาหาร    | Set A<br>280 บาท/ท่าน | Set B<br>350 บาท/ท่าน | Set C<br>420 บาท/ท่าน | Set D<br>500 บาท/ท่าน |
|----------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| จำนวนสังขันท้า | 50 หั้ว               | 45 หั้ว               | 40 หั้ว               | 35 หั้ว               |
| ยำ/สลัด        | 1                     | 1                     | 2                     | 2                     |
| ของทานเล่น     | 2                     | 2                     | 3                     | 4                     |
| จานหลัก        | 1                     | 2                     | 2                     | 3                     |
| ของหวาน        | 1                     | 2                     | 2                     | 3                     |
| ผลไม้          | 1                     | 1                     | 1                     | 1                     |
| จำนวนรวม       | 6 รายการ              | 8 รายการ              | 10 รายการ             | 13 รายการ             |

### รายการข้างต้นรวม

- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

### หมายเหตุ

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรร เพิ่ม 55 บาท ต่อท่าน
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คำนวณจากรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)





## รายการอาหารค็อกเทล

### ยำ/สลัด (Salad)

- ยำถั่วพู
- ยำตะไคร้
- ยำปลาดุกฟู
- ยำสามกรอบ
- ยำหมูย่างยอดมะพร้าว
- หมูมะนาว
- หมูชาวดง
- ส้มตำไทย
- ส้มตำมะละกอหมูย่าง
- ส้มตำปลาดุกฟู
- ส้มตำยอดมะพร้าว
- ส้มตำพลัม
- ตำข้าวไข่กุ้ง
- ซิซาร์สลัดกับปีกไก่แช่บ
- ซัมเมอร์ โรส
- สลัดผักสดโคทาซกับกุ้งย่าง
- คอบบ์สลัดไก่อบ
- สลัดมะเขือเทศซอสบัลซามิก
- วอลดอร์ฟสลัดกับเบ็ดมะม่วงหิมพานต์
- สลัดนิชัวและทูน่า
- สลัดไก่ฮาวาย
- สลัดมันฝรั่งรัสเซีย
- สลัดพักรวม มีชีสและแครอท

### ของทานเล่น (Appetizer)

- ข้าวตังหน้าตั้ง
- ข้าวตังเมี่ยงลาว
- ข้าวตังเขี้ยวหวานไก่
- มินิทาร์ตแสดร่งว่า
- เมี่ยงคำ
- หมี่กรอบ
- กระทงทอง
- กุ้งทอด
- มาฮ่อ
- ไส้กรอกอีสาน
- ไส้กรอกพันเบคอน
- ทอดมันกุ้ง
- ทอดมันกุ้งครีมเบียร์คิโอส
- ทอดมันปลา
- บรูเซตต้าครีมชีสแอบเปิ้ล/เห็ดฟัด
- /ซลซำมะเขือเทศ
- แฉงลอนย่าง
- หมูสะเต๊ะ
- ไก่สะเต๊ะ
- หมูห่อใบชะพลูย่าง
- ลาบหมูทอด
- ปีกไก่ทอดสาก
- หมูอบมัน จิ้มแจ่ว
- เนื้ออบมัน จิ้มแจ่ว
- หมูน้ำตก
- แซลม่อนซ่อนแซ่บ
- มินิ พิชซ่า แฮมชีส
- มินิ พิชซ่า ฮาวายไฉน
- มินิ พิชซ่า แซลม่อนชาวดริม
- หมูอบซอสแอบเปิ้ล
- ไก่อบซอสโรสแมรี่
- ข้าวห่อชีสทอดรสเค็ดสไตล์อิตาเลียน
- ข้าวห่อชีสทอดเบคอนสไตล์อิตาเลียน
- บาร์บีคิวปีกไก่สไตล์เม็กซิกัน
- หมูอบซอสปลาทูน่าบนขนมปัง
- มันฝรั่งทอดซอสรสเผ็ดและมายองเนส
- แป้งชุ้ตัสตักไก่อบ
- แป้งชุ้ตัสตักปลาแซลมอน
- วูลอวองท์ ครีมหุ้ง
- วูลอวองท์ ครีมหัด
- วูลอวองท์ มีสหมั่นไก่
- วูลอวองท์ แปรงกุ้ง
- นาโชกับซอสเนื้อและชีส
- หอยแมลงภู่ห่อหมกทอด





## จานหลัก (Main Dish)

- ข้าวผัดปู
- ข้าวผัดกุ้ง
- ข้าวผัดปลาเค็ม
- ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนือ
- ข้าวผัดแกงเขียวหวาน
- ข้าวผัดปลาทุเรียนเครื่อง
- ข้าวผัดเนื้อปูทุเรียนเครื่อง
- ข้าวผัดกระเพราไก่ไข่ดาว
- ข้าวคลุกกะปิ
- ข้าวหมกไก่
- ข้าวอบสันปะรด
- ข้าวหน้าไก่สับเทอริยากิ
- ข้าวญี่ปุ่นกุ้ง
- ข้าวหอมก
- ข้าวหน้าไก่ทอด คัดชิด
- ข้าวหน้าปลาแซลมอนเทอริยากิ
- ข้าวหน้าไก่อบชีสญี่ปุ่นไข่หวาน
- ข้าวหน้าหมูอบชีสญี่ปุ่น
- ข้าวไก่ทอดคัสตี้
- ข้าวหน้าไก่โปเก้
- ข้าวหน้าแซลมอนโปเก้
- สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
- สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อ/หมู/ไก่
- แม็กแอนด์ชีสเห็ด
- เฟตตูชินี่กุ้งครีมมะเขือเทศ
- เบอร์เกอร์กระเพราไก่/หมู
- เบอร์เกอร์มันฝรั่งและมาซาล่า
- เบอร์เกอร์หมูมีสหมั่น
- เบอร์เกอร์หมูบาร์บีคิว
- เบอร์เกอร์ปลาซอสดี
- เบอร์เกอร์กุ้งซอสเรมูลาด

## ของหวาน (Dessert)

- ขนมกล้วย
- ขนมฟักทอง
- ขนมมันสำปะหลัง
- ขนมมันส้ม
- ตะโก้
- วุ้นกะทิอัญชัน
- ข้าวเหนียวใบเตยสังขยา
- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
- ทiramisu
- ลอดช่องดาวน้อย
- สาหร่ายแคนตาลูป
- ลูกตาลลอยแก้ว
- ทาร์ตผลไม้
- โยเกิร์ตพาร์เฟต์ผลไม้
- เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
- แอบเปิ้ลครีมเบิ้ล
- บานอฟฟี่ครีมเบิ้ล
- บราวนี่ชีสเครก
- เค้กแครอท
- คัพเค้กสับปะรด
- คัพเค้กช็อคโกแลตฟัก
- Passion in Mango
- ทiramisu ไทย
- ทiramisu กรอบพานาคอตต้า
- พานาคอตต้า สตอเบอรี่
- พานาคอตต้า Passionfruit
- ครีมบุเล่ฟ็อก

## ผลไม้ (เลือกได้ 1 รายการ)

- บาร์บีคิวผลไม้
- องุ่นดิลิชีอัส
- มะม่วงน้ำปลาหวาน
- ฟรุ๊ตจัมบอย
- สับปะรดจัมพริกเกลือ
- แดงโมปลาแห้ง
- สลัดผลไม้ น้ำเชื่อมวานิลลา

## เครื่องดื่ม (เพิ่ม 55 บาทต่อหัว)

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพืชม
- น้ำลิ้นจี่
- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย
- น้ำกระเจียว
- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำอัญชัน
- ชาเม่น
- น้ำเม่นชาดา
- น้ำอัดลม

