



บุฟเฟ่ต์อาหารไทย “เมนูมาตรฐาน”

เมนูบุฟเฟ่ต์ ที่เหมาะกับมือแน่นอ้อม และอร่อยในเวลาเดียวกัน งานเลี้ยงองค์กรก็ดี งานเลี้ยงในบ้านก็เยี่ยม

ประเภทอาหาร	Set A 310 บาท/ท่าน	Set B 360 บาท/ท่าน	Set C 430 บาท/ท่าน	Set D 480 บาท/ท่าน
จำนวนขั้นต่ำ	50 หั้ว	40 หั้ว	35 หั้ว	30 หั้ว
ยำ	1	1	2	2
น้ำพริก	1	1	1	1
ไข่	1	1	1	1
แกงเผ็ด	1	1	1	1
แกงจืด - ต้มยำ		1	1	1
พัด-ทอด-อบ-ย่าง	1	1	2	4
ข้าวพัด	1	1	1	1
ของหวาน - ผลไม้	1	1	1	1
จำนวนรวม	7 รายการ	8 รายการ	10 รายการ	12 รายการ

รายการข้างต้นรวม

- อาหารจัดใส่ภาชนะอุ่นอาหารสดแบบมาตรฐาน
- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการงานกระเบื้อง ซอนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร เพิ่ม 60 บาท ต่อท่าน
- อาหารพระ: กรณีจัดโตกเพิ่มชุดละ 100 บาท (1 รูป 1 โตก) กรณีจัดเป็นวงเพิ่มวงละ 100 บาท (วงละ 4-5 รูป)
- ราคายังไม่รวมค่าจัดส่งนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)





รายการอาหารบุฟเฟ่ต์มาตรฐาน

ยำ

- ยำถั่วพู
- ยำตะไคร้
- ยำสามกรอบ
- ยำหมูย่างยอดมะพร้าว
- ลาบ ไก่/ หมู/ ปลานิล
- ลาบเห็ด
- หมูน้ำตก
- หมูมะนาว
- หมูชาวดง
- ส้มตำไข่เค็ม
- ส้มตำมะละกอ
- ส้มตำมะละกอหมูย่าง
- ส้มตำยอดมะพร้าว

น้ำพริก

- น้ำพริกกะปิ
- น้ำพริกลงเรือ
- น้ำพริกมะขาม
- น้ำพริกมะม่วง
- น้ำพริกอ่อน
- น้ำพริกหนุ่ม
- เต้าเจี้ยวหลน
- ปูเค็มหลน

ไข่

- ไข่ลูกเขย
- ไข่พะโล้
- ไข่ยัดไส้
- ข้ตุนเค็ดหอม
- ไข่ตุนหมูสับ
- ไข่ตุนกุ้งสด
- ไข่เจียวแหมม
- ไข่เจียวหมูสับ

แกงเผ็ด

- มัสมัน หมู/ ไก่/ เนื้อ
- พะแนง หมู/ ไก่/ เนื้อ
- จูจีปลา
- แกงขี้เหล็กหมูย่าง
- แกงไตปลา
- แกงเหลืองปลายยอดมะพร้าว
- แกงส้มกุ้ง ซะอมซุบไข่/ ยอดมะพร้าว
- แกงส้มปลา ยอดมะพร้าว/ ไส้ลบัว
- แกงป่า เนื้อสับ/ ปลาตุ๋น/ ลูกชิ้นปลากราย/ หมู/ ไก่/ กุ้ง
- แกงขี้ยวหวาน หมู/ ไก่/ เนื้อ/ ลูกชิ้นปลากราย
- แกงด้วสับประรด หมู/ ไก่/ เนื้อ
- แกงเผ็ด หมู/ ไก่/ เนื้อ/ หมูย่าง
- แกงกะหรี่ หมู/ ไก่/ เนื้อ

แกงจืด-ต้มยำ

- ต้มยำ กุ้ง/ ไก่/ ปลา
- ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
- ต้มข่าไก่
- ต้มแซ่บกระดูกหมู
- ต้มโคล้ง ไก่/ ปลาทอด
- แกงจืดฟักตุ๋นมะนาวดอง
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับพักกาดขาว
- ปีกไก่ตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน
- ซี่โครงหมูต้มพักกาดดอง
- หมนอไม้สดต้มปีกไก่/ ซี่โครงหมู





พุด-ทอด-อบ-ย่าง

- พุดผักรวมมิตร
- ยอดข้าวโพดอ่อนพุดกุ้ง
- ยอดมะพร้าวอ่อนพุดกุ้ง
- หมู/ ไก่/ ปลา พุดขิง
- ซีโรงหมูอบสับปะรด
- ซีโรงหมูอบยอดพุด
- หมู/ ไก่ อบยอดพุด
- หมูพุดหน้าเลี้ยง
- หมู/ ไก่/ ปลา พุดพริกขิง
- หมู/ ไก่ คั่วกลิ้ง
- ไก่/ ปีกไก่/ ปลา ทอดตะไคร้
- ไก่/ ปลา ทอดขมิ้น
- ไก่พุดเม็ดมะม่วง
- เนื้อพุดพริก
- เนื้อพุดน้ำมันหอย
- ปลาราดพริก
- บรีดโคลี่พุด กุ้ง/ หมู/ หมูกรอบ
- คะน้าพุด กุ้ง / หมู/ หมูกรอบ
- ดอกกะหล่ำพุด กุ้ง/ หมู/ หมูกรอบ
- หมู/ ไก่/ เนื้อ พุดใบกะเพรากรอบ
- หมู/ ไก่/ เนื้อ/ ลูกชิ้นปลากราย พุดพริกไทยดำ
- หมู/ ไก่/ เนื้อ/ ปลาดุก/ ลูกชิ้นปลากราย พุดพืด
- หมู/ ไก่/ ปลา/ กุ้ง เปรี้ยวหวาน
- หมู/ ไก่/ เนื้อ/ ปลา ทอดกระเทียมพริกไทย
- หมูสับปั้น/ ซีโรงหมู ทอดกระเทียม
- หมู/ ไก่/ ลูกชิ้นกุ้ง พุดพริกหยวก
- ไก่ย่าง/ คอหมูย่าง - น้ำจิ้มแจ่ว
- หอยลายพุดน้ำพริกเผา
- หอยลายพุดโหระพา
- ปลา/ ลูกชิ้นปลากราย พุดจ๋า
- ปลาทอดราดซอสกระเทียมโทน
- ปลานึ่งซีอิ๊ว

ข้าว-ข้าวพุด

- ข้าวกล้อง
- ขนมนจีน
- ข้าวพุดไข่และแครอท
- ข้าวพุด ไก่/ หมู
- ข้าวพุดธัญพืช
- ข้าวอัญชัน

ของหวาน-ผลไม้

- ลอดช่อง
- รวมมิตร
- เจาก๊วย
- ทับทิมกรอบ
- ชาครีม
- เต้าทึง
- สาคุแคนตาลูป
- ลูกตาลลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)
- ผลไม้ตามฤดูกาล

เครื่องดื่ม (เพิ่ม 60 บาทต่อหัว)

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพืชนซ์
- น้ำลิ้นจี่
- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย
- น้ำกระเจี๊ยบ
- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำอัญชัน
- ชามะนาว
- น้ำมะนาวโซดา
- น้ำอัดลม



บริษัท ดี เคทีอริง 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