



บุฟเฟ่ต์ “Dee Prom Signature”

ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหน ก็อร่อยกับเมนูพิเศษสุดของร้านอาหารดีพร้อมได้ง่ายๆ

ประเภทอาหาร	Set A 570 บาท/ท่าน	Set B 660 บาท/ท่าน	Set C 750 บาท/ท่าน
จำนวนสังข์ขันต่ำ	40 หวี	35 หวี	30 หวี
ยำ	1	2	2
น้ำพริก	1	1	1
แกงเผ็ด	1	1	1
แกงจืด - ต้มยำ	1	1	1
ผัด	2	2	3
ทอด	-	1	2
ของหวาน	1	1	1
ผลไม้	1	1	1
จำนวนรวม	8 รายการ	10 รายการ	12 รายการ

รายการข้างต้นรวม

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

หมายเหตุ

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร เพิ่ม 55 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)



บริษัท ดี เดอเทอริง จำกัด

เลขที่ 12/1 ซอยรามคำแหง 21 (นวมศรี) แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

มือถือ 082-782 8958-9, โทร 02-718 8033-6 แฟกซ์ 02-718 8032 website: www.deecatering.com



รายการอาหารบุฟเฟ่ต์ดีพร้อม

ยำ

- ยำถั่วพูกุ้งสด
- ยำปลาดุกฟู
- ยำตะไคร้กุ้งสด
- ยำพริกกุ้งสด
- ยำมะเขือยาว
- ยำหัวปลี
- ส้มตำปลาดุกฟู
- ลาบปลาดุกฟู
- ลาบปลาอินทรี/ ปลาช่อน

น้ำพริก

- น้ำพริกไข่ปู
- น้ำพริกกุ้งเสียบ
- น้ำพริกไข่แมงดา
- น้ำพริกกุ้งสด
- น้ำพริกปลาทุยลวก
- น้ำพริกปลาดุกย่าง
- กุ้ง/ เนื้อปูหลน

แกงเผ็ด

- แกงป่าปลาเค็ดโคน
- แกงป่าปลาเก๋า
- แกงป่าปลาดุกทะเล
- แกงป่ากุ้ง
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม
- แกงส้มกุ้งสดบัว
- แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว
- แกงส้มปลาดุกทะเลสับประด

แกงจืด - ต้มยำ

- ปลาทุตัมมะนาว
- ต้มยำทะเล
- ต้มยำโป๊แตก
- ต้มยำกุ้งแม่น้ำ
- แกงจืดของทะเล
- แกงเลียงกุ้งสด
- ต้มโคล้งปลาเก๋า/ ปลากรอบ
- ต้มยำปลากะพง/ ปลาเก๋า
- ต้มส้มปลากะบอก / ปลากะพง

พัด

- พัดเรือโป๊ะ
- ห่อหมกดีพร้อม
- พัดจำของทะเล
- พัดจำปลาอินทรี
- ปลาเก๋า/ กะพง พัดพริกไทยดำ
- หมึกพัดซอส
- หมึกพัดไข่เค็ม
- กุ้งพัดเปรี้ยวหวาน
- พัดจำปลาดุกทะเล
- พัดจำลูกชิ้นปลากราย
- พัดพริกขิงปลาดุกฟู
- เนื้อปูพัดพงทะเล
- เนื้อปูพัดต้นหอม





กอด

- กอดมันกุ้ง
- กอดมันปลา
- ไช้เจียวหอยนางรม
- ไช้เจียวเนื้อปู/ กุ้งลึบ
- กุ้งทอดราดซอสมะขาม
- หอยจ๊อเนื้อปู
- ปลาหมึกชุบแป้งทอด
- กุ้งชุบแป้งทอด
- ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ
- ปลาเก๋า/ กะพง กอดน้ำปลา
- ปลาเก๋า/ กะพง กอดกระเทียม
- ปลาเก๋า/ กะพง กอดราดซอสกระเทียมโทน
- ปลาเก๋า/ กะพง กอดราดพริก

ของหวาน

- ลอดช่องเพื่อตกแต่งไทย
- รวมมิตร
- เจาก้วย
- ัญพีชเปียกมะพร้าวอ่อน
- บัวลอยเพื่อกมะพร้าวอ่อน
- แกงบัวดสามเกลอ
- ัญมณีกรอบ
- ชำหรับ
- ลูกตาลลอยแก้ว(ตามฤดูกาล)
- เต้าทึง
- สาคุแคนตาลูป
- มันต้มขิง

เครื่องดื่ม (เพิ่ม 55 บาทต่อหัว)

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพีช
- น้ำลิ้นจี่
- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย
- น้ำกระเจียว
- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำอัญชัน
- ชามะนาว
- น้ำมะนาวโซดา
- น้ำอัดลม

