

บุฟเฟต์ นานาชาติ : International Buffet

อาหารบุฟเฟต์ที่มีให้เลือกอย่างหลากหลายชาติ อร่อยได้อย่างเต็มที่

Food Type	Set A 550 BHT/Pax	Set B 660 BHT/Pax	Set C 770 BHT/Pax
Minimum Order	30 Pax	30 Pax	30 Pax
Bread and Butter	✓	✓	✓
Appetizer	1	2	2
Soup	1	1	2
Salad	1	1	2
Side dish	1	1	2
Main Dish A	2	2	3
Main Dish B	1	2	2
Pasta	1	1	1
Desserts	1	2	2
Total	10 Items	13 Items	17 Items

รายการข้างต้นรวม

โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน),

อาหารจัดใส่ภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสแบบพิเศษ

บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก

รวมน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร เพิ่ม 55 บาท ต่อท่าน

ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,000 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)

ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม

ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 500 – 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)

** สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมกรุณาติดต่อฝ่ายขาย โทรศัพท์: (082) 782 8958 – 9 **



บริษัท ดี เคเทอริง 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 www.deecatering.com



International Buffet Menu

Appetizer	
☐ กระทงทอง	Minced Chicken and Sweet Corn in Crispy Golden Cup
☐ หมี่กรอบ	Sweet and Sour Crispy Rice Noodles
☐ หมูปั้นทรงเครื่อง	Minced Pork with Garlic and Pepper Cake
☐ หมู/ ไก่สะเต๊ะ	Pork/ Chicken Satay
☐ ข้าวตังหน้าหมู/ ไก่	Rice Cracker with Pork/ Chicken and Peanut Dip
☐ ไส้กรอกอีสาน พร้อมเครื่องเคียง	Thai Sausages with Condiments
☐ ทอดมันปูแบบอเมริกัน	Maryland Style Crab Cake
☐ ไส้กรอกค็อกเทลหมู/ ไก่ ผัด บาบีคิว ซอส	Cocktail Sausage (Pork/ Chicken) in BBQ Sauce
☐ บรูเชตตา	Bruschetta
☐ ผักโขมอบชีส	Baked Spinach Cheese
☐ นาโชสกับซอสซัลซ่า	Nachos with Salsa sauce
☐ ไก่คาราอาเกะ	Kara Age - Deep Fried Chicken
Soup	
☐ ต้มยำกุ้ง	Tom Yum Kung (Lemongrass Soup with Prawn)
☐ ต้มข่าไก่	Tom Kha Kai (Galanga Soup with Chicken)
☐ ต้มจืดผักกาดขาวยัดไส้หมู	Stuffed White Cabbage with Minced Pork Soup
☐ ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน	Braised Pork Ribs with Chinese Herbs Soup
☐ ซุปครีมเห็ดขี้	Cream of Mushroom Soup
☐ ซุปครีมข้าวโพดขี้	Golden Cream of Corn Soup
☐ ซุปครีมฟักทองขี้	Cream of Pumpkin Soup
☐ ซุปหอมหัวใหญ่เสิร์ฟกับขนมปังอบชีส	Onion Soup with Cheese Crouton
☐ ซุปขี้ไก่ใส่ขนมปังอบกรอบ	Creamy Chicken Soup with Crouton
☐ ซุปแครอท	Creamy Carrot Soup
☐ เกียวกึ่งน้ำ	Shrimp Wonton Soup
☐ มิโซะซุ	Miso Soup
Salad	
☐ ส้มตำปลาตากแห้ง	Papaya Salad with Crispy Cat Fish
☐ ส้มตำผลไม้	Thai Spicy Fruit Salad
☐ ยำถั่วพูกึ่ง	Spicy Salad with Wing Bean
☐ กุ้งและบล๊อคโครีเคล้าน้ำสลัดซีซ่า	Caesar Shrimp and Broccoli Salad
☐ สลัดมันฝรั่ง	Traditional Potato Salad
☐ สลัดกะหล่ำปลี	Coleslaw
☐ สลัดทูน่ากับมักรีน	Tuna Macaroni Salad
☐ สลัดบาร์	Salad Bar
☐ สลัดทูน่า	Tuna Salad
☐ สลัดมันอบ	Country Potato Salad
☐ สลัดซีซาร์	Caesar Salad
☐ สลัดผักย่าง	Grilled Vegetable Salad



บริษัท ดี เคเทอริง จำกัด

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

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

Side Dish	
☐ มันอบเครื่องเทศ	Herbal Roasted Potatoes
☐ มันบด พร้อมน้ำเกรวี่	Mashed Potato with Gravy
☐ มันผัดเนย	Sauté Potato
☐ ข้าวโพดผัดเนย	Steamed Sweet Corn
☐ ผัดผักรวม	Stir Fried Mixed Vegetables
☐ สามสหายน้ำแดง	Tri-O Vegetables in Chinese Gravy
☐ สามสหายอบเนยและหอมหัวใหญ่	Tri-O Vegetables in Savory Butter
☐ บล๊อคโคลี่ผัดแครอทผัดเนย	Sauté Broccoli and Carrot
☐ ข้าวผัดแครอทและเมล็ดถั่วลันเตา	Fried Rice with Carrot and Sweet Peas
☐ ข้าวผัดหมู/ ไก่	Fried Rice with Pork or Chicken
☐ ข้าวผัดถั่วงอก	Multi Grain Fried Rice
☐ ข้าวผัดกระเทียม	Garlic Fried Rice
Main Dish A	
☐ อกไก่ราดซอสไทย	Breast Chicken with Spicy Thai Sauce
☐ อกไก่ราดซอสเคปเปอร์	Breast Chicken with Caper Sauce
☐ อกไก่อบซอสโรสแมรี่	Breast Chicken with Rosemary Sauce
☐ อกไก่ย่างราดซอสเห็ด	Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce
☐ ไก่อบเครื่องเทศ	Roasted Chicken with Pesto Topped with Cajun Cream Sauce
☐ ไก่ย่างซอส เทอริยากิ	Teriyaki Chicken
☐ "ยัง นอม" ไก่ทอดแบบเกาหลี	Korean Fried Chicken wings "Yangnyeom"
☐ ซีโครงหมูหรือปีกไก่อบซอส บาบีคิว	BBQ Pork Ribs or Chicken Wings
☐ หมูอบราดซอสพริกไทยดำ	Roasted Pork with Black Pepper Sauce
☐ หมูหมักเครื่องเทศย่างซอสครีมเห็ด	Grilled Pork Paillard with Mushroom Sauce
☐ หมูอบซอสมัสตาร์ด	Roasted Pork Loin with Mustard Sauce
☐ หมูย่างซอสครีมลูกพรุน	Grilled Pork with Prune Cream Sauce
☐ หมูย่างราดซอสเห็ด	Grilled Pork with Mushroom Sauce
☐ หมูสันนอกอบซอสแอปเปิ้ลแบรนด์ดี	Roasted Pork Loin with Apple Brandy Sauce
☐ สตูว์ไก่หรือเนื้อ แบบพื้นบ้านตะวันตก	Country style Chicken or Beef Stew
☐ เนื้อ ไก่หรือหมู สเตอ์ร็กานอฟแบบรัสเซีย	Stroganoff Beef, Chicken or Pork
☐ แกงเขียวหวานไก่	Green Curry with Chicken
☐ แกงมัสมั่นไก่	Massaman Curry Chicken



บริษัท ดี เคเทอริง จำกัด

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

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

Main Dish B

- | | |
|--|--|
| ☐ พอร์ค/ ชิกเก้นกอร์ดอนบลู | Pork/ Chicken Cordon Bleu |
| ☐ บาร์บีคิวแฮมราดน้ำผึ้ง | BBQ Ham with Honey and Pineapple |
| ☐ เนื้ออบราดซอสพริกไทยดำ | Roasted Beef with Black Pepper Sauce |
| ☐ เนื้ออบราดซอสครีมเห็ด | Roasted Beef with Mushroom Sauce |
| ☐ เนื้ออบใส่เครื่องเทศซอสไวน์แดง | Roasted Beef with Herb and Red Wine Sauce |
| ☐ เนื้อตุ๋นชาวยุโรปแบบรัสเซีย | Beef Stew Russian Style |
| ☐ ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศย่าง | Grilled Salmon Steak Topped with Herb Sauce |
| ☐ ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศย่างซอสเนยมะนาว | Salmon with Butter Lemon Sauce |
| ☐ ปลาแซลมอนย่างซอสเคปเปอร์ | Grilled Filet of Salmon with Caper, Fresh Tomato and Olive Oil |
| ☐ ปลาแซลมอนอบซอสไวน์ขาว | Baked Filet of Salmon with White Wine Sauce |
| ☐ ปลากระพงชุบเกล็ดขนมปังทอด ซอสทาร์ทาร์ | Breaded Fried Fish Filet with Tartar Sauce |
| ☐ ปลากระพงนึ่งซีอิ๊วหรือเนยมะนาว | Steamed Fish with Soya Sauce or Lemon Chili Sauce |
| ☐ ปลากระพงผัดพริกไทยดำ | Stir Fried Fish with Black Pepper and Capsicums |
| ☐ ปลากระพงย่างซอสเพสโต้ | Grilled Red Snapper with Pesto Sauce |
| ☐ ปลากระพงซอสตะไคร้ | Red Snapper with Lemongrass Sauce |
| ☐ ปลากระพงหมักเครื่องเทศย่างซอสเนยมะนาว | Red Snapper with Butter Lemon Sauce |
| ☐ ปลาเปรี้ยวหวาน | Sweet and Sour Fish |
| ☐ ปลาทอดตะไคร้ | Deep Fried Fish with Lemongrass |

Pasta

- | | |
|--|--|
| ☐ พาสต้าซอสมะเขือเทศหมู/ ไก่ | Pasta with Tomato Sauce |
| ☐ พาสต้าซอสครีมแฮม เห็ด | Pasta with Ham and Mushroom White Sauce |
| ☐ พาสต้าซอสเพสโต้ | Pasta with Pesto Sauce |
| ☐ พาสต้าผัดซีอิ๊วหมู/ไก่ | Pasta with Chicken/ Pork and Herb in Spicy Style |
| ☐ พาสต้าผัดพริกแห้งกับเบคอน | Pasta with Bacon and Crispy Chili |

เลือกเส้นพาสต้า (1 อย่าง): สเปกเกตตี, พูซิลลี, เพนเน, มักกะโรนี

1 Choice of Pasta: Spaghetti, Fusilli, Penne, Macaroni

Desserts

- | | |
|---|--|
| ☐ บราวนี่ | Brownie |
| ☐ เค้กชอคโกแลตฟudge | Chocolate Fudge Cake |
| ☐ เค้กแอปเปิ้ลครีมเบิ้ล | Apple Crumble Cake |
| ☐ เค้กส้ม | Orange Cake |
| ☐ ลอดช้อง | Lod Chong Dessert in Coconut Milk |
| ☐ รวมมิตร | Assorted Thai Dessert in Coconut Milk |
| ☐ ทับทิมกรอบ | Red Ruby-like Chestnut in Coconut Cream Sauce |
| ☐ สาหร่ายแคนตาลูป | Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Cream Sauce |
| ☐ ผลไม้ตามฤดูกาล | Seasonal Fruit |



บริษัท ดี เคเทอริง 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 www.deecatering.com

Beverage (Extra 55 Baht/person)

☐ น้ำส้ม	Orange Juice
☐ น้ำฝรั่ง	Guava Juice
☐ น้ำสัปปะรด	Pineapple Juice
☐ น้ำพุนซ์	Punch Juice
☐ น้ำลิ้นจี่	Lychee Juice
☐ น้ำลำไย	Longan Drink
☐ น้ำมะตูม	Bael Drink
☐ น้ำตะไคร้	Lemongrass Drink
☐ น้ำใบเตย	Pandan Drink
☐ น้ำกระเจียว	Rosella Drink
☐ น้ำเก๊กฮวย	Chrysanthemum Drink
☐ น้ำอัญชัน	Butterfly Pea Drink
☐ กาแฟเย็น	Iced Coffee
☐ ช็อกโกแลตเย็น	Iced Chocolate
☐ ชาดำเย็น	Thai Black Tea
☐ ชามะนาว	Lemon Tea
☐ น้ำมะนาวโซดา	Lime Soda
☐ น้ำอัดลม	Soft Drink

