



บุฟเฟ่ต์ บานาชาติ (International Buffet)

อาหารบุฟเฟ่ต์ที่มีให้เลือกอย่างหลากหลายชาติ อร่อยได้อย่างเต็มที่

Food Type	Set A 600 BHT/Pax	Set B 730 BHT/Pax	Set C 850 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

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

หมายเหตุ

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร เพิ่ม 55 บาท ต่อท่าน
- อาหารพระ กรณีจัดโต๊ะพิเศษชุดละ 100 บาท (1 รูป 1 โต๊ะ) กรณีจัดเป็นวงเพิ่มวงละ 100 บาท (วงละ 4-5 รูป)
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 1000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)



บริษัท ดี เคatering 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



International Buffet Menu

Appetizer

- กระถางทอง
- หมี่กรอบ
- หมูปั้นทรงเครื่อง
- หมู/ไก่สะเต๊ะ
- ข้าวตังหน้าหมู/ไก่
- ไส้กรอกอีสาน พร้อมเครื่องเคียง
- ทอดมันปูแบบอเมริกัน
- ไส้กรอกค็อกเทลหมู/ไก่ พัดซอสบาบีคิว
- บรูเชตตา
- พักโขมอบชีส
- นาโชสกับซอสซัลซ่า
- ไก่คาราอาเกะ
- Minced Chicken and Sweet Corn in Crispy Golden Cup
- Sweet and Sour Crispy Rice Noodles
- Minced Pork with Garlic and Pepper Cake
- Pork/ Chicken Satay
- Rice Cracker with Pork/ Chicken and Peanut Dip
- Thai Sausages with Condiments
- Maryland Style Crab Cake
- Cocktail Sausage (Pork/ Chicken) in BBQ Sauce
- Bruschetta
- Baked Spinach Cheese
- Nachos with Salsa sauce
- Kara Age - Deep Fried Chicken

Soup

- ต้มยำกุ้ง
- ต้มข่าไก่
- ต้มจืดผักกาดขาวยัดไส้หมู
- ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
- ซุปครีมเห็ด
- ซุปครีมข้าวโพด
- ซุปครีมฟักทอง
- ซุปหอมหัวใหญ่เสิร์ฟกับขนมปังอบชีส
- ซุปขี้ไก่ใส่ขนมปังอบกรอบ
- ซุปแครอท
- เกี๊ยวกุ้งน้ำ
- มิโซะซุป
- Tom Yum Kung (Lemongrass Soup with Prawn)
- Tom Kha Kai (Galanga Soup with Chicken)
- Stuffed White Cabbage with Minced Pork Soup
- Braised Pork Ribs with Chinese Herbs Soup
- Cream of Mushroom Soup
- Golden Cream of Corn Soup
- Cream of Pumpkin Soup
- Onion Soup with Cheese Crouton
- Creamy Chicken Soup with Crouton
- Creamy Carrot Soup
- Shrimp Wonton Soup
- Miso Soup





Salad

- ส้มตำปลาตุ๋น
- ส้มตำผลไม้
- ยำถั่วพุด
- กุ้งและบล็อกโครีเค้าน้ำสลัดซีซ่า
- สลัดมันฝรั่ง
- สลัดกะหล่ำปลี
- สลัดทูน่ากับมายิโรนี
- สลัดพริกรวม
- สลัดทูน่า
- สลัดมันอบ
- สลัดซีซาร์
- สลัดพริกย่าง
- Papaya Salad with Crispy Cat Fish
- Thai Spicy Fruit Salad
- Spicy Salad with Wing Bean
- Caesar Shrimp and Broccoli Salad
- Traditional Potato Salad
- Coleslaw
- Tuna Macaroni Salad
- Mix Salad Bar
- Tuna Salad
- Country Potato Salad
- Caesar Salad
- Grilled Vegetable Salad

Side Dish

- มันอบเครื่องเทศ
- มันบด พร้อมน้ำเกรวี่
- มันผัดเนย
- ข้าวโพดผัดเนย
- ผัดพริกรวม
- สามสหายน้ำแดง
- สามสหายอบเนยและหอมหัวใหญ่
- บล็อกโคลี่ผัดแครอทผัดเนย
- ข้าวผัดแครอทและเมล็ดถั่วลิสงเตา
- ข้าวผัดหมู/ไก่
- ข้าวผัดถั่วงอก
- ข้าวผัดกระเทียม
- Herbal Roasted Potatoes
- Mashed Potato with Gravy
- Saute Potato
- Steamed Sweet Corn
- Stir Fried Mixed Vegetables
- Tri-O Vegetables in Chinese Gravy
- Tri-O Vegetables in Savory Butter
- Saute Broccoli and Carrot
- Fried Rice with Carrot and Sweet Peas
- Fried Rice with Pork or Chicken
- Multi Grain Fried Rice
- Garlic Fried Rice





Pasta

- พาสต้าซอสมะเขือเทศหมู/ไก่
- พาสต้าซอสครีมแฮม เห็ด
- พาสต้าซอสเพสโต
- พาสต้าพิตซ์ซาหมู/ไก่
- พาสต้าพิตซ์ซาแห้งกับเบคอน
- Pasta with Tomato Sauce
- Pasta with Ham and Mushroom White Sauce
- Pasta with Pesto Sauce
- Pasta with Chicken/ Pork and Herb in Spicy Style
- Pasta with Bacon and Crispy Chili

เลือกเส้นพาสต้า (1 อย่าง): สปาเกตตี, พูซิลลี, เพนเน่, มักกะโรนี

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

Main Dish A

- ออไก่ราดซอสไทย
- ออไก่ราดซอสเคปเปอร์
- ออไก่อบซอสโรสแมรี่
- ออไก่ย่างราดซอสเห็ด
- ไก่อบเครื่องเทศ
- ไก่ย่างซอส เทอริยากิ
- "ยัง นอม" ไก่ทอดแบบเกาหลี
- ซีโรงหมูหรือปีกไก่อบซอส บาบีคิว
- หมูอบราดซอสพริกไทยดำ
- หมูหมักเครื่องเทศย่างซอสครีมเห็ด
- หมูอบซอสมัสตาร์ด
- หมูย่างซอสครีมลูกพรุน
- หมูย่างราดซอสเห็ด
- หมูสันนอกอบซอสแอปเปิ้ลบรันดี้
- สตูว์ไก่หรือเนื้อ แบบพื้นบ้านตะวันตก
- เนื้อ ไก่หรือหมู สตูว์กานอฝแบบรัสเซีย
- แกงเขียวหวานไก่
- แกงมัสมั่นไก่
- Breast Chicken with Spicy Thai Sauce
- Breast Chicken with Caper Sauce
- Breast Chicken with Rosemary Sauce
- Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce
- Roasted Chicken with Pesto Topped with Cajun Cream Sauce
- Teriyaki Chicken
- Korean Fried Chicken wings "Yangnyeom"
- BBQ Pork Ribs or Chicken Wings
- Roasted Pork with Black Pepper Sauce
- Grilled Pork Paillard with Mushroom Sauce
- Roasted Pork Loin with Mustard Sauce
- Grilled Pork with Prune Cream Sauce
- Grilled Pork with Mushroom Sauce
- Roasted Pork Loin with Apple Brandy Sauce
- Country style Chicken or Beef Stew
- Stroganoff Beef, Chicken or Pork
- Green Curry with Chicken
- Massaman Curry Chicken



บริษัท ดี เคatering จำกัด

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

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



Main Dish B

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

Desserts

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





Beverage (Extra 55 Baht/person)

- | | |
|----------------|-----------------------|
| ○ น้ำส้ม | ○ Orange Juice |
| ○ น้ำฝรั่ง | ○ Guava Juice |
| ○ น้ำสับปะรด | ○ Pineapple Juice |
| ○ น้ำพืชมะเขือ | ○ Punch Juice |
| ○ น้ำลิ้นจี่ | ○ Lychee Juice |
| ○ น้ำลำไย | ○ Longan Drink |
| ○ น้ำมะตูม | ○ Bael Drink |
| ○ น้ำตะไคร้ | ○ Lemongrass Drink |
| ○ น้ำใบเตย | ○ Pandan Drink |
| ○ น้ำกระเจี๊ยบ | ○ Rosella Drink |
| ○ น้ำเก๊กฮวย | ○ Chrysanthemum Drink |
| ○ น้ำอัญชัน | ○ Butterfly Pea Drink |
| ○ ชามะนาว | ○ Lemon Tea |
| ○ น้ำมะนาวโซดา | ○ Lime Soda |
| ○ น้ำอัดลม | ○ Soft Drink |

