



บุฟเฟ่ต์รวมมิตร

เมนูรวมมิตร ที่รวมเอาเมนูอาหารไทยมาตรฐาน และเมนูดีพร้อมเข้าด้วยกัน

ประเภทอาหาร	Set A 520 บาท/ท่าน	Set B 600 บาท/ท่าน	Set C 690 บาท/ท่าน
จำนวนสังขันท้า	40 ห้ว	35 ห้ว	30 ห้ว
ยำ	1	2	2
น้ำพริก	1	1	1
แกงเผ็ด	1	1	1
แกงจืด - ต้มยำ	1	1	1
พัต A	1	1	2
พัต B	1	1	1
ทอด	-	1	2
ของหวาน	1	1	1
ผลไม้	1	1	1
จำนวนรวม	8 รายการ	10 รายการ	12 รายการ

รายการข้างต้นรวม

- อาหารจัดใส่ภาชนะ: อนุอาหารสแตนเลสแบบมาตรฐาน
- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการงานกระเบื้อง ซอนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพรมะนาว เพิ่ม 60 บาท ต่อท่าน
- อาหารพระ: กรณีจัดโต๊ะเพิ่มชุดละ 100 บาท (1 รูป 1 โตก) 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)





รายการอาหารบุฟเฟ่ต์รวมมิตร

ยำ

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

น้ำพริก

- น้ำพริกกะปิ
- น้ำพริกปลาร้า
- น้ำพริกมะขาม
- น้ำพริกมะม่วง
- ปูเค็มหลน
- เต้าเจี้ยวหลน

แกงเผ็ด

- แกงป่าปลาเค็ดโตน
- แกงป่าปลาเก๋า
- แกงป่าปลาดุกทะเล
- แกงป่ากุ้ง
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม
- แกงส้มกุ้งสดยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ ชะอมชुบไช้/ มะละกอ/ พริกรวม
- แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ ชะอมชुบไช้/ มะละกอ/ พริกรวม
- แกงส้มปลาดุกทะเลยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ ชะอมชुบไช้/ มะละกอ/ พริกรวม
- แกงส้มปลาดุกทะเลสับประรด

แกงจืด - ต้มยำ

- ต้มยำ กุ้ง/ ไก่/ ปลา
- ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
- ต้มแซ่บกระดูกหมู
- ต้มโคล้ง ไก่/ ปลาทอด
- แกงจืดมะระยัดไส้หมู
- แกงจืดทะเลยัดไส้หมู
- แกงจืดตำลึงหมูสับ
- แกงจืดผักตบชวาหมูสับ
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว
- ปีกไก่ตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน

พุด A

- พุดเรือโป๊ะ
- ห่อหมกดีพร้อม
- หมี่กึ่งพุดชอส
- หมี่กึ่งพุดไข่เค็ม
- กุ้งพุดเปรี้ยวหวาน
- พุดจ๋าของทะเล
- พุดจ๋าปลาอินทรี
- พุดจ๋าปลาดุกทะเล
- พุดจ๋าลูกชิ้นปลากราย
- พุดพริกขิงปลาดุกฟูไข่เค็ม
- ปลาเก๋า/ กะพง พุดพริกไทย
- ปลาเก๋า/ กะพง พุดเปรี้ยวหวาน
- เนื้อปูพุดพวงกะหรี่
- เนื้อปูพุดต้นหอม





พัต B

- ยอดมะพร้าวอ่อนพัตกุ้ง
- บรีอคโคลี่พัตหมู
- ยอดมะระน้ำมันหอย
- ไก่พัตเม็ดมะม่วง
- ซีโครงหมูอบสัปปะรด
- คะนํ้าพัตหมูกรอบ
- ไก่ย่างนํ้าจิ้มแจ่ว
- คอหมูย่างนํ้าจิ้มแจ่ว
- ไก่ทอดตะไคร้

ทอด

- ทอดมันกุ้ง
- ทอดมันปลา
- ไช้เจียวหอยนางรม
- ไช้เจียวเนื้อปู/ กุ้งสับ
- กุ้งทอดราดซอสมะขาม
- หอยจ๊อเนื้อปู
- ปลาหมึกซุบแป้งทอด
- ปลาหมึกแดดเดียว
- กุ้งซุบแป้งทอด
- ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดนํ้าปลา
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดยํามะม่วง
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดกระเทียม
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดราดซอสกระเทียมโทน
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดราดพริก

ของหวาน

- ลอดช่องเพื่อกแต่งไทย
- รวมมิตร
- เจาก๊วย
- อัญมณีกรอบ
- บัวลอยเพื่อกมะพร้าวอ่อน
- แกงมวดสามเกลอ
- ช่าคริม
- รัญพีชเปยก
- ลูกตาลลอยแก้ว(ตามฤดูกาล)
- มันต้มขิง
- เต้าทึง
- สาคุแคนตาลูป

เครื่องดื่ม (เพิ่ม 60 บาทต่อหัว)

- นํ้าส้ม
- นํ้าฝรั่ง
- นํ้าสับปะรด
- นํ้าพินซ์
- นํ้าลิ้นจี่
- นํ้าลำไย
- นํ้ามะตูม
- นํ้าตะไคร้
- นํ้าใบเตย
- นํ้ากระเจี๊ยบ
- นํ้าเก๊กฮวย
- นํ้าอัญชัน
- ชามะนาว
- นํ้ามะนาวโซดา
- นํ้าอัดลม

