

เมนูรวมมิตร ที่รวมเอาเมนูอาหารไทยมาตรฐาน และเมนูดีพร้อมเข้าด้วยกัน

| ประเภทอาหาร      | Set A<br>520 บาท/ท่าน | Set B<br>600 บาท/ท่าน | Set C<br>690 บาท/ท่าน |
|------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| จำนวนสิ่งขึ้นต่ำ | 40 ห้ว                | 35 ห้ว                | 30 ห้ว                |
| ยำ               | 1                     | 2                     | 2                     |
| น้ำพริก          | 1                     | 1                     | 1                     |
| แกงเผ็ด          | 1                     | 1                     | 1                     |
| แกงจืด – ต้มยำ   | 1                     | 1                     | 1                     |
| ผัด A            | 1                     | 1                     | 2                     |
| ผัด B            | 1                     | 1                     | 1                     |
| ทอด              | -                     | 1                     | 2                     |
| ของหวาน          | 1                     | 1                     | 1                     |
| ผลไม้            | 1                     | 1                     | 1                     |
| จำนวนรวม         | 8 รายการ              | 10 รายการ             | 12 รายการ             |

รายการข้างต้นรวม :

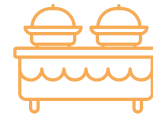
- อาหารจัดใส่ภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสแบบมาตรฐาน
- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมข้าวสวย และน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

SEE PHOTO



หมายเหตุ :

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/ น้ำสมุนไพร เพิ่ม 60 บาท ต่อท่าน
- อาหารพระ กรณีจัดโตกเพิ่มชุดละ 100 บาท (1 รูป 1 โตก) กรณีจัดเป็นวงเพิ่มวงละ 100 บาท (วงละ 4-5 รูป)
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงาน และจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 2,000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)



## Mix Buffet

| Food Type          | Set A<br>520 THB/Pax | Set B<br>600 THB/Pax | Set C<br>690 THB/Pax |
|--------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Minimum Order      | 40 Pax               | 35 Pax               | 30 Pax               |
| Thai Spicy Salad   | 1                    | 2                    | 2                    |
| Thai Style Dipping | 1                    | 1                    | 1                    |
| Curry              | 1                    | 1                    | 1                    |
| Soup               | 1                    | 1                    | 1                    |
| Main Dish A        | 1                    | 1                    | 2                    |
| Main Dish B        | 1                    | 1                    | 1                    |
| Deep Fried         | -                    | 1                    | 2                    |
| Dessert            | 1                    | 1                    | 1                    |
| Fruit              | 1                    | 1                    | 1                    |
| Total              | 8 Items              | 10 Items             | 12 Items             |

### Price Included :

- Tables for Buffet Line (With table Clothes)
- All food is served in Chafing Dish
- Paper Napkins and Tableware( Fork, Spoon, or Knife-if needed)
- Streamed Jasmine Rice and Fresh Water

[SEE PHOTO](#)



### Remarks :

- Price is not including Soft drink, Juice and Herbal Drink, Extra 60 THB/pax will be charged, if required
- Outside Catering Charge will be applied. The Charge start from 2,500 THB; depending on Distance, Service time and Number of Customer
- 10% of Service Charge will be applied from total amount of food and beverage
- 7% of VAT will be applied from total expense
- Service time is 3 hours. If client require for additional service time, extra expense will be applied
- In case that service area is on 2nd floor or higher; and the building has no elevator, the additional Outside Catering Charge will be charged.

รายการอาหารบุฟเฟต์รวมมิตร  
(Mix Buffet Menu)

## ยำ : Thai Spicy Salad

- ยำถั่วพูกุ้งสด
- ยำปลาตุ๋น
- ยำตะไคร้กุ้งสด
- ยำผักกูดกุ้งสด
- ยำมะเขือยาว
- ยำห้วปลี
- ส้มตำปลาตุ๋น
- ลาบปลาตุ๋น
- ลาบปลาอินทรี/ ปลาช่อน
- Spicy Salad with Wing Bean and Shrimp
- Spicy Salad with Crispy Catfish
- Spicy Salad with Lemongrass and Shrimp
- Spicy Salad with Paco and Shrimp
- Spicy Salad with Thai Eggplant
- Spicy Salad with Banana Blossom
- Thai Papaya Salad with Crispy Catfish
- Esan Style Salad with Crispy Catfish
- Esan Style Salad with King Mackerel/ Snakehead Fish

## น้ำพริก : Thai Spicy Dipping (All Menu is served with Fresh or Streamed Vegetable)

- น้ำพริกกะปิ
- น้ำพริกขี้หนุ
- น้ำพริกมะขาม
- น้ำพริกมะม่วง
- ปูเค็มหลน
- เต้าเจี้ยวหลน
- Thai Style Dipping Made from Shrimp Paste
- Shrimp Paste Sauce with Crispy Fried Fish and Sweet Pork
- Thai Style Dipping made from Tamarind
- Thai Style Dipping made from Fresh Mango
- Sweet Dipping made from Coconut Milk and Salty Crab
- Sweet Dipping made from Coconut Milk and Soy Bean

## แกงเผ็ด : Curry and Spicy Soup

- แกงป่าปลาเห็ดโคน
- แกงป่าปลาเก๋า
- แกงป่าปลาดุกทะเล
- แกงป่ากุ่ม
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม
- แกงส้มกุ้งสดยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ สะอมซุบไข่/ มะละกอ/ ผักรวม
- แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ สะอมซุบไข่/ มะละกอ/ ผักรวม
- แกงส้มปลาดุกทะเลยอดมะพร้าว/ ไหลบัว/ สะอมซุบไข่/ มะละกอ/ ผักรวม
- แกงส้มปลาดุกทะเลสับปะรด
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Silver Sillago Fish
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Grouper Fish
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Sea Catfish
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Shrimp
- Green Curry with Home-made Fish Ball Stuffed Salty Egg
- Thai Sour Curry with Shrimp and Coconut Shoot/ Lotus Stem/ Fried Egg and Acacia Leaf/ Fresh Papaya/ Mixed Vegetables
- Thai Sour Curry with Sea Bass and Coconut Shoot/ Lotus Stem/ Fried Egg and Acacia Leaf/ Fresh Papaya/ Mixed Vegetables
- Thai Sour Curry with Sea Catfish and Coconut Shoot/ Lotus Stem/ Fried Egg and Acacia Leaf/ Fresh Papaya/ Mixed Vegetables
- Thai Sour Curry with Sea Catfish and Pineapple

รายการอาหารบุฟเฟต์รวมมิตร  
(Mix Buffet Menu)

## แกงจืด – ต้มยำ : Soup

- ต้มยำ กุ้ง/ ไก่/ ปลา
- ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
- ต้มแซ่บกระดูกหมู
- ต้มโคล้ง ไก่/ ปลาทอด
- แกงจืดมะระยัดไส้หมู
- แกงจืดกะหล่ำยัดไส้หมู
- แกงจืดตำลึงหมูสับ
- แกงจืดฟักตุ๋นมะนาวดอง
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว
- ปีกไก่ตุ๋นเห็ดโง้ว
- Tom Yum Soup with Shrimp/ Chicken/ Fish
- Tom Yum Soup with Chicken and Tamarind Leaf
- Spicy Eastern Style Soup with Pork Rib
- Spicy and Sour Soup with Chicken/ Fried Fish
- Clear Soup with Stuffed Bitter Gourd with Minced Pork
- Clear Soup with Stuff Cabbage with Minced Pork
- Clear Soup with Ivy Gourd and Minced Pork
- Clear Soup with Winter Melon and Pickle Lime
- Clear Soup with Egg Tofu, Minced Pork and Napa Cabbage
- Chinese Style Soup with Chicken Wing and Bamboo Fungus

## ผัด A : Stir Fried A

- ผัดเรือใบ
- ห่อหมกดีพร้อม
- หมึกผัดซอส
- หมึกผัดไข่เค็ม
- กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน
- เนื้อปูผัดผงกะหรี่
- เนื้อปูผัดต้นหอม
- ผัดพริกขิงปลาสดฟูไข่เค็ม
- ปลาเก๋า/ กะพง ผัดพริกไทยดำ
- ปลาเก๋า/ กะพง ผัดเปรี้ยวหวาน
- ผัดฉ่าของทะเล
- ผัดฉ่าปลาอินทรี
- ผัดฉ่าปลาดุกทะเล
- ผัดฉ่าลูกชิ้นปลากราย
- Stir Fried Seafood in Chili and Herbs
- Stir Fried Seafood with Coconut Milk and Homemade Curry Paste
- Stir Fried Squid in Sweet Chili Sauce
- Stir Fried Squid in Salty Egg Sauce
- Stir Fried Shrimp in Sweet and Sour Sauce
- Stir Fried Crab Meat in Curry Powder Sauce
- Stir Fried Crab Meat with Spring Onion
- Stir Fried Catfish with Chili Paste, Ginger and Salty Egg
- Stir Fried Grouper/ Sea Bass in Black Pepper Sauce
- Stir Fried Grouper/ Sea Bass in Sweet and Sour Sauce
- Stir Fried Seafood with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn
- Stir Fried King Mackerel with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn
- Stir Fried Sea Catfish with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn
- Stir Fried Homemade Fish Ball with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn

รายการอาหารบุฟเฟต์รวมมิตร  
(Mix Buffet Menu)

## ผัด B : Stir Fried B

- ยอดมะพร้าวอ่อนผัดกุ้ง
- บร็อกโคลี่ผัดหมู
- ยอดมะระน้ำมันหอย
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- ซีโครงหมอบลัษปะรด
- คะน้าผัดหมูกรอบ
- ไก่ย่าง น้ำจิ้มแจ่ว
- คอหมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว
- ไก่ทอดตะไคร้
- Stir Fried Shrimp with Young Coconut Shoot
- Stir Fried Pork with Broccoli
- Stir Fried Sayate with Oyster Sauce
- Stir Fried Chicken with Cashew nut
- Braised Pork Ribs with Pineapple
- Stir Fried Crispy Pork Belly with Chinese Kale
- Grilled Chicken Thighs with Special Esan Dipping
- Grilled Pork Neck with Special Esan Dipping
- Deep Fried Chicken with Crispy lemongrass

## ทอด : Deep Fried

- ไข่เจียวหอยนางรม
- ไข่เจียวเนื้อปู/ กุ้งสับ
- ทอดมันกุ้ง
- ทอดมันปลา
- หอยจ๊อเนื้อปู
- กุ้งทอดราดซอสมะขาม
- กุ้งชุบแป้งทอด
- ปลาหมึกชุบแป้งทอด
- ปลาหมึกแดดเดียว
- ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดน้ำปลา
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดยำมะม่วง
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดกระเทียม
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดราดซอสกระเทียมโทน
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดราดพริก
- Omelette with Fresh Oyster
- Omelette with Crab Meat/ Chopped Shrimp
- Deep Fried Shrimp Cake
- Deep Fried Fish Cake
- Deep Fried Crab Meat Rolls (Hoi Jo)
- Deep Fried Shrimp with Tamarind Sauce
- Deep Fried Shrimp Batter
- Deep Fried Squid Batter
- Deep Fried Sun-dried Squid
- Deep Fried Silver Sillago Fish with Garlic
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Fish Sauce
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Sour Mango Salad
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Garlic
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Pickle Garlic
- Deep Fried Grouper/ Sea Bass with Sweet Chili Sauce

รายการอาหารบุฟเฟต์รวมมิตร  
(Mix Buffet Menu)

## ของหวาน : Dessert

- ลอดช่องเผือกแตงไทย
- รวมมิตร
- เจาท้าย
- กล้วยนิกรอบ
- บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
- แกงบวดสามเกลอ
- ชำหรับ
- กล้วยพืชรอบ
- ลูกตาลลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)
- มันต้มขิง
- เต้าทึง
- สาหร่ายแคนตาลูป
- Lod Chong Dessert with Taro and Thai Melon in Coconut Milk
- Assorted Thai Dessert in Coconut Milk
- Black Jelly with Syrup
- Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Milk
- Taro flour ball in Coconut Milk and Young Coconut Meat
- Fruit and Vegetable in Coconut Milk
- Vermicelli Noodle in Coconut Syrup
- Braised Multigrain and Nut in Syrup and Coconut Milk
- Sliced Toddy Palm in Syrup (Seasonal)
- Boiled Sweet Potato with Ginger and Syrup
- Cold Assorted of Chinese Dessert
- Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk

## เครื่องดื่ม (เพิ่ม 60 บาทต่อหัว เลือกได้ 1 รายการ)

## Drinks (1 Choice of Drink for 60 THB/Pax)

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





## ตัวอย่างภาพอาหาร (PHOTO MENU)



Deep Fried Shrimp  
with Tamarind Sauce  
กุ้งทอดราดซอสมะขาม



Thai Papaya Salad  
with Crispy Catfish  
ส้มตำปลาอุกฟู



Spicy Eastern Style Soup with  
Pork Ribs  
ต้มแซ่บกระดูกหมู



Chinese Style Soup  
with Chicken Wing and  
Bamboo Fungus  
ปีกไก่ตุ๋นเห็ดไผ่ยาจีน



Stir Fried Squid  
in Salty Egg Sauce  
หมึกผัดไข่เค็ม



Deep Fried Sea Bass with  
Sour Mango Salad  
ปลากระพงทอดยำมะม่วง



Sweet Dipping made from  
Coconut Milk and Soy Bean  
เต้าเจี้ยวหวาน



Spicy Salad with  
Wing Bean and Shrimp  
ยำถั่วงอกกุ้งสด



Thai Sour Curry with  
Sea Bass and Coconut Shoots  
แกงส้มปลากระพงยอดมะพร้าว



Stir Fried Crab Meat  
in Curry Powder Sauce  
เนื้อปูผัดผงกระหรี่



Stir Fried Shrimp  
with Young Coconut Shoot  
ยอดมะพร้าวอ่อนผัดกุ้ง



Stir Fried Sea Bass  
in Black Pepper Sauce  
ปลากระพงผัดพริกไทยดำ



Tapioca with Fresh Cantaloupe  
in Coconut Milk  
สาหร่ายแคนตาลูป



Taro Flour Ball in Coconut Milk  
and Young Coconut Meat  
บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน



Red Ruby-like Water  
Chestnut in Coconut Milk  
อัญมณีกรอบ



Deep Fried Shrimp Better  
กุ้งชุบแป้งทอด





ตัวอย่างภาพไลน์อาหาร  
(TABLE DECORATION)

