



ค็อกเทล (COCKTAIL)

ค็อกเทลของ ดี เคเทอริง จะเน้นหนักที่อาหารไทย มาประยุกต์การนำเสนอให้ดูน่ารักน่ารับประทาน
แต่ยังคงรสอร่อยแบบไทย ๆ เอาไว้ โดยที่ยังไม่ลืมนวดแทรกเมนูนานาชาติที่มีให้เลือกมากมาย
เหมาะกับงานที่เน้นความเก๋ และไม่เน้นทางการจนเกินไป

ประเภทอาหาร	Set A 280 บาท/ท่าน	Set B 350 บาท/ท่าน	Set C 420 บาท/ท่าน	Set D 500 บาท/ท่าน
จำนวนสั่งขั้นต่ำ	50 ห้ว	45 ห้ว	40 ห้ว	35 ห้ว
ยำ/สลัด	1	1	2	2
ของทานเล่น	2	2	3	4
จานหลัก	1	2	2	3
ของหวาน	1	2	2	3
ผลไม้	1	1	1	1
จำนวนรวม	6 รายการ	8 รายการ	10 รายการ	13 รายการ

รายการข้างต้นรวม :

- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

SEE PHOTO



หมายเหตุ :

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/ น้ำสมุนไพร เพิ่ม 60 บาท ต่อท่าน
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงาน และจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 2,000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)





COCKTAILS

Type	Set A 280 THB/Pax	Set B 350 THB/Pax	Set C 420 THB/Pax	Set D 500 THB/Pax
Minimum Order	50 PAX	45 PAX	40 PAX	35 PAX
Salad	1	1	2	2
Appetizer	2	2	3	4
Main Dish	1	2	2	3
Dessert	1	2	2	3
Fruit	1	1	1	1
Total	6 Items	8 Items	10 Items	13 Items

Price Included :

- Fresh Water with Ice
- Table and Table Cloth for Cocktail Line
- Tableware (Fork, Spoon), Paper Napkins

[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.





รายการอาหารค็อกเทล (Cocktail Menu)

ยำ/สลัด (Thai Spicy Salad/ Salad)

- ยำถั่วพู
- ยำตะไคร้
- ยำปลาดุกฟู
- ยำสามกรอบ
- ยำหมูย่างยอดมะพร้าว
- หมูมะนาว
- หมูชาวดง
- ส้มตำไทย
- ส้มตำมะละกอหมูย่าง
- ส้มตำปลาดุกฟู
- ส้มตำยอดมะพร้าว
- ส้มตำผลไม้
- Spicy Salad with Wing Bean
- Spicy Salad with Lemongrass
- Spicy Salad with Crispy Catfish
- Spicy Salad with Crispy Fish Maw
- Spicy Salad with Grilled Pork and Coconut Shoot
- Spicy Steamed Pork Salad with Chopped Garlic Sauce
- Spicy Grilled Pork Salad with Chopped Garlic Sauce
- Thai Papaya Salad
- Thai Papaya Salad with Grilled Pork
- Thai Papaya Salad with Crispy Catfish
- Somtam with Coconut Shoot
- Somtam with Fresh Fruit
- ซีซาร์สลัดกับปีกไก่แช่บ
- ซัมเมอร์ โรล
- สลัดผักชีโคทาซกับกุ้งย่าง
- คอบบ์สลัดไก่อบ
- วอลดอร์ฟสลัดกับเบ็ดมะม่วงหิมพานต์
- สลัดนิชัวและกุน่า
- สลัดผักรวม มิโซะเดรสซิ่ง
- Caesar Salad with Spicy Chicken Wings
- Summer Roll (Fresh Spring Roll with Crab Stick)
- Succotash Salad with Grilled Shrimp
- Cobb Salad with Roasted Chicken
- Waldorf Salad with Cashew Nut
- Niçoise Salad
- Mixed Vegetable Salad with Miso Dressing

ของทานเล่น (Appetizer)

- ข้าวตังหน้าตั้ง
- ข้าวตังเมี่ยงลาว
- ข้าวตังเขี้ยวหวานไก่
- มินิการ์ตแสร้งว่า
- เมี่ยงคำ
- หมี่กรอบ
- กระถงทอง
- กุ้งทอง
- ม้าฮ่อ
- ไส้กรอกอีสาน
- Rice Cracker with Pork and Shrimp Peanut Dip
- Rice Cracker with Seasoning Pork in Lao Style
- Rice Cracker with Chicken Green Curry
- Tart with Mild Spicy Shrimp Salad
- Miang-Kam, Savoury Leaf Wraps
- Sweet and Sour Crispy Rice Noodles
- Minced Chicken and Sweet Corn in Crispy Golden Cup
- Toong Tong: Thai Traditional Spring Rolls
- Mar-Hor: Minced Pork and Peanut Ball with Fresh Fruit
- Esan Style Sausages



รายการอาหารค็อกเทล (Cocktail Menu)

- ทอดมันปลา
- แจงลอนย่าง
- หมูสะเต๊ะ
- ไก่สะเต๊ะ
- หมูห่อใบชะพลูย่าง
- ลาบหมูทอด
- หมูอบม้วน จิ้มแจ่ว
- เนื้ออบม้วน จิ้มแจ่ว
- หมูน้ำตก
- ทอดมันกุ้ง

- ทอดมันกุ้งแคริบเบียนดูโอซอส
- ไส้กรอกพันเบคอน
- ปีกไก่ซอสเกาหลี
- บาร์บีคิวปีกไก่สโตร์เบ็กชิกัน
- แซลม่อนซ่อนแซ่บ
- มินิ พิชซ่า แฮมชีส
- มินิ พิชซ่า ฮาวายเอี้ยน
- มินิ พิชซ่า แซลม่อนซาวครีม
- หมูอบซอสแอปเปิ้ล
- ไก่อบซอสโรสแมรี่

- ข้าวห่อชีสทอดรสเห็ดสโตร์อิตาเลียน
- ข้าวห่อชีสทอดเบคอนสโตร์อิตาเลียน
- หมูอบซอสปลาทูนานบนขนมปัง
- บรูเซตตา ครีมหีสแอปเปิ้ล
- บรูเซตตา เห็ดผัด
- บรูเซตตา ซัลซามะเขือเทศ
- วูเลอวองท์ ครีมหุ้ง
- วูเลอวองท์ ครีมหี็ด
- วูเลอวองท์ มัสมันไก่
- วูเลอวองท์ แพนงกุ้ง
- นาโชกับซอสเนื้อและชีส

- Deep Fried Fish Cake
- Grilled Fish Cake
- Pork Satay
- Chicken Satay
- Grilled Pork Wrapped in Wild Betel Leaves
- Deep Fried Esan Style Minced Pork
- Roasted Pork Rolls with Special Esan Dipping
- Roasted Beef Rolls with Special Esan Dipping
- Spicy Grilled Pork Salad (Moo Nam Tok)
- Deep Fried Shrimp Cake
- Caribbean Circle Bomb Cheese with Duo Sauce
- Sausage Wrapped in Bacon
- Hot Flying Wings
- Tex-Mex Chicken Wing
- Tart with Grilled Salmon and Thai Spicy Dressing
- Mini Pizza Ham Cheese
- Mini Pizza Hawaiian
- Mini Pizza Salmon Sour Cream
- Roasted Pork with Apple Sauce
- Roasted Chicken Breast with Rosemary Sauce

- Arancini Mushroom and Cheese
- Arancini Bacon and Cheese
- Roasted Pork Tonnato Sauce on Toast
- Bruschetta Cream Cheese and Apple
- Bruschetta Saute Mushrooms
- Bruschetta Tomato Salsa
- Shrimp Cream Vol Au Vent
- Mushroom Cream Vol Au Vent
- Chicken Massaman Vol Au Vent
- Shrimp Panang Vol Au Vent
- Nachos with Meat and Cheese Sauce



รายการอาหารค็อกเทล (Cocktail Menu)

จานหลัก (Main Dish)

- ข้าวหมกไก่
- ข้าวอบสับปะรด
- ข้าวยำปลาทุกรงเครื่อง
- ข้าวยำเนื้อปูกรงเครื่อง
- ข้าวคลุกกะปิ
- ข้าวกระเพราไก่ไข่ดาว
- ข้าวผัดกุ้ง
- ข้าวห่อหมกทะเล
- ข้าวผัดปู
- ข้าวผัดกุ้ง
- ข้าวผัดปลาเค็ม
- ข้าวผัดแกงเขียวหวาน
- ข้าวผัดน้ำพริกถนอง
- Thai Style Chicken Biryani
- Pineapple Fried Rice
- Spicy Mackerel Salad with Rice
- Spicy Crab Meat Salad with Rice
- Rice Seasoned with Shrimp Paste
- Steamed Rice with Chicken and Holy Basil Leaf with fried Egg
- Rice with Shrimp in Choo-Chee Curry
- Rice with Cream Curry Seafood
- Fried Rice with Crab Meat
- Fried Rice with Shrimp
- Fried Rice with Salty Fish
- Green Curry Fried Rice
- Spicy Shrimp Paste Fried Rice served with Sweet Pork & Condiment
- ข้าวหน้าไก่เทรียก
- ข้าวหน้าปลาแซลมอนเทรียก
- ข้าวหน้าไก่ทอด คัทซึด้ง
- ข้าวหน้าหมูทอด คัทซึด้ง
- ข้าวหน้าไก่โปเก
- ข้าวหน้าแซลมอนโปเก
- สเปกเก็ตตี้คาโบนาร่า
- สเปกเก็ตตี้ซอสเนื้อ/ หมู/ ไก่
- แม็กแอนด์ชีสเห็ด
- มินิ เบอร์เกอร์ กระเพราไก่/ หมู
- มินิ เบอร์เกอร์ หมูมัน
- มินิ เบอร์เกอร์ หมูบาร์บีคิว
- มินิ เบอร์เกอร์ กุ้งซอสเรมูลาด
- มินิ เบอร์เกอร์ ปลาซอสดี
- Chicken Teriyaki Donburi
- Salmon Teriyaki Donburi
- Chicken Katsu and Egg Donburi
- Pork Katsu and Egg Donburi
- Chicken Poke
- Salmon Poke
- Spaghetti Carbonara
- Spaghetti Bolognese Sauce with Beef/ Pork/ Chicken
- Mushroom Mac and Cheese
- Mini Burger Kaprow Chicken/ Pork
- Mini Burger Massaman Pork
- Mini Burger BBQ Pork
- Mini Burger Shrimp with Remoulade Sauce
- Mini Burger Fish with Dill Sauce



รายการอาหารค็อกเทล (Cocktail Menu)

ของหวาน (Dessert)

- ขนมกล้วย
- ขนมฟักทอง
- ขนมมันสำปะหลัง
- ขนมมันส้ม
- ตะโก้
- วุ้นกะทิอัญชัน
- ข้าวเหนียวใบเตยสังขยา
- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
- กัททิกรอบ
- ลูกตาลลอยแก้ว (Seasonal)
- Thai Steamed Banana Cake
- Thai Steamed Pumpkin Cake
- Thai Steamed Tapioca Cake
- Thai Steamed Sweet Potato Cake
- Thai Pudding with Coconut Milk Topping
- Butterfly Pea and Coconut Milk Jelly
- Pandan Sweet Sticky Rice with Thai Egg Custard
- Sweet Sticky Rice with Flavor Shrimps
- Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Cream Sauce
- Toddy Palm in Syrup (Seasonal)
- ลอดช่องดาวน้อย
- สาคุแคนตาลูป
- เต้าฮวยฟรุตสลัด
- คาร์ตผลไม้
- เครปโคนผลไม้
- แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล
- บานอฟฟี่ครีมเบิ้ล
- บราวนี่ชีเครท
- เค้กแครอท
- คัพเค้กส้มหน้านิ่ม
- คัพเค้กช็อกโกแลตฟัจด์
- Passion in Mango
- ทิรามิสุชาไทย
- กัททิกรอบพานาคอตต้า
- พานาคอตต้า สตอว์เบอร์รี่
- พานาคอตต้า Passionfruit
- ครีมบุเล่เผือก
- Starry Dessert: Lod Chong Dessert in Coconut Milk
- Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk
- Fruit Salad Pudding
- Fruit Tart
- Crape with Fresh Cream and Mixed Fruit
- Apple Crumble
- Banoffee
- Brownie Secret
- Carrot Cake
- Orange Fudge Cup Cake
- Chocolate Fudge Cup Cake
- Passion in Mango Cake
- Thai Tea Tiramisu
- Panna Cotta Tub Tim Krob
- Panna Cotta with Strawberry Sauce
- Panna Cotta with Passion Fruit Sauce
- Taro Crème Brûlée



รายการอาหารค็อกเทล (Cocktail Menu)

ผลไม้ (Fruit)

- บาร์บีคิวผลไม้
- องุ่นดipped ช็อคโกแลต
- มะม่วงน้ำปลาหวาน
- ฝรั่งจิ้มบ๊วย
- สับปะรดจิ้มพริกเกลือ
- แดงโมปลาแห้ง
- Fruit BBQ
- Chocolate-Dipped Grapes
- Green Mango with Thai Style Dip
- Guava with Plum and Sugar
- Pineapple with Salt and Chilli
- Watermelon with Dried Fish

เครื่องดื่ม (เพิ่ม 60 บาทต่อหัว)

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

- น้ำส้ม
- น้ำฝรั่ง
- น้ำสับปะรด
- น้ำพันทัน
- น้ำลิ้นจี่
- น้ำลำไย
- น้ำมะตูม
- น้ำตะไคร้
- น้ำใบเตย
- น้ำกระเจียว
- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำัญชัน
- 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)



Spicy Salad with Wing Bean
ยำถั่วพู



Chicken Satay
ไก่สะเต๊ะ



Spicy Grilled Pork Salad
with Chopped Garlic Sauce
หมูชาวดง



Caesar Salad
with Spicy Chicken Wings
ซีซาร์สลัดกับปีกไก่แซ่บ



Toong Tong
Thai Traditional Spring Rolls
ถุ้งทอง



Sausage Wrapped in Bacon
ไส้กรอกพันเบคอน



Caribbean Circle Bomb Cheese
with Duo Sauce
ทอดมันกุ้งแคริบเบียนดูโอซอส



Shrimp Cream Vol Au Vent
วูเลอองท์ ครีมกุ้ง



Tart with Grilled Salmon
and Thai Spicy Dressing
แซลม่อนช้อนแซ่บ



Mini Pizza Hawaiian
มินิ พิชซ่า ฮาวายเอี้ยน



Roasted Beef Rolls
with Special Esan Dipping
เนื้ออบม้วน จิ้มแจ่ว



Mini Burger BBQ Pork
มินิ เบอร์เกอร์ หมูบาร์บีคิว



Spicy Shrimp Paste Fried Rice
served with Sweet Pork &
Condiment
ข้าวผัดน้ำพริกถั่วเหลือง



Rice with
Cream Curry Seafood
ข้าวห่อหมก



Pork Katsu and Egg Donburi
ข้าวหน้าหมูทอด คัตสึด้ง



Spaghetti Bolognese Sauce
with Chicken
สปาเกตตี้ซอสไก่



ตัวอย่างภาพอาหาร (PHOTO MENU)



Arancini Bacon and Cheese
ข้าวห่อชีสทอดเบคอน
สไลด์อิตาเลียน



Grilled Fish Cake
แจกลอยย่าง



Pineapple Fried Rice
ข้าวอบสับปะรด



Minced Chicken and Sweet Corn in Crispy Golden Cup
กระทงทอง



Fruit Tart
ทาร์ตผลไม้



Thai Tea Tiramisu
ทiramisu ไทย



Passion in Mango Cake
Passion in Mango



Pandan Sweet Sticky Rice with Thai Egg Custard
ข้าวเหนียวใบเตยสังขยา



Fruit BBQ
บาร์บีคิวผลไม้



Starry Dessert: Lod Chong
Dessert in Coconut Milk
ลอดช่องดาวน้อย



Banoffee
บานอฟฟี่ครีมเนื้



Crape with Fresh Cream and Mixed Fruit
เครปโคนผลไม้



Panna Cotta Tub Tim Krob
ทิมทิมกรอบ พานาคอตต้า



Brownie Secret
บราวนี่ชีสเครน



Green Mango
with Thai Style Dip
มะม่วงน้ำปลาหวาน



Watermelon with Dried Fish
แตงโมปลาแห้ง



ตัวอย่างภาพไลน์อาหาร
(TABLE DECORATION)

