

ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหน ก็อร่อยกับเมนูพิเศษสุดของร้านอาหารดีพร้อมได้ง่าย ๆ

	A	B	C
ราคาอาหาร/โต๊ะ (10 ท่าน)	6,900 บาท	7,800 บาท	8,600 บาท
จำนวนอาหาร	7 รายการ	9 รายการ	11 รายการ

รายการข้างต้นรวม :

- พนักงานเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- อาหารจัดใส่ภาชนะเสิร์ฟลงโต๊ะ โต๊ะละ 10 ท่าน
- บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และเนปकिन
- โต๊ะกลมและเก้าอี้เบาะนุ่มพร้อมผ้าคลุมสีขาว (1 โต๊ะ มีเก้าอี้ 10 ตัว)
- รวมข้าวสวย น้ำดื่มเย็น ทุกรายการ

SEE PHOTO



หมายเหตุ :

- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงาน และจำนวนแขก) เริ่มต้นที่ 3,000 บาท
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 2,000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)
- ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ รับจัดขึ้นต่ำ 5 โต๊ะ



	A	B	C
Price/Table (10 persons)	6,900 THB	7,800 THB	8,600 THB
Total Menu	7 items	9 items	11 items

Price Include :

- The staff serves food and drink.
- Napkins and Tableware (Fork, Spoon, or Knife-if needed)
- Steamed rice and fresh water with ice.
- Food served on the table, 10 persons for each table.
- Round table and barrel-back chair with white covers (1 table : 10 chairs).

[SEE PHOTO](#)



Remark :

- Minimum 5 tables
- Outside Catering Charge will be applied. The Charge start from 3,000 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.





รายการอาหารเมนูโต๊ะไทย “ดี พร้อม”

Set A (7 รายการ)

A1	A2	A3
ยำผักกูดกุ้งสด	ยำมะเขือยาว	ส้มตำปลาสดฟู
น้ำพริกไข่ปู	น้ำพริกกุ้งเสียบ	เนื้อปูหลน
แกงป่าปลาเห็ดโคน	โป๊ะแตก	แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว
หมึกผัดซอส	ห่อหมกดีพร้อม	ผัดเรือโป๊ะ
ไข่เจียวหอยนางรม	ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ	ทอดมันกุ้ง
ลอดช่องแตงไทย	ทับทิมกรอบ	สาหร่ายแคนตาลูป
ผลไม้ตามฤดูกาล	ผลไม้ตามฤดูกาล	ผลไม้ตามฤดูกาล

Set B (9 รายการ)

B1	B2	B3
ยำผักกูดกุ้งสด	ยำมะเขือยาว	ส้มตำปลาสดฟู
น้ำพริกไข่ปู	น้ำพริกกุ้งเสียบ	เนื้อปูหลน
แกงป่าปลาเห็ดโคน	แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย	แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว
แกงจืดของทะเล	โป๊ะแตก	แกงเลียงกุ้งสด
ปลาเก๋าผัดพริกไทยดำ	ปลาเก๋าราดซอสกระเทียมโทน	ผัดเรือโป๊ะ
หมึกผัดซอส	ห่อหมกดีพร้อม	หมึกผัดไข่เค็ม
ไข่เจียวหอยนางรม	ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ	ทอดมันกุ้ง
ลอดช่องแตงไทย	ทับทิมกรอบ	สาหร่ายแคนตาลูป
ผลไม้ตามฤดูกาล	ผลไม้ตามฤดูกาล	ผลไม้ตามฤดูกาล



รายการอาหารเมนูโต๊ะไทย “ดี พร้อม”

Set C (11 รายการ)

C1	C2	C3
ยำผักกูดกุ้งสด	ยำมะเขือยาว	ส้มตำปลาอุกฟู
น้ำพริกไข่ปู	น้ำพริกกุ้งเสียบ	เนื้อปูหลน
แกงป่าปลาเห็ดโคน	แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย	แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว
แกงจืดของทะเล	โป๊ะแตก	แกงเลียงกุ้งสด
ปลาเก๋าผัดพริกไทยดำ	ปลาเก๋าราดซอสกระเทียมโทน	ผัดเรือโป๊ะ
หมึกผัดซอส	ห่อหมกดีพร้อม	หมึกผัดไข่เค็ม
ผัดฉ่าของทะเล	เนื้อปูผัดผงกะหรี่	ผัดฉ่าปลาอินทรี
ไข่เจียวหอยนางรม	ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ	ทอดมันกุ้ง
บรีดโคลี่ผัดกุ้ง	ยอดมะพร้าวอ่อนผัดกุ้ง	ผัดผักหวานน้ำมันหอย
ลอดช่องแกงไทย	ทับทิมกรอบ	สาหร่ายแคนตาลูป
ผลไม้ตามฤดูกาล	ผลไม้ตามฤดูกาล	ผลไม้ตามฤดูกาล

เครื่องดื่มเย็น (เพิ่ม 60 บาทต่อหัว)

- ☐ น้ำส้ม
- ☐ น้ำฝรั่ง
- ☐ น้ำสับปะรด
- ☐ น้ำพันทิพย์
- ☐ น้ำลิ้นจี่

- ☐ น้ำลำไย
- ☐ น้ำมะตูม
- ☐ น้ำตะไคร้
- ☐ น้ำใบเตย
- ☐ น้ำกระเจียว

- ☐ น้ำเก๊กฮวย
- ☐ น้ำอัญชัน
- ☐ ชามะนาว
- ☐ น้ำมะนาวโซดา
- ☐ น้ำอัดลม



Thai Table DeeProm Signature Menu

Set A (7 items)

A1	A2	A3
Spicy Salad with Paco and Shrimp	Spicy Salad with Thai Eggplant	Thai Papaya Salad with Crispy Catfish
Chili Paste Dipping with Crab Roe	Chili Paste Dipping with Crispy Shrimp	Sweet Dipping made from Coconut Milk and Crab Meat
Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Silver Sillago Fish	Lemongrass Clear Soup with Seafood	Thai Sour Curry with Sea Bass and Coconut Shoots
Stir Fried Squid in Sweet Chili Sauce	Stir Fried Seafood with Coconut Milk and Homemade Curry Paste	Stir Fried Seafood in Chili and Herb
Omelette with Fresh Oyster	Deep Fried Silver Sillago Fish with Garlic	Deep Fried Shrimp Cake
Lod Chong Dessert with Thai Melon in Coconut Milk	Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Milk	Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk
Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits

Set B (9 items)

B1	B2	B3
Spicy Salad with Paco and Shrimp	Spicy Salad with Thai Eggplant	Thai Papaya Salad with Crispy Catfish
Chili Paste Dipping with Crab Roe	Chili Paste Dipping with Crispy Shrimp	Sweet Dipping made from Coconut Milk and Crab Meat
Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Silver Sillago Fish	Green Curry with Homemade Fish Ball	Thai Sour Curry with Sea Bass and Coconut Shoots
Clear Soup with Seafood	Lemongrass Clear Soup with Seafood	Spicy Herb Soup made from Vegetable Paste served with Shrimp and Vegetable
Stir Fried Grouper in Black Pepper Sauce	Deep fried Grouper with Pickle Garlic	Stir Fried Seafood in Chili and Herb
Stir Fried Squid in Sweet Chili Sauce	Stir Fried Seafood with Coconut Milk and Homemade Curry Paste	Stir Fried Squid in Salty Egg Sauce
Omelette with Fresh Oyster	Deep Fried Silver Sillago Fish with Garlic	Deep Fried Shrimp Cake
Lod Chong Dessert with Thai Melon in Coconut Milk	Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Milk	Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk
Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits



Thai Table DeeProm Signature Menu

Set C (11 items)

C1	C2	C3
Spicy Salad with Paco and Shrimp	Spicy Salad with Thai Eggplant	Thai Papaya Salad with Crispy Catfish
Chili Paste Dipping with Crab Roe	Chili Paste Dipping with Crispy Shrimp	Sweet Dipping made from Coconut Milk and Crab Meat
Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Silver Sillago Fish	Green Curry with Home-made Fish Ball	Thai Sour Curry with Sea Bass and Coconut Shoots
Clear Soup with Seafood	Lemongrass Clear Soup with Seafood	Spicy Herb Soup made from Vegetable Paste Served with Shrimp and Vegetable
Stir Fried Grouper in Black Pepper Sauce	Deep Fried Grouper with Pickle Garlic	Stir Fried Seafood in Chili and Herb
Stir Fried Squid in Sweet Chili Sauce	Stir Fried Seafood with Coconut Milk and Homemade Curry Paste	Stir Fried Squid in Salty Egg Sauce
Stir Fried Seafood with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn	Stir Fried Crab Meat in Curry Powder Sauce	Stir Fried King Mackerel with Spicy Thai Herbs and Young Peppercorn
Omelette with Fresh Oyster	Deep Fried Silver Sillago Fish with Garlic	Deep Fried Shrimp Cake
Stir Fried Broccoli with Shrimp	Stir Fried Shrimp with Young Coconut Shoot	Stir Fried Sayate with Oyster Sauce
Lod Chong Dessert with Thai Melon in Coconut Milk	Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Milk	Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk
Seasonal Fruits	Seasonal Fruits	Seasonal Fruits

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

- ☐ 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