

กรุณา ✓ ในช่องวงกลมเพื่อเลือกรายการ

Salad ✓ ผักสลัดรวม Mixed Garden Salad

(เลือกเครื่องเคียงเพิ่ม 5 รายการ – Choose Condiment 5 items)

- แครอท Carrot
- แตงกวา Cucumber
- มะเขือเทศ Tomato
- หัวหอม Onions
- ขนมปังกรอบ Croutons
- เนื้อทูน่า Tuna
- ลูกเกด Raisin
- ข้าวโพด Corn
- มันต้ม Boiled potato

(เลือกน้ำสลัด 2 รายการ – Choose Salad Dressing 2 items)

- ครีมสลัด Cream Salad Dressing
- น้ำสลัดเกาะซันไอแลนด์ Thousand Island Dressing
- น้ำสลัดเฟรนช์ French Dressing
- น้ำสลัดบัลซามิก Balsamic Dressing
- น้ำสลัดแบบญี่ปุ่น Japanese Dressing

Appetizers (เลือก 2 รายการ – Choose 2 items)

- น้ำพริกถนงเรือ / ผักสด
Spicy Chili and Minced Pork Dip with Fresh Vegetables
- ข้าวตังหน้าตั้งปลาแซลมอน
Crispy Rice Cracker with Salmon Dip
- ยำคอกหมูย่างกะนํ้ากรอบ
Spicy Grilled Marinate Pork Salad
- ยำทะเลอ่าวไทย
Spicy Seafood Salad with Lemongrass
- พล่าปลาหมึกตะโครีร้อน
Spicy Squid with Chili Paste
- ลาบหมู หรือ ไก่ หรือ เต้าหู้ สมุนไพร (V)
Spicy Minced Pork or Chicken or Tofu with Thai Herbs
- หมู หรือ ไก่ สะเต๊ะ และ เครื่องเคียง
Pork or Chicken Satay with Peanut Sauce
- ไก่ตะไคร้
Deep-fried Chicken with Lemongrass
- ทอดมันไข่เค็ม
Deep-fried Fish with Salted Egg Patties
- ห่อหมกปลา หรือ หอยแครง
Fish or Mussel Souffle with Curry Flavor
- สลัดไส้กรอกและแฮมกับพริกยักษ์
Sausage and Ham Salad with Bell Pepper
- สลัดไก่กับแอปเปิ้ล
Chicken and Apple Salad
- สลัดมันฝรั่ง
Potato Salad
- ข้าวปั้นไส้ต่างๆ
Assorted Maki
- แซลมอนรมควันกับไข่กุ้ง
Smoked Salmon with Shrimp Roe
- เนื้อเย็นชนิดต่าง ๆ และผักดอง
Assorted Cold Cuts with Pickle
- อกเป็ดรมควันส้มซอสบัลซามิก
Smoked Duck and Orange Salad with Balsamic Dressing
- ปอเปี๊ยะเวียดนาม กับ ผักสด
Vietnamese Spring Roll with Fresh Vegetable
- กุ้งพันอ้อย
Fried Shrimp with Sugar Cane
- ปีกไก่ซอสบาร์บีคิว
Chicken Wing with BBQ Sauce

Soup (เลือก 2 รายการ – Choose 2 items) *ซูปครีมเสิร์ฟคู่ขนมปัง Cream Soup Served with Bread

- แกงจืดเต้าหู้หมูสับ หรือ สาหร่าย (V)
Clear Soup with Tofu and Minced Pork or Seaweed
- โก๋ตุนเห็ดหอม
Slow-braised Chicken with Black Mushroom
- จีบฉ่ายเห็ดหอม (V)
Double Boiled Vegetable with Black Mushroom
- ปีกไก่ตุ๋นมะนาวดอง
Slow-Braised Chicken Wing with Preserved Lime Soup
- โจ๊พะโล้
Chinese Style Soup with Chicken Drumstick, Egg and Tofu
- ต้มงาไก่และเห็ด
Chicken and Mushroom in Coconut Milk
- ต้มยำทะเลอ่าวไทย
Spicy Seafood Soup with Lemongrass
- โป๊ะแตก
Thai Spicy Mixed Seafood Soup
- แกงส้มปลาทอด
Spicy and Sour Soup with Fried Fish and Vegetables
- ต้มโคล้งปลากรอบ
Boiled Smoked Dried Fish Soup
- ซุปครีมเห็ด (V)
Mushroom Cream Soup
- ซุปครีมฟักทอง (V)
Pumpkin Cream Soup
- ซุปครีมผักโขม (V)
Spinach Cream Soup
- ซุปครีมไก่
Chicken Cream Soup
- ซุปหอมใหญ่สโตล์ฝรั่ง (V)
French Onion Soup
- ซุปใสผัดรวม (V)
Consomme Soup
- ซุปเต้าหู้ญี่ปุ่น
Miso Soup
- ซุปปลาแห้ง
Dried Fish Soup
- ซุปเสฉวน
Sichuan Soup
- ซุปเยื่อไผ่เห็ดหอม (V)
Bamboo Lining Soup with Mushroom

เงื่อนไข

- ราคาข้างต้น รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / พนักงานบริการ / อุปกรณ์การรับประทาน / ดอกไม้ตกแต่งตามมาตรฐาน
- ราคาข้างต้น ยังไม่รวมค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้น 2,000 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง)
- ยืนยันการจัดงานล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันทำการ
- ทางบริษัทมีการเรียกเก็บค้ำมัดจำ 50% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด ภายใน 7 วัน หลังจากยืนยันการจัดงาน หรือเป็นไปตามเงื่อนไขที่ตกลงกับฝ่ายขาย
- หากต้องการเพิ่มรายการอาหาร คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม 50 บาท / ท่าน / รายการ

กรุณา ✓ ในช่องวงกลมเพื่อเลือกรายการ

Hot Dish (เลือก 3 รายการ – Choose 3 items)

รวมข้าวสวย

- | | | | |
|---|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดเปิดอย่างใส่ลิ้นจี่
Red Curry with Roasted Duck and Lychees | <input type="checkbox"/> ปลาหมึกผัดผงกะหรี่
Stir-fired Squid with Curry Powder | <input type="checkbox"/> สตูเนื้อฮังการี
Beef Stew Hungarian Style | <input type="checkbox"/> ปลาคอลลีซอสครีมเห็ด
Dolly with Mushroom Cream Sauce |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานหมู หรือ ไก่ หรือ ลูกชิ้นปลาและขนมจีน
Pork or Chicken or Fish Ball Green Curry with Rice Noodle | <input type="checkbox"/> ทะเลผัดไข่เค็ม
Stir-fried Seafood with Salted Egg | <input type="checkbox"/> เนื้อตุ๋นกับมันฝรั่งและแครอท
Braised Beef with Potato and Carrot | <input type="checkbox"/> ปลาซาบะย่างซอสเทริยากิ
Grilled Saba with Teriyaki Sauce |
| <input type="checkbox"/> ผัดเขียวหวานลูกชิ้นปลากรวย
Stir-fried Fish Ball with Green Curry | <input type="checkbox"/> ปลาทอดราดซอสมะขาม
Deep-fried Fish with Tamarind Sauce | <input type="checkbox"/> หมูอบซอสพริกไทยดำ
Roasted Pork with Black Pepper Sauce | <input type="checkbox"/> ทะเลอบครีมชีส
Bake Seafood Au Gratin |
| <input type="checkbox"/> หมู หรือ ไก่ผัดกระเพรา
Stir-fried Pork or Chicken with Basil | <input type="checkbox"/> ปลาทอดสามรสแบบไทย
Thai Style Fried with Sweet and Hot Chili Sauce | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูอบน้ำผึ้งเคี้ยวหัว
Roasted Pork Spare Rib with Honey Syrup | <input type="checkbox"/> มันฝรั่งผัดเบยและเครื่องเทศ
Sautéed Potato with Herb and Butter |
| <input type="checkbox"/> หมู หรือ ไก่ผัดน้ำพริกเผา
Stir-fried Pork or Chicken with Sweet Chili Paste | <input type="checkbox"/> ผัดผักกาดขาวมันปู
Stir-fried Chinese Cabbage with Crab Fat | <input type="checkbox"/> ไก่ย่างซอสครีมทารากอน
Grilled Chicken and Taragon Cream Sauce | <input type="checkbox"/> ผัดหมี่อกเทียม
Fried Noodle "Fukien" Style |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Stir-fried Chicken with Cashew Nuts | <input type="checkbox"/> ผัดผักสามสหายน้ำแดง (V)
Stir-fried Mixed Vegetables with Brawn Sauce | <input type="checkbox"/> อกไก่ย่างกับซอสพรุณ
Grilled Marinated Chicken Breast with Prune Sauce | <input type="checkbox"/> สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า
Spaghetti Carbonaro |
| <input type="checkbox"/> ผัดเปรี้ยวหวานสามสหาย (หมู / ไก่ / กุ้ง)
Stir-fried Pork, Chicken and Shrimp with Sweet and Sour Sauce | <input type="checkbox"/> ผัดแกงงน้ามันหอย (V)
Stir-fried Brussel Sprout with Oyster Sauce | <input type="checkbox"/> เปิดอบซอสส้มสไตล์จีน
Chinese Style Roasted Duck in Orange Sauce | <input type="checkbox"/> เพนเน่ผัดเบคอนกับกระเทียมและพริกแห้ง
Fried Penne, Bacon with Dry Chili and Garlic |
| | <input type="checkbox"/> ผัดไทยกุ้งสด
Thai Style Fried Noodle with Shrimp | <input type="checkbox"/> ผักโขมอบชีส
Baked Spinach with Cheese | |

Desserts (เลือก 2 รายการ – Choose 2 items)

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> กุ้งกิมทรวง
Water Chestnuts Dumpling in Coconut Milk | <input type="checkbox"/> พักทองแกงบวด
Warm Pumpkin in Coconut Cream | <input type="checkbox"/> มูสนานาชนิด
(มูสแบบแลนดไวท์ / มูสช็อกโกแลต / มูสเลมอน / มูสมะม่วง) |
| <input type="checkbox"/> บัวลอยสามสี
Three Color Rice Dumpling in Coconut Milk | <input type="checkbox"/> ขนมไทยนานาชนิด
Assorted Thai Sweet | <input type="checkbox"/> แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล
Apple Crumble |
| <input type="checkbox"/> แดงไทยน้ำกะทิ
Melon with Coconut Milk | <input type="checkbox"/> ไอศกรีมรวมรส
(วานิลลา / ช็อกโกแลต / สตอว์เบอร์รี่) | <input type="checkbox"/> ทาร์ตนาชนิด
(ผลไม้รวม / แอปเปิ้ลคัสตาร์ด / เลมอนเมอร์แลงก์ / ช็อกโกแลตและถั่ว) |
| <input type="checkbox"/> ลอดช่องน้ำกะทิ
Pandan Flavored Rice Flour Droplets in Sweetened Coconut Cream Syrup | <input type="checkbox"/> เค้กนานาชนิด
(บูลเบอร์รี่ชีสเค้ก / สตอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก / บรานดี้ / เค้กเนยสด) | <input type="checkbox"/> วิสกีเค้ก (เค้กคารัว / คอนยัคช็อกโกแลตเค้ก) |
| <input type="checkbox"/> กล้วยบวดชี
Warm Sweet Banana in Coconut Cream | <input type="checkbox"/> เค้กทiramisu ในแก้ว
Tiramisu Cake | <input type="checkbox"/> มาการอง
Macaron |
| | | <input type="checkbox"/> ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Assorted Seasonal Fresh Fruit |

Herb Drink / Juice (เลือก 2 รายการ – Choose 2 items)

- | | | | |
|--|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> น้ำอัญชัน
Butterfly Pea Herb Drink | <input type="checkbox"/> น้ำตะไคร้
Lemongrass Herb Drink | <input type="checkbox"/> น้ำส้ม
Orange Juice | <input type="checkbox"/> น้ำฝรั่ง
Guava Juice |
| <input type="checkbox"/> น้ำเก๊กฮวย
Chrysanthemum Tea Drink | <input type="checkbox"/> น้ำใบเตย
Pandan Herb Drink | <input type="checkbox"/> น้ำแอปเปิ้ล
Apple Juice | <input type="checkbox"/> น้ำอัลมอนด์ / โซดา
*มีค่าใช้จ่ายเพิ่มท่านละ 60 บาท |
| <input type="checkbox"/> น้ำมะตูม
Bale Fruit Herb Drink | <input type="checkbox"/> น้ำผลไม้รวม
Mixed Fruit Juice | <input type="checkbox"/> น้ำองุ่น
Grape Juice | <input type="checkbox"/> *Charge 60 baht / person |

เงื่อนไข

- ราคาข้างต้น รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / พนักงานบริการ / อุปกรณ์การรับประทานอาหาร / ดอกไม้ตกแต่งตามมาตรฐาน
- ราคาข้างต้น ยังไม่รวมค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้น 2,000 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง)
- ยืนยันการจัดงานล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันทำการ
- ทางบริษัทมีการเรียกเก็บค้ำมัดจำ 50% ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด ภายใน 7 วัน หลังจากยืนยันการจัดงาน หรือเป็นไปตามเงื่อนไขที่ตกลงกับฝ่ายขาย
- หากต้องการเพิ่มรายการอาหาร คิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม 50 บาท / ท่าน / รายการ