

รายการ เมนู Party & Buffet

ประเภทอาหาร	Buffet Set A 185 บาท/ท่าน	Buffet Set B 210 บาท/ท่าน	Buffet Set C* 280 บาท/ท่าน	Buffet Set D** 380 บาท/ท่าน
ยำ	1	1	2	2
น้ำพริก	1	1	1	1
ไข่	1	1	1	1
แกงเผ็ด	1	1	1	1
แกงจืด - ต้มยำ	1	1	1	1
ผัด / ทอด-อบ-ย่าง	1	1	2	4
ข้าวผัด	1	1	1	1
ของหวาน - ผลไม้	1	1	1	1
จำนวนรวม	7 รายการ	8 รายการ	10 รายการ	12 รายการ

**Buffet Set C: สามารถเลือกรายการอาหารพิเศษ ได้ 1 ประเภท

**Buffet Set D: สามารถเลือกอาหารได้จากรายการอาหารพิเศษทุกรายการ

ยำ		
1. ยำวุ้นเส้น	10. ยำคอหมูย่าง	18. ลาบหมูทอด
2. ยำถั่วพุด*	11. ยำหมูย่างขอมมะพร้าว	19. ส้มตำไข่เค็ม
3. ยำคูกุ้ง*	12. หมูค้ำหวาน	20. ส้มตำผลไม้
4. ยำตะไคร้	13. หมูน้ำตัก	21. ส้มตำมะละกอ
5. ยำสามกรอบ*	14. เนื้อน้ำตัก	22. ส้มตำมะละกอหมูย่าง
6. ยำไส้กรอก	15. หมูมะนาว	23. ส้มตำมะม่วง
7. ยำแหนมสด	16. ลาบปลาคูกุ้ง	24. ส้มตำมะม่วงคอกหมูย่าง
8. ยำหมูขย	17. ลาบไก่ ลาบหมู	25. ส้มตำแตง
9. ยำลูกชิ้นปลา		
ยำ พิเศษ (สำหรับ Set C และ D เท่านั้น)		
26. ยำทะเลรวมมิตร	28. กุ้งพล่า	30. ลาบเป็ด
27. ยำหอยนางรม	29. หมึกพล่า	31. ยำกุ้งแม่น้ำ
น้ำพริก		
1. น้ำพริกกะปิ	3. น้ำพริกปลาคูกุ้ง	4. น้ำพริกอ่อน
2. น้ำพริกปลาทุ*		

น้ำพริก พิเศษ (สำหรับ Set C และ D เท่านั้น)

5. เนื้อปูหลน

ไข่

1. ไข่ลูกเขย
2. ไข่พะโล้

3. ไข่เจียวหมูสับ
4. ไข่ชดใส่*

5. ไข่เจียวแหนม

ไข่ พิเศษ (สำหรับ Set C และ D เท่านั้น)

6. ไข่เจียวหอยนางรม

7. ไข่ชดใส่กุ้งสับ

8. ไข่เจียวกุ้งสับ

แกงเผ็ด

1. แกงเขียวหวานหมู
2. แกงเขียวหวานไก่*
3. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
กราย*
4. แกงเขียวหวานเนื้อ
5. พะแนงหมู
6. พะแนงไก่
7. พะแนงเนื้อ
8. ญี่ปลาทูสด
9. ญี่กึ่ง

10. มัสมั่นหมู
11. มัสมั่นไก่
12. มัสมั่นเนื้อ
13. แกงป่าเนื้อ
14. แกงป่าเนื้อสับ
15. แกงป่าลูกชิ้นปลากราย
16. แกงป่าไก่
17. แกงป่าหมู
18. แกงป่ากึ่ง
19. แกงเทโพหมู

20. แกงเผ็ดหมู
21. แกงเผ็ดไก่
22. แกงเผ็ดเนื้อ
23. แกงส้มกุ้งชะอมขุบ
ไข่*
24. แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว
25. แกงส้มกุ้งมะละกอ

แกงเผ็ด พิเศษ (สำหรับ Set C และ D เท่านั้น)

26. แกงเผ็ดเป็ดย่าง
27. พะแนงเป็ดย่าง
28. แกงเผ็ดเป็ดย่าง
29. ญี่ปลาเนื้ออ่อน
30. ญี่ปลากะพง

31. ญี่กึ่งแม่น้ำ
32. ญี่ปลาทูสด
33. ญี่ปลาทับทิม
34. ญี่กึ่งทะเล
35. แกงป่าเนื้อปลาเก๋า

36. แกงป่าปลาเห็ดโคน
37. แกงส้มปลาช่อนทอด
38. แกงส้มปลากะพง
39. แกงเหลืองปลากะพง

แกงจืด - ต้มยำ

1. ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
2. ต้มยำกระดูกหมู
3. ต้มจับฉ่าย
4. แกงอ่อมอีสาน

6. ต้มโคล้งไก่
7. ต้มโคล้งปลากรอบ
8. ต้มยำไก่
9. ต้มยำกึ่ง

11. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
ผักกาดขาว
12. แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
สาหร่าย
13. แกงจืดวุ้นเส้นเต้าหู้

5. ซีโรงหมูตุนเห็ดหอม	10. ต้มข้าไก่	หมูสับ 14. แกลงจัดตำลึงหมูสับ 15. แกลงจัดฟักตุนมะนาวดอง 16. แกลงจัดมะระขี้ด้งใส่หมู
-----------------------	---------------	--

แกลงจัด - ต้มยำ พิเศษ (สำหรับ Set C และ D เท่านั้น)

17. ต้มโคล้งปลาเก๋า 18. แกลงเลียงกึ่งสด	19. โป๊ะแตก 20. ต้มยำปลาเก๋า	21. ต้มยำปลาทูกระพง 22. ต้มยำทะเล 23. ต้มยำกุ้งแม่น้ำน้ำขุ่น
--	---------------------------------	--

ผัด

1. บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง 2. บร็อกโคลี่ผัดหมู 3. บร็อกโคลี่ผัดแฮม 4. คะน้าผัดกุ้ง 5. ผัดคะน้าหมูกรอบ 6. ผัดผักรวมมิตร 7. ผัดผักกาดขาวลูกชิ้นกุ้ง 8. ผัดผักกาดขาวผัดกุ้ง 9. ยอดข้าวโพดอ่อนผัดกุ้ง 10. ยอดมะพร้าวอ่อนผัดกุ้ง 11. หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง 12. หน่อไม้ฝรั่งผัดลูกชิ้นกุ้ง 13. หน่อไม้ฝรั่งผัดแฮม	14. ไก่ผัดกะเพรากรอบ 15. หมูผัดใบกะเพรากรอบ 16. เนื้อผัดใบกะเพรากรอบ 17. ไก่ผัดพริกไทยดำ 18. หมูผัดพริกไทยดำ 19. เนื้อผัดพริกไทยดำ 20. ไก่ผัดเผ็ด 21. หมูผัดเผ็ด 22. สะตอผัดกะปิใส่กุ้ง 23. สะตอผัดพริกใส่กุ้ง 24. กุ้งเปรี้ยวหวาน 25. ปลาเปรี้ยวหวาน 26. หมูเปรี้ยวหวาน	27. หอยลายผัดน้ำพริกเผา 28. หอยลายผัดโหระพา 29. ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทูราย 30. เนื้อผัดพริก 31. เนื้อผัดน้ำมันหอย 32. ปลาผัดคื่นช่าย 33. ปลาผัดฉ่า 34. ปลาราดพริก 35. ไก่ผัดเครื่องแกลง 36. หมูผัดเครื่องแกลง 37. ลูกชิ้นปลาทูรายผัดฉ่า 38. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 39. ไก่ผัดขิง
---	--	--

ผัด พิเศษ (สำหรับ Set C และ D เท่านั้น)

40. ห่อหมกทะเล 41. หมึกผัดซอส 42. หมึกผัดไข่เค็ม 43. ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา 44. ปลาช่อนลุยสวน 45. ทับทิมลุยสวน 46. ลูกทะเลทอดกรอบ ผัดเผ็ด	47. เนื้อปลาเก๋าผัดพริก ไทยดำ 48. เนื้อปลาเก๋าผัดคื่นช่าย 49. เนื้อปลาเก๋าผัดเห็ดหอม 50. เนื้อปลาเก๋าผัดเปรี้ยว หวาน 51. เนื้อปลาเก๋าราดพริก 52. เนื้อปลาเก๋าลุยสวน	53. เนื้อปลาทูกระพงผัดพริก ไทยดำ 54. เนื้อปลาทูกระพงผัดคื่นช่าย 55. เนื้อปลาทูกระพงผัดเปรี้ยว หวาน 56. เนื้อปลาทูกระพงผัดเต้าซี่ 57. เนื้อปลาทูกระพงนึ่งมะนาว 58. เนื้อปลาทูกระพงราดพริก 59. เนื้อปลาทูกระพงลุยสวน
--	--	--

ทอด-อบ-ย่าง

1. ซีโรรงหมอบสัปะรด	6. ไก่ทอดตะไคร้	11. คอหมูย่าง - น้ำจิ้มแจ่ว
2. หมูสับปั้นทอดกระเทียม	7. ไก่ย่าง	12. เนื้อทอดแดดเดียว
3. หมูทอดกระเทียม	8. ปีกไก่ทอด	13. ปลาทอดกระเทียม
4. เนื้อทอดกระเทียมพริกไทย	9. หมูแดดเดียว	พริกไทย
5. หมูย่าง - น้ำจิ้มแจ่ว	10. ไส้กรอกอีสาน	
ทอด-อบ-ย่าง พิเศษ (สำหรับ Set C และ D เท่านั้น)		
14. ทอดมันกุ้ง	19. กุ้งย่างตะไคร้	24. หมึกทอดกระเทียม
15. ทอดมันปลา	20. กุ้งทะเลต้ม น้ำจิ้มซีฟู้ด	25. กุ้งทอดกระเทียม
16. กุ้งชุบแป้งทอด	21. คะนํ้าราดน้ำมันหอย	26. ปลา (เก๋า/กะพง) ทอดตะไคร้
17. หมึกชุบแป้งทอด	22. ปีกไก่ขั้วไส้ทอด	
18. หอยจ๊อเนื้อปู	23. หมึกขั้วไส้ทอดกระเทียม	
ข้าว-ข้าวผัด (สำหรับ Set A,B)		
1. ข้าวกล้อง	2. ข้าวผัดไข่	
ข้าว-ข้าวผัด (สำหรับ Set C,D)		
3. ข้าวผัดหมู,ไก่	5. ข้าวผัดแฮม	7. ข้าวผัดปู
4. ผัดหมี่ข้าว	6. ข้าวผัดกุ้ง	
ขนมหวาน - ผลไม้		
1. ลอดช่อง	3. ลูกตาลลอยแก้ว	5. เฉาก๊วย
2. รวมมิตร	4. ทับทิมกรอบ	6. ผลไม้ตามฤดูกาล
เครื่องดื่ม		
1. น้ำส้ม	5. น้ำโบทาย	9. ชาดำเย็น
2. น้ำสัปะรด	6. น้ำกระเจี๊ยบ	10. น้ำอัดลม
3. น้ำพืชน์	7. น้ำเก๊กฮวย	
4. น้ำมะตูม	8. น้ำลำไย	

รายการข้างต้นรวม

- โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ
- อาหารจัดใส่ภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลส
- บริการงานกระเบื้อง ซ้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร เพิ่ม 30 บาท ต่อท่าน
- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 3,000 – 5,000 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 500 - 1000 บาท ต่อชั่วโมง
- ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ รับจัดขั้นต่ำ 10,000 บาทขึ้นไป (ค่าอาหารและเครื่องดื่ม)

