



บุฟเฟต์



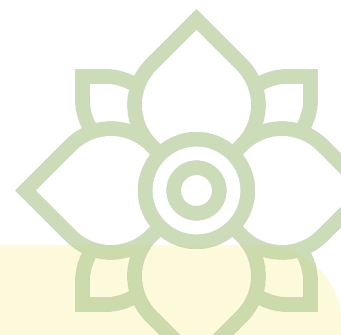
ประเภทอาหาร	Set A 650 บาท/ท่าน	Set B 740 บาท/ท่าน	Set C 830 บาท/ท่าน
จำนวนสั่งขั้นต่ำ	40 หัว	35 หัว	30 หัว
ยำ	1	2	2
น้ำพริก	1	1	1
แกงเผ็ด	1	1	1
แกงจืด - ต้มยำ	1	1	1
ผัด	2	2	3
ทอด	-	1	2
ของหวาน	1	1	1
ผลไม้	1	1	1
จำนวนรวม	8 รายการ	10 รายการ	12 รายการ

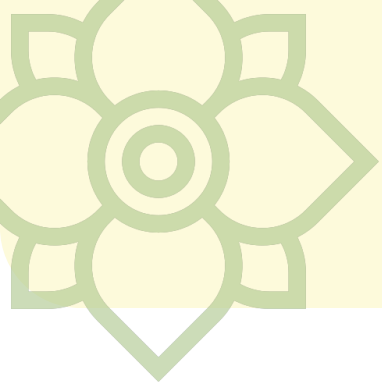
รายการข้างต้นรวม :

- อาหารจัดใส่ภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสแบบมาตรฐาน
- บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- รวมข้าวสวย และน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ :

- กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/ น้ำสมุนไพร เพิ่ม 149 บาท ต่อท่าน
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม.





Buffet



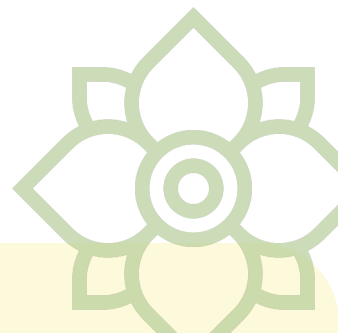
Type	Set A 570 THB/PAX	Set B 660 THB/PAX	Set C 750 THB/PAX
Minimum Order	40 PAX	35 PAX	30 PAX
Thai Spicy Salad	1	2	2
Thai Style Dipping	1	1	1
Curry	1	1	1
Soup	1	1	1
Stir Fried	2	2	3
Deep Fried	-	1	2
Dessert	1	1	1
Fruit	1	1	1
Total	8 items	10 items	12 items

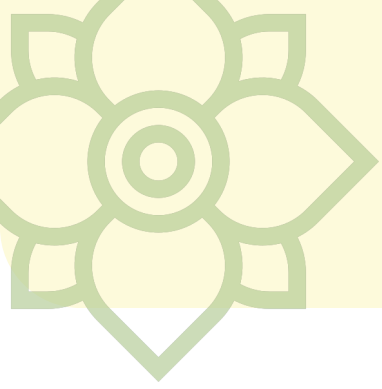
Price Included:

- 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

Remarks :

- Price is not including Soft drink, Juice and Herbal Drink, Extra 149 THB/pax will be charged, if required
- 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





รายการอาหารบุฟเฟต์ (BUFFET MENU)



ยำ : Thai Spicy Salad

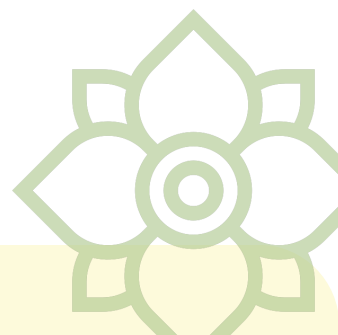
- ยำถั่วพูกุ้งสด
- ยำปลาดุกฟู
- ยำตะไคร้กุ้งสด
- ยำผักกูดกุ้งสด
- ส้มตำปลาดุกฟู
- ลาบปลาอินทรี
- Spicy Salad with Wing Bean and Shrimp
- Spicy Salad with Crispy Catfish
- Spicy Salad with Lemongrass and Shrimp
- Spicy Salad with Paco and Shrimp
- Thai Papaya Salad with Crispy Catfish
- Esan Style Salad with King Mackerel

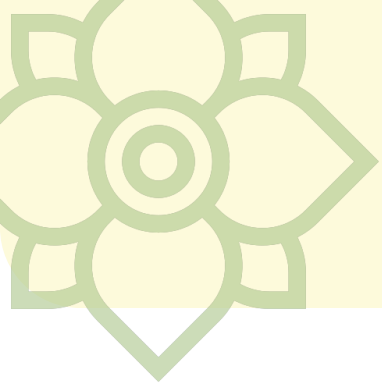
น้ำพริก : Thai Spicy Dipping (All Menu is served with Fresh or Streamed Vegetable)

- น้ำพริกไข่ปู
- น้ำพริกกุ้งเสียบ
- น้ำพริกกุ้งสด
- กุ้งหลน
- ปูหลน
- Chili Paste Dipping with Crab Roe
- Chili Paste Dipping with Crispy Shrimp
- Chili Paste Dipping with Fresh Shrimp
- Sweet Dipping made from Coconut Milk and Shrimp
- Sweet Dipping made from Coconut Milk and Crab Meat

แกงเผ็ด : Curry and Spicy Soup

- แกงป่าปลาเห็ดโคน
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายไข่เค็ม
- แกงส้มกุ้งสดยอดมะพร้าว/ ใหลบัว/ ผักรวม
- แกงส้มปลากะพงยอดมะพร้าว/ ใหลบัว/ ผักรวม
- แกงส้มปลาดุกทะเลยอดมะพร้าว/ ใหลบัว/ ผักรวม
- แกงส้มปลาดุกทะเลสับปะรด
- Extreme Hot and Spicy Chili Soup with Silver Sillago Fish
- Green Curry with Homemade Fish Ball Stuffed Salty Egg
- Thai Sour Curry with Shrimp and Coconut Shoots/ Lotus Stems/ Mixed Vegetables
- Thai Sour Curry with Sea Bass and Coconut Shoots/ Lotus Stems/ Mixed Vegetable
- Thai Sour Curry with Sea Catfish and Coconut Shoots/ Lotus Stems/ Mixed Vegetables
- Thai Sour Curry with Sea Catfish and Pineapple





รายการอาหารบุฟเฟต์ (BUFFET MENU)

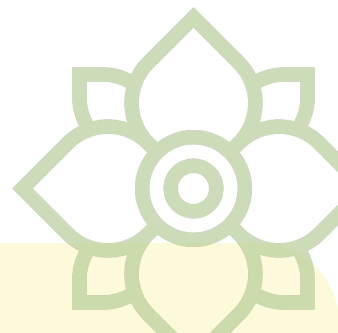


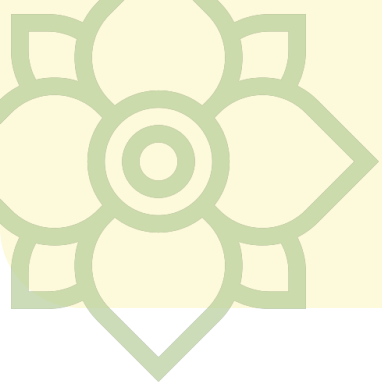
แกงจืด – ต้มยำ : Soup

- ปลาทุตัมมะนาว
- โป๊ะแตก
- ต้มยำทะเล
- ต้มยำกุ้งแม่น้ำ
- ต้มยำปลากะพง
- ต้มยำปลาเก๋า
- ต้มส้มปลากะบอก
- ต้มส้มปลากะพง
- แกงจืดของทะเล
- แกงเลียงกุ้งสด
- Sour Soup with Mackerel
- Lemongrass Clear Soup with Mixed Seafood
- Tom Yum Soup with Seafood
- Tom Yum Soup with River Prawn
- Tom Yum Soup with Sea Bass
- Tom Yum Soup with Grouper
- Tamarind Spice and Sour Soup with Mullet Fish
- Tamarind Spice and Sour Soup with Sea Bass
- Clear Soup with Seafood
- Spicy Herb Soup made from Vegetable Paste served with Shrimp and Vegetable

ผัด : Stir Fried

- ผัดเรือโป๊ะ
- ห่อหมกดีพร้อม
- หมึกผัดขอส
- หมึกผัดไข่เค็ม
- เนื้อปูผัดผงกะหรี่
- เนื้อปูผัดต้นหอม
- ปลาเก๋า/ กะพง ผัดพริกไทยดำ
- 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 Crab Meat in Curry Powder Sauce
- Stir Fried Crab Meat with Spring Onion
- Stir Fried Grouper/ Sea Bass in Black Pepper 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





รายการอาหารบุฟเฟต์ (BUFFET MENU)

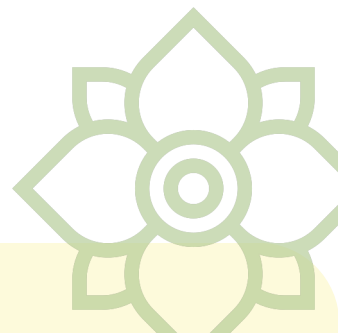


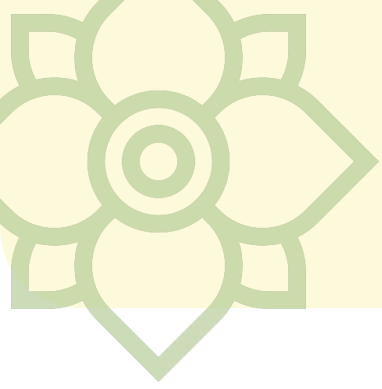
ทอด : Deep Fried

- ไช้เจียวหอยนางรม
- ไช้เจียวเนื้อปู/ กุ้งสับ
- ทอดมันกุ้ง
- ทอดมันปลา
- หอยจ๊อเนื้อปู
- กุ้งทอดราดซอสมะขาม
- กุ้งชุบแป้งทอด
- ปลาหมึกชุบแป้งทอด
- ปลาหมึกแดดเดียว
- ปลาเห็ดโคนทอดกรอบ
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดน้ำปลา
- ปลาเก๋า/ กะพง ทอดย่ำมะม่วง
- 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

ของหวาน : Dessert

- รวมมิตร
- เจลลี่วุ้น
- ข้าวเหนียวเปียกกล้วย
- บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
- แงบวดสามเกลอ
- อัญมณีกรอบ
- ชำหรับ
- ลูกตาลลอยแก้ว(ตามฤดูกาล)
- เต้าทึง
- สาคุแคนตาลูป
- ลอดช่องเผือกแดงไทย
- Assorted Thai Dessert in Coconut Milk
- Black Jelly with Syrup
- Sweet Sticky Rice with Longan
- Taro Flour Ball in Coconut Milk and Young Coconut
- Meat
- Fruit and Vegetable in Coconut Milk
- Red Ruby-like Water Chestnut in Coconut Milk
- Vermicelli Noodle in Coconut Syrup
- Toddy Palm in Syrup (Seasonal)
- Cold Assorted of Chinese Dessert
- Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Milk
- Lod Chong Dessert with Taro and Thai Melon in Coconut Milk



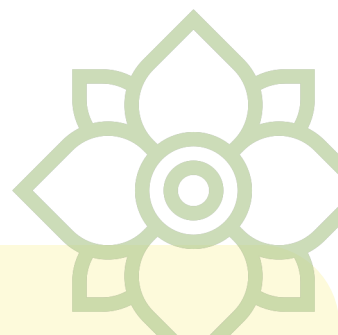


รายการอาหารบุฟเฟต์ (BUFFET MENU)



เครื่องดื่ม (เพิ่ม 149 บาทต่อหัว เลือกได้ 1 รายการ)
Drinks (1 Choice of Drink for 149 THB/Pax)

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



ตัวอย่างภาพอาหาร (PHOTO MENU)



Spicy Salad
with Lemongrass and Shrimp
ยำตะไคร้กุ้งสด



Spicy Salad
with Paco and Shrimp
ยำผักกูดกุ้งสด



Deep Fried Shrimp Cake
ทอดมันกุ้ง



Green Curry with Home-made
Fish Ball Stuffed Salty Egg
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลารายไข่เค็ม



Chili Paste Dipping
with Crab Roe
น้ำพริกไข่ปู



Deep Fried Shrimp
with Tamarind Sauce
กุ้งทอดราดซอสมะขาม



Spicy Herb Soup made from
Vegetable Paste served with
Shrimp and Vegetable
แกงเลียงกุ้งสด



Spicy Salad
with Crispy Catfish
ยำปลาตุ๋นฟู



Stir Fried Seafood with Coconut
Milk and Homemade Curry Paste
ห่อหมกดีพร้อม



Stir Fried Crab Meat
in Curry Powder Sauce
เนื้อปูผัดผงกะหรี่



Tom Yum Soup
with River Prawn
ต้มยำกุ้งแม่น้ำ



Stir Fried Seafood with
Spicy Thai Herbs and
Young Peppercorn
ผัดนำของทะเล



Tapioca with Fresh
Cantaloupe in Coconut Milk
สาหร่ายแคนตาลูป



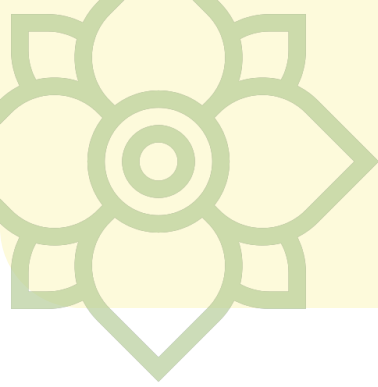
Toddy Palm in Syrup
(Seasonal)
ลูกตาลลอยแก้ว



Lod Chong Dessert with Taro
and Thai Melon in Coconut Milk
ลอดช่องเผือกแตงไทย



Esan Style Salad
with King Mackerel
ลาบปลาอินทรี



ตัวอย่างภาพการจัดโต๊ะ (TABLE DECORATION)

❖ แสนดี ❖
by DeeProm

