



International Buffet

Package 990 Baht/ท่าน บริการจำนวนขั้นต่ำ 20 ท่านขึ้นไป

**7 Foods
Choice**

**Free! Steamed Rice

**2 Desserts
Choice**

**2 Drinks
Choice**

**Free! Drinking Water

แพคเกจนี้ยังไม่รวมค่าดำเนินการ
มูลค่ารวม 5,000 บาท
พื้นที่บริการนับจากจุดออกอาหารไม่เกิน 50 กม.

ฟรี!!

ค่าดำเนินการเมื่อมียอดบิล 30,000 บาทขึ้นไป

ค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม (ถ้ามี)

- เพิ่มรายการเครื่องดื่มน้ำอัดลมและ Italian Soda (1 รายการ) คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมท่านละ 65 บาท
- ใช้บริการเกินจากเวลา 2 ชั่วโมง คิดค่าล่วงเวลาที่เกินชั่วโมงละ 1,000 บาท
- ค่าพนักงานเพิ่มเติมคนละ 800 บาท
- นอกเส้นทางค่าบริการ คิดค่าบริการและจัดส่ง กม.ละ 50 บาท

หมายเหตุ

- แพคเกจนี้ให้บริการสำหรับแขกจำนวน 20 ท่านขึ้นไป
- แยกในงานบริการตนเองที่ซุ้มทางร้านจัดเตรียมซุ้มอาหารและเครื่องดื่มไว้ให้
- บริการภาชนะ/อุปกรณ์ ของซุ้มอาหาร รวมถึงตกแต่งซุ้มอาหารให้สวยงาม
- บริการภาชนะและอุปกรณ์รับประทานอาหาร แต่จะไม่รวมโต๊ะ/เก้าอี้สำหรับแขกรับประทานอาหาร
- ระยะเวลาให้บริการจำนวน 2 ชั่วโมงนับจากเวลาเริ่มงาน ไม่รวมเวลาจัดเตรียมอย่างน้อย 2 ชั่วโมง
- ค่าอาหารและบริการเป็นราคารวมภาษีมูลค่าเพิ่มเรียบร้อยแล้ว
- คอนเฟิร์มงานก่อนล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วันทำการนับจากวันจัดงาน พร้อมชำระเงินเต็มจำนวน

International Buffet

ราคา 990 บาท Net.

เลือกอาหาร 7 รายการ / ของหวาน 2 รายการ / เครื่องดื่ม 2 รายการ

Thai Menu

-- Appetizer --

- ลาบหมูทอด Deep-Fried Spicy Pork Ball
- ปีกไก่ทอดเกลือ Deep Fried Half Salty Chicken Wings
- คอหมูย่างจิ้มแจ่ว Grilled Marinated Pork served with Isan Chili Tamarind Sauce
- ซาโมซ่ากะเพราไก่ Spicy Chicken with Chili & Basil Samosa
- หมึกกรอบพริกกับเกลือ Deep Fried Calamari with Salt, Chili and Pepper
- กุ้งทอดออเดรย์ Audrey Deep Fried Prawn with Signature Dressing
- ก๋วยเตี๋ยวลอดทอดใส่หมูบั้ง Grilled Marinated Pork wrapped in White Noodle

-- Chili Paste --

- น้ำพริกกุ้งเสียบ-ไข่เค็ม Crispy Shrimp Chili Dip with Salted Egg
- น้ำพริกปลาสด-ไข่เจียวดำ Crispy Dried Salted Damsel Fish Chili Dip with Black Sesame Omelet
- น้ำพริกปลาร้า-ไข่เค็ม Shrimp Paste Chili Dip with Salted Egg
- น้ำพริกกะปิ-ปลาทอด Spicy Shrimp Paste Dip with Fried mackerel
- น้ำพริกมะขาม Tamarind Chilli Pork Paste

-- Spicy Salad --

- ลาบไก่ Spicy Minced Chicken & Herbs N/E Style
- ลาบหมู Spicy Minced Pork & Herbs N/E Style
- ลาบทะเล Spicy Seafood & Herbs N/E Style
- ยำผักบุ้งทอดกรอบ Deep Fried Morning Glory with Spicy Dressing
- ยำถั่วงอก Wing Bean Spicy Salad with Mince Pork
- ยำคอหมูย่าง Spicy Grilled Pork Salad
- หมูเปรี้ยวปาก Sliced Pork Loin with Spicy Lemon Dressing
- ปลาทูน่า Thai Spicy Tuna Salad with Herbs
- ยำทูน่า Tuna Spicy Salad Thai Style
- ยำปลาตุ๋น Crispy Catfish with Spicy Salad
- ยำวุ้นเส้น Glass Noodle Salad

-- Soup or Spicy Soup --

ต้มแซบไก่ Thai Spicy Clear Chicken Herbal Soup

ต้มยำปิ๊ะแตก Thai Spicy Clear Seafood Herbal Soup

ต้มข่าไก่ Chicken in Coconut Milk with Spicy Galangal Soup

แกงจืดเต้าหู้หมูสับหรือไก่สับ Thai Clear Soup with Bean Curd & Minced Pork or Chicken

ต้มยำกุ้งน้ำขิง Hot & Spicy Lemongrass Prawn Soup

แกงจืดผักกาดขาวหมูหรือไก่เจ้าเขา Thai Clear Soup with Lettuce & Minced Pork or Chicken with Noodle Glass

-- Main Dishes --

พะแนงหมูหรือไก่หรือเนื้อ Pork or Chicken or Beef Panang Curry

แกงคั่วสับปะรดหอยลาย Baby Clam & Pineapple Red Curry

แกงเขียวหวานไก่ - ขนมนจีน Green Chicken Curry & Fermented Rice Noodle

แกงเผ็ดเปิดย่าง Red Curry with Roasted Duck

แกงส้มชะอมซุบไข่ใส่กุ้ง Thai Spicy Hot & Sour Soup with Cha-Om Omelet and Shrimp

แกงส้มผักรวมกุ้ง Thai Spicy Hot & Sour Soup with Shrimp and Mixed Vegetables

แกงป่าไก่หรือลูกชิ้นปลาหรือหมูแดง Clear Thai Spicy Mixed Herbs Chicken or Fish Ball or Pork Patty

คั่วกลิ้งหมูสับ Stir Fried Minced Pork in Yellow Curry Paste

หมูหรือไก่ผัดน้ำพริกเผา Stir Fried Pork or Chicken in Chili Paste

ปลากระพงทอดราดพริกสามรส Deep Fried Sea Bass with Three Flavoured Sauce

ผัดพริกขิงปลาตุ๋นฟู-ถั่วฝักยาว Stir Fried Crispy Catfish & Long Bean in Spicy Chili Paste

ผัดพริกขิงหมูชาชู Stir Fried Shabu Pork & Bean in Spicy Chili Paste

หมูสับหรือไก่สับผัดใบกะเพรา Stir Fried Basil With Minced Pork or Minced Chicken

เนื้อผัดน้ำมันหอย Stir Fried Beef with Oyster Sauce

หมูหรือไก่ผัดกระเทียมพริกไทย Stir Fried Pork or Chicken with Garlic & Pepper

ทะเลลาวา Stir Fried Mixed Seafood in Cream of Chili

กุ้งผัดผงกะหรี่ Stir Fried Shrimp in Yellow Curry

ไก่กรอบผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Stir Fried Chicken with Cashews Nut

หมูชาชูผัดพริกไทยดำ Shabu Pork & Black Pepper Sauce

ปลากระพงผัดคื่นฉ่าย Stir Fried Sea Bass Fillet in Oyster & Celery

ปลากระพงหรือทะเลผัดดำ Stir Fried Spicy Seabass or Seafood with Fingerroot

กุ้งอบวุ้นเส้น Thai Baked Shrimp with Glass Noodle

สตูว์ซี่โครงหมูคุณย่า Baby Pork Ribs Stew "Grandma's Secret Recipe"

หมูอบ Roasted Pork

หมูสับหรือไก่สับเต้าหู้ทอดทรงเครื่อง Deep Fried Tofu, Minced Pork or Minced Chicken with Gravy Sauce

บล็อกโคลี่ผัดกุ้ง Stir Fried Broccoli with Shrimp in Oyster Sauce

กุ้งหรือหมูกรอบผัดดอกกะหล่ำปลี Stir Fried Cauliflower with Crispy Pork or Shrimp

วุ้นเส้นผัดชะอม Stir Fried Glass Noodle Cha-Om Egg

กะหล่ำปลาทอดน้ำปลา Stir Fried Cabbage with Garlic & Fish Sauce

ผักกาดขาวผัดแฮม Stir Fried Cabbage with Ham in Soy Sauce

ผัดผักรวมมิตร Stir Fried Vegetable in Oyster Sauce

Europe Menu

-- Appetizer --

มินิทาโก้หมู Baby Pork Taco

มินิทาโก้เนื้อ Baby Beef Taco

ตับบด Audrey , Chicken Liver & Truffle Oil served with French Bread

เห็ดแชมปิญองบดในน้ำมันทรัฟเฟิล-ขนมปังฝรั่งเศส Champignon Paste in Truffle Oil with French Bread

หมึกชุบแป้งทอดกรอบ-ซอสทาร์ทาร์ Deep Fried Calamari with Tartar Sauce

เกี้ยวกรอบห่อชีส Deep Fried Cheese Wontons

-- Salad --

แซลมอนรมควันพันสลัดซอสงา Salad wrapped in Smoked Salmon with Sesame Dressing

สลัดบาร์ Mixed Vegetable Salad

ซีซาร์สลัด Caesar salad

-- Soup --

ซूपครีมเห็ดทรัฟเฟิล Cream of Mushroom Soup with Truffle Oil Infused

ซूपฟักทอง Pumpkin Soup

ซूपข้าวโพด Corn Cream Soup

ซूपล็อบสเตอร์ Lobster Soup

-- Pasta --

เพนเน่ซอสล็อบสเตอร์ Penne Lobster Sauce

เพนเน่ซอสสีชมพู Penne Pink Sauce

เพนเน่ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล Penne with Truffle Cream Sauce

สปาเก็ตตี้ต้มยำกุ้ง Spaghetti Tom Yum Shrimp

สปาเก็ตตี้เพสโต กุ้งหรือแซลมอน Spaghetti Pesto Sauce with Shrimp or Salmon

สปาเก็ตตี้พริกแห้ง เบคอนหรือแฮม Spaghetti Dried Chili & White Wine Sauce with Bacon or Ham

สปาเก็ตตี้พริกแห้ง กุ้งหรือปลาเสีกรอบ Spaghetti Dried Chili & White Wine Sauce with Shrimp or Crispy Gourami

สปาเก็ตตี้หอยลายผัดกระเทียมพริกสด "Spaghetti Vongole" Clams, Garlic, Chili, Basil in White Wine Sauce

-- Main Dishes --

ไก่ม้วนสอดไส้ชีส Chicken Roll Stuff with Cheese

หมูสันในราดซอสเห็ด Pork Loin with Mushroom Brandy Gravy

ไก่ทอดราดซอสครีมเห็ด Deep-Fried Chicken with Mushroom Cream Sauce

ปลากระพงทอดพริกซอส Deep-Fried Bread Crumbed Sea Bass Fillet with Pink Sauce

-- Select 1 Thai Dessert --

บัวลอยเผือก Bua Loy Puak : Thai Taro Ball in Sweetened Coconut Milk
ทับทิมกรอบ Tub Tim Krob : Red Ruby-Like Chestnut in Sweetened Coconut Milk with Ice
ลอดช่อง Lod Chong : Pandan Noodles with Coconut Milk
เจลาทีน Grass Jelly in Syrup
ผลไม้ตามฤดูกาล Mixed Fruits

-- Select 1 Europe Dessert --

Mini Cake : Brownie
Mini Cake : Dark Chocolate
Mini Cake : Red Velvet
Mini Cake : Carrot
Mini Panna Cotta
Mini Thai Tea Pudding
Mini Tiramisu
Mini Blueberry Crumble

-- Select 1 Herbal Drink --

เก๋กฮวย Chrysanthemum Juice
ใบเตย Pandan Juice
กระเจี๊ยบ Roselle Juice
มะตูม Bael Fruit Juice
ตะไคร้ Lemongrass Juice
ลำไย Longan Juice

-- Select 1 Italian Soda Drink --

แอปเปิ้ลไซเดอร์โซดา Apple Cider Soda
โรสไซเดอร์โซดา Rose Cider Soda
พีชไซเดอร์โซดา Peach Cider Soda

-- **FREE!!** Jasmine Steamed Rice / Drinking Water --