



Thai Buffet

Package 590 Baht/ท่าน บริการจำนวนขั้นต่ำ 20 ท่านขึ้นไป

**5 Foods
Choice**

**Free! Steamed Rice

**1 Dessert
Choice**

**2 Drinks
Choice**

**Free! Drinking Water

แพ็คเกจนี้ยังไม่รวมค่าดำเนินการ
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

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

Thai Buffet

ราคา 590 บาท Net.

เลือกอาหาร 5 รายการ / ของหวาน 1 รายการ / เครื่องดื่ม 2 รายการ

-- 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
 ก๋วยเตี๋ยวหลอดสอดไส้หมูบั้ง Grilled Marinated Pork wrapped in White Noodle

-- Thai Chili Paste --

น้ำพริกกุ้งเสียบ-ไข่เค็ม Crispy Shrimp Chili Dip with Salted Egg
 น้ำพริกปลาสด-ไข่เจียวงาดำ 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
 พล่าทูน่า Thai Spicy Tuna Salad with Herbs
 ยำทูน่า Tuna Spicy Salad Thai Style
 ยำปลาตุ๋น Crispy Catfish with Spicy Salad
 ยำวุ้นเส้น Glass Noodle Salad

-- Soup or Thai Spicy Soup --

ต้มแซ่บไก่ Thai Spicy Clear Chicken Herbal Soup
 ต้มยำปิยะแตก 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
 ต้มยำกุ้งน้ำข้น Hot & Spicy Lemongrass Prawn Soup
 แกงจืดผักกาดขาวหมูหรือไก่เจ้าเงาะ 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
แกงส้มชะอมซูบไข่ใส่กุ้ง 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
ผัดพริกขิงปลาอุกฟู-ถั่วฝักยาว Stir Fried Crispy Catfish & Long Bean in Spicy Chili Paste
ผัดพริกขิงหมูชาบู 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
หมูชาบูผัดพริกไทยดำ Shabu Pork & Black Pepper Sauce
ปลากระพงผัดคื่นฉ่าย Stir Fried Sea Bass Fillet in Oyster & Celery
ปลากระพงหรือทะเลผัดฉ่ำ Stir Fried Spicy Seabass or Seafood with Fingerroot
กุ้งอบวุ้นเส้น Thai Baked Shrimp with Glass Noodle
สตูว์ซี่โครกหมูคุณย่า Baby Pork Ribs Stew "Grandma's Secret Recipe"
หมูอบ Roasted Pork
หมูสับหรือไก่สับเต้าหู้ทอดทรงเครื่อง Deep Fried Tofu, Minced Pork or Minced Chicken with Gravy Sauce
บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง 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

-- 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
เจาก๊วย Grass Jelly in Syrup
ผลไม้ตามฤดูกาล Mixed Fruits

-- Select 2 Herbal Drink --

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| เก๊กฮวย Chrysanthemum Juice | ใบเตย Pandan Juice |
| กระเจี๊ยบ Roselle Juice | มะตูม Bael Fruit Juice |
| ตะไคร้ Lemongrass Juice | ลำไย Longan Juice |

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