

BUFFET MENU

400 ต่อท่าน	450 ต่อท่าน	500 ต่อท่าน
อาหารคาว 5 รายการ	อาหารคาว 7 รายการ	อาหารคาว 8 รายการ
อาหารหวาน 1 รายการ	อาหารหวาน 1 รายการ	อาหารหวาน 2 รายการ

* ราคารวมข้าวหอมมะลิ และน้ำดื่ม

รายการอาหารคาว

ผัด

- เนื้อหมูสันคอสไลด์ผัดกระเทียมพริกไทยเมืองจันทร์
- ผัดผักรวมเกษตรอินทรีย์โครงการหลวงกึ่งสด
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่อง
- ผัดเห็ดออริจินน้ำมันหอย

ยำ/ปลา/ลาบ/

- ยำเห็ดรวมมิตร
- ยำคะน้ากึ่งสด
- ลาบไก่
- ลาบหมู
- ยำถั่วพู

ปลา (เลือกได้ 1 รายการ)

- ปลาทอดซอสสามรส เคียงด้วยคะน้าฮ่องกง
- ปลาทอดซอสมะขาม
- เนื้อปลาผัดฉ่า
- เนื้อปลาทอดซอสกระเทียม
- เนื้อปลาผัดขิ้นฉ่าย

ทอด

- ทอดมันปลาอินทรี
- ลาบหมูทอด
- ปีกไก่ทอดสมุนไพร
- ซีโรงหมูทอดกระเทียมพริกไทย
- ซีโรงหมูอบเกลือแดง
- หมูออกานิคคั่วเกลือ
- แหนมซีโรงหมูทอดคู่กับซิงอ่อนหันเต้า

แกงรสเด็ด

- แกงส้มชะอมกุ้ง
- มัสมั่นไก่
- พะแนงหมู
- แกงเขียวหวานเนื้อน่องลาย

แกงและแกงจืด

- ซूपไก่เหื่อไฟเห็ดหอมสด
- ต้มข่าไก่
- ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน

น้ำพริกและหลน

- น้ำพริกกึ่งสด พร้อมผักเคียง
- น้ำพริกขี้หนุพร้อมผักเคียง
- หลนหมูเจ้า พร้อมผักเคียง
- น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด

รายการอาหารหวานและผลไม้

ผลไม้รวมตามฤดูกาล
สาคุแคนตาลูป

ลอดช่องน้ำกะทิ
ทับทิมกรอบ

รายการเครื่องดื่ม เหมาจ่ายต่อท่าน (Refill)

60 บาท : น้ำดื่ม ชาจีน และน้ำเก๊กฮวย

80 บาท : น้ำดื่ม ชาจีน น้ำเก๊กฮวย และน้ำอัดลมชนิดต่างๆ

100 บาท : น้ำดื่ม ชาจีน น้ำเก๊กฮวย น้ำกระเจี๊ยบ และน้ำฝรั่งคั้นสด

เงื่อนไขการจัดเลี้ยง

- บริการขั้นต่ำ 20 ท่าน
- ราคาข้างต้นยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ระยะเวลาในการใช้บริการ 2-4 ชั่วโมง กรณีเกินจากเวลาที่กำหนด คิดค่าบริการเพิ่ม 500 บาทต่อชั่วโมง ต่อแขก 20 ท่าน
- ค่าบริการนอกสถานที่ คิดอัตรา 10% ของยอดรวมอาหารและเครื่องดื่ม
- กรณีจัดเลี้ยงนอกสถานที่ คิดบริการขนส่งเริ่มต้น 2,000 บาท