



Standard Thai Buffet ราคา 370 บาท

เลือกอาหารคาร์वाई 6 รายการ ขนมหวาน 1 รายการ
ราคารวม ข้าวสวย น้ำอัดลม น้ำเปล่า
เลือกรายการปลาและกุ้งได้อย่างละ 1 รายการ

เพิ่มรายการอาหาร ราคา 60 บาท ต่อเมนู ต่อแขก 1 ท่าน

หมวด 1 แกงจืด – ซุป ไก่ตุ๋นมะนาวดอง ไช้พะโล้หมู+เต้าหู้ ไก่ตุ๋นยาจีนเยื่อไผ่ ซุปข้าวโพด แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย ซุปเห็ด ต้มผักกาดดองซี่โครงหมู แกงจืดกะหล่ำปลียัดไส้ แกงจืดเห็ดเข็มทอง แกงจืดผักกาดขาวลูกชิ้น แกงจืดซี่โครงหมูเห็ดหอม แกงจืดหน่อไม้ซี่โครงหมู	หมวดที่ 2 ยำ – ลาบ ลาบหมู/ไก่ พล่ากุ้ง ยำหมูยอ ยำเชียงไส้ ยำวุ้นเส้น ยำหมูย่าง/ไก่ย่าง หมูย่างน้ำตก ยำไข่ดาว ยำปลาทุ เมี่ยงแฮมซี่โครงหมู ยำถั่วพุดกุ้งสด ส้มตำปู-ข้าวเหนียว ส้มตำไทย-ข้าวเหนียว ส้มตำไข่เค็ม-ข้าวเหนียว	หมวดที่ 3 แกงเผ็ด – ต้มยำ แกงเผ็ดหมูย่าง พะแนง หมู/ไก่ แกงเผ็ดหน่อไม้ หมู/ไก่ ต้มยำไก่ แกงเผ็ดมะเขือพวง หมู/ไก่ ต้มยำไก่/กุ้ง แกงส้มกุ้งชะอมทอด แกงกระหรี่หมู/ไก่ แกงคั่วสับปะรด แกงมัสมั่นหมู/ไก่ แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย/หมู/ไก่
หมวดที่ 4 น้ำพริก – หาน น้ำพริกกะปิ+ปลาทอด น้ำพริกขี้เหล็ก+เครื่องเคียง น้ำพริกปลาทู น้ำพริกกุ้งสด น้ำพริกมะขาม น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกอ่อน+แคปหมู น้ำพริกหนุ่ม เต้าเจี้ยวหลน	หมวดที่ 5 ของทอด – ออ ทอดมันปลากราย ไก่ทอดใบเตย ไก่ชุบแป้งทอด ไก่ตะไคร้ ไก่ทอดจากรอบ ห่อหมกปลา ทอดมันข้าวโพด สดุ้งหมู/ไก่ ลาบหมูทอด/ไก่ทอด หมูแดงอบวุ้นเส้น ปีกไก่เหล้าแดง ทอดมันกุ้ง ไก่/หมูสับปั้นทอด ปลาทอดซอสสมนาว ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด ปลากระพงเปรี้ยวหวาน ซี่โครงหมูอบสับปะรด	หมวดที่ 6 ผัดจืด- ผัดเผ็ด ผัดผักรวมเห็ดหอม ผัดเผ็ดหน่อไม้ไก่ ผัดปวยเล้ง ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว ผัดบร็อคโคลี่ผัดแฮม/กุ้ง ไก่/หมู กระเพรากรอบ ผัดคะน้าหมูกรอบ ปลากระพงผัดคื่นฉ่าย ผัดผักกาดขาวลูกชิ้นกุ้ง ปลากระพงผัดพริกไทยดำ ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์ ไก่/หมูผัดขิง ผัดเปรี้ยวหวานหมู/ไก่ ผัดพริกขิงไก่/หมู ผัดดอกกะหล่ำหมู/ไก่/กุ้ง
หมวดที่ 7 ข้าวผัด / ก๋วยเตี๋ยว / ขนมจีน ข้าวผัดเนื้อเค็ม/หมูเค็ม ก๋วยเตี๋ยวลดหน้า ข้าวผัดลูกกะปิ ก๋วยเตี๋ยวลดซีเม้า ข้าวผัดหมู/ไก่/กุ้ง ก๋วยเตี๋ยวไก่/หมูสับ ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนน้ำยา ผัดผักกะโรนีไก่/ไส้กรอก สปาเกตตี้โบลองเนสหมู/ไก่ สปาเกตตี้ผัดซีเม้าหมู/ไก่ ข้าวผัดกระเพราดลูก/หมู/ไก่	หมวดที่ 8 อาหารทานเล่น ถั่วทอด ปีกไก่ทอด ขนมปังหน้าหมู กุ้งทอดกรอบ ทอดมันข้าวโพด ปอเปี๊ยะทอด	หมวดที่ 9 ของหวาน บัวลอยสามสี รวมมิตรกะทิสด ลอดช่องน้ำกะทิ สาหร่ายกะทิสด ทับทิมกรอบ เจาทูยน้ำเชื่อม ชาหริ่ม สาหร่ายแคนดูลู

อาหารออกร้าน สำหรับขั้นต่ำ 100 ท่าน เพิ่มได้ครั้งละ 50 ท่าน

กระเพาะปลา	8,000.-
ข้าวหน้าไก่	8,000.-
ส้มตำไก่ทอด	8,500.-
ก๋วยเตี๋ยวลดหน้า/น้ำตก	8,500.-
ผัดไทยกุ้ง	9,500.-
หมูสะเต๊ะ, ไก่สะเต๊ะ	8,000.-
ก๋วยเตี๋ยวลดหมู/หมูต้มยำ	8,000.-
ก๋วยเตี๋ยวลดลูกชิ้นปลา	8,500.-

อาหารบุฟเฟ่ต์ของทางร้าน จะเป็นการเสิร์ฟปริมาณอาหารตามจำนวนแขกที่ลูกค้าซื้อเอาไว้ (ไม่ใช่การเติมแบบไม่จำกัด) หากวันงานมีแขกเกินจำนวนอาหารที่ซื้อไว้ ทางร้านจะคิดค่าบริการเพิ่มตามจำนวนแขกจริงที่มา

ค่าน้ำเข้าแอลกอฮอล์

- เหล้า / วิสกี้ ขวดละ 300 บาท บริการเสิร์ฟ รวม โฉก และน้ำแข็ง (ลูกค้านำโซดามาเอง)
- ไวน์ ขวดละ 300 บาท บริการเสิร์ฟ และ เตรียมแก้วไวน์
- เบียร์ขวด เบียร์กระป๋อง ถาดละ 300 บาท บริการแช่เย็น เสิร์ฟ ไม่มีแก้ว
- เบียร์สด ถังละ 1,000 บาท บริการเสิร์ฟ ไม่มีบริการกดเบียร์จากเครื่อง ไม่มีแก้ว
- ** ลูกค้าต้องจ้างคนกดเบียร์ถังละ 1 คนและซื้อแก้วพลาสติกมาเองจากร้านเบียร์สด
- ค่าน้ำเข้า คิดตามจริงหน้างาน รวมถึงเครื่องดื่มที่ลูกค้านำมาเองโดยไม่แจ้งเจ้าภาพล่วงหน้า