

รายการเมนูอาหาร

1. ข้าวมันไก่ 3 สี (ต้ม + ทอด + ย่าง) 2. ราดหน้าเซฟโจว 3. ข้าวหมูแดง + หมูกรอบ 4. ก๋วยเตี๋ยวหมูทรงเครื่อง 5. ก๋วยจั๊บน้ำใส เครื่องในหมู 6. ก๋วยเตี๋ยวไก่ตุ๋น น้ำซัน 7. ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา 8. ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลาทะเล (พรีเมียม) 9. ส้มตำ แซ่บเวอร์ 10. ขนมจีนหม้อดิน น้ำยาต่าง ๆ 11. ข้าวเหนียว + ปีกไก่ทอด + ลาบหมู 12. ก๋วยเตี๋ยวเรือหมู 13. ข้าวขาหมู 14. ยำ ยำ รวมฮิตทะเล (พรีเมียม) 15. มะหิมี เกี้ยวกุ้ง + หมูแดง 16. ข้าวผัด อลังการ ปู กุ้ง 17. ก๋วยจั๊บเวียดนาม (ต้มเส้น) 18. ข้าวซอย น่องไก่ 19. ข้าวหน้าไก่ ราชาวงศ์	20. ราเมน (ทงคตลี ชาชูเมน / โชยุชาชูเมน) 21. ข้าวผัดไททรงเครื่อง กุ้งใหญ่ สะบิ่ 22. ข้าวสลัดผักออแกนิก + สลัด + Topping 23. ก๋วยเตี๋ยวลอดทอดทรงเครื่อง 24. หมู / ไก่สะเต๊ะ พร้อมเครื่องเคียง 25. กระเพาะปลาน้ำแดง เป้าสื้อ 26. ข้าว ชูชิ 27. บาบีคิวจัมโบ้ หมู / ไก่ / เนื้อวัว 28. สเปกเกตตี้ ชนิดต่าง ๆ 29. สเต็ก ไก่, หมู, ชอสพริกไทยดำ + สลัด + เฟรนฟราย 30. ข้าวอาหารตอร์กี “เคบับ ไก่, เนื้อ” (ขึ้นต่ำ 150 ที่ขึ้นไป) 31. ข้าวหน้าแกงกะหรี่แบบ ญี่ปุ่น หมู/ ไก่ทอดทอดสด 32. ข้าวอาหารเช้าแบบอเมริกัน + นมสด + น้ำผลไม้ 33. ซีโรงหมอบน้ำผึ้ง + มันบด 34. ข้าวอาหารตะวันตก แซลมอนควีน ชอสเชส 35. โรตีสี+แกงเขียวหวาน หรือ มัสมั่นเนื้อน่องลาย/หมูย่าง 36. ข้าว + แกงกะหรี่หมู , เนื้อ (สโตร์ยาวราช) 37. ข้าวอาหารเช้า โจ๊กหมู 4 ยาน + ปาท่องโก๋กรอบ 38. ข้าว พระรามลงสรง
--	---

- ตัวอักษรสีดำ เมนู มาตรฐาน (Standard) ตัวอักษร สีแดง เมนู พิเศษ (Special)

รายละเอียด เมนูอาหาร	ราคา/ชุด (เมนูมาตรฐาน)	ราคา / ชุด (เมนูพิเศษ) 2, 8, 14, 16, 20, 21, 25-35
ชุดอาหาร 50 จาน / ชุด / เมนู	8,500 บาท	12,000 บาท
ชุดอาหาร 100 จาน / ชุด / เมนู	9,900 บาท	15,000 บาท
ชุดอาหาร 150 จาน / ชุด / เมนู	13,500 บาท	20,000 บาท
ชุดอาหาร 200 จาน / ชุด / เมนู	15,500 บาท	25,000 บาท

- ราคา นี้ ยังไม่รวมค่าบริการนอกสถานที่ 10 % และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %

รายการเมนูขนมเครื่องดื่ม น้ำสมุนไพร , กาแฟสด , และคอกเทล

1. น้ำเก๊กฮวย	5. น้ำกระเจี๊ยบ
2. น้ำผลไม้รวม (น้ำพันทซ์)	6. น้ำอัลมอนด์มะนาว
3. น้ำชามะนาว	7. น้ำมะตูม
4. น้ำชาเขียว (ไม้น้ำตาล) ผงชาจากญี่ปุ่น	8. น้ำตะไคร้ใบเตย

รายละเอียด	ราคา
ขนมเครื่องดื่ม 200 แก้ว = เลือกเครื่องดื่มได้ 4 ชนิด	ขนมละ 6,500 บาท
ขนมเครื่องดื่ม 300 แก้ว = เลือกเครื่องดื่มได้ 4 ชนิด	ขนมละ 9,000 บาท
ขนมเครื่องดื่ม น้ำสมุนไพรแบบฟรียาร์ ทานไม่จำกัดจำนวน (เสิร์ฟ 3 ช.ม.) เครื่องดื่มสมุนไพร 4 ชนิด + น้ำดื่มเย็น (รับขั้นต่ำ แยกในงาน 200 ท่านขึ้นไป)	ท่านละ 70 บาท
ขนมกาแฟสด ใช้เครื่องชงกาแฟสดจากอิตาลี (ทั้งร้อน + เย็น) รวมถึง ช็อคโกแลต , ชาเขียว , ชาชัค) จำนวน 200 แก้ว	ขนมละ 14,500 บาท

เครื่องดื่ม คอกเทล (ผสมแอลกอฮอล์)	สั่ง 150 แก้ว	ราคา 19,000 บาท
- เลือกเมนู คอกเทล 4 ชนิด	สั่ง 200 แก้ว	ราคา 23,000 บาท

- ให้บริการโดยบาร์เทนเดอร์มืออาชีพ อดีตแชมป์ประเทศไทย , บาร์เทนเดอร์ รร. 5 ดาว
- ราคานี้ใช้ภาชนะ แก้วคอกเทล พลาสติกใส (แก้ว มีก้าน) อย่างดี (เสมือนจริง)
- หากลูกค้ามีประสงค์ จะใช้ภาชนะเป็นแก้วคอกเทลชั้นดี คิดราคาเพิ่มแก้วละ 20 บาท (และ หากแตกหรือสูญหาย ทางร้านขออนุญาต คิดค่าใช้จ่ายตามจริง ราคาแก้วใบละ 200 บาท)

รายการเมนูขนม ของว่าง และ **ของหวาน** สำหรับ 100 ที่

รายการ	ราคาขนมละ
ขนม เฟรนฟรายทอด รสดั้งเดิม, รสตั้มยำ ,รสชีส	8,000 บาท
ขนม ลูกชิ้นปลาระเบิด	8,000 บาท
ขนม ลูกชิ้นเอ็นหมู + เอ็นไก่ ปิ้ง + น้ำจิ้ม 3 รส	8,000 บาท
ขนม ขนมจีบกุ้ง + ซาลาเปาเครื่องแน่น	9,900 บาท
ขนม ปอเปี๊ยะทอด / เผือกทอด / รวมของทอด	8,000 บาท
ขนม จัวยก้วย ทรงเครื่องหมูสับ	8,000 บาท
ขนม สลัดโรล หลากหลายหน้า	8,000 บาท
ขนม ขนมกุยช่าย เจ้าเก่าตลาดพลูแท้ ๆ	8,000 บาท
ขนม POPCORN เคลือบคาราเมล และ ชีส	8,000 บาท
-----	-----
ขนม สายไหม สีส้ม	8,000 บาท
ขนม เต้าทึงเย็น (แข็งขิมอ๊)	8,000 บาท
ขนม โรตีส + เครื่องดื่มชาชัก	9,000 บาท
ขนม ขนมไทย (ขนมใส่ไส้, ขนมตะโก้, ข้าวต้มมัด)	8,000 บาท
ขนม ผลไม้รวม หรือ ขนมมะม่วง + น้ำปลาหวาน	8,000 บาท
ขนม ทับทิมกรอบ กะทิสด	8,000 บาท
ขนม เจาก้วย คาราเมลนมสด หรือ แปะก้วย นมสด มะพร้าวอ่อน	8,000 บาท
ขนม น้ำแข็งใส 10 ชนิด	8,000 บาท
ขนม ลอดช่องสิงคโปร์	8,000 บาท
ขนม บัวลอยเผือก มะพร้าวอ่อน	8,000 บาท
ขนม ไอศกรีมกะทิสดทรงเครื่อง พร้อม Topping 3 ชนิด	8,000 บาท

หมายเหตุ

- **ราคานี้ ยังไม่รวมค่าบริการนอกสถานที่ 10 % และ ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %**
- **ชุดอาหาร ให้บริการขั้นต่ำ ยอดสั่งซื้อรวม 25,000 บาทขึ้นไป / 1 งาน**
(สามารถรวมกับชุดเครื่องดื่ม หรือ ชุดขนมหวานได้)
- **ราคานี้จัดเต็มรูปแบบ ชุดอาหารสวยงาม ตกแต่งชุดสไตล์โรงแรม ส่วนภาชนะสำหรับแขกทานใช้ จาน & ชาม กระดาษใบโอซานอ้อยและช้อน + ส้อมพลาสติก** (หากท่านต้องการใช้ภาชนะ จาน ,ชาม กระเบื้อง อย่างดี แบรินด์ รอยัลพอชเลนส์ + ช้อนส้อมสแตนเลสอย่างดี ทางร้านมีให้บริการ คิดราคาอาหารเพิ่ม 10 บาท/จาน)
- **โต๊ะจัดวาง พร้อมผ้าปูสวยงามให้เข้ากับ อิมงานของท่าน ทางร้านจัดเตรียมไปเองทั้งหมด**
- **พนักงานบริการ 1-2 คนต่อ 1 ชุดอาหาร** (หากสั่งจำนวนมากจะจัดเพิ่มตามความเหมาะสม)
- **การให้บริการชุดอาหาร - พนักงานประจำชุดจัดเตรียมอาหาร ให้ลูกค้ารับหน้าชุดอาหาร**
- **หากท่านต้องการพนักงานเสริฟดูแลถึงโต๊ะทานอาหาร หรือ มีการจัดอาหารสำหรับ VIP กรุณาแจ้งรายละเอียด เพื่อประเมินค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมของงาน**
- **ระยะเวลาพร้อมให้บริการอาหาร 3 ชั่วโมง** (ไม่รวมขั้นตอนการเตรียมและเก็บ)

เลขที่บัญชี สำหรับ โอนเงินมัดจำ

- ธนาคาร ไทยพาณิชย์ สาขามีนบุรี เลขที่ 109 - 2 -12434 -5 ประเภท ออมทรัพย์
ชื่อบัญชี ดิณห์ชัย โชติกิจวานิชย์
- ธนาคาร กสิกรไทย สาขาโลตัส นวมินทร์ เลขที่ 018 - 3-50539- 4 ประเภท ออมทรัพย์
ชื่อบัญชี ดิณห์ชัย โชติกิจวานิชย์