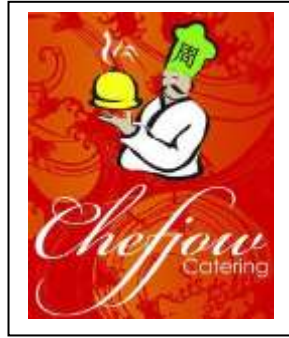


Cocktail S



<u>Food Type List (ชนิดของอาหาร)</u>	Amount
International Appetizer อาหารว่าง	1
Thai Appetizer อาหารว่าง ไทย	1
Dessert ของหวาน	2
Beverages เครื่องดื่ม	2
(Herbal 1 + Mineral water 1 (น้ำสมุนไพร 1 + น้ำแร่ 1)	

Total รวม 6 Items (ชนิด)

International Appetizer (อาหารว่าง อินเตอร์)

Organic salad with shrimp and creamy spicy seafood sauce

สลัดผักออแกนิกกุ้งสด ซอสครีมซีฟู้ด

Organic salad with Crab sticks and Japanese sesame Dressing

สลัดผักออแกนิก ปูอัดซอสงาญี่ปุ่น

Tuna salad in Tomato

สลัดทูน่าในมะเขือเทศ

Salad wraps with different types of stuffing

สลัดโรล ใส้ต่าง ๆ

Mashed potato with chicken red sauce

มันบดซอสแดงไก่

Variety of sushi (Japanese Style)

ซูชิหน้าต่าง ๆ

Masago sushi (Maki style)

มากิชนิดต่าง ๆ

Cheese balls

ชีสบอล

Mini Vol Au Vent with (shrimp / Tuna / Ham)

มินิไวโลวองต์ หน้าต่าง ๆ

Variety of Canapes

คานาเป้ หน้าต่าง ๆ

Sandwiches Rolls

แซนวิชโรล

Spicy salmon

แซลมอนจืดจืด

Soft pie (Ham/Tuna /Spinach /chicken / Mushroom)

พายนุ่มชนิดต่าง ๆ

Deep Fried Shimp Roll

ปอเปี๊ยะกุ้งทอด

Big Shrimp shumai

ขนมจีบกุ้งโบ้

Calamari

ปลาหมึก ทอดสไตล์อิตาเลียน

Deep fried Bow Wontons

เกี๊ยวโบว์ทอด

Gyoza

เกี๊ยวซ่า

Cocktail Mixed nuts

ธัญพืชรวมอบ

Thai Appetizer (อาหารว่างไทย)

Crispy noodle oriental Thai style	หมี่กรอบชาววังกุ้ง
Tapioca balls with pork filling	สาหร่ายไส้หมู
Sausage salad cocktail spicy sauce	ยำไส้กรอกคอกเทล
Crispy Prawn in Tamarind Glaze	กุ้งทอดซอสมะขาม
Pork / Chicken Satay	หมู หรือ ไก่เสเต๊ะ
Pork Larb stuffed in cucumber	ลาบหมูทอดในแตงกวา
Baked pork Rolls with spicy salad	หมอบม้วนจิ้มแจ่ว
Cheese sausage with Brown sauce	ไส้กรอกชีสบราวน์ซอส
Roasted Pork Larb with thai herbs	ลาบหมูคั่วสมุนไพร
Larb Salmon	ลาบแซลมอน
Chicken Vietnamese sausage stick	ยำไก่ยอสดิก
Spicy fish ball salad	ยำลูกชิ้นปลา
Fish cake	ทอดมันปลากราย
Wrapped noodle salad	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
Spicy pomelo salad with dried shrimp	ยำส้มโอกุ้งแห้ง
Spicy wings	ปีกไก่แซ่บ
Spicy fried pork	หมูคลุกฝุ่น
Pork ball with bbq sauce	พอร์คบอล ซอส บาร์บีคิว
Fried Crab Dumpling	กุ้งทองปู้
Larb Deep-Fried Sea bass	ลาบปลากระพงทอด

Dessert (ของหวาน)

Pudding pandan with coconut topping	ขนมเปียกปูนใบเตย
Steamed coconut custard	ขนมใส่ไส้
Sweet Sticky Rice topped with shrimp paste	ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
Sweet Sticky Rice topped with dried fish	ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง
Sweet Sticky Rice topped with custard	ข้าวเหนียวสังขยา
Mango Sticky Rice	ข้าวเหนียวมะม่วง
Mashed Taro cake	ขนมเผือก มะพร้าวอ่อน
Ball Sweet with young coconut	ขนมต้มมะพร้าวอ่อน
Lady finger dumpling with young coconut	ขนมเล็บมือนาง
Pumpkin Cake	ขนมฟักทอง
Taro dumpings in coconut cream	บัวลอยเผือก
Fruit Shaped Mung Beans	ขนมลูกชุบ
Mixed Fruit in glass	ผลไม้รวมในแก้ว
Mango with Sweet Fish sauce	มะม่วงน้ำปลาหวาน
Vaniila / Chocolate milk Choux cream	ชูว์ครีม วนิลา และ ช็อคโกแลต
Blue berry Chesse Cake	บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
Mango Stiky rice Tart	ทาร์ตข้าวเหนียวมะม่วง
Mix berry Cheese Tart	มิคซ์เบอร์รี่ชีสทาร์ต
Red velvet Cake	เค้กเรดเวล
Chocolate Pudding Cake	เค้กช็อคโกแลตพุดดิ้ง
Soft Matcha Cake	เค้กมัทฉะหน้านิ่ม
Lamon Cake	เค้กเลมอน
Chinese Orange Cake	เค้กน้ำส้ม
Soft Thai Tea Cake	เค้กชาไทย
Young Coconut pandan Cake	เค้กใบเตยมะพร้าวอ่อน
Strawberry shot Cake	เค้กสตอเบอร์รี่สด
Banana cereal Cake	เค้กกล้วยหอมธัญพืช
Toffy Cake	ท็อฟฟี่เค้ก
Crangberry Creamcheese Brownie	บราวน์ี่ครีมชีสแคนเบอร์รี่

คอกเทล S เริ่มต้นที่ 75 ท่าน ราคาชุดละ 19,900 บาท
แขกท่านที่ 76 ขึ้นไปคิด ราคาท่านละ 250 บาท / ท่าน
(ราคานี้ยังไม่รวม ค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ 10 % และภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 %)

หมายเหตุ

- ** โต๊ะจัดวางไลน์อาหารคอกเทล และ อุปกรณ์จัดเลี้ยงทุกชนิดทางร้านจัดเตรียมไปเอง
- ** เป็นการจัดอาหารรูปแบบคอกเทล การจัดวางสวยงาม และ แขกจะเดินมาเลือกทานอาหารหน้าไลน์อาหารด้วยตัวเอง ส่วนพนักงานจะเติมอาหารจนครบจำนวน และ เก็บภาชนะใช้แล้ว
- ** หากท่านต้องการบริการ เพื่อเดินเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มโดยเฉพาะ โปรดแจ้ง ทางร้านจะจัดให้ท่านตามจำนวนท่านกำหนด โดยมีค่าใช้จ่าย พนง.เสิร์ฟคนละ 700 บาท
- ** ราคานี้ไม่รวมโต๊ะ + เก้าอี้สำหรับแขกนั่ง
- ** หากท่านต้องการเพิ่มรายการเครื่องดื่ม ชา + กาแฟ คิดเพิ่ม ท่านละ 50 บาท หรือสามารถปรับเปลี่ยน โดยลดในส่วนรายการอาหารว่างลง 1 รายการ
- ** ระยะเวลาให้บริการตั้งแต่เริ่มเปิดไลน์อาหาร 3 ชม. หากเกินเวลาคิดค่าใช้จ่ายตามความเหมาะสม
- ** ราคานี้คำนวณการสถานที่จัดเลี้ยงบริเวณชั้นล่าง หรือ ชั้นบนที่มีลิฟท์สะดวก หากจัดงานชั้นบนที่ต้องนำอุปกรณ์จัดเลี้ยงขึ้นบันได ทางร้านคิดเพิ่ม ชั้นละ 1,500 บาท

ยินดีมากค่ะ หากท่าน ต้องการสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาโทร 08222 08444