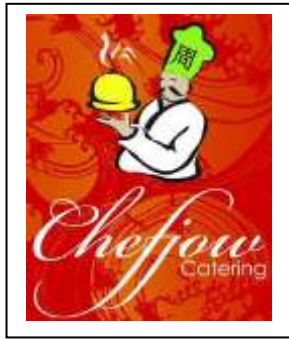


Cocktial Standard



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

Total รวม 8 Items (ชนิด)

Main Course (อาหารหลัก)

Fried rice seafood	ข้าวผัดมหาสมุทร
Spicy spaghetti with seafood	สปาเก็ตตี้ชี้มาทะเล
Spaghetti with red sauce (New Zealand mussel or Australian Beef)	
สปาเก็ตตี้ ซอสแดงหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ หรือ เนื้อบดออสเตรเลีย	
Vietnamese vermicelli with grilled Meat	เส้นหมีหมู / ไก่ย่าง แบบเวียดนาม
Japanese Tonkatsu with steamed rice	ข้าวแกงกะหรี่หมู/ไก่ ทอดแบบญี่ปุ่น
Mashed potato served with honey baked pork ribs	ซี่โครงหมูมันบด
Rice vermicelli with green curry, grilled Meat	
ขนมจีนแกงเขียวหวาน คอหมูย่าง / ไก่ย่าง	

International Appetizer (อาหารว่าง อินเทอร์เน็ต)

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 ไส้ต่าง 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	ขนมหีบกุ้งโบ้
Calamari	ปลาหมึก ทอดสไตล์อิตาลี
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 วานิลลา 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

Drinks & Beverages (เครื่องดื่ม)

Punch - Mixed fruits	น้ำพUNCH
Lamon iced tea	น้ำชามะนาว
Bael Fruit Juice	น้ำมะตูม
Chrysanthemum Juice	น้ำเก๊กฮวย
Lemon Grass + pandan Juice	น้ำตะไคร้ ใบเตย
Butterfly Pea Lime Juice	น้ำอัญชันมะนาว
Rosella Juice	น้ำกระเจี๊ยบ
Plum soda Juice	น้ำบ๊วยโซดา
Itoen Genmaich green tea	น้ำชาเขียวข้าวญี่ปุ่น

(Customer pick 1 Choice from our beverages menu – เลือก 1 ชนิด)

- Mineral Water น้ำแร่

(Provides by Chefjow เครื่องทางเชฟโจวจัดเป็น น้ำแร่แช่เย็น 1 ชนิด)

คอกเทล Standrad มาตรฐาน 50 ท่าน ราคาชุดละ 21,000 บาท
แขกท่านที่ 51 ขึ้นไปคิด ราคาท่านละ 390 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