



โต๊ะไทย (Thai Table)

โต๊ะไทยมาตรฐาน (Thai Table: Standard Menu)

ราคาอาหาร/โต๊ะ (10 ท่าน)	3,500 บาท	4,500 บาท
จำนวนอาหาร	7 รายการ	9 รายการ

▶▶ โต๊ะละ 3,500 บาท (10 ท่าน)

Menu A	Menu B	Menu C
1. ยำถั่วพลู 2. น้ำพริกปลาร้า 3. แกงเขียวหวานไก่ 4. ต้มยำกุ้ง 5. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 6. ยอดข้าวโพดอ่อนผัดกุ้ง 7. ทับทิมกรอบ	1. ยำตะไคร้ 2. ฟูเค็มหลน 3. มัสมั่นไก่ 4. แกงจืดฟักต้นมะนาวดอง 5. ไก่ผัดพริกไทยดำ 6. บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง 7. ลอดช่อง	1. ลาบหมู 2. น้ำพริกอ่อน 3. แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว 4. ต้มแซ่บกระดูกหมู 5. ไก่อบยอดผัก 6. ผัดคะน้าหมูกรอบ 7. สาหร่ายคั่ว

▶▶ โต๊ะละ 4,500 บาท (10 ท่าน)

Menu A	Menu B	Menu C
1. ยำถั่วพลู 2. น้ำพริกปลาทุโฮลก 3. แกงเขียวหวานไก่ 4. ต้มยำกุ้ง 5. ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 6. ยอดข้าวโพดอ่อนผัดกุ้ง 7. ปลาทอดราดซอสกระเทียม โทน 8. ไก่ทอดตะไคร้ 9. ทับทิมกรอบ	1. ยำตะไคร้ 2. กุ้งหลน 3. มัสมั่นไก่ 4. แกงจืดฟักต้นมะนาวดอง 5. ไก่ผัดพริกไทยดำ 6. บล๊อคโคลี่ผัดกุ้ง 7. ปลาผัดขึ้นฉ่าย 8. หมูสับปั้นทอดกระเทียม 9. ลอดช่อง	1. ลาบหมู 2. น้ำพริกอ่อน 3. แกงส้มกุ้งยอดมะพร้าว 4. ต้มแซ่บกระดูกหมู 5. ไก่อบยอดผัก 6. ผัดคะน้าหมู 7. ปลาผัดฉ่ำ 8. กุ้งเปรี้ยวหวาน 9. สาหร่ายคั่ว

▶▶ เครื่องดื่ม (เพิ่ม 50 บาท/หัว)

- น้ำส้ม - น้ำฝรั่ง - น้ำสับปะรด - น้ำพืชมะนาว - น้ำลิ้นจี่ - น้ำลำไย	- น้ำมะตูม - น้ำตะไคร้ - น้ำใบเตย - น้ำกระเจี๊ยบ - น้ำเก๊กฮวย - น้ำอัญชัน	- กาแฟเย็น - ช็อกโกแลตเย็น - ชาดำเย็น - ชามะนาว - น้ำมะนาวโซดา - น้ำอัลมอนด์
--	--	---



CATERING THAI

www.catering.in.th

รายการข้างต้นรวม

- พนักงานเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- อาหารจัดใส่ภาชนะเสิร์ฟลงโต๊ะ โต๊ะละ 10 ท่าน
- บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และทิชชู โต๊ะกลมและเก้าอี้พลาสติกพร้อมผ้าคลุมสีขาว (1 โต๊ะมีเก้าอี้ 10 ตัว)
- รวมข้าวสวย และน้ำดื่มเย็น ทุกรายการ

หมายเหตุ

- ราคายังไม่รวมค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ เริ่มต้นที่ 2,500 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 500 - 1,000 บาท (ต่อชั่วโมง ต่อแขก 100 ท่าน)
- ทางร้านขอสงวนสิทธิ์ รับผิดชอบขั้นต่ำ 5 โต๊ะ