



# CATERING THAI

www.catering.in.th

## บุฟเฟต์ (Buffet) บุฟเฟต์อาหารนานาชาติ (International Buffet)

Food Type	Buffet Set A 500 BHT/Pax	Buffet Set B 600 BHT/Pax	Buffet Set C 700 BHT/Pax
<b>Minimum Order</b>	<b>30 Pax</b>	<b>30 Pax</b>	<b>30 Pax</b>
Bread and Butter	✓	✓	✓
Appetizer	1	2	2
Soup	1	1	2
Salad	1	1	2
Side Dish	1	1	2
Main Dish A	2	2	3
Main Dish B	1	2	2
Pasta	1	1	1
Desserts	1	2	2
<b>Total</b>	<b>10 Items</b>	<b>13 Items</b>	<b>17 Items</b>

### ▶▶ Appetizer

กระตงทอง หมี่กรอบ หมู/ ไก่สะเต๊ะ ไส้กรอกอีสาน พร้อมเครื่องเคียง ไส้กรอกค็อกเทลหมู/ไก่ ผัดบามีควินซอส	Minced Chicken and Sweet Corn in Crispy Golden Cup Sweet and Sour Crispy Rice Noodles Pork or Chicken Satay Thai Sausages with Condiments Cocktail Sausage (Pork or Chicken) in BBQ Sauce
--	---

### ▶▶ Soup

ต้มยำกุ้ง ต้มข่าไก่ ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน ซूपครีมเห็ดขั้ว ซूपครีมข้าวโพดขั้ว ซूपครีมฟักทองขั้ว เกี้ยวกุ้งน้ำ มิโอะซูป	Tom Yum Kung (Lemongrass Soup with Prawn) Tom Kha Kai (Galanga Soup with Chicken) Braised Pork Ribs with Chinese Herbs Soup Cream of Mushroom Soup Golden Cream of Corn Soup Cream of Pumpkin Soup Shrimp Wonton Soup Miso Soup
--	--

### ▶▶ Salad

ส้มตำปลาตกฟู ส้มตำผลไม้ ยำถั่วพูกุ้ง กุ้งและบล๊อคโครีเคล้าน้ำสลัดซีซ่า สลัดมันฝรั่ง สลัดทูน่า	Papaya Salad with Crispy Cat Fish Thai Spicy Fruit Salad Spicy Salad with Wing Bean Caesar Shrimp and Broccoli Salad Traditional Potato Salad Tuna Salad
--	---



# CATERING THAI

www.catering.in.th

สลัดซีซาร์ สลัดผักย่าง	Caesar Salad Grilled Vegetable Salad
---------------------------	---

## » Side Dish

มันอบเครื่องเทศ มันผัดเนย ข้าวโพดผัดเนย ผัดผักรวม บร็อคโคลี่ผัดแครอทผัดเนย ข้าวผัดแครอทและเมล็ดถั่วลันเตา ข้าวผัดหมู/ไก่ ข้าวสวยหอมมะลิ ข้าวผัดกระเทียม ข้าวผัดธัญพืช	Herbal Roasted Potatoes Sauté Potato Steamed Sweet Corn Stir Fried Mixed Vegetables Sauté Broccoli and Carrot Fried Rice with Carrot and Sweet Peas Fried Rice with Pork or Chicken Steamed Jasmine Rice Garlic Fried Rice Multi Grain Fried Rice
--	--

## » Main Dish A

อกไก่ราดซอสไทย อกไก่ย่างราดซอสเห็ด ไก่อบเครื่องเทศ  ไก่ย่างซอส เทอริยากิ ซี่โครงหมูหรือปีกไก่อบซอส บาบี่คิว หมอบราดซอสพริกไทยดำ หมูหมักเครื่องเทศย่างซอสครีมเห็ด หมูย่างราดซอสเห็ด แกงเขียวหวานไก่/เนื้อ/หมู แกงมัสมั่นไก่/เนื้อ/หมู	Breast Chicken with Spicy Thai Sauce Grilled Chicken Breast with Mushroom Sauce Roasted Chicken with Pesto Topped with Cajun Cream Sauce  Teriyaki Chicken BBQ Pork Ribs or Chicken Wings Roasted Pork with Black Pepper Sauce Grilled Pork Paillard with Mushroom Sauce Grilled Pork with Mushroom Sauce Green Curry with Chicken, Beef or Pork Masaman Curry Chicken, Beef or Pork
--	--

## » Main Dish B

เนื้ออบราดซอสพริกไทยดำ เนื้ออบราดซอสครีมเห็ด เนื้ออบใส่เครื่องเทศซอสไวน์แดง ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศย่าง ปลาแซลมอนหมักเครื่องเทศย่างซอสเนย มะนาว ปลาเปรี้ยวหวาน ปลาทอดตะไคร้	Roasted Beef with Black Pepper Sauce Roasted Beef with Mushroom Sauce Roasted Beef with Herb and Red Wine Sauce Grilled Salmon Steak Topped with Herb Sauce Salmon with Butter Lemon Sauce  Sweet and Sour Fish Deep Fried Fish with Lemongrass
--	--

## » Pasta

พาสต้าซอสมะเขือเทศหมู/ไก่ พาสต้าซอสครีมแฮม เห็ด พาสต้าผัดซีเมานหมู/ไก่ พาสต้าผัดพริกแห้งกับเบคอน	Pasta with Tomato Sauce Pasta with Ham and Mushroom White Sauce Pasta with Chicken/ Pork and Herb in Spicy Style Pasta with Bacon and Crispy Chili
---	---

## » Desserts

บราวนี่ เค้กชอคโกแลตฟัว เค้กชาเขียว เค้กสตรอเบอร์รี่	Brownie Chocolate Fudge Cake Green Tea Cake Strawberry Cake
---	--



# CATERING THAI

[www.catering.in.th](http://www.catering.in.th)

เค้กส้ม ลอดช่อง รวมมิตร ทับทิมกรอบ สาकुแคนตาลูป	Orange Cake Lod Chong Dessert in Coconut Milk Assorted Thai Dessert in Coconut Milk Red Ruby-like Chestnut in Coconut Cream Sauce Tapioca with Fresh Cantaloupe in Coconut Cream Sauce
---	--

## ▶ Beverage (Extra 50 Baht/Person)

น้ำส้ม น้ำสับปะรด น้ำพืชน์ น้ำมะตูม น้ำตะไคร้ น้ำใบเตย น้ำกระเจี๊ยบ น้ำอัญชัน น้ำบัว กาแฟเย็น ชาดำเย็น ชามะนาว น้ำมะนาวโซดา น้ำอัดลม	Orange Juice Pineapple Juice Punch Juice Bael Drink Lemongrass Drink Pandan Drink Rosella Drink Butterfly Pea Drink Plum Drink Iced Coffee Thai Black Tea Lemon Tea Lime Soda Soft Drink
---	---

### Price include: รายการข้างต้นรวม

- Line Buffet Table and cover cloth: โต๊ะวางอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะ (Exclude dining table set ไม่รวมโต๊ะสำหรับแขกนั่งทาน)
- Dish, Spoon-fork, Glass of water and napkin: บริการจานกระเบื้อง ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- All packages included water รวมน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

### Remarks: หมายเหตุ

- Soft drink, Fruit juice, Herbal juice add 50 baht per Pax: กรณีต้องการน้ำอัดลม, น้ำผลไม้/น้ำสมุนไพร เพิ่ม 50 บาท ต่อท่าน
- This price not include transport fee start at 2,000 up to distance, time and quantity. ราคายังไม่รวมค่าขนส่ง เริ่มต้นที่ 2,000 บาท (ขึ้นอยู่กับระยะทาง เวลาจัดงานและจำนวนแขก)
- This price not include service fee 10%: ค่าบริการ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- Service duration 3 hr. if over the time will be charge 500-1,000 bath per hour ระยะเวลาให้บริการ 3 ชม. กรณีเกินเวลาคิดเพิ่ม 500 – 1000 บาท ต่อชั่วโมง