



## ชุดบุฟเฟ่ต์ไทย

ชุดบุฟเฟ่ต์	บุฟเฟ่ต์ชุดที่ 1 อโรยคุ้ม	บุฟเฟ่ต์ชุดที่ 2 อโรยแสบปี	บุฟเฟ่ต์ชุดที่ 3 อโรย VIP	บุฟเฟ่ต์ชุดที่ 4 อโรยเอ็กซ์ตร้า
ราคาต่อท่าน*	148 บาท	168 บาท	198 บาท	228 บาท
รวมรายการ	รวม 8 รายการ	รวม 10 รายการ	รวม 13 รายการ	รวม 14 รายการ
ประเภทอาหาร				
อาหารคาว	4	5	6	5
ข้าวผัด	0	1	1	0
ข้าวสวย	1	1	1	1
อาหารคาวพิเศษ	0	0	0	2
ของหวาน	1	1	1	1
ผลไม้สดตามฤดู	1	1	2	2
น้ำดื่มเย็น	1	1	1	1
เครื่องดื่มสมุนไพร	0	0	1	1
สลัดผักสดไฮโดรโปนิคส์	0	0	0	1
ค่าขนส่ง**	ฟรี	ฟรี	ฟรี	ฟรี

✓ \*\*ฟรี ค่าขนส่งเขตกรุงเทพฯ สำหรับการสั่งซื้อ 50 ท่านขึ้นไป (กรณีสั่งไม่ถึง คิดค่าขนส่งตามระยะทาง)

\*ราคาสำหรับจำนวนสั่ง 50 ท่านขึ้นไป และ สำหรับใบกำกับภาษี, ราคาข้างบนเป็นราคาก่อนภาษีมูลค่าเพิ่ม

(กรณีน้อยกว่า 50 ท่าน ราคาต่อท่านเพิ่มท่านละ 20 บาท)

- อาหารทุกรายการผลิตโดยโรงงานคุณภาพมาตรฐาน ไม่ใส่ผงชูรสและสารกันบูด วัตถุดิบเกรดดีเยี่ยมรสชาติอโรย
- เสิร์ฟน้ำดื่มเย็นที่ผ่านมาตรฐาน Reverse Osmosis จึงมั่นใจในความสะอาดและบริสุทธิ์
- ติดต่อทุกวัน 06:00 - 22:00 น., โทร 088-222-5442 (DTAC) 088-203-2666 (AIS) และ 088-249-4500 (TRUE)
- ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ [www.3minutesfood.com](http://www.3minutesfood.com)





### บริการรวม

- จัดบุฟเฟ่ต์นอกสถานที่ อาหารผลิตตามออเดอร์ ใช้วัตถุดิบเกรดดีเท่านั้น ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ ประุงโดยทีมเชฟโรงแรมชั้นนำ
- ผ้าปูโต๊ะสะอาดสวยงาม พร้อมภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสมาตรฐาน
- อุปกรณ์รับประทานอาหารจาน ถ้วย ช้อน ส้อม กระดาษเช็ดปาก และไม้จิ้มฟัน (กระเบื้องเกรดดี)
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชั่วโมง (กรณีจัดอาหารเลี้ยงพระบริการ 4 ชั่วโมง) กรณีเกินเวลา กรุณาแจ้งล่วงหน้า และคิดราคาเพิ่ม 500 บาทต่อชั่วโมง

### บริการพิเศษ

- ต้องการน้ำสมุนไพร (ธรรมชาติ 100% ไม่ใส่สารกันบูด) ราคาเพิ่ม 15 บาทต่อท่าน
- ต้องการน้ำอัดลม เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็งตลอดงาน ราคาเพิ่ม 30 บาทต่อท่าน

### อาหารเลี้ยงพระ

- กรณีมีเลี้ยงพระและเลี้ยงแขก สามารถสั่งอาหารเลี้ยงพระและอาหารแขกเป็นรายการและราคาเดียวกัน (เลือกตามชุดบุฟเฟ่ต์ด้านบน) โดยมีค่าจัดอาหารพระเพิ่มเติมดังนี้
  - จัดขันโตก เพิ่ม 100 บาทต่อขันโตก (1 ขันโตกต่อพระ 1 รูป)
  - จัดเป็นวง เพิ่ม 250 บาทต่อวง (1 วงต่อพระ 4-5 รูป)
- กรณีมีเลี้ยงพระเท่านั้น สามารถสั่งอาหารเลี้ยงพระชุดพิเศษ ราคา 450 บาทต่อรูป (อาหารคาว 7 รายการ ข้าวหอมมะลิ ขนมหวาน ผลไม้สด น้ำสมุนไพร ชาร้อนและน้ำดื่มเย็น)
- กรณีที่เลี้ยงพระเช้า สามารถสั่งอาหารปิ่นโตสำหรับถวายเพล ราคา 650 บาทต่อถาด (รวมปิ่นโต)

\*อุปกรณ์ภัตตาหารพระเป็นแบบเครื่องลายคราม

### เงื่อนไข

- สั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน และกรุณาโทรสอบถามคิวว่างก่อนชำระเงินมัดจำ (กรณีงานด่วนกรุณาโทรสอบถามคิวและรายละเอียด)
- เปิด PO มัดจำ 50% สำหรับการยืนยันออเดอร์ (บริษัทฯ รับยืนยันออเดอร์ เมื่อได้รับเอกสารชำระเงินมัดจำเท่านั้น)
- รับจัดขั้นต่ำ 30 คนขึ้นไป (กรณีจำนวนต่ำกว่า 50 ท่าน บวกเพิ่ม 20 บาทต่อท่านจากราคาปกติ)
- กรณีจัดงานวันอาทิตย์ และวันหยุดนักขัตฤกษ์ มีค่าบริการเพิ่ม 1,500 บาท
- สำหรับใบกำกับภาษี ราคาอาหารและน้ำดื่มยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- กรุณาเลือกชุดอาหาร เมนูอาหารและระบุรายละเอียดข้อมูลตามแบบฟอร์มด้านล่างนี้ พร้อมทั้งส่งหลักฐานการชำระเงินมัดจำเพื่อยืนยันการสั่งออเดอร์ มาที่อีเมลล์ [order@3minutesfood.com](mailto:order@3minutesfood.com) หรือแฟกซ์มาที่ 02-174-0419



## อาหารคาวประเภทที่ 1 : ยำ สลัด

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> ยำคอกหมูย่าง (ใหม่)                     | <input type="checkbox"/> ยำไก่สับผักรวม (ใหม่)  | <input type="checkbox"/> ลาบหมู / ไก่                   |
| <input type="checkbox"/> ยำสลัดหมูตะไคร้                         | <input type="checkbox"/> ยำผักบุ้งทอด (ใหม่)    | <input type="checkbox"/> ยำเชียงใหม่หมูสับ / ไก่ / ทะเล |
| <input type="checkbox"/> ยำหมูยอ                                 | <input type="checkbox"/> ยำเห็ดหูขาวทอด (ใหม่)  | <input type="checkbox"/> สลัดผักไก่ต้ม                  |
| <input type="checkbox"/> ยำกุนเชียง                              | <input type="checkbox"/> ยำถั่วพู               | <input type="checkbox"/> สลัดไก่อบเกลือกระเทียม (ใหม่)  |
| <input type="checkbox"/> หมูสะตู่                                | <input type="checkbox"/> ยำหัวปลีกุ้งสด (ใหม่)  | <input type="checkbox"/> สลัดไก่ทอดน้ำสลัดโยเกิร์ต      |
| <input type="checkbox"/> หมูมะนาว                                | <input type="checkbox"/> ยำสามกรอบ* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> สลัดผักกุ้งทอด                 |
| <input type="checkbox"/> น้ำตกหมู                                | <input type="checkbox"/> ทูน่ายำสลัด            | <input type="checkbox"/> สลัดผักผลไม้สดทำสี             |
| <input type="checkbox"/> พล่าหมูแช่บะเชื่อเปราะอ่อน (ใหม่)       | <input type="checkbox"/> ยำทูน่าผลไม้รวม (ใหม่) |   |
| <input type="checkbox"/> ยำผักสดน้ำพริกเผาอกไก่ย่างตะไคร้ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ยำปลาตุ๋น              |   |
| <input type="checkbox"/> ยำไก่ย่างพริกไทยดำ (ใหม่)               | <input type="checkbox"/> ปลาแดดเดียว + ยำมะม่วง |   |

\*กรณีเลือกเมนูอาหารพิเศษ คิดราคาเพิ่มท่านละ 20 บาท/เมนู

## อาหารคาวประเภทที่ 2 : น้ำพริก ผักสด

- |  |   |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกกะปิ + ผักสด             | <input type="checkbox"/> น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด        | <input type="checkbox"/> ปลาทุทอด |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกขี้เหล็ก + ผักสด         | <input type="checkbox"/> น้ำพริกมะม่วง + ผักสด        | <input type="checkbox"/> ปลาสดทอด |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาทู + ผักสด            | <input type="checkbox"/> น้ำพริกอ่อน + ผักสด          |                                   |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาทูคั่ว + ผักสด (ใหม่) | <input type="checkbox"/> น้ำพริกหนุ่ม + ผักสด (ใหม่)  |                                   |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาแซลมอน + ผักสด (ใหม่) | <input type="checkbox"/> เต้าเจี้ยวทลน + ผักสด (ใหม่) |                                   |

## อาหารคาวประเภทที่ 3 : แกงเผ็ด

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> แกงมัสมั่นหมู / ไก่                                 | <input type="checkbox"/> แกงปลาอย่างใบชะพลู (ใหม่)          |
| <input type="checkbox"/> แกงกะหรี่หมู / ไก่                                  | <input type="checkbox"/> น้ำยาน้ำพริก (แกมขนมจีน)           |
| <input type="checkbox"/> แกงพะเนียงหมู / ไก่ / ซีโครงอ่อน                    | <input type="checkbox"/> ชูฉี่ปลาทู / กุ้ง                  |
| <input type="checkbox"/> แกงคั่วหมูแดงมะละกอสับ (ใหม่)                       | <input type="checkbox"/> ต้มกะทิสายบัวกุ้งสด (ใหม่)         |
| <input type="checkbox"/> แกงเทโพหมู (ใหม่)                                   | <input type="checkbox"/> แกงส้มมะละกอกุ้ง (ใหม่)            |
| <input type="checkbox"/> แกงหมูฟักทองขลุกขลิก                                | <input type="checkbox"/> แกงส้มกุ้ง / ปลา                   |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่ (แกมขนมจีน)                         | <input type="checkbox"/> แกงส้มชะอมผักขมไข่ทอดกุ้งสด (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่ โรตีสอด* (ราคาพิเศษ)                | <input type="checkbox"/> แกงเลียงกุ้งสด                     |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย (แกมขนมจีน)              | <input type="checkbox"/> แกงเหลืองหน่อไม้ดอง (ใหม่)         |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายยัดไส้ไข่เค็ม (แกมขนมจีน) | <input type="checkbox"/> น้ำยาป่า (แกมขนมจีน)               |
| <input type="checkbox"/> แกงป่าลูกชิ้นปลากราย / ไก่                          | <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดเปิดอย่าง* (ราคาพิเศษ)      |

\*กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษ คิดราคาเพิ่มท่านละ 20 บาท/เมนู



### อาหารดาวประเภทที่ 4 : แกงจืด ต้มยำ

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> แกงจืดเต้าหู้ สาหร่าย ผักกาดขาว | <input type="checkbox"/> ต้มแซบกระดูกหมูอ่อน (ใหม่)          | <input type="checkbox"/> ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน |
| <input type="checkbox"/> ต้มเห็ด (ใหม่)                  | <input type="checkbox"/> ต้มยำชาหมู                          | <input type="checkbox"/> ต้มซ่าไก่               |
| <input type="checkbox"/> ต้มมะระยัดไส้หมู                | <input type="checkbox"/> ต้มซ่ากระดูกหมูอ่อนใส่หัวปลี (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ต้มโคล้งไก่บ้าน (ใหม่)  |
| <input type="checkbox"/> ต้มจืดผักกาดดอง (ใหม่)          | <input type="checkbox"/> ซุปเต้าหู้ขาวไก่ฉีก                 | <input type="checkbox"/> ต้มส้มปลาทุ             |
| <input type="checkbox"/> หมูตุ๋นซิงเห็ดหอม (ใหม่)        | <input type="checkbox"/> ตุ้นผักไก่มะนาวดอง                  | <input type="checkbox"/> ต้มยำปลา / กุ้ง         |
| <input type="checkbox"/> ตุ้นซี่โครงหมูเห็ดหอมเยื่อไผ่   | <input type="checkbox"/> ตุ้นปีกไก่เห็ดหอมเยื่อไผ่           | <input type="checkbox"/> ต้มซ่าทะเล              |
| <input type="checkbox"/> ไข่พะโล้เห็ดหอม                 | <input type="checkbox"/> ต้มซุบไก่มันฝรั่ง                   | <input type="checkbox"/> ต้มยำรวมมิตร            |

### อาหารดาวประเภทที่ 5 : ไข่

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> ไข่เจียวนมสดทรงเครื่อง | <input type="checkbox"/> ไข่เจียวกุ้ง     | <input type="checkbox"/> ไข่น้ำเห็ดหอม          |
| <input type="checkbox"/> ไข่เจียวแหมม           | <input type="checkbox"/> ไข่ลูกเขย        | <input type="checkbox"/> ไข่ตุ๋นเห็ดหอม         |
| <input type="checkbox"/> ไข่เจียวหมูสับ         | <input type="checkbox"/> ไข่ดาวทรงเครื่อง | <input type="checkbox"/> ไข่ตุ๋นหมูสับ          |
| <input type="checkbox"/> ไข่เจียวหัวไชโป้ว      | <input type="checkbox"/> ไข่ยัดไส้        | <input type="checkbox"/> ไข่เยี่ยวม้ากะเพรากรอบ |

### อาหารดาวประเภทที่ 6 : ผัด ทอด ย่าง อบ

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> กุ้งสดผัดบล๊อคโคลี                  | <input type="checkbox"/> ผัดพริกซิงปลาตุ๋นฟู (ใหม่)             | <input type="checkbox"/> ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / หมูกรอบ            |
| <input type="checkbox"/> กุ้งผัดโป๊ยะเซียน                   | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ                   | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าหมู / หมูกรอบ / ปลาเค็ม        |
| <input type="checkbox"/> กุ้งผัดผักกาดขาว                    | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากราย                  | <input type="checkbox"/> ผัดพริกไทยดำหมู / ไก่ / ปลา            |
| <input type="checkbox"/> กุ้งสดผัดบวบใส่ไข่                  | <input type="checkbox"/> ปลาผัดเต้าซี่                          | <input type="checkbox"/> ผัดกะเพรา / ไก่ / หมู / หมูกรอบ        |
| <input type="checkbox"/> ผัดยอดมะพร้าวกุ้ง                   | <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราปลาสด                         | <input type="checkbox"/> ผัดพริกสดหมู / ไก่ / ตับหมู            |
| <input type="checkbox"/> กุ้งซอสส้ม* (ราคาพิเศษ)             | <input type="checkbox"/> ปลาสามารถใส่สับปะรด                    | <input type="checkbox"/> หมู / ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย            |
| <input type="checkbox"/> กุ้งซุบแปงทอดซอสเปรี้ยวหวาน         | <input type="checkbox"/> ปลาราดซอสเปรี้ยวหวาน                   | <input type="checkbox"/> หมู / ไก่ซุบเกร็ดขนมปังทอด             |
| <input type="checkbox"/> กุ้งราดซอสมะขาม                     | <input type="checkbox"/> ปลาทอดสมุนไพร                          | <input type="checkbox"/> สเต็กหมู / ไก่ ซอสพริกไทยดำ            |
| <input type="checkbox"/> กุ้งอบวุ้นเส้น                      | <input type="checkbox"/> ปลาทอดเกลือขนมปัง ราดยาแอปเปิ้ล (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ทะเลผัดน้ำ                             |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดคั่วเกลือผัดพริกไทยดำ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ปลาทอดน้ำตก                            | <input type="checkbox"/> ผัดซีเมาทะเล (ใหม่)                    |
| <input type="checkbox"/> ปลาหมึกผัดไข่เค็ม (ใหม่)            | <input type="checkbox"/> ถั่วลันเตาผัดหมู (ใหม่)                | <input type="checkbox"/> สปาเกตตี้ซีเม้า / ไก่ / กุ้ง / ไส้กรอก |
| <input type="checkbox"/> ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ (ใหม่)           | <input type="checkbox"/> ดอกกะหล่ำถั่วหวานผัดหมูกรอบ (ใหม่)     | <input type="checkbox"/> วุ้นเส้นผัดโป๊ยะแตก                    |
| <input type="checkbox"/> ปลาหมึกยัดไส้ใบกะเพรา* (ราคาพิเศษ)  | <input type="checkbox"/> สายบัวผัดหมูสับ (ใหม่)                 | <input type="checkbox"/> มะกะโรนี / ไก่ / กุ้ง / ไส้กรอก        |
| <input type="checkbox"/> ปีกไก่ทอดสมุนไพร                    | <input type="checkbox"/> มะเขือยาวผัดเต้าเจี้ยวหมูสับ           | <input type="checkbox"/> เส้นหมี่ผัดกระเฉด                      |
| <input type="checkbox"/> ปีกไก่เหล้าแดง                      | <input type="checkbox"/> ผัดกาดดองผัดไข่หมูสับ (ใหม่)           | <input type="checkbox"/> หมี่กะทิ (ใหม่)                        |
| <input type="checkbox"/> ไก่หนังจิ้มแจ่ว (ใหม่)              | <input type="checkbox"/> กะหล่ำปลีผัดน้ำมันหอยเบคอนกรอบ (ใหม่)  | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ญี่ปุ่นผัดไข่สับ (ใหม่)         |
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอดเกลือ                         | <input type="checkbox"/> หมูกรอบผัดไข่เค็ม (ใหม่)               | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ปลาสามารถ                       |



088-222-5442 (DTAC)

088-203-2666 (AIS)

088-249-4500 (TRUE)

## อาหารคาวประเภทที่ 6 : ผัด ทอด ย่าง อบ (ต่อ)

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> ไก่เทรียกิ                    | <input type="checkbox"/> ขาหมูน้ำแดงยอดผัก* (ราคาพิเศษ)           | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ปลาราดซอสเปรี้ยวหวาน                    |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดขมิ้น (ใหม่)            | <input type="checkbox"/> ตับหมูผัดต้นหอมญี่ปุ่น (ใหม่)            | <input type="checkbox"/> เต้าหู้น้ำแดง                                  |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดขิง (ใหม่)              | <input type="checkbox"/> คั่วกลิ้งหมู (ใหม่)                      | <input type="checkbox"/> เต้าหู้เหลียงผัดผงกะหรี่                       |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดพริกสดโหระพา (ใหม่)     | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดหมูแดง                            | <input type="checkbox"/> ฟองเต้าหู้ผัดกุ้งไก่ (ใหม่)                    |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดสะบัดซอ                 | <input type="checkbox"/> หมูปั้นทรงเครื่อง + น้ำจิ้ม* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> ฟักทองผัดไข่                                   |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์      | <input type="checkbox"/> หมูเส้นคลุกงาทอด                         | <input type="checkbox"/> มะระผัดไข่ใส่แฮม                               |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเครื่องแกงพริกไทยอ่อน   | <input type="checkbox"/> หมูสับก้อนทอดกระเทียม                    | <input type="checkbox"/> ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย (ราคาพิเศษ) (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบสมุนไพร                  | <input type="checkbox"/> ลาบหมูก้อนทอด (ใหม่)                     | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย                        |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบสับปะรด (ใหม่)           | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูอบน้ำผึ้ง                        | <input type="checkbox"/> ผัดกะหล่ำปลีทอดน้ำปลา                          |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบพริกไทยดำ                | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมู/ หมู / ไก่อบสับปะรด             | <input type="checkbox"/> ออริจินัลผัดเห็ดรวมมิตร                        |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบเหล้าแดง                 | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมู / หมู / ไก่อบยอดผัก             | <input type="checkbox"/> ผัดผักสี่สหาย                                  |
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอดแกงกะหรี่ญี่ปุ่น        | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมู / หมู/ ไก่อบซอส (ใหม่)          | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกทอด* (ราคาพิเศษ)                        |
| <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราเครื่องในไก่ (ใหม่)  | <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูราดซอสเปรี้ยวหวาน                | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกอีสานกะเพรากรอบ (ใหม่)                  |
| <input type="checkbox"/> วุ้นเส้นอกไก่ผัดซีเม่า (ใหม่) | <input type="checkbox"/> กุ้งสด / หมูผัดดอกกะหล่ำ                 | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะทอด                                    |

\*กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษ คิตรายาค่าเพิ่มท่านละ 20 บาท/เมนู

## เมนูข้าวผัด

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดต้มยำ              | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดปลาแซลมอน (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดไส้กรอก    |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดแฮมพริกชี้หนู      | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดแฮม              | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดไข่ แครรอต |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกระเทียมซอสญี่ปุ่น | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกะเพราหมูคอก     | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดหมู / ไก่  |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดปลาเค็ม (ใหม่)     | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกุนเชียง         | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดทะเล       |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกะเพราปลาสดคลุก    | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดสับปะรด (ใหม่)   |  |

## เมนูอาหารคาวพิเศษ (สำหรับบุฟเฟ่ต์ชุดที่ 4 อร่อยเอ็กซ์ตรี่า เท่านั้น)

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะสด       | <input type="checkbox"/> ทอดมันปลา            | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกพันเบคอน             |
| <input type="checkbox"/> หอยจ๊อ           | <input type="checkbox"/> ทอดมันข้าวโพดกุ้งสับ | <input type="checkbox"/> บาร์บีคิวไก่                |
| <input type="checkbox"/> ถูงทองใส่กุ้ง    | <input type="checkbox"/> ข้าวตังหน้าตั้ง      | <input type="checkbox"/> แฮมทรงเครื่อง               |
| <input type="checkbox"/> กุ้งชุบแป้งทอด   | <input type="checkbox"/> สลัดกุ้งกรอบ         | <input type="checkbox"/> หมูปั้นทรงเครื่อง + น้ำจิ้ม |
| <input type="checkbox"/> เกี้ยวกรอบไส้หมู | <input type="checkbox"/> ส้มตำผลไม้           | <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน            |
| <input type="checkbox"/> ทอดมันกุ้ง       | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกทอด           | <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง    |



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



088-222-5442 (DTAC)

088-203-2666 (AIS)

088-249-4500 (TRUE)

### ของหวาน

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> ทับทิมกรอบ                   | <input type="checkbox"/> เผือก ข้าวเหนียวดำ น้ำกะทิ | <input type="checkbox"/> มันเทศต้มน้ำซิง               |
| <input type="checkbox"/> บัวลอยเผือก                  | <input type="checkbox"/> กล้วยบัวตี่ (ใหม่)         | <input type="checkbox"/> ถั่วเขียวต้มน้ำตาล (ใหม่)     |
| <input type="checkbox"/> สาคุแคนตาลูป                 | <input type="checkbox"/> แกงบัวตี่ฟักทอง            | <input type="checkbox"/> ข้าวเหนียวมะม่วง* (ราคาพิเศษ) |
| <input type="checkbox"/> เต้าส่วน                     | <input type="checkbox"/> รวมมิตรน้ำแข็งใส           |  |
| <input type="checkbox"/> ลอดช่อง ข้าวเหนียวดำ น้ำกะทิ | <input type="checkbox"/> เจวก๊วยน้ำเชื่อม           |  |

\*กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษ คิดราคาเพิ่มท่านละ 20 บาท/เมนู

### เครื่องดื่มสมุนไพรชาติ (เลือกได้ 1 รายการ) กรณีไม่อยู่ในเซ็ท เพิ่ม 15 บาท/ท่าน

- |                                      |                                      |                                       |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> น้ำเก๊กฮวย  | <input type="checkbox"/> น้ำใบเตยหอม | <input type="checkbox"/> น้ำกระเจี๊ยบ |
| <input type="checkbox"/> น้ำชาดำเย็น | <input type="checkbox"/> น้ำมะขาม    | <input type="checkbox"/> น้ำตะไคร้    |

### น้ำอัดลม + น้ำแข็งตลอดงาน (เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

- น้ำอัดลม + น้ำแข็ง (ตลอดงาน)



#### ครัวกลาง

ทำใหม่ทุกออเดอร์  
มาตรฐานเดียว  
และควบคุมคุณภาพ

แถมชวกรักยกเบรก



#### วัตถุดิบ

ซื้อจากบริษัทชั้นนำ  
ผ่านการตรวจโรค  
ซื้อสดวันต่อวัน

ดูของสดๆ



#### ราคาประหยัด

ทำงานมีประสิทธิภาพสูง  
ต้นทุนขายต่ำ  
จึงเสนอได้ในราคาถูก

ดูของสดๆ



#### น้ำดื่มระบบ RO

มั่นใจความสะอาด  
มาตรฐานเดียวกับ  
โรงพยาบาลชั้นนำ

200 ลิตร/คน/วัน



#### ระบบโลจิสติกส์

รถบรรทุกตู้เก็บ  
รถเราเองกว่า 30 คัน  
พร้อมระบบบำรุงรักษา

มีรถบรรทุกตู้เก็บ



#### ระบบฝึกอบรม

เข้มข้นสำหรับ  
ธุรกิจอาหารและบริการ  
มีฟังก์ชันและ  
Career Path

มีฟังก์ชันและ



#### อุปกรณ์เกรดโรงแรม

เชรามิคเกรดดี  
ลงทุนเอง ไม่มียืมวัด  
ล้างและอบด้วยเครื่อง  
ล้างจาน

ล้างจาน



#### เชฟมืออาชีพ

ประสบการณ์  
เป็นเชฟทั้งชีวิต  
สวัด สด อร่อย

สวัด สด อร่อย

Thank you & Enjoy our Foods