



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)

088-222-5442 (DTAC)
088-203-2666 (AIS)
088-249-4500 (TRUE)

ชุดบุฟเฟ่ต์ไทย

โปรโมชั่น ปรับแพ็คเกจครั้งใหญ่ ขอสร้างปรากฏการณ์ใหม่

ชุดบุฟเฟ่ต์	ชุดที่ 1 อโรยคุ้ม	ชุดที่ 2 อโรย Happy	ชุดที่ 3 อโรย VIP	ชุดที่ 4 อโรย Extra
ราคาต่อท่าน	148 บาท	168 บาท	198 บาท	228 บาท
รวมรายการ	รวม 8 รายการ 9 รายการ	รวม 10 รายการ 11 รายการ	รวม 13 รายการ 14 รายการ	รวม 14 รายการ 16 รายการ
อาหารคาว	5 - ปกติ 4 - แกรม 1 (โรงงานจัดให้)	7 - ปกติ 5 - แกรม 2 (ลูกค้าเลือก 1 โรงงานจัดให้ 1)	<i>(ชุด Best Seller)</i> 8 - ปกติ 6 - แกรม 2 (ลูกค้าเลือก 1 โรงงานจัดให้ 1)	9 - ปกติ 5 - คาวพิเศษ 2 - แกรม 2 (ลูกค้าเลือก 1 โรงงานจัดให้ 1)
ข้าวสวย	1	1	1	1
ของหวาน	1	1	1	1
ผลไม้สดตามฤดูกาล	1	1	2	2
น้ำดื่มเย็น	1	1	1	1
เครื่องดื่มสมุนไพร	-	-	1	1
สลัดผักสดไฮโดร	-	-	-	1
โปรฯ ฟรี ค่าขนส่ง*	ฟรี	ฟรี	ฟรี	ฟรี

✓ *โปรโมชั่นฟรี ค่าขนส่งในกรุงเทพฯ สำหรับสั่ง 50 ท่านขึ้นไป (กรณีสั่งไม่ถึง คิดค่าขนส่งตามจริง)

- รายการ 'อาหารคาวแกรม' โรงงานจัดเมนูให้ 1 เมนู และ แกรมเฉพาะจำนวนสั่ง 50 ที่ขึ้นไปเท่านั้น
- บุฟเฟ่ต์นอกสถานที่ อาหารผลิตตามออเดอร์และใช้วัตถุดิบคัดเฉพาะเกรดดีเท่านั้น ไม่ใส่วัตถุกันเสียและผงชูรส ผลิตในโรงงานที่ได้รับมาตรฐานคุณภาพ
- ตกแต่งไลน์อาหารด้วยผักบุ้งโห่สีเขียวสด ดอกไม้ประดับ พร้อมภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสมาตรฐาน
- อุปกรณ์บุฟเฟ่ต์เกรดดี จาน ชาม ถ้วย ซ้อม แก้วน้ำ กระดาษเช็ดปาก และอื่นๆครบครัน
- เสิร์ฟน้ำดื่มผ่านระบบ Reverse Osmosis Treatment (มาตรฐานเดียวกับน้ำดื่มในโรงพยาบาล)
- ราคาสำหรับสั่ง 50 ท่านขึ้นไป (สำหรับใบกำกับภาษี, ราคาข้างบนเป็นราคาก่อนภาษีมูลค่าเพิ่ม)
(กรณีน้อยกว่า 50 ท่าน ราคาเพิ่มท่านละ 20 บาท)

- ติดต่อทุกวัน 06:00 - 22:00 น. Ins 088-222-5442 (DTAC), 088-203-2666 (AIS), 088-249-4500 (TRUE)

- Line @3minutesfood (กรุณาเติม @ ข้างหน้า)





ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



088-222-5442 (DTAC)
088-203-2666 (AIS)
088-249-4500 (TRUE)

บริการรวม

- จัดบุฟเฟ่ต์นอกสถานที่ อาหารผลิตตามออเดอร์ ใช้วัตถุดิบเกรดดีเท่านั้น ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ ปรุงโดยทีมเชฟโรงแรมชั้นนำ
- ฝ้าปูโต๊ะสะอาดสวยงาม 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 ขนมหอย ผลไม้สด น้ำสมุนไพร ชาร้อนและน้ำดื่มเย็น)
- กรณีที่เลี้ยงพระเช้า สามารถสั่งอาหารปิ่นโตสำหรับถวายเพล ราคา 650 บาทต่อเตา (รวมปิ่นโต)

**อุปกรณ์ภัตตาหารพระเป็นแบบเครื่องลายคราม*

เงื่อนไข

- สั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน (และกรุณาโทรสอบถามคิวว่างก่อนชำระเงินมัดจำ)
- เปิด PO มัดจำ 50% สำหรับการยืนยันออเดอร์ (บริษัทฯ รับผิดชอบออเดอร์ เมื่อได้รับเอกสารชำระเงินมัดจำเท่านั้น)
- รับจัดขั้นต่ำ 30 คนขึ้นไป (กรณีจำนวนต่ำกว่า 50 ท่าน บวกเพิ่ม 20 บาทต่อท่านจากราคาปกติ)
- สำหรับใบกำกับภาษี ราคาอาหารและน้ำดื่มยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- กรุณาเลือกชุดอาหาร เมนูอาหารและระบุรายละเอียดข้อมูลตามแบบฟอร์มด้านล่างนี้ พร้อมทั้งส่งหลักฐานการชำระเงินมัดจำเพื่อยืนยันการสั่งออเดอร์ มาที่อีเมล order@3minutesfood.com หรือ แฟกซ์มาที่ 02-174-0419



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



088-222-5442 (DTAC)
088-203-2666 (AIS)
088-249-4500 (TRUE)

อาหารคาวประเภทที่ 1 : ยำ สลัด

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> ยำคอกหมูย่าง (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ยำไก่สับผัดรวม (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ลาบหมู / ไก่ |
| <input type="checkbox"/> ยำสลัดหมูตะไคร้ | <input type="checkbox"/> ยำผักบุ้งทอด (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ยำเซียงไฮ้หมูสับ / ไก่ / ทะเล |
| <input type="checkbox"/> ยำหมูยอ | <input type="checkbox"/> ยำเห็ดซุบแปงทอด (ใหม่) | <input type="checkbox"/> สลัดผักไก่ต้ม |
| <input type="checkbox"/> ยำกุนเชียง | <input type="checkbox"/> ยำถั่วพู | <input type="checkbox"/> สลัดไก่อบเกลือกระเทียม (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> หมูสะดุ้ง | <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"/> กุน่ายำสลัด | <input type="checkbox"/> สลัดผักผลไม้สดห้าสี |
| <input type="checkbox"/> ปลาหมูแซ่บมะเขือเปราะอ่อน (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ยำกุน่าผลไม้รวม (ใหม่) | |
| <input type="checkbox"/> ยำผัดสดน้ำพริกเผาอกไก่ย่างตะไคร้ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ยำปลาตุ๋นฟู | |
| <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"/> ปลาทุกทอด |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกขมิ้น + 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"/> เต้าเจี้ยวหลน + 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"/> แกงพะแนงหมู / ไก่ / ซีโครงอ่อน | <input type="checkbox"/> ชูฉี่ปลาทู |
| <input type="checkbox"/> แกงคั่วหมูแดงมะละกอสับ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ต้มกะทิสายบัวกุ้งสด (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> แกงเทโพหมู (ใหม่) | <input type="checkbox"/> แกงส้มมะละกอกุ้ง (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> แกงหมูผักทองขลุกขลิก | <input type="checkbox"/> แกงส้มกุ้ง / ปลา |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่ (แกมขนมจีน) | <input type="checkbox"/> แกงส้มชะอมผัดรวมไข่ทอดกุ้งสด (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่ โรตีสทอด* (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) |

*กรณีเลือกเมนูอาหารพิเศษ คิดราคาเพิ่มท่านละ 20 บาท/ เมนู



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



088-222-5442 (DTAC)
088-203-2666 (AIS)
088-249-4500 (TRUE)

อาหารคาวประเภทที่ 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"/> ต้มยำขามหู | <input type="checkbox"/> ต้มข่าไก่ |
| <input type="checkbox"/> ต้มมะระยัดไส้หมู | <input type="checkbox"/> ต้มข่ากระดูกหมูอ่อนใส่หัวปลี (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ต้มโคล้งไก่บ้าน (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> ต้มจืดผักกาดดอง (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ซุปเต้าหู้ขาวไก่จีก | <input type="checkbox"/> ต้มส้มปลาทุ |
| <input type="checkbox"/> หมูตุ๋นขิงเห็ดหอม (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ตุ่มผักไก่มะนาวดอง | <input type="checkbox"/> ต้มยำปลา / กุ้ง |
| <input type="checkbox"/> ตุ่มซี่โครงหมูเห็ดหอมเยื่อไฟ | <input type="checkbox"/> ตุ่มปีกไก่เห็ดหอมเยื่อไฟ | <input type="checkbox"/> ต้มข่าทะเล |
| <input type="checkbox"/> ไข่พะโล้เห็ดหอม | <input type="checkbox"/> ต้มซุปลิ้นมันฝรั่ง | <input type="checkbox"/> ต้มยำรวมมิตร |

อาหารคาวประเภทที่ 5 : ไข่

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

อาหารคาวประเภทที่ 6 : ผัด ทอด อย่าง ออ

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> กุ้งสดผัดบล๊อคโคลี่ | <input type="checkbox"/> ผัดพริกขิงปลาตุ๋นฟู (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / หมูกรอบ |
| <input type="checkbox"/> กุ้งผัดโป๊ยเซียน | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าหมู / หมูกรอบ / ปลาเค็ม |
| <input type="checkbox"/> กุ้งผัดผักกาดขาว | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทราย | <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"/> กุ้งชอส้ม* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> ปลาสามรสใส่สับปะรด | <input type="checkbox"/> หมู / ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย |
| <input type="checkbox"/> กุ้งซุบแป้งทอดซอสเปรี้ยวหวาน | <input type="checkbox"/> ปลาราดซอสเปรี้ยวหวาน | <input type="checkbox"/> หมู / ไก่ซุบเกร็ดขมนมปังทอด |
| <input type="checkbox"/> กุ้งราดซอสมะขาม | <input type="checkbox"/> ปลาทอดสมุนไพร | <input type="checkbox"/> สเต็กหมู / ไก่ ซอสพริกไทยดำ |
| <input type="checkbox"/> กุ้งอบวุ้นเส้น | <input type="checkbox"/> ปลาทอดเกล็ดขมนมปัง ราดยำแอปเปิ้ล (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ทะเลผัดฉ่า |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดคั่วเกลือผัดพริกไทยดำ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ปลาทอดน้ำตก | <input type="checkbox"/> ผัดซีเมากะเล (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"/> ดอกกะหล่ำตัวหวานผัดหมูกรอบ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> วุ้นเส้นผัดโป๊ยแตก |
| <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"/> เส้นหมี่ผัดกระเจด |
| <input type="checkbox"/> ปีกไก่เหล้าแดง | <input type="checkbox"/> ผักกาดดองผัดไข่หมูสับ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> หมี่กะทิ (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> ไก่หนึ่งจิ้มแจ่ว (ใหม่) | <input type="checkbox"/> กะหล่ำปลีผัดน้ำมันหอยเบคอนกรอบ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ญี่ปุ่นผัดไข่สับ (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอดเกลือ | <input type="checkbox"/> หมูกรอบผัดไข่เค็ม (ใหม่) | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ปลาสามรส |



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



088-222-5442 (DTAC)
088-203-2666 (AIS)
088-249-4500 (TRUE)

อาหารคาวประเภทที่ 6 : ผัด ทอด อย่าง อบ (ต่อ)

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> ไก่เทรียกั | <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"/> เต้าหู้เหลืองผัดผงกะหรี่ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดพริกสดโหระพา (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดหมูเด็ก | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะทอด |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดสะบัดซอ | <input type="checkbox"/> หมูปั้นทรงเครื่อง + น้ำจิ้ม*(ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> ฟักทองผัดไข่ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | <input type="checkbox"/> หมูเส้นคลุกจากทอด | <input type="checkbox"/> มะระผัดไข่ใส่แฮม |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเครื่องแกงพริกไทยอ่อน | <input type="checkbox"/> หมูสับก้อนทอดกระเทียม | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบสมุนไพร | <input type="checkbox"/> ลาบหมูก้อนทอด (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย (ราคาพิเศษ) (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบสับปะรด (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ชีโครงหมูอบน้ำผึ้ง | <input type="checkbox"/> ผัดกะหล่ำปลีทอดน้ำปลา |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบพริกไทยดำ | <input type="checkbox"/> ชีโครงหมู/ หมู / ไก่อบสับปะรด | <input type="checkbox"/> ออริจินัลผัดเห็ดรวมมิตร |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบเหล้าแดง | <input type="checkbox"/> ชีโครงหมู / หมู / ไก่อบยอดผัก | <input type="checkbox"/> ผัดผักสี่สหาย |
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอดแกงกะหรี่ญี่ปุ่น | <input type="checkbox"/> ชีโครงหมู / หมู/ ไก่อบซอส (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกทอด* (ราคาพิเศษ) |
| <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราเครื่องในไก่ (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ชีโครงหมูราดซอสเปรี้ยวหวาน | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกอีสานกะเพรากรอบ (ใหม่) |
| <input type="checkbox"/> วุ้นเส้นอกไก่ผัดซีเม่า (ใหม่) | <input type="checkbox"/> กุ้งสด / หมูผัดดอกกะหล่ำ | |

*กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษ คิดราคาเพิ่มท่านละ 20 บาท/เมนู

เมนูข้าวผัด

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดต้มยำ | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดปลาแซลมอน (ใหม่) | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดไส้กรอก |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดแฮมพริกขี้หนู | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดแฮม | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดไข่ แครนรอก |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกระเทียมซอสญี่ปุ่น | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกะเพราหมูคลุก | <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 อร่อยเอิกฉัตร่า 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"/> กุ้งทอดใส่กุ้ง | <input type="checkbox"/> ข้าวตังหน้าตั้ง | <input type="checkbox"/> แฮมทรงเครื่อง |
| <input type="checkbox"/> กุ้งชุบแป้งทอด | <input type="checkbox"/> สลัดกุ้งกรอบ | <input type="checkbox"/> หมูปั้นทรงเครื่อง + น้ำจิ้ม |
| <input type="checkbox"/> เที้ยวกรอบใส่หมู | <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

- กัททิมกรอบ
- บัวลอยเผือก
- สาकुแคนตาลูป
- เต้าส่วน
- ลอดช่อง ข้าวเหนียวดำ น้ำกะทิ
- เผือก ข้าวเหนียวดำ น้ำกะทิ
- กล้วยบวดซี (ใหม่)
- แกงบวดฟักทอง
- รวมมิตรน้ำแข็งไส
- เจาท๊วยน้ำเชื่อม
- มันเทศต้มน้ำขิง
- ถั่วเขียวต้มน้ำตาล (ใหม่)
- ข้าวเหนียวมะม่วง* (ราคาพิเศษ)

*กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษ คิดราคาเพิ่มท่านละ 20 บาท/เมนู

เครื่องดื่มสมุนไพรธรรมชาติ (เลือกได้ 1 รายการ) กรณีไม่อยู่ในเช็ท เพิ่ม 15 บาท/ท่าน

- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำใบเตยหอม
- น้ำกระเจี๊ยบ
- น้ำชาดำเย็น
- น้ำมะขาม
- น้ำตะไคร้

น้ำอัดลมตลอดงาน (เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

- น้ำอัดลม (ตลอดงาน)

ซีโครงหมูพร้อมทาน (Half Rack (ครึ่งแพง) 480 บาท/ชุด , Full Rack (เต็มแพง) 680 บาท/ชุด)

- ซีโครงหมู Half Rack (7 ก้อน)
จำนวน ชุด
- ซีโครงหมู Full Rack (14 ก้อน)
จำนวน ชุด
- สดดั้งเดิม (Original)
- สสเผ็ด (Hot&Spicy)
- สสน้ำผึ้ง (Sweet Honey)
- สดดั้งเดิม (Original)
- สสเผ็ด (Hot&Spicy)
- สสน้ำผึ้ง (Sweet Honey)



ครัวกลาง
ทำใหม่ทุกออเดอร์
มาตรฐานเดียว
และควบคุมคุณภาพ



วัตถุดิบ
ซื้อจากบริษัทชั้นนำ
ผ่านการตรวจโรค
อิสระทุกวัน



วัตถุดิบ
ซื้อจากบริษัทชั้นนำ
ผ่านการตรวจโรค
อิสระทุกวัน



วัตถุดิบ
ซื้อจากบริษัทชั้นนำ
ผ่านการตรวจโรค
อิสระทุกวัน



Promotion SALE
ราคาประหยัด
ทำงานมีประสิทธิภาพสูง
ต้นทุนขายต่ำ
จึงเสนอได้ในราคาถูก



น้ำดื่มระบบ RO
มั่นใจความสะอาด
มาตรฐานเดียวกับ
โรงพยาบาลชั้นนำ



ระบบโลจิสติกส์
รถบรรทุกตู้กับ
รถเราเองกว่า 30 คัน
พร้อมระบบบำรุงรักษา



ระบบฝึกอบรม
เข้มข้นสำหรับ
ธุรกิจอาหารและบริการ
มีฟังก์ชันการและ
Career Path



อุปกรณ์เกรดโรงแรม
เชรามิคเกรดดี
ลงทุนเอง ไม่มียืมวัด
ล้างและอบด้วยเครื่อง
ล้างจาน



Centralize Kitchen
เชฟมืออาชีพ
ประสบการณ์
เป็นเชฟทั้งชีวิต
สจัด สด อร่อย