



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 อรร้อยคุ้ม	ชุดที่ 2 อรร้อย Happy	ชุดที่ 3 อรร้อย VIP	ชุดที่ 4 อรร้อย Extra
ราคาต่อท่าน	148 บาท	168 บาท	198 บาท	228 บาท
รวมรายการ	รวม <del>8</del> รายการ 9 รายการ	รวม <del>10</del> รายการ 11 รายการ	รวม <del>13</del> รายการ 14 รายการ	รวม <del>14</del> 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
<b>โปรฯ ฟรี ค่าขนส่ง*</b>	<b>ฟรี</b>	<b>ฟรี</b>	<b>ฟรี</b>	<b>ฟรี</b>

✓ \*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 ส้อม 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 เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็ง 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](mailto: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"/> ปลาหมูแช่บ่มมะเขือเปราะอ่อน (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"/> 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"/> 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"/> ชูฉีปลาทู                           |
| <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"/> ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน (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"/> ต้มซุปไก่มันฝรั่ง                   | <input type="checkbox"/> ต้มยำรวมมิตร            |

### อาหารคาวประเภทที่ 5 : ไข่

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> ไข่เจียวนมสดทรงเครื่อง | <input type="checkbox"/> ไข่เจียวกุ้ง     | <input type="checkbox"/> ไข่น้ำเห็ดหอม          |
| <input type="checkbox"/> ไข่เจียวแฮม            | <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 |

### อาหารคาวประเภทที่ 6 : ผัด ทอด อย่าง อบ

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> กุ้งสดผัดบล๊อคโคลี่                 | <input type="checkbox"/> ผัดพริกขิงปลาตุ๋น (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"/> ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากราย                  | <input type="checkbox"/> ผัดพริกไทยดำหมู / ไก่ / ปลา         |
| <input type="checkbox"/> กุ้งสดผัดบวบใสไข่                   | <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"/> กุ้งชอสลิม* (ราคาพิเศษ)             | <input type="checkbox"/> ปลาสามรสใส่สับประสด                    | <input type="checkbox"/> หมู / ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย         |
| <input type="checkbox"/> กุ้งชุบแป้งทอดซอสเปรี้ยวหวาน        | <input type="checkbox"/> ปลาราดซอสเปรี้ยวหวาน                   | <input type="checkbox"/> หมู / ไก่ชุบเกร็ดขนมปังทอด          |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดซอสมะขาม                     | <input type="checkbox"/> ปลาทอดสมุนไพร                          | <input type="checkbox"/> สเต็กหมู / ไก่ ซอสพริกไทยดำ         |
| <input type="checkbox"/> กุ้งอบวุ้นเส้น                      | <input type="checkbox"/> ปลาทอดเกล็ดขนมปัง 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"/> สปาเกตตี้ชีส / ไก่ / กุ้ง / ไส้กรอก |
| <input type="checkbox"/> ปลาหมึกผัดผงกระหรี่ (ใหม่)          | <input type="checkbox"/> ดอกกะหล่ำหัวหวานผัดหมูกรอบ (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"/> ไก่หนังจิ้มแจ่ว (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"/> ไก่เทรียก                     | <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"/> ผัดเผ็ดหมูแดง                            | <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"/> ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง                      | <input type="checkbox"/> ผัดกะหล่ำปลีทอดน้ำปลา                          |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบพริกไทยดำ                | <input type="checkbox"/> ซี่โครงหมู/ หมู / ไก่อบสับปะรด           | <input type="checkbox"/> ออริจินัลผัดเห็ดรวมมิตร                        |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบเหล้าแดง                 | <input type="checkbox"/> ซี่โครงหมู / หมู / ไก่อบยอดผัก           | <input type="checkbox"/> ผัดผักสี่สหาย                                  |
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอดแกงกะหรี่ญี่ปุ่น        | <input type="checkbox"/> ซี่โครงหมู / หมู/ ไก่อบซอส (ใหม่)        | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกทอด* (ราคาพิเศษ)                        |
| <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราเครื่องในไก่ (ใหม่)  | <input type="checkbox"/> ซี่โครงหมูราดซอสเปรี้ยวหวาน              | <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 แครสอาก |
| <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"/> ทอดมันข้าวโพดกึ่งสับ | <input type="checkbox"/> บาร์บีคิวไก่                |
| <input type="checkbox"/> ฤกษ์ทองไส้กึ่ง   | <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

- 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



**เชฟมืออาชีพ**  
ประสบการณ์  
เป็นเชฟทั้งชีวิต  
สจัด สด อร่อย