



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



088-222-5442 (DTAC)

088-203-2666 (AIS)

088-249-4500 (TRUE)



ชุดอาหารค็อกเทล

ชุดค็อกเทล	ค็อกเทลชุดที่ 1 ค็อกเทล เ็นจอย	ค็อกเทลชุดที่ 2 ค็อกเทล ปารีส	ค็อกเทลชุดที่ 3 ค็อกเทลพรีเมียม
ราคาต่อท่าน*	238 บาท	308 บาท	378 บาท
รวมรายการ	รวม 7 รายการ	รวม 11 รายการ	รวม 15 รายการ
ประเภทอาหาร			
อาหารฟิงเกอร์ฟู๊ด	4	5	7
จานหลัก	1	2	3
ของหวาน	1	1	2
ผลไม้สดตามฤดูกาล	0	1	1
เครื่องดื่มสมูทไฟร	0	1	1
น้ำดื่มเย็น	1	1	1
ค่าขนส่ง**	ฟรี	ฟรี	ฟรี

- ✓ - **ฟรี ค่าขนส่งเขตกรุงเทพฯ สำหรับการสั่งซื้อ 100 ท่านขึ้นไป (กรณีสั่งไม่ถึง คิดค่าขนส่งตามระยะทาง)
- *ราคาสำหรับจำนวนสั่ง 50 ท่านขึ้นไป และ สำหรับใบกำกับภาษี, ราคาข้างบนเป็นราคาต่อภาชนะมูลค่าเพิ่ม (กรณีน้อยกว่า 100 ท่าน ราคาต่อท่านเพิ่มท่านละ 30 บาท)
- อาหารทุกรายการผลิตโดยโรงงานคุณภาพมาตรฐาน ไม่ใส่ผงชูรสและสารกันบูด วัตถุดิบเกรดดีเยี่ยม รสชาติอร่อย
- เสิร์ฟน้ำดื่มเย็นที่ผ่านมาตรฐาน Reverse Osmosis จึงมั่นใจในความสะอาดและบริสุทธิ์
- ติดต่อทุกวัน 06:00 - 22:00 น., โทร 088-222-5442 (DTAC), 088-203-2666 (AIS), 088-249-4500 (TRUE)
- ✓ - ดูรายละเอียดเพิ่มเติมที่ www.3minutesfood.com

บริการรวม

- จัดอาหารค็อกเทลนอกสถานที่ อาหารผลิตสดใหม่ตามออเดอร์ ใช้วัตถุดิบเกรดดีเท่านั้น ไม่ใส่วัตถุกันเสียและผงชูรส ผลิตในโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ จึงมั่นใจได้ในความสะอาด และปรุงโดยทีมเชฟโรงแรมชั้นนำ
- มีเมนูหลากหลายกว่า 150 รายการ ทั้ง Western Bites, Japanese Bites, Asian Bites และ Main Dish ลูกค้าสามารถเลือกรับประทานได้ตามสไตล์ โดยไม่จำกัดเมนูต่อประเภทของอาหารสำหรับค็อกเทล



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



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

- พร้อมผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ตกแต่งสวยงาม และภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลส มาตรฐาน อุปกรณ์จานกระเบื้อง ถ้วย ซ้อม ส้อม กระดาษเช็ดปาก และไม้จิ้มฟัน
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชั่วโมง (กรณีเลี้ยงพระบริการ 4 ชั่วโมง) กรณีเกินเวลา กรุณาแจ้งล่วงหน้า และคิดราคาเพิ่ม 500 บาทต่อชั่วโมง
- ฟรี ค่าจัดส่งเขตกรุงเทพฯ สำหรับงาน 100 ท่านขึ้นไป หรือคิดตามระยะทาง

เงื่อนไข

- กรุณาส่งล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน (และกรุณาโทรสอบถามล่วงหน้าก่อนชำระเงินมัดจำ)
- เปิด PO มัดจำ 50% สำหรับการยืนยันออเดอร์ (บริษัทฯ รับผิดชอบออเดอร์ เมื่อได้รับเอกสารชำระเงินมัดจำเท่านั้น)
- รับจัดชั้นต่ำ 30 คนขึ้นไป (กรณีจำนวนต่ำกว่า 100 ท่าน บวกเพิ่ม 30 บาทต่อท่านจากราคาปกติ)
- กรณีจัดงานวันอาทิตย์ วันหยุดนักขัตฤกษ์ และนอกเวลาทำการ มีค่าบริการเพิ่ม 500 บาทต่อชั่วโมง
- สำหรับใบกำกับภาษี ราคาอาหารและน้ำดื่มยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- เมื่อชำระเงินมัดจำแล้ว กรุณาส่งเอกสารการชำระเงินมัดจำ, เมนูอาหาร และแผนที่จัดงาน มาที่อีเมล order@3minutesfood.com หรือแฟกซ์มาที่ 02-174-0419



เลือกชุดอาหารคืออกเทล (กรุณาเลือก 1 ชุด)

คืออกเทล เ็นจอย

(7 รายการ)

คืออกเทล ปารีส

(11 รายการ)

คืออกเทล พรีเมียม

(15 รายการ)

ข้อมูลลูกค้า

จำนวนท่าน

วันที่และเวลาจัดงาน

สถานที่จัดงาน

ชื่อผู้ติดต่อและเบอร์โทร

ชื่อบริษัท

ที่อยู่ในการออกบิล

เลขที่ผู้เสียภาษี (ถ้ามี)



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



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

Finger Food

"Western Bites"

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> คานาเบ้กุ้งค็อกเทล | <input type="checkbox"/> พาสต้าฟูซีสลัด | <input type="checkbox"/> เบ็ดอบซอสส้ม |
| <input type="checkbox"/> คานาเบ้หมูอบน้ำผึ้ง | <input type="checkbox"/> พาสต้าเพนเน่สลัด | <input type="checkbox"/> หอยเชลล์อบชีส เนยกระเทียม* |
| <input type="checkbox"/> คานาเบ้ไข่กุ้งพาสเลย์ | <input type="checkbox"/> พัพไก่ | <input type="checkbox"/> ปลาหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์* |
| <input type="checkbox"/> คานาเบ้สลัดไข่ต้ม | <input type="checkbox"/> พัพทูน่า | <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีสเนยกระเทียม* |
| <input type="checkbox"/> คานาเบ้แฮมสับประสด | <input type="checkbox"/> สลัดผลไม้กุ้งทอด | <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ราดซอสพริกมะนาว* |
| <input type="checkbox"/> คานาเบ้ไก่อบเทรียก | <input type="checkbox"/> สลัดผักรวม (น้ำสลัดอิตาเลียน) | <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสมะเขือเทศ* |
| <input type="checkbox"/> คานาเบ้ทูน่าโรส | <input type="checkbox"/> สลัดกุ้งซอสซาซันด์ไอซ์แลนด์ | <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบเทรียก |
| <input type="checkbox"/> คานาเบ้ทูน่าสไปซี่ | <input type="checkbox"/> สลัดอโวคาโดและแฮมมอนน้ำสลัดญี่ปุ่น* | <input type="checkbox"/> ปลาเบ็ดอบ |
| <input type="checkbox"/> กุ้งเสียบไม้ย่างซอสบาร์บีคิว | <input type="checkbox"/> ชีซาร์สลัดกับปลาแฮมมอน | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกพันเบคอน |
| <input type="checkbox"/> บาร์บีคิวไก่ / บาร์บีคิวหมู | <input type="checkbox"/> ชีซาร์สลัด เบคอนนิก | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกหมูรมควันพริกไทยดำ |
| <input type="checkbox"/> กูน่าโคโคน | <input type="checkbox"/> เบคอนพันกุ้ง | <input type="checkbox"/> มินิพิซซ่า |
| <input type="checkbox"/> แครกเกอร์คานาเบ้ปลาไก่ | <input type="checkbox"/> เบคอนพันหอยเชลล์* | <input type="checkbox"/> มินิรา้โคโคน |
| <input type="checkbox"/> ปีกไก่ทอดบาร์บีคิว | <input type="checkbox"/> แซนวิชวุ้นแฮมชีส | <input type="checkbox"/> พิซซ่าโคโคน |
| <input type="checkbox"/> ขนมห้างผักโขมอบชีส | <input type="checkbox"/> ครีวซอซค์แซนวิชแฮมชีส | <input type="checkbox"/> แฮชบราวน์ |
| <input type="checkbox"/> เบคอนพันแอปพาราทิส | <input type="checkbox"/> ครีวซอซค์แซนวิชปลาแฮมมอน | <input type="checkbox"/> ชีสและแคนตาลูปอบเสียบไม้ |

"Japanese Bites"

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> ปลาแฮมมอนสดห่อครีมชีส* | <input type="checkbox"/> มินิเบอร์เกอร์หมูเทรียก | <input type="checkbox"/> สลัดญี่ปุ่น น้ำสลัดงา |
| <input type="checkbox"/> ปลาปลาแฮมมอนทอด* | <input type="checkbox"/> มินิเบอร์เกอร์แฮมมอน | <input type="checkbox"/> เกมปู-กุ้งคลุกซอส |
| <input type="checkbox"/> ส้มตำสาหร่ายญี่ปุ่น | <input type="checkbox"/> เกียวซ่าหมู | <input type="checkbox"/> เกียวซ่าผัก |

"Asian Bites"

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> กว๊ายเตี๋ยลุยสวน | <input type="checkbox"/> กุ้งห่มสไบ | <input type="checkbox"/> ปลาทอดซอสเอ็กซ์โอ |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดซอสมะขาม | <input type="checkbox"/> ขนมห้างน้ำกุ้ง | <input type="checkbox"/> ปลาเนื้อซี่อู๊ว |
| <input type="checkbox"/> เกี้ยวกรอบไส้ปลา | <input type="checkbox"/> ขนมห้างน้ำไก่ดำ | <input type="checkbox"/> ปลาทอดโรยงา |
| <input type="checkbox"/> ไก่ / หมูสะเต๊ะ | <input type="checkbox"/> ค็อกเทลไส้กรอกอีสานกะเพรากรอบ | <input type="checkbox"/> ปลาทอดสมุนไพร |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบราดซอสแจ่ว | <input type="checkbox"/> ไข่ยัดไส้ | <input type="checkbox"/> เบี้ยยัดปลาทอดใบชะพลู |
| <input type="checkbox"/> กว๊ายเตี๋ยหลอดทรงเครื่อง | <input type="checkbox"/> ดูกองไส้กุ้ง | <input type="checkbox"/> ลาบปลาแฮมมอนทอด |
| <input type="checkbox"/> สลัดปลาหมึกรสจัดกับข้าวแต๋น | <input type="checkbox"/> ดูกองไส้หมู | <input type="checkbox"/> ลาบหมูทอด |
| <input type="checkbox"/> ซาลาเปาไส้ครีม / ไส้หมูแดง | <input type="checkbox"/> กอดมันปลา | <input type="checkbox"/> ยำมะม่วงกุ้งกรอบ |
| <input type="checkbox"/> ขนมห้างหมู / ขนมห้างกุ้ง | <input type="checkbox"/> กอดมันกุ้ง | <input type="checkbox"/> ยำหมูย่าง |
| <input type="checkbox"/> หอยจ๊อ | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะทอด | <input type="checkbox"/> มันฮ้อ |
| <input type="checkbox"/> สะเก๋า | <input type="checkbox"/> ปีกไก่ทอดสมุนไพร | <input type="checkbox"/> หมูอบตะไคร้ |
| <input type="checkbox"/> แครกเกอร์ลาบหมู | <input type="checkbox"/> น่องไก่ทอดกระเทียม | <input type="checkbox"/> หมูมะนาว คะน้าสด |

* กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษ คิดราคาเพิ่มท่านละ 20 บาทต่อเมนู

Main Dish

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> กระเพาะปลาน้ำแดง | <input type="checkbox"/> คาร์โบนารากุ้ง | <input type="checkbox"/> สเปกเตตตี้ซี่มาปลาหมึก |
| <input type="checkbox"/> ข้าวต้มทรงเครื่องทะเล | <input type="checkbox"/> คาร์โบนาราแฮม | <input type="checkbox"/> สเปกเตตตี้ซี่มากุ้ง |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกะเพราปลาสด | <input type="checkbox"/> พาสต้าทะเลซอสมะเขือเทศ | <input type="checkbox"/> สเปกเตตตี้ซอสเบคอนกับพริกแห้ง |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกุ้ง | <input type="checkbox"/> พาสต้าทะเลผัดพริกแห้ง | <input type="checkbox"/> สเปกเตตตี้ซอสหอยลาย |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่ | <input type="checkbox"/> พาสต้าแพนเน่แกงเขียวหวานไก่ | <input type="checkbox"/> สเปกเตตตี้ทะเลผัดฉ่า |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดเต้าหู้ | <input type="checkbox"/> ยากิโซบะ | <input type="checkbox"/> ซุปครีมข้าวโพด |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดสามสี | <input type="checkbox"/> ะหมี่กุ้งซอสเปรี้ยวหวาน | <input type="checkbox"/> ซุปครีมผักโขม |
| <input type="checkbox"/> ผัดไทยกุ้งสด | <input type="checkbox"/> สเปกเตตตี้กุ้ง | <input type="checkbox"/> ซุปเห็ด |



ติดต่อฝ่ายขาย (6.00-22.00 น.)



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

Dessert

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> ขนมชั้น | <input type="checkbox"/> ทาร์ตทิว | <input type="checkbox"/> เค้กม็อกค่าอัลมอนต์ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวเหนียวแก้ว | <input type="checkbox"/> ทาร์ตเงาะ | <input type="checkbox"/> มัฟฟินช็อกโกแลต |
| <input type="checkbox"/> ข้าวเหนียวมะม่วง | <input type="checkbox"/> ทาร์ตเชอร์รี่ | <input type="checkbox"/> มัฟฟินบลูเบอร์รี่ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวเหนียวหน้าสังขยา/ปลา/กุ้ง | <input type="checkbox"/> ทาร์ตบลูเบอร์รี่ | <input type="checkbox"/> มัฟฟินสตอเบอร์รี่ |
| <input type="checkbox"/> คัพเค้กคอฟฟี่คาราเมล | <input type="checkbox"/> ทาร์ตผลไม้รวม | <input type="checkbox"/> ช็อคโกมาเบิ้ล บัตเตอร์เค้ก |
| <input type="checkbox"/> เค้กสังขยาใบเตย | <input type="checkbox"/> ทาร์ตลิ้นจี่ | <input type="checkbox"/> มินิเค้กฟอยทอง |
| <input type="checkbox"/> เค้กนิลาไวท์ช็อค | <input type="checkbox"/> บราวนี่ช็อกโกแลตอัลมอนต์ | <input type="checkbox"/> เยลลี่ฟรุตสลัด |
| <input type="checkbox"/> แคนตาลูปนมสด | <input type="checkbox"/> บัตเตอร์ทาร์ต | <input type="checkbox"/> แยมโรลมะนาว |
| <input type="checkbox"/> ช็อคโกแลตอัลมอนต์เค้ก | <input type="checkbox"/> บัตเตอร์เค้ก | <input type="checkbox"/> แยมโรลส้ม |
| <input type="checkbox"/> เดมิชลินี่ | <input type="checkbox"/> บาร์บีคิวผลไม้ | <input type="checkbox"/> แยมโรลช็อคโกแลต |
| <input type="checkbox"/> เดมิชลูกพีช | <input type="checkbox"/> แบล็กฟอเรสเค้ก | <input type="checkbox"/> ลูกชุบ |
| <input type="checkbox"/> เดมิชสับปะรด | <input type="checkbox"/> ผลไม้ในน้ำโซดา | <input type="checkbox"/> วุ้นกะทิใบเตย |
| <input type="checkbox"/> ทองหยับ, ทองหยอด, เม็ดขนุน | <input type="checkbox"/> ฝอยทอง | <input type="checkbox"/> อัลมอนต์เมอแรงค์ |
| <input type="checkbox"/> ก๊อปปี้เค้ก | <input type="checkbox"/> พานาคอตต้า | <input type="checkbox"/> ดับเบิลไอส์ไอ้เค้ก |

เครื่องดื่มสมุนไพร (เลือกได้ 1 รายการ) กรณีไม่อยู่ในเช็ท เพิ่ม 15 บาทต่อท่าน

- | | | |
|--------------------------------------|--|---|
| <input type="checkbox"/> น้ำกระเจียว | <input type="checkbox"/> น้ำใบเตย | <input type="checkbox"/> น้ำลำไย |
| <input type="checkbox"/> น้ำเก๊กฮวย | <input type="checkbox"/> น้ำพืชมัทกับ | <input type="checkbox"/> น้ำทิว |
| <input type="checkbox"/> น้ำแคนตาลูป | <input type="checkbox"/> น้ำพืชมัทสุาวาย | <input type="checkbox"/> น้ำสตอเบอร์รี่ |
| <input type="checkbox"/> น้ำชามะนาว | <input type="checkbox"/> น้ำมะพร้าว | <input type="checkbox"/> น้ำเสาวรส |
| <input type="checkbox"/> น้ำตะไคร้ | <input type="checkbox"/> น้ำมะตูม | <input type="checkbox"/> น้ำอัญชันมะนาว |

เพิ่มน้ำอัดลม +โซดา + น้ำแข็งตลอดงาน (กรณีไม่อยู่ในเช็ท เพิ่ม 45 บาทต่อท่าน)

- น้ำอัดลม +โซดา+ น้ำแข็ง (ตลอดงาน)

ซีโรงหมูพร้อมทาน (ครึ่งแผง 480 บาท/ชุด , เต็มแผง 680 บาท/ชุด)

- | | | | |
|---|-------------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูครึ่งแผง จำนวน.....ชุด | <input type="checkbox"/> รสดั้งเดิม | <input type="checkbox"/> รสเผ็ด | <input type="checkbox"/> รสน้ำผึ้ง |
| <input type="checkbox"/> ซีโรงหมูเต็มแผง จำนวน.....ชุด | <input type="checkbox"/> รสดั้งเดิม | <input type="checkbox"/> รสเผ็ด | <input type="checkbox"/> รสน้ำผึ้ง |