

BUFFET

Best Seller

ชุดบุฟเฟ่ต์	ชุดอร่อยคุ้ม 148.-/ท่าน 9 รายการ	ชุดอร่อย Happy 168.-/ท่าน 11 รายการ	ชุดอร่อย VIP 198.-/ท่าน 14 รายการ	ชุดอร่อย Extra 228.-/ท่าน 16 รายการ
อาหารคาว	5 อย่าง (4 แอ้ม 1) เลือกเอง 4 จัดให้ 1	7 อย่าง (6 แอ้ม 1) เลือกเอง 6 จัดให้ 1	8 อย่าง (7 แอ้ม 1) เลือกเอง 7 จัดให้ 1	9 อย่าง (8 แอ้ม 1) เลือกเอง 8 จัดให้ 1
ข้าวหอมมะลิ	1	1	1	1
ของหวาน	1	1	1	1
ผลไม้ตามฤดูกาล	1	1	2	2
น้ำดื่มเย็น	1	1	1	1
เครื่องดื่มสมุนไพร	-	-	1	1
สลัดผักสด	-	-	-	1

**เงื่อนไข

- โปรโมชันอาหารแถมสำหรับสั่ง 50 ที่ขึ้นไปเท่านั้น
- กรณีสั่งไม่ถึง 50 ที่ มีค่าบริการเพิ่ม 20.-/ที่ (สั่งขั้นต่ำ 30 ที่)
- รายละเอียดโปรโมชั่น ติดต่อสอบถามเพิ่มเติมที่





บริการรวม

- จัดบุฟเฟ่ต์นอกสถานที่ อาหารผลิตตามออเดอร์ ใช้วัตถุดิบเกรดดีเท่านั้น ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ผลิตในโรงงานที่ได้มาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร อาหารปรุงโดยเชฟมากประสบการณ์
- ผ้าปูโต๊ะสะอาด สวยงาม พร้อมภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสมาตรฐาน
- อุปกรณ์รับประทานอาหาร จาน ถ้วย ช้อน ส้อม เป็นแบบใช้ครั้งเดียว ผลิตจากซานอ้อย แข็งแรง ทนทาน ใช้บรรจุอาหารได้ปลอดภัย มีกระดาษเช็ดปาก และไม้จิ้มฟัน
- ระยะเวลาบริการ 3 ชั่วโมง (กรณีมีบริการอาหารเลี้ยงพระ ระยะเวลาบริการ 4 ชั่วโมง) กรณีต้องการต่อเวลา กรุณาแจ้งล่วงหน้า และมีค่าบริการเพิ่ม 500 บาทต่อชั่วโมง

บริการ

- ต้องการน้ำสมุนไพรเพิ่ม (ธรรมชาติ 100% ไม่ใส่สารกันบูด) ราคาเพิ่ม 15 บาท/กาน
- ต้องการน้ำอัดลม (พร้อมน้ำแข็ง) ราคาเพิ่ม 30 บาท/กาน

อาหารเลี้ยงพระ

- กรณีมีเลี้ยงถวายอาหารพระและเลี้ยงอาหารแขก สามารถสั่งอาหารถวายพระและเลี้ยงแขกเป็นรายการและราคาเดียวกัน (เลือกตามตามชุดบุฟเฟ่ต์ด้านบน) โดยมีค่าอุปกรณ์ถวายพระดังนี้
 - จัดชุดขันโตก เพิ่ม 100 บาท/ขันโตก (1 ขันโตกต่อพระ 1 รูป)
 - จัดพระวง เพิ่ม 250 บาท/วง (1 วง จัดเลี้ยงพระ 4-5 รูป)
- กรณีที่นิมนต์พระมาฉันเข้าที่บ้าน และต้องการถวายอาหารเพลเพิ่ม เพื่อให้พระนำกลับไปฉันที่วัด สามารถสั่งชุดอาหารถวายพระแบบคอนโด ราคา 450.-/ชุด (อาหารคาว 3 อย่าง ขนมหวาน พร้อมข้าวหอมมะลิ)
- อุปกรณ์ถวายอาหารพระใช้แยกออกจากชราวาส

เงื่อนไขบริการ

- สั่งจองล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน ก่อนวันจัดงานจริง (กรุณาโทรสอบถามคิวว่างก่อนโอนชำระมัดจำ)
- รับมัดจำจองคิวยอด 70 % ของใบเสนอราคา (บริษัทฯ รับยืนยันออเดอร์ เมื่อได้รับหลักฐานการชำระมัดจำเท่านั้น)
- รับจัดขั้นต่ำ 30 ท่านขึ้นไป (กรณีต่ำกว่า 50 ท่าน คิดราคาเพิ่ม 20 บาท/กาน จากราคาปกติ)
- ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7 % (กรณีต้องการใบกำกับภาษี กรุณาแจ้งฝ่ายขาย)

3

ติดต่อฝ่ายขาย

088-203-2666

อาหารคาวประเภทที่ 1 : ยำ สลัด

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> ยำสลัดหมูตะไคร้ | <input type="checkbox"/> ยำสามกรอบ* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> สลัดไก่อบเกลือกระเทียม |
| <input type="checkbox"/> ยำหมูยอ | <input type="checkbox"/> กุน้ำยำสลัด | <input type="checkbox"/> สลัดไก่ทอดน้ำสลัดโยเกิร์ต |
| <input type="checkbox"/> ยำกุนเชียง** (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> ยำปลาคุฟู | <input type="checkbox"/> สลัดผักกึ่งทอด |
| <input type="checkbox"/> หมูมะนาว | <input type="checkbox"/> ปลาแดดเดียว + ยำมะม่วง | <input type="checkbox"/> สลัดผักผลไม้ห้าสี |
| <input type="checkbox"/> พล่าหมูแฮมมะเขือประาะอ่อน | <input type="checkbox"/> ลาบหมู | <input type="checkbox"/> ยำเห็ดรวมมิตรเจ |
| <input type="checkbox"/> ยำผักสดน้ำพริกเผาอกไก่ย่างตะไคร้ | <input type="checkbox"/> ลาบไก่ | <input type="checkbox"/> ยำซี่งไ้กะเล** (มีส่วนผสมหมู) |
| <input type="checkbox"/> ยำไก่ย่างพริกไทยดำ | <input type="checkbox"/> ยำซี่งไ้หมูสับ | <input type="checkbox"/> ยำเห็ดขุบแป้งทอด** (มีส่วนผสมหมู) |
| <input type="checkbox"/> ยำไก่สับผักรวม | <input type="checkbox"/> ยำซี่งไ้ไก่สับ | <input type="checkbox"/> ยำห้วปล้กึ่งสด** (มีส่วนผสมหมู) |
| <input type="checkbox"/> ยำผักบุงทอด** (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> สลัดผักไก่ต้ม | |

อาหารคาวประเภทที่ 2 : น้ำพริก+ผักสด

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> เต้าเจี้ยวหลน + ผักสด** (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด | <input type="checkbox"/> น้ำพริกอ่อนเจ + ผักสด |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกกะปิ + ผักสด | <input type="checkbox"/> น้ำพริกมะม่วง + ผักสด | <input type="checkbox"/> ปลาทุกทอด (ยกเว้นออร์อัยคัม) |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาทู + ผักสด | <input type="checkbox"/> น้ำพริกหนุ่ม + ผักสด | <input type="checkbox"/> ปลาสดทอด* (ราคาพิเศษ) (ยกเว้นออร์อัยคัม) |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาทูคั่ว + ผักสด | <input type="checkbox"/> น้ำพริกลงเรือ + ผักสด ** (มีส่วนผสมหมู) | |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาแซลมอน + ผักสด | <input type="checkbox"/> น้ำพริกอ่อน + ผักสด** (มีส่วนผสมหมู) | |

(ยกเว้นออร์อัยคัม) กรณีสั่งซื้อชุดออร์อัยคัมไม่สามารถเลือกได้

(ราคาพิเศษ) กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษคิดราคาเพิ่มท่านละ 15 บาท/เมนู

หมายเหตุ ** คือเมนูที่มีส่วนผสมของหมู

อาหารคาวประเภทที่ 3 : แกงเผ็ด

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> แกงมันมันไก่ | <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่อิสลาม (ไม่ใส่เลือด) แดมขนมจีน | <input type="checkbox"/> แกงสับชะอมผักรวมไข่ทอดกุ้งสด |
| <input type="checkbox"/> แกงพะแนงหมู | <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย แดมขนมจีน | <input type="checkbox"/> แกงเสียงกุ้งสด |
| <input type="checkbox"/> แกงพะแนงไก่ | <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย (ไม่รับขนมจีน) | <input type="checkbox"/> แกงเหลืองน่องไม้ดอง |
| <input type="checkbox"/> แกงพะแนงหมูซี่โครงอ่อน* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> แกงปลาอย่างใบชะพลู | <input type="checkbox"/> น้ำยาป่า แดมขนมจีน |
| <input type="checkbox"/> แกงคั่วหมูตั้งมะละกอสับ | <input type="checkbox"/> น้ำยาน้ำพริก แดมขนมจีน | <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดเปิดย่าง* (ราคาพิเศษ) |
| <input type="checkbox"/> แกงเทโพหมู | <input type="checkbox"/> อุ้จี่ปลา | <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานลูกชิ้นแฉง แดมขนมจีน |
| <input type="checkbox"/> แกงหมูพริกทองขลุขลุ | <input type="checkbox"/> อุ้จี่กุ้ง | <input type="checkbox"/> แกงกะหรี่ไก่ |
| <input type="checkbox"/> แกงไก่พริกทองขลุขลุ | <input type="checkbox"/> ต้มกะทิสายบัวกุ้งสด | <input type="checkbox"/> แกงไก่หน่อไม้สด |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่ แดมขนมจีน | <input type="checkbox"/> แกงสับมะละกอกุ้ง | <input type="checkbox"/> แกงคั่วพริกไก่ |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่ ไรตักทอด* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> แกงสับกุ้ง | <input type="checkbox"/> แกงคั่วสับประรด |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่ (ไม่รับขนมจีน) | <input type="checkbox"/> แกงสับปลา | <input type="checkbox"/> แกงคั่วผักบุ้ง |

อาหารคาวประเภทที่ 4 : แกงจัด ต้มยำ

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> แกงจัดเต้าหู้หมูสับ สาหร่าย ผักกาดขาว | <input type="checkbox"/> ต้มยำงาหมู | <input type="checkbox"/> ต้มยำปลา |
| <input type="checkbox"/> แกงป่าลูกชิ้นปลาทราย | <input type="checkbox"/> ต้มยำกระดูกหมูอ่อนใส่หัวปลี | <input type="checkbox"/> ต้มยำกุ้ง |
| <input type="checkbox"/> แกงป่าไก่ | <input type="checkbox"/> ซุปเต้าหู้ขาวโถ่ฉีก | <input type="checkbox"/> ต้มยำทะเล |
| <input type="checkbox"/> ไข่น้ำหมูสับเห็ดหอม | <input type="checkbox"/> ตุ้นพริกไก่มะนาวดอง | <input type="checkbox"/> ต้มยำรวมมิตร |
| <input type="checkbox"/> ต้มเห็ด | <input type="checkbox"/> ตุ้นปีกไก่เห็ดหอมเยื่อไผ่ | <input type="checkbox"/> ต้มจัดหมูสับผักกาดดอง |
| <input type="checkbox"/> ต้มมะระยัดไส้หมู | <input type="checkbox"/> ต้มซูปไก่มันฝรั่ง | <input type="checkbox"/> ต้มพะไลเจ |
| <input type="checkbox"/> ไข่มะระยัดไส้หมูสามชั้นเห็ดหอม | <input type="checkbox"/> ต้มยำไก่บ้านใบมะขาม | <input type="checkbox"/> ต้มจืดง่าย |
| <input type="checkbox"/> หมูตุ๋นจืดเห็ดหอม* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> ต้มยำไก่ | <input type="checkbox"/> แกงสับผักรวมเจ |
| <input type="checkbox"/> ตุ้นซี่โครงหมูเห็ดหอมเยื่อไผ่* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> ต้มโคล้งไก่บ้าน | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ตุ๋นเห็ดหอมเจ |
| <input type="checkbox"/> ต้มแซบกระดูกหมูอ่อน | <input type="checkbox"/> ต้มสับปลา | <input type="checkbox"/> ต้มยำทะเล |

(ยกเว้นอร่อยคุ้ม) กรณีสั่งซื้อชุดอร่อยคุ้มไม่สามารถเลือกได้

(ราคาพิเศษ) กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษคิดราคาเพิ่มท่านละ 15 บาท/เมนู

หมายเหตุ ** คือเมนูที่มีส่วนผสมของหมู

อาหารคาวประเภทที่ 5 : ไข่

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> ไข่เจียวนมสดหมูสับทรงเครื่อง | <input type="checkbox"/> ไข่ยัดไส้ ** (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> ไข่เจียวกุ้ง |
| <input type="checkbox"/> ไข่เยี่ยวม้าหมูสับกะเพรากรอบ | <input type="checkbox"/> ไข่เจียวแฮม | <input type="checkbox"/> ไข่ลูกเขย |
| <input type="checkbox"/> ไข่ดาวหมูสับทรงเครื่อง | <input type="checkbox"/> ไข่เจียวหมูสับ | <input type="checkbox"/> ไข่ตุ๋นเห็ดหอม |
| <input type="checkbox"/> ไข่น้ำหมูสับเห็ดหอม | <input type="checkbox"/> ไข่เจียวหัวไชโป้ว | <input type="checkbox"/> ไข่ตุ๋นหมูสับ |
| <input type="checkbox"/> ไข่พะโล้หมูสามชั้นเห็ดหอม | | |

อาหารคาวประเภทที่ 6 : ผัด กอด อบ ย่าง

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> เต้าหู้น้ำแดง (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> โก่หนังจิ้มแจ่ว(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> หมูกรอบผัดไข่เค็ม* (ราคาพิเศษ) |
| <input type="checkbox"/> กุ้งอบวุ้นเส้น (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> โก่ทอดเกลือ(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ผัดผักรวมมิตรกุ้ง |
| <input type="checkbox"/> กุ้งสดผัดบล็อกโคลี่ | <input type="checkbox"/> ผัดพริกขิงปลาตุ๋นฟู | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าหมู |
| <input type="checkbox"/> กุ้งผัดโป๊ยเซียน | <input type="checkbox"/> ผัดผัดปลาตุ๋นทอดกรอบ | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าหมูกรอบ |
| <input type="checkbox"/> กุ้งผัดผักกาดขาว | <input type="checkbox"/> ผัดผัดลูกชิ้นปลาทราย | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าปลาเค็ม |
| <input type="checkbox"/> กุ้งสดผัดบวบใส่ไข่ | <input type="checkbox"/> ปลาผัดเต้าซี่ | <input type="checkbox"/> ผัดพริกไทยดำไก่ |
| <input type="checkbox"/> ผัดยอดมะพร้าวกุ้ง | <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราปลาสด* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> ผัดพริกไทยดำปลา |
| <input type="checkbox"/> กุ้งชอสับ* (ราคาพิเศษ)(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ปลาสามรสใส่สับปะรด | <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราไก่ |
| <input type="checkbox"/> กุ้งชุบแป้งทอดซอสเปรี้ยวหวาน | <input type="checkbox"/> ปลาราดซอสเปรี้ยวหวาน | <input type="checkbox"/> ผักพริกสดหมู |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดซอสมะขาม | <input type="checkbox"/> ปลาทอดสมุนไพร (ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ผักพริกสดไก่ |
| <input type="checkbox"/> กุ้งทอดคั่วเกลือผัดพริกไทยดำ(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ปลาทอดเกลือจมนมบิง ราดยำแอปเปิ้ล | <input type="checkbox"/> ผักพริกสดต้มหมู |
| <input type="checkbox"/> ปลาหมึกผัดไข่เค็ม | <input type="checkbox"/> ปลาทอดน้ำตก(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> หมูทอดกระเทียมพริกไทย(ยกเว้นออร์อัยคัม) |
| <input type="checkbox"/> ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ | <input type="checkbox"/> ถั่วลันเตาผัดหมู | <input type="checkbox"/> ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย(ยกเว้นออร์อัยคัม) |
| <input type="checkbox"/> ปีกไก่ทอดสมุนไพร(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ดอกกะหล่ำถั่วหวานผัดหมูกรอบ | <input type="checkbox"/> หมูชุบเกร็ดขนมปังทอด(ยกเว้นออร์อัยคัม) |
| <input type="checkbox"/> ปีกไก่หั่นแดง(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> สายบัวผัดหมูสับ | <input type="checkbox"/> ไก่ชุบเกร็ดขนมปังทอด(ยกเว้นออร์อัยคัม) |
| <input type="checkbox"/> กะหล่ำปลีผัดน้ำมันหอยเบคอนกรอบ | <input type="checkbox"/> มะเขือยาวผัดเต้าเจี้ยวหมูสับ | <input type="checkbox"/> สตีกไก่ซอสพริกไทยดำ |
| <input type="checkbox"/> ผักกาดคองผัดไข่หมูสับ | | |

(ยกเว้นออร์อัยคัม) กรณีสั่งซื้อชุดออร์อัยคัมไม่สามารถเลือกได้

(ราคาพิเศษ) กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษคิดราคาเพิ่มท่านละ 15 บาท/เมนู

หมายเหตุ ** คือเมนูที่มีส่วนผสมของหมู

อาหารคาวประเภทที่ 6 : ผัด ทอด อบ ย่าง (ต่อ)

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> กะเลผัดฉ่า | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดหมูเต่าง | <input type="checkbox"/> ผัดผักร้าสหาย |
| <input type="checkbox"/> ผัดขี้เมาทะเล | <input type="checkbox"/> หมูเส้นคลุกจากทอด(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกไก่ทอด*(ราคาพิเศษ) |
| <input type="checkbox"/> เต้าหู้ญี่ปุ่นผัดไก่สับ | <input type="checkbox"/> ซีโครงหมูอบน้ำผึ้ง*(ราคาพิเศษ)(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกอีสานกะเพรากรอบ |
| <input type="checkbox"/> เต้าหู้ปลาสามรส | <input type="checkbox"/> ซีโครงหมูอบสับปะรด*(ราคาพิเศษ)(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะทอด (ยกเว้นออร์อัยคัม) |
| <input type="checkbox"/> ไก่เทรียก | <input type="checkbox"/> ซีโครงหมูอบยอดผัก*(ราคาพิเศษ)(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ปลาหมึกยัดไส้หมูสับผัดกะเพรา*(ราคาพิเศษ) |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดขมิ้น | <input type="checkbox"/> หมูอบยอดผัก(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ฟองเต้าหู้ผัดสับปะรดเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดขิง | <input type="checkbox"/> ไก่อบยอดผัก(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> เต้าหู้น้ำแดงเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดพริกสดโหระพา | <input type="checkbox"/> ซีโครงหมูอบซอส*(ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ทรงเครื่องเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | <input type="checkbox"/> หมูอบซอส(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> เต้าหู้น้ำตกเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเครื่องแกงพริกไทยอ่อน | <input type="checkbox"/> ไก่อบซอส(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ผัดขิงเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบสมุนไพร(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> ซีโครงหมูราดซอสเปรี้ยวหวาน*(ราคาพิเศษ)(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> มะระผัดผักกาดทองเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบสับปะรด(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> กุ้งสดผัดดอกกะหล่ำ | <input type="checkbox"/> ผัดผักร้าสดทองเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบพริกไทยดำ(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> หมูผัดดอกกะหล่ำ | <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบเหล้าแดง(ยกเว้นออร์อัยคัม) | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ปลาราดซอสเปรี้ยวหวาน | <input type="checkbox"/> มะเขือยาวผัดเต้าเจี้ยวเจ |
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอดแกงกะหรี่ญี่ปุ่น | <input type="checkbox"/> เต้าหู้เหลืองผัดผงกะหรี่ | <input type="checkbox"/> ผัดเปรี้ยวหวานเจ |
| <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราเครื่องในไก่ | <input type="checkbox"/> พริกทอดผัดไข่ | <input type="checkbox"/> ผัดโป๊ยกะเทียมเจ |
| <input type="checkbox"/> ซาหมูน้ำแดงยอดผัก*(ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> มะระผัดไข่ใส่หนม | <input type="checkbox"/> ผัดเห็ดหวานเจ |
| <input type="checkbox"/> ตับหมูผัดต้นหอมญี่ปุ่น | <input type="checkbox"/> ต้นอ่อนทานตะวันผัดน้ำมันหอย*(ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> ผัดเม็ดมะม่วงเจ |
| <input type="checkbox"/> คั่วกลิ้งหมู | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย | |
| <input type="checkbox"/> ออริจินัลผัดเห็ดรวมมิตร | <input type="checkbox"/> ผัดผักร้าสดปลีทอดน้ำปลา | |

อาหารคาวประเภทที่ 7 : เส้น

- | | | |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> สปากัดตี่จี่มาไก่ | <input type="checkbox"/> มักระไรนึ่งไก่ | <input type="checkbox"/> หมี่กะทิ |
| <input type="checkbox"/> สปากัดตี่จี่มากุ้ง | <input type="checkbox"/> มักระไรนึ่งกุ้ง | <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าเจ |
| <input type="checkbox"/> สปากัดตี่จี่มาไส้กรอก | <input type="checkbox"/> มักระไรนึ่งไส้กรอก | <input type="checkbox"/> ผัดหมี่รวมเจ |
| <input type="checkbox"/> เส้นหมี่ผัดกระเจต | <input type="checkbox"/> จุ้นเส้นอกไก่ผัดขี้เมา | |

(ยกเว้นออร์อัยคัม) กรณีสั่งซื้อชุดออร์อัยคัมไม่สามารถเลือกได้

(ราคาพิเศษ) กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษคิดราคาเพิ่มท่านละ 15 บาท/เมนู

หมายเหตุ ** คือเมนูที่มีส่วนผสมของหมู



ติดต่อฝ่ายขาย

088-203-2666

เมนูประเภทข้าวผัด

- | | | |
|---|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดต้มยำ | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดปลาแซลมอน | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดหมู |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดแฮมพริกจี่หนู** (มีส่วนผสมของหมู) | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกะเพราหมูคอก | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดไก่ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดซอสกระเทียมญี่ปุ่น | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกุนเชียง ** (มีส่วนผสมของหมู) | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดทะเล |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดปลาเค็ม | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดไส้กรอก | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดเจ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดกะเพราปลาสดคอก* (ราคาพิเศษ) | <input type="checkbox"/> ข้าวผัดไข่ แครอท | |

เมนูอาหารควาพิเศษ (เฉพาะชุดอร่อย Extra เท่านั้น)

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> ผัดไทยกุ้งสด | <input type="checkbox"/> กุ้งทอดไส้กุ้ง | <input type="checkbox"/> สลัดกุ้งกรอบ |
| <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> กุ้งชุบแป้งทอด | <input type="checkbox"/> ส้มตำผลไม้ |
| <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> เกี้ยวกรอบไส้หมู | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกทอด |
| <input type="checkbox"/> กอดมันกุ้ง (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> กอดมันปลา | <input type="checkbox"/> บาร์บีคิวไก่ |
| <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะสด | <input type="checkbox"/> กอดมันข้าวโพดกุ้งสับ | <input type="checkbox"/> หม่อมทรงเครื่อง (มีส่วนผสมหมู) |
| <input type="checkbox"/> หอยจ๊อ | <input type="checkbox"/> ข้าวคังหน้าตั้ง (มีส่วนผสมหมู) | <input type="checkbox"/> หมูปั้นทรงเครื่อง + น้ำจิ้ม |

ขนมหวาน

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> ทับทิมกรอบ (B) | <input type="checkbox"/> เผือก ข้าวเหนียวดำ น้ำกะทิ | <input type="checkbox"/> มันเทศต้มน้ำจิง |
| <input type="checkbox"/> บัวลอยเผือก | <input type="checkbox"/> กล้วยบวดซี่ | <input type="checkbox"/> ถั่วเขียวต้มน้ำตาล |
| <input type="checkbox"/> สาเกแค้นตาลูป | <input type="checkbox"/> แกงบวดฟักทอง | <input type="checkbox"/> ข้าวเหนียวมะม่วง* (ราคาพิเศษ) |
| <input type="checkbox"/> เต้าส่วน | <input type="checkbox"/> รวมนิตรน้ำแข็งใส | <input type="checkbox"/> กล้วยเชื่อมโบราณ |
| <input type="checkbox"/> ลอดช่อง ข้าวเหนียวดำ น้ำกะทิ | <input type="checkbox"/> เฉาก๊วยน้ำเชื่อม | <input type="checkbox"/> ขนมกล้วย |
| <input type="checkbox"/> ลูกตาลลอยแก้ว | | |

(ยกเว้นอร่อยคุ้ม) กรณีสั่งซื้อชุดอร่อยคุ้มไม่สามารถเลือกได้

(ราคาพิเศษ) กรณีเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษคิดราคาเพิ่มท่านละ 15 บาท/เมนู

หมายเหตุ ** คือเมนูที่มีส่วนผสมของหมู



ติดต่อฝ่ายขาย

088-203-2666

เครื่องดื่มสมุนไพรธรรมชาติ (เลือกได้ 1 รายการ) *กรณีไม่อยู่ในเซิต เพิ่ม 15 บาท/ท่าน

- น้ำเก๊กฮวย
- น้ำชาดำเย็น

- น้ำใบเตยหอม
- น้ำมะขาม

- น้ำกระเจี๊ยบ
- น้ำตะไคร้

น้ำอัดลมตลอดงาน (เพิ่ม 30 บาท/ท่าน)

- น้ำอัดลม(ตลอดงาน)

ซีโครงหมอบพร้อมทาน รสต้นตำหรับ

- Half Rack (ครึ่งแผง) 350 บาท/ชุด
จำนวนชุด

- Full Rack (เต็มแผง) 700 บาท/ชุด
จำนวนชุด



ติดต่อฝ่ายขาย

088-203-2666

เมนูอาหารเจ

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> ยำเห็ดรวมมิตรเจ | <input type="checkbox"/> ฟองเต้าหู้ผัดสับปะรดเจ | <input type="checkbox"/> มะเข็ยาวผัดเต้าเจี้ยวเจ |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกอ่องเจ + ผักสด | <input type="checkbox"/> เต้าหู้น้ำแดงเจ | <input type="checkbox"/> ผัดเปรี้ยวหวานเจ |
| <input type="checkbox"/> ต้มพะไลเจ | <input type="checkbox"/> เต้าหู้ทรงเครื่องเจ | <input type="checkbox"/> ผัดโป๊ยเซียนเจ |
| <input type="checkbox"/> ต้มจับฉ่ายเจ | <input type="checkbox"/> เต้าหู้น้ำตาลเจ | <input type="checkbox"/> ผัดเห็ดหวานเจ |
| <input type="checkbox"/> แกงส้มผักรวมเจ | <input type="checkbox"/> ผัดจิงเจ | <input type="checkbox"/> ผัดเม็ดมะม่วงเจ |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานลูกชิ้นเจ แกรมขนมจีน | <input type="checkbox"/> มะระผัดผักกาดทองเจ | <input type="checkbox"/> ก๋วยเตี๋ยวลดหน้ำเจ |
| <input type="checkbox"/> เต้าหู้ตุ๋นเห็ดหอมเจ | <input type="checkbox"/> ผัดผักกาดทองเจ | <input type="checkbox"/> ผัดหมี่รวมเจ |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดเจ | <input type="checkbox"/> ผัดกะเพราเจ | |

เมนูขนมหวานเจ

- | | | |
|---|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> เต้าส่วน | <input type="checkbox"/> กัทิมกรอบ | <input type="checkbox"/> ถั่วเขียวต้มน้ำตาล |
| <input type="checkbox"/> ลอดช่อง ข้าวเหนียวคำ น้ำกะทิ | <input type="checkbox"/> กล้วยบวชชี | |