



BUFFET MENU

updated 1 June 2015

package 1 : thai buffet

- 8 items + น้ำสมุนไพรม + น้ำดื่ม / 550 THB++
- 10 items + น้ำสมุนไพรม + น้ำดื่ม / 650 THB++
- 11 items + น้ำสมุนไพรม + น้ำดื่ม / 700 THB++
- 12 items + น้ำสมุนไพรม + น้ำดื่ม / 750 THB++

additional price per item + 50 THB++

- ** ราคานี้ บริการข้าวสวย / ข้าวกล้องดอย ฟรี
- ** สามารถเปลี่ยนน้ำสมุนไพรมเป็นชากาแฟได้
- ** ถ้าต้องการเพิ่มน้ำสมุนไพรมหรือ ชากาแฟ เพิ่ม 40 บาท ต่อท่าน
- ** ถ้าต้องการน้ำสมุนไพรมและชากาแฟ โดยไม่เอาน้ำดื่ม เพิ่ม 30 บาท ต่อท่าน

condition

- * ราคาข้างต้นยังไม่รวม tax & service charge และ ค่าบริการนอกสถานที่
- * ค่าบริการนอกสถานที่ขึ้นอยู่กับจำนวนแขก และ ระยะทางการขนส่ง โดยรวมถึงค่าบริการดังนี้ พนักงานบริการ + ค่าขนส่ง
- * ราคานี้ยังไม่รวมค่าจัดดอกไม้ และ การตกแต่งสถานที่
- * กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน
- * ราคาข้างต้นนี้รวมโต๊ะจัดวางอาหาร พร้อมผ้าปูโต๊ะขาว อุปกรณ์จัดเลี้ยงนอกสถานที่ ภาชนะ แก้วน้ำ
- * ระยะเวลาให้บริการคิดตามเวลาที่เขียนไว้ในใบเสนอราคา หากเกินเวลาดำหนด คิดชั่วโมงละ 500 บาท เศษของชั่วโมงคิดเป็น 1 ชม.
- * กรุณาชำระค่ามัดจำล่วงหน้า 50 % ภายในวันที่กำหนดไว้ในใบเสนอราคา
- * การยกเลิก เป็นไปตามข้อตกลงที่เขียนไว้ในใบเสนอราคา

Thai Buffet Menu

อาหารทานเล่น					
1	ปอเปี๊ยะสด	10	ก๋วยเตี๋ยวนก	19	เมี่ยงเปิดกรอบ
2	ปอเปี๊ยะทอดใส่หมู	11	หมู / เนื้อสะเต๊ะ	20	ปีกไก่ทอดสมุนไพรม
3	ปอเปี๊ยะทอดใส่ผัก	12	ไส้กรอกอีสาน	21	ขนมผักกาด
4	กุ้งห่มผ้า	13	ก๋วยเตี๋ยวลุยสวย	22	ข้าวตัง-ห่อหมก
5	หมูโสร่ง	14	มันบดใส่น้ำ / หมู	23	ขนมปังหน้าหมู
6	ขลุ่ยครีมชีส มะเขือเทศซลซ่า	15	กระทงทอง	24	ทอดมันปลากราย
7	ขนมถ้วยเงิน	16	ม้าฮ้อย	25	หัวกุ้งทอด
8	แป้งลิบใส่ปลา	17	เมี่ยงปลากรอบ	26	เผือก-ข้าวโพด-เต้าหู้ทอด
9	สาหร่ายใส่หมู	18	เมี่ยงปลาทุ		

Thai Buffet Menu

ยำ / ลาบ / น้ำตก					
1	ยำเชียงไฮ้	11	ยำมะเขือยาวไข่ต้มยางมะตูม	21	ปล่าไก่ / กุ้ง
2	ยำก้านคะน้า	12	ยำขมิ้นขาว	22	ปล่าเนื้อ / หมูย่าง ใส่มังคุด
3	ยำถั่วพูลู	13	ยำคอหมูย่าง	23	ลาบไก่ / หมู / เนื้อ / เป็ด / ปลาตุ๋น
4	ยำผักบุ้งทอดกรอบ	14	ยำเนื้อย่าง	24	ลาบหมูปิ้ง
5	ยำปลาดุกฟู	15	ยำมะม่วงแคะใส่ปลาดุกย่าง	25	ลาบไก่ทอด
6	ยำกุ้งฟู	16	ยำผลไม้	26	ลาบเห็ด ข้าวเหนียวทอด
7	ยำตะไคร้กุ้งสด	17	ยำส้มโอ	27	ส้มตำไทย / ปู / ปลาร้า
8	ยำเปิดกรอบแอปเปิ้ลเขียว	18	ยำวุ้นเส้น	28	ส้มตำผลไม้ไทยใส่เปิดอีหลียรมควัน
9	ยำวุ้นเส้นเสฉวน	19	ยำปลาทอดสมุนไพร	29	น้ำตกคอหมู / เนื้อย่าง
10	ยำแหลมข้าวทอด	20	ยำมะม่วงเต้าหู้ฟู	30	ซูปหน่อไม้

เครื่องจิ้ม					
1	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ผักเคียง	9	น้ำพริกไข่ปู ผักแนม	17	ยำเห็ดโคน ปลาตุ๋นฟู
2	น้ำพริกไข่เค็ม ผักสด	10	น้ำพริกปลาย่าง ปลาช่อนแดดเดียว ผักแนม	18	หลนปลาอินทรีเค็ม ผักแนม
3	น้ำพริกมะม่วง ปลาสลิด ผักแนม	11	น้ำพริกพริกไทยสด แนมไข่เจียว	19	หลนเต้าเจี้ยว ปลาช่อนแดดเดียว
4	น้ำพริกเห็ด แคบหมู ผักสด	12	น้ำพริกลงเรือ หมูหวาน ผักแนม	20	หลนไข่เค็ม ผักแนม
5	น้ำพริกนครบาล หมูฝอย ผักแนม	13	น้ำพริกหน้าเลียบ ผักแนม	21	หลนแหลม ผักแนม
6	น้ำพริกอ่อน ไข่ต้มยางมะตูม ผักต้ม	14	น้ำพริกแมงดา ปลาตะเพียนทอด	22	หลนปูเค็ม ผักแนม
7	น้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว ผักต้ม	15	แลร์งว่า ปลาตุ๋นฟู	23	กะปิควั ผักแนม
8	น้ำพริกมะกรูด ปลาทุทอด ผักเคียง	16	สะเดา น้ำปลาร้าหวาน กุ้งเผา	24	เห็ดคั่วสมุนไพร ฟองเต้าหู้ทอด ผักสด

ผัก					
1	ผัดผักรวม	8	ผัดผักฮ่องกงใส่เบคอนรมควัน	15	เกี่ยมฉ่ายผัดใส่กระเพาะหมู
2	ผัดผักบุ้งไฟแดง	9	ผัดหน่อไม้ฝรั่งใส่กุ้ง / ไก่ / หมู	16	ผัดถั่วงอกใส่ข้าวโพดอ่อน
3	ผัดผักบุ้งโต้วขาว	10	ผัดสายบัว	17	ไข่โป้วผัดไข่
4	ผัดผักบุ้งใส่เคย	11	พริกทองผัดไข่	18	ผัดยอดมะพร้าวกุ้งสด
5	ผัดคะน้าน้ำมันหอย	12	กวยช่ายผัดตับ	19	ผัดบวบ
6	ผัดคะน้าหมูกรอบ	13	กวยช่ายขาวผัดหมูกรอบ		
7	ผัดคะน้าปลาเค็ม	14	เกี่ยมฉ่ายผัดไข่		

Thai Buffet Menu

ผัด / กับข้าว

1	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	16	สตูไก่	31	ปลาหมึกย่างยัดไส้ไข่เค็ม
2	ไก่ผัดตะไคร้กรอบ	17	สตูลิ้นวัว	32	ไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ
3	ไก่บ้านผัดพริกไทยดำ	18	หมู / เนื้ออบยอดคะน้า	33	ห่อหมกปลาช่อน / (ข้าวตัง)
4	ไก่ผัดพริก	19	หมูฮ้อง	34	ปลาทุต้มเค็ม
5	ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน	20	หมูต้มเค็ม	35	ปลาแห้งแดงโม
6	ไก่ผัดพริกเกลือ	21	กระดุกหมูอ่อนผัดกระเพรา	36	ปลาตุ๋นทุกกับกะทอน (seasonal)
7	ไก่ผัดกระเพรา	22	แหนมผัดไข่ใส่กระเทียมดอง	37	ไข่ตุ๋น
8	หมู / เนื้อผัดน้ำมันหอย	23	แพงซี่โครงอ่อน	38	ไข่ลูกเขย
9	หมู / เนื้อผัดพริก	24	แพงกึ่ง	39	ไข่พะโล้
10	หมู / เนื้อผัดกระเพรา	25	อูซี่กึ่งนาง / ปลาทุ	40	ไข่ทรงเครื่อง
11	หมู / เนื้อผัดพริกไทยอ่อน	26	กึ่งผัดพริกเกลือ	41	แหนมผัดไข่ใส่กระเทียมดอง
12	หมู / เนื้อผัดกะปิ	27	กึ่งทอดสามรส	42	ปลาแห้งแดงโม
13	หมู / เนื้อผัดมะเขือเปราะ	28	ผัดยอดมะพร้าวกับปลาหมึกแห้ง	43	ผัดวุ้นเส้นไข่เค็ม
14	กากหมูผัดพริกขิง	29	ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว	44	ผัดวุ้นเส้นกุ้งสด
15	สตูซี่โครงอ่อน	30	ปลากระพงหนึ่งมะนาว	45	ผัดวุ้นเส้นน้ำพริกเผา

ทอด

1	ไก่ห่อใบเตย	7	ปลาทรายทอดขมิ้น	13	กึ่งทอดขอสมะขาม
2	ไก่ทอดขมิ้น	8	ปลากระพงสามรส	14	ทอดมันกึ่งทอดเครื่อง
3	ไก่ทอดสมุนไพร	9	ปลากระพงทอดน้ำปลา	15	หมี่กรอบโบราณ
4	ซี่โครงหมูทอดกระเทียมดอง	10	ปลาจาระเม็ดทอดกระเทียม	16	ปูจ๋า อากาศ
5	หมูทอดใบมะกรูด	11	ปลาแซลมอนทอด ยำมะม่วงซัลซ่า	17	ปีกไก่ทอด
6	ปลากระพงทอด ยำมะม่วง	12	กึ่งทอดเครื่อง		

แกงจืด / ต้มยำ

1	แกงจืดลูกรอก ใส่สาคร	9	แกงหอม	17	ต้มยำไก่บ้าน ใส่เห็ด
2	ต้มยำถั่วฝักยาวใส่กระดุกหมูอ่อน	10	ต้มส้มไข่เจียว	18	ต้มยำปลาไทย
3	แกงร้อน	11	ต้มส้มใบมะขามอ่อนปลาแห้ง	19	เนื้อสันในต้มกะทิ
4	ซูปนจนไก่/ เนื้อ	12	แกงสายบัวปลาทุต้มกะทิ	20	แกงส้มมะละกอ กุ้งนาง
5	ต้มจืดเนื้อ	13	แกงหมูเทโพ	21	แกงส้มชะอมทอด
6	แกงจืดพักยัดไส้	14	ต้มโครังชาหมู	22	แกงป่า
7	แกงจืดปลาหมึกยัดไส้	15	กระเพาะปลาเห็ดหอมสด	23	แกงเหลือง
8	แกงจืดหัวไชโปวกระดุกหมู	16	ต้มโครังมะขามอ่อนปลาสลิด	24	แกงไตปลา

Thai Buffet Menu

แกงเผ็ด		
1 แกงคั่วเนื้อเค็มหน่อไม้ดอง	6 แกงเผ็ดไก่บ้านอย่างแดง	11 แกงเขียวหวานสามแซ่
2 แกงคั่วซี่โครงหมูใส่มังคุด (seasonal)	7 แกงเผ็ดไก่อย่างเขียว	12 แกงซี่เหล็กเนื้อย่าง, หมูย่าง
3 แกงคั่วปลาสดใส่กลางสาต (seasonal)	8 แกงเผ็ดนกกกับเนื้อเค็มย่าง	13 แกงมัสมั่นท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์
4 แกงเนื้อพริกชี้หนู/(โรตีส)	9 แกงเผ็ดใส่ผักและซี่โครงหมูอ่อน	14 แกงมัสมั่นกระต่ายโครงการหลวง
5 แกงเผ็ดเนื้อย่าง/(ข้าวตัง)	10 แกงเผ็ดเป็ดย่างใส่ลิ้นจี่	

ขนมจีน		
1 ขนมจีนชวาน้ำ	4 ขนมจีนน้ำเงี้ยว	7 ขนมจีนแกงเขียวหวานไก่ / เนื้อ / หมู
2 ขนมจีนน้ำพริก	5 ขนมจีนน้ำยาป่า	
3 ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน	6 ขนมจีนกะทิ	

อาหารจานเดียว		
1 ผัดไทกุ้งสด	6 ข้าวหน้าไก่	11 โรตีสเนื้อเส้นผัดพริก
2 ข้าวคอกกะปิ	7 ข้าวอบเผือก กุนเชียง	12 บะหมี่ / หมี่กรอบ ราดหน้าไก่
3 ข้าวมันส้มตำ แกงไก่	8 ข้าวอบซี่โครงหมูเต้าซี่	13 ราดหน้า เนื้อ / หมู / ไก่
4 ข้าวผัดขิงแสม	9 ข้าวหมกไก่	14 โภยซี่หมี่ ไก่
5 ข้าวผัดสมุนไพร ปลาข้าวสารทอด	10 โรตีสแกงเนื้อ / หมูพริกชี้หนู	

ของหวาน		
1 ข้าวเหนียวดำเปียก	21 สลอลอยแก้ว	41 chocolate cake
2 ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด	22 ส้มแช่งลอยแก้ว	42 carrot cake
3 ข้าวเหนียวเปียกลำไย	23 ลูกตาลลอยแก้ว (seasonal)	43 orange cake
4 บัวลอยสามสี	24 ลูกตาลเชื่อม กะทิสด (seasonal)	44 coffee raisin
5 บัวลอยไข่หวาน	25 กล้วยตาก กะทิสด	45 strawberry shortcake
6 บัวลอยเผือก	26 สาเกเชื่อม	46 coffee genios
7 กล้วยบวชชี	27 กล้วยเชื่อมอย่างแดง	47 vanilla
8 น้อยหน้าบวชชีกับข้าวเหนียวดำ	28 ข้าวเม่าน้ำกะทิ	48 หวานเย็นมะพร้าว
9 ปลากริมไข่เต่า	29 ข้าวต้มน้ำอุ่น	49 หวานเย็นฮาวาย
10 สาคุมะพร้าวอ่อน	30 ขนมหยกมณี	50 หวานเย็นมะขาม
11 สลิม	31 ขนมเทียน	51 หวานเย็นน้ำผึ้งมะนาว
12 สามแซ่	32 ขนมเปียกปูน	52 ไอศกรีมกะทิโบราณทรงเครื่อง
13 ไข่หวานน้ำขิงลำไยใส่สาคุ	33 ขนมทองหยิบ	53 ไอศกรีมเม็ดแมงลัก
14 ข้าวเหนียวมะม่วงกร่อง (seasonal)	34 ขนมฝอยทอง	54 ไอศกรีมรัมเรซิน
15 ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	35 ขนมทองหยอด	55 ไอศกรีมไอริชคอฟฟี่
16 ข้าวเหนียวหน้าลูกตาลอ่อน	36 ขนมเม็ดขนุน	56 ไอศกรีมวานิลลา
17 ข้าวเหนียวหน้าไข่แมงดา	37 ขนมชั้น	57 ไอศกรีมชอคโกแลต
18 ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	38 ขนมตะโก้	58 ไอศกรีมโอวัลตินน้ำกะทิ
19 ข้าวเหนียวหน้ากลอย	39 strawberry meringue cake	59 ไอศกรีมน้อยหน้า
20 ข้าวเหนียวน้ำกะทิทุเรียน	40 young coconut cake	60 ไอศกรีมมาสคาโปน