



# RELIGIOUS CEREMONY

updated 1 June 2015

## แบบฉันท์โตก

สำหรับคาว 6 อย่าง + สำหรับหวาน 2 อย่าง (ของหวานและผลไม้ปอก) + เครื่องดื่ม

ราคา 600++ บาท ต่อรูป

## แบบฉันท์ท้วง

สำหรับคาว 6 อย่าง + สำหรับหวาน 2 อย่าง (ของหวานและผลไม้ปอก) + เครื่องดื่ม

ราคา 550++ บาท ต่อรูป

\*\* ราคานี้รวมถึงสำหรับพระพุทธและพระภูมิแล้ว

\*\* ราคานี้รวมบริการชาร้อนและน้ำสมุนไพรเวลาพระเทศน์แล้ว

## แบบบรรจุกล่อง

กล่องผูกผ้าตาข่ายสีทอง (สำหรับคาว 4 + สำหรับหวาน 1 + ข้าวสวย/ข้าวกล้อง)

ราคา 500 บาท ต่อ ชุด

ปีนโตห่อผ้าลูกไม้ (สำหรับคาว 3 + สำหรับหวาน 1 + ข้าวสวย/ข้าวกล้อง)

ราคา 900 บาท ต่อ ชุด

\*\* ราคานี้ยังไม่รวมค่าจัดส่ง

## สังฆภัณฑ์ และพวงมาลัย

### เครื่องสังฆทาน

ชุดรักษ์โลก รวม 8 อย่าง

ราคาชุดละ 300 บาท

อังสะ รัตประคต ผ้าขนหนู ยาสระผม คริมอาบน้ำ แปรงสีฟัน ยาสีฟัน สำลีก้อน

ชุดเสียบัญญ รวม 11 อย่าง

ราคาชุดละ 650 บาท

อาสนะ ไฟฉาย มีดโกนหวดพร้อม รมสีพระราช2ชั้น ไมซ์จุดไฟบูชา

ใบชาจีนเพื่อสุขภาพ สบู่สมุนไพร น้ำผลไม้ ถูป9 เทียน2 น้ำเปล่าขวด 300 cc

ชุดมหากุศล รวม 14 อย่าง

ราคาชุดละ 1,200 บาท

อาสนะ ย่ามสีราช ชุดช้อนส้อม กระจ่างเอนกประสงค์ กระจ่างชิป2ชั้น ผ้าคาดเอว

อังสะ ผ้ารับพระเคน ผ้าขนหนู ของเครื่องเขียน ดอกบัวสีทอง๓ ถูป๙ เทียน๒ หนังสือพุทธมนต์

### พวงมาลัย

พวงมาลัยดอกพุดล้วน

ราคาตั้งแต่ 500 – 800 บาท

พวงมาลัยดอกมะลิล้วน

ราคาตั้งแต่ 600 – 900 บาท

\*\* ราคานี้ขึ้นอยู่กับราคาดอกไม้

## condition

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

## Religious Ceremony Menu

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

ยำ / ลาบ / น้ำตก					
1	ยำเซียงไฮ้	11	ยำผลไม้	21	พล่าไก่ / กุ้ง
2	ยำก้านคะน้า	12	ยำส้มโอ	22	พล่าเนื้อ / หมูย่าง ใส่มังคุด
3	ยำถั่วพลู	13	ยำวุ้นเส้น	23	ลาบไก่ / หมู / เนื้อ / เบ็ด / ปลาตุ๋น
4	ยำผักบุ้งทอดกรอบ	14	ยำปลาทอดสมุนไพร	24	ลาบหมูปิ้ง
5	ยำปลาดุกฟู	15	ยำมะม่วงเต้าหู้ฟู	25	ลาบไก่ทอด
6	ยำกุ้งฟู	16	ยำมะเขือยาวไข่ต้มยางมะตูม	26	ลาบเห็ด ข้าวเหนียวทอด
7	ยำตะไคร้กุ้งสด	17	ยำขมิ้นขาว	27	ส้มตำไทย / ปู / ปลาร้า
8	ยำเปิดกรอบแอปเปิ้ลเขียว	18	ยำคอกหมูย่าง	28	ส้มตำผลไม้ไทยใส่เบ็ดอีเหลียงรมควัน
9	ยำวุ้นเส้นเสฉวน	19	ยำเนื้อย่าง	29	น้ำตกคอกหมู / เนื้อย่าง
10	ยำหนมข้าวทอด	20	ยำมะม่วงแกะใส่ปลาดุกย่าง	30	ซุสหน่อไม้

## Religious Ceremony Menu

### เครื่องจิ้ม

1	น้ำพริกกะปิ ปลาทุทอด ผักเคียง	9	น้ำพริกไข่ปู ผักแนม	17	ยำเห็ดโคน ปลาตุกฟู
2	น้ำพริกไข่เค็ม ผักสด	10	น้ำพริกปลาย่าง ปลาช่อนแดดเดียว ผักแนม	18	หลนปลาอินทรีเค็ม ผักแนม
3	น้ำพริกมะม่วง ปลาสลิด ผักแนม	11	น้ำพริกพริกไทยสด แนมไข่เจียว	19	หลนเต้าเจี้ยว ปลาช่อนแดดเดียว
4	น้ำพริกเห็ด แคนหมู ผักสด	12	น้ำพริกลงเรือ หมูหวาน ผักแนม	20	หลนไข่เค็ม ผักแนม
5	น้ำพริกนครบาล หมูฝอย ผักแนม	13	น้ำพริกหน้าเลียบ ผักแนม	21	หลนหนม ผักแนม
6	น้ำพริกอ่อน ไข่ต้มยางมะตูม ผักต้ม	14	น้ำพริกแมงดา ปลาตะเพียนทอด	22	หลนปูเค็ม ผักแนม
7	น้ำพริกหนุ่ม ใส่อั่ว ผักต้ม	15	แสร์ว่า ปลาตุกฟู	23	กะปิควั ผักแนม
8	น้ำพริกมะกรูด ปลาทุทอด ผักเคียง	16	สะเตา น้ำปลาหวาน กุ้งเผา	24	เห็ดคั่วสมุนไพร ฟองเต้าหูทอด ผักสด

### ผัก

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

### ผัด / กีบข้าว

1	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	16	สตูไก่	31	ปลาหมึกย่างยัดใส่ไข่เค็ม
2	ไก่ผัดตะไคร้กรอบ	17	สตูลิ้นวัว	32	ไข่เยี่ยวม้ากระเพาะกรอบ
3	ไก่บ้านผัดพริกไทยดำ	18	หมู / เนื้ออบยอดคะน้า	33	ห่อหมกปลาช่อน / (ข้าวตัง)
4	ไก่ผัดพริก	19	หมูฮ้อง	34	ปลาทุต้มเค็ม
5	ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน	20	หมูต้มเค็ม	35	ปลาแห้งแดงโม
6	ไก่ผัดพริกเกลือ	21	กระดุกหมูอ่อนผัดกระเพาะ	36	ปลาตุกฟูกับกะท้อน (seasonal)
7	ไก่ผัดกระเพาะ	22	หนมผัดไข่ใส่กระเทียมดอง	37	ไข่ตุ๋น
8	หมู / เนื้อผัดน้ำมันหอย	23	แพงซี่โครงอ่อน	38	ไข่ลูกเขย
9	หมู / เนื้อผัดพริก	24	แพงกุ้ง	39	ไข่พะโล้
10	หมู / เนื้อผัดกระเพาะ	25	ถูฉี่กุ้งนาง / ปลาทุ	40	ไข่ทรงเครื่อง
11	หมู / เนื้อผัดพริกไทยอ่อน	26	กุ้งผัดพริกเกลือ	41	หนมผัดไข่ใส่กระเทียมดอง
12	หมู / เนื้อผัดกะปิ	27	กุ้งทอดสามรส	42	ปลาแห้งแดงโม
13	หมู / เนื้อผัดมะเขือเปราะ	28	ผัดยอดมะพร้าวกับปลาหมึกแห้ง	43	ผัดวุ้นเส้นไข่เค็ม
14	กากหมูผัดพริกขิง	29	ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว	44	ผัดวุ้นเส้นกุ้งสด
15	สตูซี่โครงอ่อน	30	ปลากะพงหนึ่งมะนาว	45	ผัดวุ้นเส้นน้ำพริกเผา

## Religious Ceremony Menu

ทอด			
1	ไก่ห่อใบเตย	7	ปลาแซลมอนทอด ยำมะม่วงซัลซ่า
2	ไก่ทอดขมิ้น	8	กุ้งทอดเครื่อง
3	ไก่ทอดสมุนไพร	9	กุ้งทอดซอสมะขาม
4	ซีโรงหมูทอดกระเทียมดอง	10	ทอดมันกุ้งทอดเครื่อง
5	หมูทอดใบมะกรูด	11	หมี่กรอบโบราณ
6	ปลากระพงทอด ยำมะม่วง	12	ปูจ๋า อาจาก
		13	ปลาทรายทอดขมิ้น
		14	ปลากระพงสามรส
		15	ปลากระพงทอดน้ำปลา
		16	ปลาจาระเม็ดทอดกระเทียม
		17	ปีกไก่ทอด

แกงจืด / ต้มยำ			
1	แกงจืดลูกรอก ใส่สาหร่าย	9	ต้มโคล้งมะขามอ่อนปลาสด
2	ต้มยำถั่วฝักยาวใส่กระดูกหมูอ่อน	10	ต้มยำไก่บ้าน ใส่เห็ด
3	แกงร้อน	11	ต้มยำปลาไทย
4	ซุปรคนจนไก่/ เนื้อ	12	เนื้อสันในต้มกะทิ
5	ต้มจืดเนื้อ	13	แกงส้มมะละกอ กุ้งนาง
6	แกงจืดผักกาดใส่	14	แกงส้มชะอมทอด
7	แกงจืดปลาหมึกใส่	15	แกงป่า
8	แกงจืดหัวไชโป๊วกระดูกหมู	16	แกงเหลือง
		17	ต้มส้มใบมะขามอ่อนปลาแห้ง
		18	แกงสายบัวปลาทุต้มกะทิ
		19	แกงหมูเทโพ
		20	ต้มโคล้งขาหมู
		21	แกงหอม
		22	ต้มส้มไข่เจียว
		23	แกงไตปลา
		24	กระเพาะปลาเห็ดหอมสด

แกงเผ็ด			
1	แกงคั่วเนื้อเค็มหน่อไม้ดอง	6	แกงเขียวหวานสามแซ่
2	แกงคั่วซีโรงหมูใส่มังคุด (seasonal)	7	แกงขี้เหล็กเนื้อย่าง, หมูย่าง
3	แกงคั่วปลาสดใส่สาหร่าย (seasonal)	8	แกงมัสมั่นท่านผู้หญิงเปลี่ยน ภาสกรวงศ์
4	แกงเนื้อพริกชี้หนู/ (โรตีส)	9	แกงมัสมั่นกระต่ายโครงการหลวง
5	แกงเผ็ดเนื้อย่าง/ (ข้าวตัง)	10	แกงเผ็ดไก่อย่างเขียว
		11	แกงเผ็ดนกกกับเนื้อเค็มย่าง
		12	แกงเผ็ดใส่ผักและซีโรงหมูอ่อน
		13	แกงเผ็ดเปิดย่างใส่ลิ้นจี่
		14	แกงเผ็ดไก่บ้านอย่างแดง

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

อาหารจานเดียว			
1	ผัดไทกุ้งสด	6	ข้าวหน้าไก่
2	ข้าวคลุกกะปิ	7	ข้าวอบเผือก กุนเชียง
3	โกยซีหมี ไก่	8	ข้าวอบซีโรงหมูเต้าซี่
4	ข้าวผัดขิงแฮม	9	ข้าวหมกไก่
5	ข้าวผัดสมุนไพร ปลาข้าวสารทอด	10	ราดหน้า เนื้อ / หมู / ไก่
		11	โรตีสองเนื้อ / หมูพริกชี้หนู
		12	โรตีสองเนื้อเส้นผัดพริก
		13	บะหมี่ / หมี่กรอบ ราดหน้าไก่

## Religious Ceremony Menu

ของหวาน					
1	ข้าวเหนียวดำเปียก	15	ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง	29	ขนมเม็ดขนุน
2	ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด	16	ข้าวเหนียวหน้าลูกตาลอ่อน	30	ขนมชั้น
3	ข้าวเหนียวเปียกลำไย	17	ข้าวเหนียวหน้าไข่แมงดา	31	ขนมตะโก้
4	บัวลอยสามสี	18	ข้าวเหนียวหน้าปลาแห้ง	32	strawberry meringue cake
5	บัวลอยไข่หวาน	19	สาเกเชื่อม	33	young coconut cake
6	บัวลอยเผือก	20	กล้วยเชื่อมอย่างแดง	34	chocolate cake
7	กล้วยบวชชี	21	ข้าวเม่าน้ำกะทิ	35	carrot cake
8	น้อยหน้าบวชชีกับข้าวเหนียวดำ	22	ข้าวต้มน้ำวุ้น	36	orange cake
9	ปลากริมไข่เต่า	23	ขนมหยกมณี	37	coffee raisin
10	สาकुมะพร้าวอ่อน	24	ขนมเทียน	38	strawberry shortcake
11	สลิม	25	ขนมเปียกปูน	39	coffee genios
12	สามแซ่	26	ขนมทองหยิบ	40	vanilla
13	ไข่หวานน้ำขิงลำไยใส่สาคุ	27	ขนมฝอยทอง		
14	ข้าวเหนียวมะม่วงอร่อง (seasonal)	28	ขนมทองหยอด		