



โต๊ะไทยพรีเมียม PREMIUM THAI TABLE PRICE LIST

อาหารหรูหรา วัตถุดิบพรีเมียม โต๊ะสวยงาม สำหรับแขกคนพิเศษ

PREMIUM THAI TABLE			
จำนวนโต๊ะ (No. of table)	5 โต๊ะขึ้นไป (5 tables+)	10 โต๊ะขึ้นไป (10 tables+)	20 โต๊ะขึ้นไป (20 tables+)
รวม 11 รายการ ออเดิร์ฟ 1 รายการ + อาหาร 6 รายการ ข้าวสวย + ของหวาน + ผลไม้รวม + น้ำดื่ม (11 Items)	7,800 6,900	7,600 6,600	7,300 6,300
รวม 12 รายการ ออเดิร์ฟ 1 รายการ + อาหาร 7 รายการ ข้าวสวย + ของหวาน + ผลไม้รวม + น้ำดื่ม (12 Items)	8,800 7,900	8,600 7,600	8,300 7,300

รายละเอียด

ทางร้านจัดเตรียม

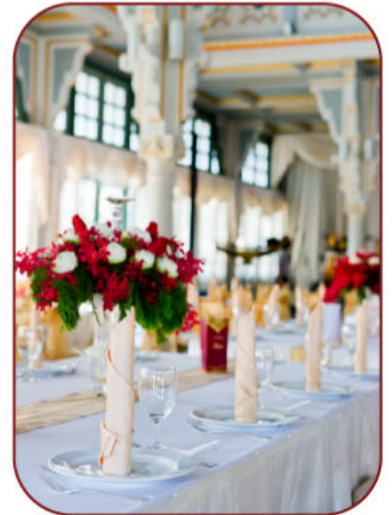
- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด / โต๊ะละ 10 ท่าน
* โต๊ะไทยพรีเมียม อุปกรณ์ลงโต๊ะ : ภาชนะกระเบื้องขาว ช้อนส้อมวิโอพีครบชุด แก้วน้ำก้าน ผ้า냅กั้น เมนูโฟลเดอร์ ดอกไม้เล็กกลางโต๊ะ
- รายการอาหาร รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ
- โต๊ะกลมและเก้าอี้พลาสติกพร้อมผ้าคลุมสีขาว (โต๊ะละ 10 ที่นั่ง)
* สามารถอัพเกรดเพิ่มโบริวูกเก้าอี้ โต๊ะละ 150.-
* สามารถอัพเกรดเป็นเก้าอี้หนังเล็ก เพิ่มโต๊ะละ 400.- / กระจกหมุนอันละ 300.-

หมายเหตุ

- จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา
- รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน
- ราคานี้เฉพาะในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ต่างจังหวัดสามารถสอบถามราคาได้ที่พนักงานขาย
- กรณีต้องการน้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ สามารถซื้อเพิ่มท่านละ 55.-
- ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการนอกสถานที่และค่าพาหนะ (คิดตามระยะทาง)
- ระยะเวลาให้บริการ 4 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาโต๊ะพร้อม
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ในกรณีต้องการจองงาน กรุณาชำระค่ามัดจำ 50% ของยอดเงินทั้งหมด และยอดที่เหลือชำระภายในวันงาน

เพิ่มน้ำอัดลม หรือ
น้ำสมุนไพร 2 รายการ / Drinks

ท่านละ **55**



SAWSAMSAI CATERING SERVICE

TEL: 02-321-3913, 061-917-9000, 081-944-9170, 081-974-9170 LINE ID: @SSS9

WWW.SAWSAMSAICATERING.COM E-MAIL: SALES.SAWSAMSAI@GMAIL.COM, SAWSAMSAICATER@GMAIL.COM





PREMIUM THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยพรีเมียม



SET 1
RECOMMENDED

ออเดิร์ฟ : ปั่นสับหนึ่งไส้ปลา

HORS D'OEUVRE : STEAMED FISH DUMPLINGS

แกงมัสมั่นหมู / ไก่ / เนื้อเอ็นน่อง(เนื้อวัว) แนมโรตี
MASMAN CURRY WITH PORK OR CHICKEN OR BEEF SHANKS SERVED WITH ROTI BREAD

ต้มยำกุ้งแซบวัย เห็ดสด

"TOM YUM" MILK SOUP WITH SEA SHRIMPS & MUSHROOMS

ทอดมันปลากราย

DEEP FRIED FISH CAKE SERVED WITH CUCUMBER SALAD

หลนปูนึ่ง ผักสด ปลาตุ๋น

SOFT SHELL CRAB , MINCED PORK COOKED IN COCONUT MILK GRAVY
SERVED WITH CRISPY & FRESH VEGETABLES

ลูกชิ้นกุ้งผัดบล็อกโคลี่ หรือผักโศภณ

SHRIMP BALLS WITH BROCCOLI OR CHINESE BITTER KALE IN OYSTER SAUCE

ปลาดุกฟู ยำมะม่วงดิบ

CRISPY FRIED CATFISH SERVED WITH GREEN MANGO SALAD

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ราดกระเพราปลาหมึกสับ แนมหมีขาวกรอบ
STEAMED NEW ZEALAND MUSSELS SERVED WITH MINCED SQUIDS STIR FRY
BASIL LEAVE SAUCE SERVED WITH CRISPY RICE VERMICELLI

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

ไอศกรีมกะทิสด ทรงเครื่อง

FRESH COCONUT ICE CREAM SERVED WITH TOPPINGS

ผลไม้รวม

MIXED SEASONAL FRUITS

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





PREMIUM THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยพรีเมียม



SET 2
RECOMMENDED

ออเดิร์ฟ : หมี่กรอบชาววัง

HORS D'OEUVRE : "MEE GROB" CRISPY RICE VERMICELLI
SAUTEED IN SWEET AND SOUR SAUCE

แกงกะหรี่ไก่ / หรือหมู / ปลาอินทรี้อ อาจาด
YELLOW CURRY WITH CHICKEN, PORK

OR SPANISH MACKEREL SERVED WITH CUCUMBER SALAD

ต้มข่าเนื้อเอ็นน่อง หรือทะเลน้ำใส เห็ดสด

" TOMKA " GALANGAL COCONUT MILK SOUR SOUP WITH BEEF
OR WITH SEAFOOD AND STRAW MUSHROOMS

พื้ล่ปลากระพงขาวทอดราดสามรส

DEEP FRIED SEABASS IN TAMARIND FLAVORED SAUCE

น้ำพริกปลาร้าหรือเครื่อง ผักสด ปลาตุ๋นฟู

SHRIMPS PASTE DIP "PICNIC STYLE" SERVED WITH CRISPY FRIED CATFISH
AND FRESH VEGETABLES

คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม

STIR-FRIED CHINESE KALE AND SHITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ยำก้านคะน้า หมูสับ กุ้งสด หรือลาบเป็ดย่าง ผักกาดแก้ว

CHINESE KALE'S STEMS, SHRIMPS & MINCED PORK SALAD OR
SPICY SALAD OF GRILLED DUCK SERVED WITH ICEBERG LETTUCE

ห่อหมกปูจ๋า หรือหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD OF CRAB MEAT SERVED IN CRAB'S SHELL
OR NEW ZEALAND MUSSELS SERVED IN MUSSELS SHELL

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

เต้าทึงเย็น

ASSORTED BEANS IN ICE SYRUP

ผลไม้รวม

MIXED SEASONAL FRUITS

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา



PREMIUM THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยพรีเมียม



SET 3
RECOMMENDED

ออเดิร์ฟ : ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

HORS D'OEUVRE: STEAMED FLAT NOODLES ROLLS WITH FILLING

แพนงน่องไก่ หรือซี่โครงหมูอ่อน

"PANAENG" MILD RED CURRY WITH CHICKEN DRUMSTICKS OR PORK RIBS

ต้มส้มปลาช่อน / หรือปลากระบอก (ตามฤดูกาล) หรือต้มยำเอ็นหมู หมูคูน

"TOM SOM" THAI TOM YUM TAMARIND'S AND GINGER FLAVOR
WITH RIVER BLACK SALMON OR MULLET (SEASONAL)

กุ้งลายเสือทอดผัดพริกเกลือ หรือทอดราดซอสมะขาม

DEEP FRIED TIGER SHRIMPS WITH SALT AND CHILIES
OR DEEP FRIED TIGER SHRIMPS WITH TAMARIND SAUCE

น้ำพริกไข่ปู เนื้อปู ผักสด

CRAB EGG DIPS WITH CRAB MEAT SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดผักสี่สหาย

STIR-FRIED 4 MIXED VEGETABLES WITH CHINESE WHITE WINE SAUCE

สันในหมูน้ำตก แนนผักกาดแก้ว

GRILLED PORK TENDERLOIN NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD
SERVED WITH ICEBERG LETTUCE

ไข่ยัดไส้หมู หรือเนื้อสันในผัดผงกะหรี่

STIR-FRIED MINCED PORK OR BEEF TENDERLOIN
WITH YELLOW CURRY POWDER IN EGG'S WRAPPED

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

บัวลอยเผือก มะพร้าวอ่อน

TARO DUMPLINGS AND YOUNG COCONUT IN SWEET COCONUT MILK

ผลไม้รวม

MIXED SEASONAL FRUITS

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

SAWSAMSAI CATERING SERVICE

TEL: 02-321-3913, 061-917-9000, 081-944-9170, 081-974-9170 LINE ID: @SSS9

WWW.SAWSAMSAICATERING.COM

E-MAIL: SALES.SAWSAMSAI@GMAIL.COM, SAWSAMSAICATER@GMAIL.COM





PREMIUM THAI TABLE MENU
รายการอาหารโต๊ะไทยพรีเมียม



SET 4
RECOMMENDED

ออเดิร์ฟ : สาเกุ้ไส้หมู

HORS D'OEUVRE: STEAMED SAGO BALLS WITH MINCED PORK FILLING

แกงเขียวหวาน หรือถั่วี่ปลาอินทรีย์

KING MACKEREL IN GREEN CURRY OR RED MILD CURRY

แกงส้มชะอมไข่ กุ้งสด หรือแกงส้มพริกสดกุ้ง ผักรวม
THAI SPICY SOUR SOUP WITH ACACIA OMELET AND SHRIMPS
OR WITH MIXED VEGETABLES AND SHRIMPS

น้ำพริกมะขามผัด ผักสด ปลาทูกอด

TAMARIND PASTE SERVED WITH FRESH VEGETABLES AND FRIED MACKEREL

ผัดผักรวมมิตร

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES SAUTÉED IN OYSTER SAUCE

ทอดมันกุ้ง พลัมซอส หรือทอดมันปลาทราย

DEEP FRIED SHRIMP CAKE OR FISH CAKE SERVED WITH PLUM SAUCE

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม หรือปูนิ่มผัดผงกะหรี่

STIR-FRIED SQUIDS WITH SALTED EGG PICKLED
OR SOFT SHELL CRAB WITH CURRY POWDER SEASONING CREAM SAUCE

ยำสามกรอบ

SPICY SALAD OF CRISPY DRIED FISH, CRISPY DRIED SQUIDS AND CRISPY FISH MAW

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ

WATER CHESNUTT DUMPLINGS IN SWEET COCONUT MILK

ผลไม้รวม

MIXED SEASONAL FRUITS

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





*สามารถอัพเกรดงานดอกไม้เพิ่มเติมได้

PREMIUM THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยพรีเมียม

SET 5

RECOMMENDED

ออเดิร์ฟ : ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมู่มุ่ม หรือไส้เห็ดหอม
HORS D'OEUVRE: FLAT NOODLES WITH MINCED PORK
OR SHIITAKE MUSHROOMS FILLING

ขนมจีนน้ำยาปู หรือน้ำยาปลาช่อน
STEAMED RICE NOODLES " KANOM JEEN"

SERVED WITH MEAT MIND FRESH HERBS CURRY WITH CRAB OR FISH
SERVED WITH STEAMED RICE NOODLES AND VEGETABLES

แกงจืดลูกชิ้นปลา สำหรับเห็ดหูหนูขาว หมูบะช้อ หรือซูปะเยื่อไม้ตุ๋นยาจีน เห็ดหอม
CLEAR SOUP WITH FISH BALLS, SEAWEED, WHITE MUSHROOMS AND MINCED PORK

หลนปลาสด หรือหลนกะปิคั่ว ผักสด ปลาตุ๋นฟู
SUN-DRIED FISH OR SHRIMPS PASTE COOKED IN COCONUT MILK
SERVED WITH FRESH VEGETABLES AND CRISPY FRIED CATFISH

กะน้าย่องกนผัดปลาเค็ม
STIR-FRIED CHINESE KALE AND SALTED FISH SAUTEED IN OYSTER SAUCE

ซีโครงหมูอ่อนทอดตะไคร้ / หรือหมูทอดใบมะกรูดกรอบ
DEEP FRIED PORK RIBS WITH LEMONGRASS
OR PORK BELLY SLICE GARNISH WITH CRISPY CITRUS LEAVES

ลาบเป็ดย่าง ผักกาดแก้ว
"LAAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD OF ROASTED DUCK
SERVED WITH ICEBERG LETTUCE

ทะเลผัดผงกะหรี่
STIR-FRIED MIXED SEAFOODS IN CURRY POWDER SEASONING CREAM SAUCE

ข้าวหอมมะลิ
STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
BEAN CURDS PUDDING FRUIT SALAD

ผลไม้รวม
MIXED SEASONAL FRUITS

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





PREMIUM THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยพรีเมียม



SET 6 RECOMMENDED

ออเดิร์ฟ : ข้าวตังหน้าตั้ง

HORS D'OEUVRE : CRISPY RICE CRACKERS SERVED WITH MINCED PORK IN COCONUT DIP

แกงเขียวหวานหมู หรือเนื้อน่อง(เนื้อวัว) พริกขี้หนู บรันที้ แนมโรตี หรือขนมจีน
GREEN CURRY, BRANDY FLAVOR WITH PORK OR BEEF SHANK SERVED WITH ROTI BREAD
OR STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN "

ซุปรวมหมูตุ๋น หรือไก่ตุ๋น หรือต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
INDIAN STYLE SOUR CLEAR SOUP WITH PORK OR CHICKEN

เสิร์ฟว่าสองเกลอ(กุ้งนาง ปลาหมึก) ผักสด แนมปลาฉุกฟู
GRILLED PRAWNS AND SQUIDS FRESH HERBS SALAD SERVED WITH VEGETABLES
AND CRISPY FRIED CATFISH

ถั่วลันเตาผัดเห็ดฟาง
STIR-FRIED SUGAR PEAS AND STRAW MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ปูจ๋า ในกระดองปูเล็ก
CRAB MEAT FILLED IN CRAB'S SHELL , DEEP FRIED

ยำส้มโอเสวย กุ้งสด / หรือ ผัดพริกขิงแห้งปลาฉุกฟู
POMELO SPICY SALAD WITH SHRIMPS OR STIR-FRIED CRISPY CATFISH IN RED CURRY PASTE

ผัดนำหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ยอดมะพร้าวอ่อน
NEW ZEALAND MUSSELS STIR FRIED WITH GARLIC, CHILIES HOT SAUCE
AND YOUNG COCONUT SHOOTS

ข้าวหอมมะลิ
STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

สาธูแคนตาลูป
SAGO AND CANTALOUPE IN CHILLED COCONUT MILK

ผลไม้รวม
MIXED SEASONAL FRUITS

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





PREMIUM THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยพรีเมียม



SET 7
RECOMMENDED

ออเดิร์ฟ : หมูสะเต๊ะ อจาจาด

HORS D'OEUVRE: GRILLED PORK SATAY SERVED
WITH PEANUT SAUCE AND CUCUMBER SALAD

แกงเผ็ดเป็ดข่าย่างลำไย

ROASTED DUCK AND LONGAN IN RED CURRY

ต้มยำทะเลโป๊ะแตก หรือแกงจืดลูกรอก หมู กุ้งสด

"TOM YUM" CLEAR SOUR SOUP WITH MIXED SEAFOODS
OR CLEAR SOUP WITH EGG SAUSAGE, MINCE PORK AND SHRIMPS

น้ำพริกกุ้งนางเผา ผักสด ปลาตุ๋นฟู

SPICY PRAWNS DIP SERVED WITH VEGETABLES AND CRISPY CATFISH

คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม

STIR-FRIED CHINESE KALE AND SHIITAKE MUSHROOMS SAUTÉED IN OYSTER SAUCE

ปลากระพงขาวทอดราดน้ำปลา

DEEP FRIED SEABASS SERVED WITH FISH SAUCE DRESSING SERVED WITH MANGO SALAD

ยำหมวย่างส้มโอ

POMELO SALAD WITH ROASTED PORK

ซี่โครงหมูอ่อนย่างจิกากี้ หรือไก่แซ่เหล้า

CHICAGO STYLE GRILLED BBQ PORK RIBS
OR STEAMED CHICKEN MARINATED IN CHINESE WINE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

ลูกตาลลอยแก้ว

PALMYRA IN ICED SYRUP

ผลไม้รวม

MIXED SEASONAL FRUITS

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-7-





PREMIUM THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยพรีเมียม

SET 8
RECOMMENDED

ออเดิร์ฟ : กระตงทอง ไข่ทูน่ายำ หรือไส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่
หรือไส้ข้าวโพดอ่อนผัดไก่

HORS D'OEUVRE: CRISPY CUPS - CHOICE OF FILLING : TUNA SALAD
/ CHICKEN,POTATO IN CURRY POWER / SWEET CORN WITH CHICKEN

ขนมจีนน้ำพริก ผักทอด กุ้งฝอยทอดและเหมือด

AUTHENTIC THAI SHRIMPS IN SWEET AND SOUR COCONUT SAUCE SERVED WITH
STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN" , SHRIMPS / VEGGIES TEMPURA
AND ASSORTED VEGETABLES

ต้มโคล้งไก่บ้าน หรือต้มแซ่บไก่บ้าน หรือแกงเลียงนพเก้า กุ้งสด

"TOM KLONG" THAI SOUR SOUP TAMARIND'S FLAVOR WITH HOME BREED CHICKEN
& MUSHROOMS OR HERBAL CLEAR SOUP WITH SHRIMPS,
IVY GOURD, WILD SWEET AMARANTH, BANANA FLOWERS

ทอดมันปลาทราย หรือปีกไก่สอดไส้ทอดซอสามสาย

DEEP FRIED FISH CAKE SERVED WITH CUCUMBER SALAD/
OR DEEP FRIED STUFFED CHICKEN WINGS "SAWSAMSAI" STYLE

สเต็กหมูย่าง จิ้มแจ่ว

GRILLED PORK SERVED WITH NORTHEASTERN HOT SAUCE

สารพัดเห็ดผัดน้ำมันหอย

ASSORTED MUSHROOMS SAUTEED IN OYSTER SAUCE

ปลากระพงนึ่งมะนาว หรือนึ่งซีอิ๊ว

STEAMED SEABASS WITH LEMON & GARLIC SAUCE OR SOY SAUCE

คั่วกิ้งซี่โครงหมูอ่อน

PORK RIBS SAUTEED IN TURMERIC AND YELLOW CHILI PASTE SOUTHERN STYLE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

สละลอยแก้ว

SALAK IN ICED SYRUP

ผลไม้รวม

MIXED SEASONAL FRUITS

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน
และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา



PREMIUM THAI TABLE DRINK MENU

รายการเครื่องดื่มโต๊ะไทยพรีเมียม

DRINKS

น้ำตะไคร้

LEMONGRASS JUICE

น้ำกระเจี๊ยบ

ROSELLE JUICE

น้ำลำไย

LONGAN JUICE

น้ำเก๊กฮวย

CHRYSANTHEMUM TEA JUICE

น้ำมะตูม

BAEL JUICE

น้ำพUNCH

PUNCH JUICE

น้ำวุ้นใบเตย

PANDAN LEAF AND JELLY JUICE

น้ำมะพร้าว

COCONUT JUICE

น้ำชามะนาวพุทราจีน

CHINESE DATE LEMON TEA JUICE

น้ำอัญชันมะนาว

BUTTERFLY PEA LEMON TEA JUICE

น้ำอัญชันมะพร้าวอ่อน

BUTTERFLY PEA AND COCONUT

น้ำชาดำเย็น

BLACK ICED TEA

น้ำชานมเย็น

ICED TEA WITH MILK

น้ำอัดลม

SOFT DRINKS



รายการข้างต้นรวม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด รวมถึงแก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
SawSamSai will provide plates, cutleries, glasses and napkins.
- โต๊ะกลมและเก้าอี้พลาสติกพร้อมผ้าคลุมสีขาว (1โต๊ะมีเก้าอี้ 10 ตัว)
Plastic chairs and a round table with a white sheet. (1 table with 10 chairs).

หมายเหตุ

- จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา / Amount of food's items and price are as quoted in Quotation.
- รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน
Food items from each Set Menu can be swapped at same price.
- กรณีต้องการน้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ สามารถซื้อเพิ่ม 45.- /
In case of needing soft drinks or herbal juice, 2 items can be purchased 45.-
- ระยะเวลาให้บริการ 4 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาโต๊ะพร้อม / Service Hour: 2 Hours starts when buffet table ready.
- ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการนอกสถานที่ และค่าพาหนะ / This price does not include catering service and transportation charge.
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% / This price does not include VAT 7%.
- ราคานี้ไม่รวมโต๊ะเก้าอี้สำหรับแขกรับประทานอาหาร (สามารถเช่าเพิ่มได้)
This price does not include tables & chairs for dining guests. (Extra tables. & chairs rental available)
- ในกรณีต้องการจองงาน กรุณาชำระค่ามัดจำ 50% ของยอดเงินทั้งหมด และยอดที่เหลือชำระภายในวันงาน
To ensure booking of this event, a deposit of 50% is needed to be received in advance and the rest must be paid on the event date.
- ไม่สามารถคืนเงินมัดจำได้ในกรณียกเลิกสัญญา / The deposit cannot be refunded in any case.

