



THAI STANDARD BUFFET MENU

A GENUINE TASTE OF THAI CUISINE & PROFESSIONAL CATERING SERVICES



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





บุฟเฟ่ต์ไทยสแตนดาร์ด

STANDARD THAI BUFFET PRICE LIST

บุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด อาหารไทย แบบมาตรฐาน อาหารอร่อย

| STANDARD THAI BUFFET | | | | | | | |
|--------------------------|---|-----------------------|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| จำนวนแขก (No. of pax) | อาหารบุฟเฟ่ต์ (ราคา / ท่าน) Buffet (Price / pax) | | | ข้าว หอมมะลิ (Steamed Rice) | ของหวาน / ผลไม้รวม (Dessert) | น้ำดื่ม (Drinking Water) | จำนวน (รายการ) (No. of Item) |
| | 5 รายการ (Item) | 6 รายการ (Item) | 7 รายการ (Item) | | | | |
| 100 ท่าน | 330 280 | 365 315 | 400 350 | 1 | 1 | ฟรี | 8-10 |
| 70 ท่าน | 340 290 | 375 325 | 410 360 | 1 | 1 | ฟรี | 8-10 |
| 50 ท่าน | 350 300 | 380 340 | 430 380 | 1 | 1 | ฟรี | 8-10 |
| 30 ท่าน | 500 450 | 550 500 | 600 550 | 1 | 1 | ฟรี | 8-10 |

รายละเอียด

ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้อง ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- โต๊ะบุฟเฟ่ต์ปูผ้าตัสกีร์ตสวยงาม พร้อมแจกันดอกไม้ตกแต่ง และภาชนะสำหรับอุ่นอาหาร
- รายการอาหาร รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

- จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา
- รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นกุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน (สามารถเลือกอาหารประเภททะเลได้ 1 รายการ ,ปลา 1 รายการ และมีผัก 1 รายการ)
- ราคานี้เฉพาะในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ต่างจังหวัดสามารถสอบถามราคาได้ที่พนักงานขาย
- กรณีต้องการน้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ สามารถซื้อเพิ่ม 45.- / ท่าน
- ค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ 10% คัดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม (ขั้นต่ำ 2,000.-)
- ค่าพาหนะคิดตามระยะทาง
- ระยะเวลาให้บริการ 4 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาโต๊ะพร้อม
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ราคานี้ไม่รวมโต๊ะเก้าอี้สำหรับแขกรับประทานอาหาร (สามารถเช่าเพิ่มได้)
- ในกรณีต้องการจองงาน กรุณาชำระค่ามัดจำ 50% ของยอดเงินทั้งหมด และยอดที่เหลือชำระภายในวันงาน

| เพิ่มของควา (Add Buffet) | เพิ่มของหวาน (Add Dessert) | เพิ่มเครื่องดื่ม (Add Drink) |
|-----------------------------|-------------------------------|---|
| รายการละ 40-65 | รายการละ 35-65 | น้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ 45 / เติมน้ำดื่ม 65 |



THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด

SET 1
RECOMMENDED

แกงมัสมั่นไก่ หรือหมูแบบโบราณ
MASAMAN CURRY WITH PORK OR CHICKEN

แกงจืดลูกชิ้นปลา สาหร่าย เห็ดหูหนูขาว หมูบะซ่อ
CLEAR SOUP WITH FISH BALLS, SEAWEED,
WHITE JELLY MUSHROOMS AND MINCED PORK

ทอดมันปลากราย
DEEP FRIED FISH CAKE

น้ำพริกมะม่วง ผักสด
SHRIMP PASTE WITH GREEN MANGO DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดผักสี่สหาย
STIR-FRIED FOUR KINDS VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

ไฟล์ปลาทอดราดซอสสามรส
DEEP FRIED FILET FISH GARNISHED IN TAMARIND FLAVORED SAUCE

สเต็กหมูมะนาว คะน้าสด
GRILLED PORK FILET STEAK SERVED WITH FRESH KALE & SPICY LEMON DRESSING

ข้าวหอมมะลิ
STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือทับทิมกรอบ
MIXED SEASONAL FRUITS OR WATER CHESTNUTS DUMPLINGS IN COCONUT MILK

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์มาตรฐาน



SET 2
RECOMMENDED

แกงเขียวหวานหมู ยอดมะพร้าวอ่อน

GREEN CURRY WITH PORK & COCONUT SHOOTS

น่องปีกไก่ตุ๋นยาจีน หืดหอม

HERBAL CHINESE SOUP WITH CHICKEN DRUMSTICKS

น้ำพริกปลาร้าเครื่อง ผักสด

SHRIMP PASTE DIP WITH PORK "PICNIC STYLE" SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดผักรวมมิตร

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES IN OUSTER SAUCE

ไก่อบซอส ยอดผัก

STEAMED CHICKEN AND VEGETABLES WITH RED GRAVY SAUCE

หมูทอดใบมะกรูดกรอบ

PORK BELLY SLICE WITH CITRUS LEAVES

ปลาึ่งมะนาว

STEAMED FISH WITH LEMON

ข้าวหอมมะลิ ขนมนจีน

STEAMED JASMINE RICE & "KANOM JEEN" NOODLES

ผลไม้รวม หรือลอดช่อง แต่งไทยหรือเฟือก น้ำกะทิ

MIXED SEASONAL FRUITS OR "LOD CHONG" THAI, MELONER TARO IN COCONUT MILK



** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด



SET 3 RECOMMENDED

แกงกะหรี่ไก่ ออจาด

YELLOW CURRY WITH CHICKEN SERVED WITH CUCUMBER SALAD

ต้มยำขาหมู

"TOM YUM" SPICY SOUP WITH PORK'S LEGS

น้ำพริกปูไข่เค็ม ผักสด

SHRIMP PASTE DIPS WITH CRAB'S MEAT &
SALTED EGG PICKLED SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดพริกขิงถั่วฝักยาวหมู

STIR-FRIED STRING BEANS IN RED CURRY PASTED WITH PORK

เต้าหู้ทรงเครื่อง

STIR-FRIED TOFU SHITAKE MASHROOMS & VEGETABLES CHINESE STYLE

ไก่ทอดใบเตย

DEEP FRIED CHICKEN WITH PANDAN LEAVE

ฟิเล่ปลาทอดผัดพริกไทยดำ

DEEP FRIED FILET FISH WITH BLACK PEPPER & GARLIC SAUCE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือบัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

MIXED SEASONAL FRUITS OR TARO BALL IN COCONUT MILK



** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา



THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด

SET 4

RECOMMENDED

ขนมจีนน้ำยาปลาช่อนชาววัง

FISH IN NUM YA RED CURRY WITH GINGER FLAVOR SERVED
WITH STEAMED THAI NOODLES AND VEGETABLES

ไก่คั้นฟักมะนาวดอง

CHICKEN CLEAR SOUP WITH WINTER LEMON AND SHITAKE MUSHROOMS

ถนงเต้าเจี้ยว ผักสด

SOY BEANS COOKED IN COCONUT MILK
SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดคะน้าน้ำมันหอยใส่หมู

STIR-FRIED CHINESE KALE WITH PORK & OYSTER SAUCE

ยำรวมมิตรบก

SPICY SALAD WITH PORK, CHICKEN & SAUSAGES

ผัดเผ็ดปลาช่อนทอด กะเพรากรอบ

DEEP FRIED CATFISH WITH RED CURRY PASTE WITH CRISPY BASIL LEAVES

หมูสับปั้นก้อนทอดกระเทียมพริกไทย

DEEP FRIED MINCED PORK WITH GARLIC & PEPPER PASTE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือสาकुไบเตย มะพร้าวอ่อน

MIXED FRUITS OR THAI PANDAN SAGO AND YOUNG COCONUT IN COCONUT MILK

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา



THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด



SET 5
RECOMMENDED

พะแนงน่องไก่

"PANAENG" MILD RED CURRY WITH CHICKEN DRUMSTICKS

ต้มโคล้งปลาช่อนทอด

SOUR AND SPICY SOUP WITH FRIED SNAKE-HEAD FISH

น้ำพริกกุ้งสด ผักสด

SHRIMP PASTE DIPS WITH SHRIMPS SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ลูกชิ้นกุ้งผัดบร็อกโคลี่

STIR FRIED SHRIMPS BALL WITH BROCCOLI IN OYSTER SAUCE

ห่อหมกปลาใบยอ พริกแกงใต้

STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD WITH RIVER BLACK SALMON FISH

ซี่โครงหมูอ่อนอบซอสแดง ยอดผัก

ROASTED PORK RIBS AND VEGETABLES WITH GRAVY SAUCE

ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์

STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUT

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือเต้าทึงรวมมิตรน้ำลำไย

MIXED FRUITS OR ICED ASSORTED BEAN IN SYRUP



** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน 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



THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด

SET 6

RECOMMENDED

แกงเผ็ดไก่ใส่ผักเขียว หรือแกงสายบัวปลาทูด
RED CURRY WITH CHICKEN AND WAX GOURD/ OR
LOTUS STEM & FRESH MACKEREL IN COCONUT SOUR SOUP

ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นยาจีน เห็ดหอม
CHINESE HERBAL SOUP WITH PORK RIBS & SHITAKE MUSHROOM

หลนปูเค็ม ผักสด
SALFED CRAB COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ถั่วลันเตาผัดเห็ดฟางน้ำมันหอย
STIR FRIED PEAS AND STRAW MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

น้ำตกหมูย่าง
GRILLED PORK SPICY SALAD

น่องปีกไก่ทอดกระเทียม
DEEP FRIED CHICKEN WING STICKS WITH CORIANDER'S ROOT, GARLIC AND PEPPERS PASTE

ฟิเล่ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
FRIED FILET FISH WITH SWEET & SOUR SAUCE

ข้าวหอมมะลิ
STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือขนมรวมมิตร น้ำกะทิ
MIXED FRUITS OR MIXED SWEET IN COCONUT MILK SYRUP

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา



THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด



SET 7
RECOMMENDED

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย มะเขือเปราะ
GREEN CURRY WITH FISHBALL & EGG PLANTS

ต้มยำไก่ ใบมะขามอ่อน

"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH CHICKEN & YOUNG TAMARIND LEAF

น้ำพริกมะขามผัด ผักสด

TAMARIND PASTE DIP WITH MINCED PORK SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสมถน หรือบร็อกโคลี่

STIR-FRIED SHRIMP BALLS WITH CHINESE BITTER KALE / BROCCOLI IN OYSTER SAUCE

ลาบหมู หรือไก่

"LAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD OF MINCED PORK OR CHICKEN

น่องปีกไก่อ้น้ำแดง หรือไข่ลูกเขยทรงเครื่อง

STEAMED CHICKEN WINGSTICK WITH GRAVY CHINESE STYLE
/OR BOILED EGG FRIED WITH TAMARIND SAUCE

ปลาหนังซีอิ๊ว

STEAMED FISH WITH SOY SAUCE

ข้าวหอมมะลิ ขนมหุ้น

STEAMED JASMINE RICE & "KANOM JEEN" NOODLES

ผลไม้รวม หรือกล้วยบวชชี

MIXED FRUITS OR BANANAS IN COCONUT MILK



** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน 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





THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด



SET 8
RECOMMENDED

เนื้อปลาทูสด หรือแกงเผ็ดปลาดุก หรือไข่พะโล้

MACKEREL IN RED CURRY WITHOUT SPICES / CASTFISH IN RED CURRY
OR HARD BOILED EGG IN CHINESE HERBS SWEET SAUCE

แกงจืดเต้าหู้ไข่ ผักกาดขาว สาหร่าย หมูบะช่อ

CLEAR SOUP WITH TOFU MINCED PORK, SEAWEED & CABBAGES

ลาบสารพัดเห็ด

"LAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD OF VARIETIES MUSHROOMS

ผักไต้หวันผัดเห็ดฟาง น้ำมันหอย

STIR-FRIED TAIWANESE VEGETABLES AND STRAW MUSHROOM IN OYSTER SAUCE

ผัดพริกเหลืองลูกชิ้นปลากราย ยอดมะพร้าวอ่อน ผักรวม

FISH BALLS, COCONUT SHOOTS AND MIXED VEGETABLES STIR-FRY IN TURMERIC
AND YELLOW CHILI SOUTHERN STYLE

ไก่ชิ้น หรือน่องไก่ทอดกระเทียมพริกไทย

DEEP FRIED CHICKEN FILET OR DRUMSTICK WITH GARLIC & PEPPER PASTE

ปลาึ่งมะนาว

STEAMED FISH WITH LEMON

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือ วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน

MIXED SESONAL FRUITS OR COCONUT JELLY



** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา



THAI STANDARD BUFFET MENU
ประเภทเครื่องดื่ม (DRINKS)

**สามารถซื้อเครื่องดื่มเพิ่มในราคาท่านละ 45.-
(หากต้องการเดินเสิร์ฟท่านละ 65.-)

น้ำอัดลม

SOFT DRINKS

น้ำพUNCH

PUNCH JUICE

น้ำอัญชันมะนาว

LEMON BUTTERFLY PEA JUICE

น้ำส้มแพชชั่น

PASSION FRUIT JUICE

น้ำมะตูม

BAEL JUICE

น้ำกระเจี๊ยบ

ROSELLE JUICE

น้ำลำไย

LONGAN JUICE

น้ำตะไคร้

LEMON GRASS JUICE

น้ำใบเตย

PANDAN LEAF JUICE

น้ำเก๊กฮวย

CHRYSANTHEMUM TEA JUICE

น้ำชาดำเย็น

BLACK ICE TEA JUICE

ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้อง ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
SawSamSai will provide plates, cutleries, glasses and napkins.
- โต๊ะบุฟเฟต์ปูผ้าตีสกิร์ตสวยงาม พร้อมแจกันดอกไม้ตกแต่ง และภาชนะสำหรับอุ่นอาหาร
SawSamSai will provide and arrange decorated buffet tables including flowers and food containers.
- รายการอาหาร รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ
Steamed rice and cold water are included.

หมายเหตุ / Remarks

- 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.
- ทางร้านจัดเตรียมโต๊ะบุฟเฟต์ปูผ้าตีสกิร์ตสวยงาม พร้อมแจกันดอกไม้ตกแต่งโต๊ะบุฟเฟต์ และอุปกรณ์ภาชนะสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด
SawSamSai will provide and arrange decorated buffet tables including plates, cutleries and flower on buffet table.
- ระยะเวลาให้บริการ 4 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาโต๊ะพร้อม / Service Hour : 4 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 (สามารถเช่าเพิ่มเติมได้)
This price does not include tables and chairs for dining guests. (Can be rented more)
- ในกรณีจองงาน 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.



THAI STANDARD BUFFET MENU
ประเภทแกงเผ็ด / แกงกะทิ (CURRY)

แกงมัสมั่นหมู / ไก่

MASSAMAN CURRY WITH PORK / CHICKEN

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย มะเขือเปราะ

GREEN CURRY WITH FISHBALL & EGG PLANTS

แกงเขียวหวานหมู / ไก่ ยอดมะพร้าว

GREEN CURRY WITH PORK & COCONUT SHOOTS

ขนมจีนน้ำยาขาววัง

FISH IN NUMYA RED CURRY WILD GINGER FLAVOR
SERVED WITH STEAMED THAI NOODLES AND VEGETABLES

แกงป่าหมู / ไก่

RED CURRY WITH PORK / CHICKEN

แกงป่าปลาดุก

RED CURRY WITH CATFISH

แกงเผ็ดปลาดุก มะระ

RED CURRY WITH CATFISH AND BITTER SQUASH

แกงไตปลา

"KAENG TAI PLA" FISH IN HOT AND SPICY SOUTHERN YELLOW CURRY

แกงสายบัวปลาทูสด

LOTUS STEMS AND FRESH MACKEREL IN COCONUT SOUR SOUP

แกงอ่อมปลาดุกใบชะพลู

CATFISH AND WILD BETEL LEAVE IN NORTHERN STYLE SOUP

แกงกะหรี่หมู / ไก่ / น่องไก่ ออจาด

PORK / CHICKEN / CHICKEN DRUMS YELLOW CURRY WITH CUCUMBER SALAD

แกงเขียวหวานหมู / ไก่ มะเขือเปราะ

GREEN CURRY WITH PORK / CHICKEN & EGG PLANTS

พะแนงหมู / น่องไก่

PANANG CURRY WITH PORK / CHICKEN DRUMS

ขนมจีนน้ำยาป่า

FISH IN CLEAR SPICY WILD GINGER FLAVOR SERVED
WITH STEAMED THAI NOODLES AND VEGETABLES

แกงป่าลูกชิ้นปลากราย

RED CURRY WITH FISHBALL

แกงเผ็ดไก่ใส่ฟัก หรือหน่อไม้

RED CURRY WITH CHICKEN & WAX GOURD OR BAMBOO SHOOT

ฉู่ฉี่ปลาทูสด

MACKEREL IN RED CURRY WITH OUT SPICES

แกงเหลืองฟัก ปลาน้ำดอกไม้

FISH AND WAX GOURD AND BARRACUDA FISH IN HOT
AND SPICY SOUTHERN YELLOW CURRY

แกงคั่วหอยขม / หอยแครง / หอยแมลงภู่

PERIWINKLE/COCKLE OR MUSSEL IN MILD RED CURRY

ปลาร้าทรงเครื่อง

FERMENTED FISH COOKED IN COCONUT SOUP



แกงเขียวหวานหมู



แกงมัสมั่นไก่



THAI STANDARD BUFFET MENU

ประเภทแกงจืด/แกงส้ม/ต้มยำ (SOUP)

แกงจืดเต้าหู้ หมูบะช้อ สาหร่าย เห็ดหูหนูขาว
CLEAR SOUP WITH TOFU, SEAWEEDS, MINCED PORK
AND WHITE JELLY MUSHROOM

แกงจืดลูกชิ้นปลา สาหร่าย หมูบะช้อ เห็ดหูหนูขาว
CLEAR SOUP WITH FISH BALLS, SEAWEED, MINCED PORK
AND WHITE JELLY MUSHROOM

แกงจืดแตงกวายัดไส้
CLEAR SOUP WITH STUFFED CUCUMBER IN MINCED PORK

แกงจืดฟองเต้าหู้ หมูบะช้อ
CLEAR SOUP WITH TOFU SKIN AND MINCED PORK

น่องปีกไก่ตุ๋นยาจีน เห็ดหอม
HERBAL CHINESE CLEAR SOUP WITH DRUMSTICKS
AND SHIITAKE MUSHROOMS

ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นยาจีน เห็ดหอม
HERBAL CHINESE CLEAR SOUP WITH PORK RIBS
AND SHIITAKE MUSHROOMS

ไก่ตุ๋นพริกมะนาวดอง เห็ดหอม
CHICKEN CLEAR SOUP WITH WINTER LEMON
AND SHIITAKE MUSHROOM

ไข่พะโล้
HARD BOILED EGGS IN CHINESE HERBS SWEET SAUCE

ต้มยำขาหมู
"TOM YUM" SPICY SOUP WITH PORK LEG

ซุปรกแกงหมูตุ๋น / ไก่ตุ๋น
INDIAN STYLE SOUR CLEAR SOUP WITH PORK OR CHICKEN

ต้มยำไก่ ไบมะขามอ่อน

"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH CHICKEN
AND YOUNG TAMARIND LEAF

ต้มยำหัวเนื้อปลาช่อน

"TOM YUM" SPICY SOUP WITH RIVER BLACK SALMON

ต้มแซ่บไก่

HOT AND SPICY SOUP WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

ต้มโคล้งปลาช่อนทอด

SOUR AND SPICY SOUP WITH FRIED RIVER BLACK SALMON

ต้มโคล้งไก่

SOUR AND SPICY SOUP WITH CHICKEN

แกงส้มพริกสดปลาช่อนทอด ผักรวม

THAI HOT AND SOUR SOUP WITH VEGETABLES
AND FRIED RIVER BLACK SALMON FISH

แกงส้มพริกสดกุ้งสด ผักรวม

THAI HOT AND SOUR SOUP WITH VEGETABLES AND SHRIMPS

เกาเหลาลูกชิ้นหมู หมูตุ๋น

CLEAR SOUP WITH STEWED PORK, PORK BALLS AND BEANSPROUTS

เกาเหลาลูกชิ้นปลา ทรงเครื่อง

CLEAR SOUP WITH FISH BALLS AND BEANSPROUTS

เกาเหลาไก่จืด มะระ

CLEAR SOUP WITH SHREDDED CHICKEN AND BEANSPROUTS



ไข่พะโล้



ซุปรกแกงหมูตุ๋น



แกงจืดเต้าหู้ หมูบะช้อ สาหร่าย เห็ดหูหนูขาว





THAI STANDARD BUFFET MENU
ประเภทน้ำพริก (DIPPING SAUCE)

น้ำพริกลงเรือทรงเครื่อง ผักสด

SHRIMPS PASTE DIP "PICNIC STYLE" SERVED WITH FRESH VEGETABLES

น้ำพริกกุ้งสด ผักสด

SHRIMPS DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES

น้ำพริกมะม่วง ผักสด

SHRIMPS PASTE WITH GREEN MANGO DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES

น้ำพริกมะขามผัด ผักสด

STIR FRY TAMARIND DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES

น้ำพริกปูไข่เค็ม ผักสด

SHRIMPS PASTE DIPS WITH CRAB , SALTED EGG SERVED WITH FRESH VEGETABLES

น้ำพริกกะปิ ผักสด

SHRIMPS PASTE CHILI DIP WITH FRESH VEGETABLES

หลนเต้าเจี้ยว ผักสด

SOY BEANS COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH FRESH VEGETABLES

หลนปูเค็ม ผักสด

SALTED CRAB COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH FRESH VEGETABLES

หลนปลาอินทรีเค็ม ผักสด

SALTED FISH COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH FRESH VEGETABLES



น้ำพริกลงเรือทรงเครื่อง ผักสด



น้ำพริกปูไข่เค็ม ผักสด





THAI STANDARD BUFFET MENU
ประเภทยำ (SALAD)

สเต็กหมู / ไก่มะนาว คะน้าสด

PORK / CHICKEN FILET STEAK WITH CHILI- LEMON AND GARLIC DRESSING SERVED WITH RAW CHINESE KALE

ยำรวมมิตรบก

MIXED PORK OR CHICKEN AND SAUSAGES SPICY SALAD

ยำวุ้นเส้นหมูสับ

GLASS NOODLES AND MINCED PORK SPICY SALAD

ยำไก่ย่าง / หมูย่าง

GRILLED CHICKEN OR PORK SPICY SALAD

ยำแหลมสด

SOUR PORK SAUSAGE SPICY SALAD

ยำหมูขม

NORTHEASTERN PORK SAUSAGE SPICY SALAD

ยำเซี่ยงไฮ้

SHANGHAI NOODLES SPICY SALAD

ยำกุนเชียง

CHINESE PORK SAUSAGE SPICY SALAD

ยำเล็บมือนาง

CHICKEN PAWS SPICY SALAD

ยำสารพัดเห็ด

GRILLED CHICKEN OR PORK SPICY SALAD

ลาบหมู / ไก่

"LAAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD OF MINCED PORK OR CHICKEN

ลาบสารพัดเห็ด

"LAAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD OF VARIETIES OF MUSHROOMS

น้ำตกหมู / ไก่

GRILLED PORK / CHICKEN NORTHEASTERN SPICY SALAD

ส้มตำไทย ปู

PAPAYA SALAD THAI STYLE WITH SALTED CRAB



สเต็กหมูมะนาวคาน้ำสด



ยำไก่ย่าง





THAI STANDARD BUFFET MENU

ประเภทผัดผัก / ผัดเผ็ด (STIR FRIED)

ลูกชิ้นกุ้งผัดบร็อกโคลี่
 STIR-FRIED SHRIMP BALLS WITH BROCCOLI IN OYSTER SAUCE

ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสมกวน
 STIR-FRIED SHRIMP BALLS AND CHINESE BITTER KALE IN OYSTER SAUCE

ผัดผักรวมมิตร
 STIR-FRIED MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

ผัดผักสี่สหาย
 STIR-FRIED FOUR KINDS VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

ถั่วลันเตาผัดเห็ดฟาง น้ำมันหอย
 STIR-FRIED SNOW PEAS AND STRAW MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ผัดคะน้าน้ำมันหอย หมูกรอบ
 STIR-FRIED CHINESE KALE WITH CRISPY PORK IN OYSTER SAUCE

ผัดคะน้าปลาเค็มน้ำมันหอย
 STIR-FRIED CHINESE KALE WITH SALTED FISH IN OYSTER SAUCE

แขนงผัดน้ำมันหอย หมูกรอบ
 STIR-FRIED CABBAGE SPROUTS AND CRISPY PORK IN OYSTER SAUCE

ผัดถั่วแขกหมูสับ
 STIR-FRIED STRING BEANS WITH MINCED PORK

ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่อง
 STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH VEGETABLES, EGG AND CHICKEN

ผัดบวบหมู ใส่ไข่
 STIR-FRIED ZUCCHINI WITH PORK AND EGGS

ผัดเปรี้ยวหวานหมู / ไก่
 STIR-FRIED PORK OR CHICKEN WITH SWEET AND SOUR SAUCE

ผัดถั่วงอก ใส่เต้าหู้
 STIR-FRIED BEAN SPROUTS AND TOFU

ผัดผักกาดดอง ใส่ไข่ กระเทียมดอง
 STIR-FRIED PICKLED CABBAGE WITH GARLIC AND EGGS

ผัดเต้าหู้ขาว ราดหน้าหมูสับ
 STIR-FRIED TOFU WITH MINCED PORK GRAVY

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
 STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

ผัดกะเพราหมูสับ / ไก่สับ
 STIR-FRIED BASIL WITH MINCED PORK OR CHICKEN

ผัดเผ็ดหมูมะเขือเปราะ
 STIR-FRIED PORK AND EGGPLANT IN RED CURRY PASTE

ผัดเผ็ดปลาดุกทอด กะเพรากรอบ
 DEEP FRIED CATFISH WITH RED CURRY PASTE GARNISHED WITH CRISPY BASIL LEAVES

ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากราย
 STIR-FRIED FISH BALLS WITH CHILI PASTE

ผัดเผ็ดหมูปาฟริกไทยอ่อน
 STIR-FRIED PORK WITH CHILI PASTE AND GREEN PEPPER

ผัดเผ็ดปลาดุกสด
 STIR-FRIED CATFISH AND EGGPLANTS WITH CHILI PASTE

ผัดซี่โครงไก่ ยอดมะพร้าว
 STIR-FRIED SPICY CHICKEN WITH BASIL LEAVES

ผัดพริกขิงถั้วฝักยาวหมู / ไก่
 STIR-FRIED STRING BEANS IN RED CURRY PASTED WITH PORK OR CHICKEN

ผัดพริกเหลืองหมู / ไก่
 STIR-FRIED PORK OR CHICKEN IN TURMERIC AND YELLOW CHILIES SOUTHERN STYLE

ผัดพริกเหลืองลูกชิ้นปลากราย ยอดมะพร้าวอ่อน
 STIR-FRIED FISH BALLS AND COCONUT SHOOTS IN TURMERIC AND YELLOW CHILIES SOUTHERN STYLE

ผัดหน่อไม้ลูกชิ้นปลา โหระพา
 STIR-FRIED FISH BALLS AND BAMBOO SHOOT WITH CHILI YELLOW SAUCE

ผัดน้ำปลาดุกทอด
 STIR-FRIED DEEP FRIED CATFISH WITH GARLIC AND CHILI HOT SAUCE

ผัดน้ำลูกชิ้นปลากราย
 STIR-FRIED FISH BALLS WITH GARLIC AND CHILI HOT SAUCE

ไก่ผัดพริกขิงสด เห็ดหูหนู
 STIR-FRIED CHICKEN WITH GINGER AND JEW'S EAR MUSHROOM





THAI STANDARD BUFFET MENU
 ประเภททอดและอบ (DEEP FRIED / STEAMED)

ทอดมันปลาทราย
 DEEP FRIED FISH CAKE

ทอดมันข้าวโพด
 DEEP FRIED CORN CAKE

หมูทอดใบมะกรูดกรอบ
 PORK BELLY SLICE GARNISH WITH CRISPY CITRUS LEAVES

หมู หรือไก่สับปั้นก้อนทอดกระเทียม
 DEEP FRIED MINCED PORK BALL OR CHICKEN BALL
 WITH CORIANDER'S ROOT, GARLIC AND PEPPERS PASTE

น่องปีกไก่ทอดกระเทียม
 DEEP FRIED DRUMSTICK WITH CORIANDER'S ROOT,
 GARLIC AND PEPPERS PASTE

ไก่ทอดเกลือ
 DEEP FRIED CHICKEN WITH SALT

ไก่ทอดใบเตย
 DEEP FRIED CHICKEN WITH IN PANDAN LEAVE

ไฟล์ปลาทอดราดสามรส
 DEEP FRIED FILET FISH WITH SWEET
 AND SOUR TAMARIND FLAVOR SAUCE

ไฟล์ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
 DEEP FRIED FILET FISH WITH SWEET AND SOUR SAUCE

ไฟล์ปลาทอดผัดพริกไทยดำ
 DEEP FRIED FILET FISH WITH BLACK PEPPER AND GARLIC SAUCE

ปลาหนึ่งซีอิ้ว
 STEAMED FISH WITH SOY SAUCE

ปลาหนึ่งมะนาว
 STEAMED FISH WITH LEMON AND GARLIC SAUCE

ห่อหมกทะเล
 STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD WITH SEAFOODS

ห่อหมกปลาช่อนใบยอ พริกแกงใต้
 STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD
 WITH RIVER BLACK SALMON FISH

หมูอบ หรือไก่อบพะโล้
 BAKED PORK OR CHICKEN IN CHINESE HERBAL SWEET SAUCE

น่องปีกไก่ทอดเหล้าแดง
 DEEP FRIED CHICKEN WITH RED WINE SAUCE

ไก่อบซอส ยอดผัก
 ROASTED CHICKEN AND VEGETABLES WITH RED GRAVY SAUCE

ซี่โครงหมูอ่อนอบซอส ยอดผัก
 ROASTED PORK RIBS AND VEGETABLES WITH RED GRAVY SAUCE

ขาหมูน้ำแดง ยอดผัก
 STEAMED PORK LEG WITH VEGETABLE
 IN CHINESE WINE BROWN SAUCE

เต้าหู้ทรงเครื่อง น้ำแดง เห็ดหอม
 STIR-FRIED TOFU, SHIITAKE MUSHROOMS AND VEGETABLES
 IN CHINESE WINE BROWN SAUCE

ไข่ยัดไส้หมูผัดผงกะหรี่
 EGG STUFFED MINCED PORK WITH CURRY POWDER
 SEASONING CREAM SAUCE



ทอดมันปลาทราย



ไก่ทอดใบเตย



ไฟล์ปลาทอดราดสามรส



THAI STANDARD BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์สแตนดาร์ด

ประเภทของหวาน (DESSERTS)

ผลไม้รวม

MIXED FRUITS

ทับทิมกรอบ

WATER CHESTNUT DUMPLINGS IN COCONUT MILK SYRUP

บัวลอยเผือก มะพร้าวอ่อน

TARO DUMPLING AND YOUNG COCONUT IN SWEET COCONUT MILK

ลอดช่อง แดงไทหรือเผือก น้ำกะทิ

LOD CHONG AND THAI MELON OR TARO IN COCONUT MILK

ขนมรวมมิตร น้ำกะทิ

WATER CHESTNUT DUMPLINGS, CENDOL AND JACKFRUIT IN COCONUT MILK

สาอูไบเตยมะพร้าวอ่อน

THAI PANDAN SAGO AND YOUNG COCONUT IN COCONUT MILK

เจาก้วย ลูกชิด มันเชื่อม

GRASS JELLY, PALM SEEDS AND SWEETEN POTATOES IN SYRUP AND ICE

ฟักทองแกงบวด

PUMPKIN IN COCONUT MILK

กล้วยบวชชี

BANANA IN COCONUT MILK

กล้วยไข่เชื่อม

EGG BANANA IN SYRUP

รวมมิตรน้ำลำไย

COLD ASSORTED BEAN IN LONGAN SYRUP

วุ้นกะทิใบเตย หรือวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน

COCONUT JELLY PANDAN FLAVOR OR YOUNG COCONUT JELLY

วุ้นน้ำหวาน

SYRUP JELLY

