



# โต๊ะไทยมาตรฐาน STANDARD THAI TABLE PRICE LIST

อาหารโต๊ะไทยแบบลงโต๊ะ ชุดมาตรฐาน อร่อยแบบมืออาชีพ

STANDARD THAI TABLE			
จำนวนโต๊ะ (No. of table)	5 โต๊ะขึ้นไป (5 tables+)	10 โต๊ะขึ้นไป (10 tables+)	20 โต๊ะขึ้นไป (20 tables+)
อาหาร 8 รายการ อาหาร 6 รายการ + ข้าวสวย + ทองหวน (8 Items)	<del>5,000</del> <b>4,500</b>	<del>4,700</del> <b>4,200</b>	<del>4,400</del> <b>3,900</b>
อาหาร 9 รายการ อาหาร 7 รายการ + ข้าวสวย + ทองหวน (9 Items)	<del>5,500</del> <b>5,000</b>	<del>5,200</del> <b>4,700</b>	<del>4,900</del> <b>4,400</b>

เพิ่มน้ำอัดลม หรือ  
น้ำสมุนไพร 2 รายการ / Drinks

ท่านละ: **55**

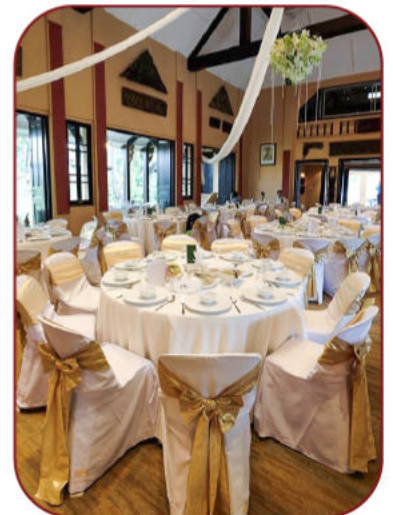
## รายละเอียด

ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด / โต๊ะละ 10 ท่าน
  - \* โต๊ะไทยมาตรฐาน อุปกรณ์ลงโต๊ะ : ภาชนะกระเบื้องขาว ช้อนส้อม แก้วน้ำ กระดาษทิชชู เมนูโฟลเดอร์
- รายการอาหาร รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ
- โต๊ะกลมและเก้าอี้พลาสติกพร้อมผ้าคลุมสีขาว (โต๊ะละ 10 ที่นั่ง)
  - \* สามารถอัพเกรดเพิ่มโบริกเก้าอี้ โต๊ะละ 150.-
  - \* สามารถอัพเกรดเป็นเก้าอี้หนังเล็ก เพิ่มโต๊ะละ 400.- / กระจกหมุนอันละ 300.-

หมายเหตุ

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



\*เพิ่มโบริก 150 บาท / โต๊ะ

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





STANDARD THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยสแตนดาร์ด

SET 1  
RECOMMENDED

สเต็กหมูมะนาว คะน้าสด

GRILLED PORK FILET SERVED WITH FRESH KALE & SPICY LEMON DRESSING

แกงมัสมั่นไก่ หรือหมูแบบโบราณ

MASSAN CURRY WITH PORK OR CHICKEN

แกงจืดลูกชิ้นปลา สาหร่าย เห็ดหูหนูขาว หมูบะซ้อ

"CLEAR SOUP WITH FISH BALLS, SEAWEED, WHITE JELLY MUSHROOMS & MINCED PORK"

ทอดมันปลากราย

DEEP FRIED FISH CAKE

น้ำพริกมะม่วง ผักสด

SHRIMP PASTE WITH GREEN MANGO DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดผักสี่สหาย

STIR-FRIED 4 MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

ไฟล์ปลาทอดราดซอสสามรส

DEEP FRIED FILET FISH GARNISHED IN TAMARIND FLAVORED SAUCE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือทับทิมกรอบ

MIXED SEASONAL FRUITS OR WATER CHESTNUTS DUMPLINGS IN COCONUT MILK

\*\* จำนวนอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน 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





STANDARD THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยสแตนดาร์ด

SET 2  
RECOMMENDED

ปลาปลาทูน่า

SPICY TUNA SALAD

แกงเขียวหวานหมู ยอดมะพร้าวอ่อน

GREEN CURRY WITH PORK AND YOUNG COCONUT SHOOT

น่องปิกไก่ตุ๋นยาจีน เห็ดหอม

HERBAL CHINESE CLEAR SOUP WITH DRUMSTICKS AND SHIITAKE MUSHROOMS

หมูทอดใบมะกรูดกรอบ

PORK BELLY SLICE WITH CRISPY CITRUS LEAVES

น้ำพริกลงเรือทรงเครื่อง ผักสด

SHRIMPS PASTE DIP "PICNIC STYLE" SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดผักรวมมิตร หรือห่อหมกทะเล

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

ไก่อบซอส ยอดผัก

ROASTED CHICKEN AND VEGETABLES WITH RED GRAVY SAUCE

ข้าวหอมมะลิ และขนมจีน

STEAMED JASMINE RICE & "KANOM JEEN" NOODLES

ผลไม้รวม หรือลอดช่อง แดงโทหรือเผือก น้ำกะทิ

MIXED SEASONAL FRUITS OR "LOD CHONG" WITH MELON OR TARO IN COCONUT MILK

\*\* จำนวนอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา



STANDARD THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทยสแตนดาร์ด



SET 3  
RECOMMENDED

ไก่คลุกงาทอด

DEEP FRIED CHICKEN WITH SESAME

แกงกะหรี่ไก่ ออจาต

YELLOW CURRY WITH CHICKEN SERVED WITH CUCUMBER SALAD

ต้มยำขาหมู

"TOM YUM" SPICY SOUP WITH PORK LEG

น้ำพริกปูไข่เค็ม ผักสด

SHRIMPS PASTE DIPS WITH CRAB'S MEAT AND SALTY EGG PICKLES SERVED WITH FRESH VEGETABLES

เต้าหู้ทรงเครื่อง

STIR-FRIED TOFU, SHIITAKE MUSHROOMS AND VEGETABLES CHINESE STYLE

ผัดโป๊ยเซียนทรงเครื่อง

CHINESE STYLE STIR-FRY WITH VEGETABLES

ไฟล์ปลาทอดผัดพริกไทยดำ

DEEP FRIED FILET FISH WITH BLACK PEPPER AND GARLIC SAUCE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือบัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

MIXED SEASONAL FRUITS OR TARO BALLS IN COCONUT MILK



\*\* จำนวนอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ 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



STANDARD THAI TABLE MENU  
รายการอาหารโต๊ะไทยสแตนดาร์ด



SET 4  
RECOMMENDED

ยำรวมมิตรบก

MIXED PORK, CHICKEN AND SAUSAGES SPICY SALAD

ขนมจีนน้ำยาปลาช่อนชาววัง

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

ไก่ตุ๋นฟักมะนาวดอง

CHICKEN CLEAR SOUP WITH GOURD, MELON PICKEL & SHITAKE MUSHROOM

หมูสับปั้นก้อนทอดกระเทียมพริกไทย

DEEP FRIED MINCED PORK WITH GARLIC AND PEPPERS

หลนเต้าเจี้ยว ผักสด

SOY BEANS COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดคะน้าน้ำมันหอยใส่หมูกรอบ

STIR-FRIED CHINESE KALE WITH PORK IN OYSTER SAUCE

ผัดเผ็ดปลาดุกทอด กะเพรากรอบ

DEEP FRIED CATFISH WITH RED CURRY PASTE WITH CRISPY BASIL LEAVES

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือสาकुใบเตยมะพร้าวอ่อน

MIXED SEASONAL FRUITS OR SAGO PANDAN LEAVES WITH YOUNG COCONUT



\*\* จำนวนอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน 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





STANDARD THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยสแตนดาร์ด



SET 5  
RECOMMENDED

ยำแฮมสด แยมโบชะพลู

SPICY THAI PORK SAUSAGE SALAD

พะแนงน่องไก่

"PENANG" MILD RED CURRY WITH CHICKEN DRUMSTICKS

ต้มโคล้งปลาช่อนทอด

THAI SOUR SOUP TAMARIND'S FLAVOR WITH FRIED FISH

ซี่โครงหมูอ่อนอบซอสแดง ยอดผัก

ROASTED PORK SPARE RIBS IN RED GRAVY SAUCE SERVED WITH VEGETABLES

น้ำพริกกุ้งสด ผักสด

SHRIMP PASTE DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ลูกชิ้นกุ้งผัดบร็อกโคลี่

STIR-FRIED SHRIMP BALLS WITH BROCCOLI IN OYSTER SAUCE

ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์

STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือเต้าทึงรวมมิตรน้ำลำไย

MIXED SEASONAL FRUITS OR ICED ASSORTED BEAN IN SYRUP



\*\* จำนวนอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน 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



STANDARD THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยสแตนดาร์ด



SET 6  
RECOMMENDED

น้ำตกหมูย่าง

GRILLED PORK NORTHEASTERN SPICY SALAD

แกงเผ็ดไก่ใส่ฟักเขียว หรือแกงสายบัวปลาทูด

RED CURRY WITH CHICKEN AND WAX GOURD OR LOTUS STEMS  
AND FRESH MACKEREL IN COCONUT SOUP

ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นยาจีน เห็ดหอม

HERBAL CHINESE CLEAR SOUP WITH PORK SPARE RIBS AND SHITAKE MUSHROOMS

ไก่ทอดใบเตย

DEEP FRIED CHICKEN WING WITH PANDAN LEAFS

หลนปูเค็ม ผักสด

SALTED CRAB COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ถั่วลันเตาผัดเห็ดฟาง น้ำมันหอย

STIR-FRIED PEAS AND STRAW MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ฟิเล่ปลาทอดราดเปรี้ยวหวาน

DEEP FRIED FILET FISH WITH SWEET AND SOUR SAUCE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือขนมรวมมิตร

MIXED SEASONAL FRUITS OR MIXED SWEET IN COCONUT MILK SYRUP



\*\* จำนวนอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา



STANDARD THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยสแตนดาร์ด



SET 7  
RECOMMENDED

ลาบหมู หรือไก่ ผักสด

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

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย มะเขือเปราะ

GREEN CURRY WITH FISH BALLS AND EGGPLANTS

ต้มยำไก่ ใบมะขามอ่อน

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

น่องปีกไก่ น้ำแดง หรือไข่ลูกเขยทรงเครื่อง

STEAMED CHICKEN WING DRUMSTICKS GRAVY CHINESE STYLE / OR  
FRIED HARD BOILED EGG GARNISHED WITH TAMARIND SWEET SOUR SAUCE

น้ำพริกมะขามผัด ผักสด

TAMARIND PASTE DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโขม หรือบร็อกโคลี่

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

ปลาหนึ่งซีอิ้ว

STEAMED FISH WITH SOY SAUCE

ข้าวหอมมะลิ และ ขนมจีน

STEAMED JASMINE RICE AND "KANOM JEEN" STEAMED THAI NOODLES

ผลไม้รวม หรือกล้วยบวชชี

MIXED SEASONAL FRUITS OR BANANAS IN COCONUT MILK



\*\* จำนวนอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ 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







STANDARD THAI TABLE MENU

รายการอาหารโต๊ะไทยสแตนดาร์ด

SET 8  
RECOMMENDED

ลาบสารพัดเห็ด

"LAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD WITH VARIETIES OF MUSHROOMS

น้ำจืดปลาทุสด หรือไข่พะโล้

RED MILD CURRY WITH MACKEREL OR HARD BOILED EGGS IN CHINESE HERBS SWEET SOUP

แกงจืดเต้าหู้ไข่ ผักกาดขาว สาหร่าย หมูบะซ้อ

CLEAR SOUP WITH TOFU, MINCED PORK, SEAWEED AND CABBAGES

ซี่โครงหมูอ่อนทอดตะไคร้

DEEP FRIED PORK RIBS WITH LEMONGRASS

ผัดพริกเหลืองลูกชิ้นปลาทราย ยอดมะพร้าวอ่อน ผักรวม

FISH BALLS, COCONUT SHOOTS AND MIXED VEGETABLES STIR FRY

IN TURMERIC AND YELLOW CHILI SOUTHERN STYLE

ผักไต้หวันผัดเห็ดฟาง น้ำมันหอย

STIR-FRIED TAIWANESE VEGETABLES AND STRAW MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ปลาึ่งมะนาว

STEAMED FISH WITH CHILI & GARLIC SAUCE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

ผลไม้รวม หรือวุ้นกะทิใบเตยมะพร้าวอ่อน

MIXED SEASONAL FRUITS OR PANDAN COCONUT JELLY

\*\* จำนวนอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน 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



## SPECIAL THAI TABLE DRINK MENU

รายการเครื่องดื่มโต๊ะไทยสไตล์

### DRINKS

\*\*สามารถซื้อเครื่องดื่มเพิ่มในราคาท่านละ 45.-  
(หากต้องการเดินเลิร์ฟท่านละ 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

CHIRYSANTHEMUM TEA JUICE

#### น้ำชาดำเย็น

BLACK ICE TEA JUICE



#### รายการข้างต้นรวม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด รวมถึงแก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก  
SawSamSai will provide plates, cutlery, 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 สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ 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.

