



# THAI PREMIUM BUFFET MENU

A GENUINE TASTE OF THAI CUISINE & PROFESSIONAL CATERING SERVICES

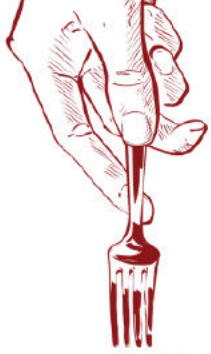


SAWSAMSAI CATERING SERVICE

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





# บุฟเฟ่ต์ไทยพรีเมียม

## PREMIUM THAI BUFFET PRICE LIST

บุฟเฟ่ต์พรีเมียม พบกับความหรูหรา สวยงาม อาหารพรีเมียมที่คัดสรรพิเศษ สำหรับแขกคนสำคัญ

PREMIUM THAI BUFFET							
จำนวนแขก (No. of pax)	อาหารบุฟเฟ่ต์ (ราคา / ท่าน) Buffet (Price / pax)		ข้าว หอมมะลิ (Steamed Rice)	ของหวาน (Dessert)	ผลไม้รวม (Fruits)	น้ำดื่ม (Drinking Water)	จำนวน (รายการ) (No. of Item)
	7 รายการ (Item)	8 รายการ (Item)					
100 ท่าน	<del>580</del> 520	<del>625</del> 565	1	1	1	ฟรี	11-12
70 ท่าน	<del>580</del> 530	<del>640</del> 580	1	1	1	ฟรี	11-12
50 ท่าน	<del>610</del> 550	<del>655</del> 595	1	1	1	ฟรี	11-12
30 ท่าน	-	<del>780</del> 720	1	1	1	ฟรี	12

### รายละเอียด

ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะ-กระเบื้อง ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- โต๊ะบุฟเฟ่ต์ปูผ้าตีสกิร์ตสวยงาม พร้อมแจกันดอกไม้ตกแต่ง และภาชนะสำหรับอุ่นอาหาร
- รายการอาหาร รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

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

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



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 PREMIUM BUFFET MENU  
รายการอาหารบุฟเฟต์พรีเมียม

SET 1

ออเดิร์ฟ : ปั่นสับหนึ่งใส่ปลา

HORS D'OEUVRE : STEAMED FISH DUMPLINGS

แกงมัสมั่นหมู / ไก่ / เนื้อเอ็นอ่อน(เนื้อวัว) แนมโรตตี

PORK OR CHICKEN OR BEEF SHANKS MASMAN CURRY SERVED WITH ROTI BREAD

ต้มยำกุ้งแซบวัย เห็ดสด

"TOM YUM" SPICY AND SOUR SOUP WITH SHRIMPS AND MUSHROOMS

ทอดมันปลากราย

DEEP FRIED FISH CAKE SERVED WITH CUCUMBER SALAD

หลนปูนิ่ม ผักสด ปลาตุ๋น

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

ลูกชิ้นกุ้งผัดบร็อกโคลี่ หรือผักโขม

SHRIMP BALLS WITH BROCCOLI OR CHINESE BITTER KALE IN OYSTER SAUCE

ปลาดุกฟู ยำมะม่วงดิบ

CRISPY FRIED CATFISH SERVED WITH GREEN MANGO SALAD

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ราดกะเพราปลาหมึกสับ แนมหมี่ขาวกรอบ

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 สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





  
**THAI PREMIUM BUFFET MENU**  
 รายการอาหารบุฟเฟต์พรีเมียม  


**SET 2**

ออเดิร์ฟ : หมี่กรอบชาววัง

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

แกงกะหรี่ไก่ / หมู / หรือปลาอินทรีซ์ ออจาต

YELLOW CURRY WITH CHICKEN OR 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

ฟิล่ปลากะพงขาวทอดราดสามรส

DEEP FRIED SEABASS IN TAMARIND FLAVORED SAUCE

น้ำพริกถนงเรือทรงเครื่อง ผักสด ปลาตุ๋นฟู

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

คะน้าย่องกนผัดเห็ดหอม

STIR-FRIED CHINESE KALE AND SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ยำก้านคะน้า หมูสับ กุ้งสด หรือลาบเป็ดย่าง ผักกาดแก้ว

CHINESE KALE'S STEMS, SHRIMPS, MINCED PORK SALAD

ห่อหมกปูจำ หรือหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD ..CHOICE 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 สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





THAI PREMIUM BUFFET MENU  
รายการอาหารบุฟเฟ่ต์พรีเมียม

SET 3

ออเดิร์ฟ : ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

HORS D'OEUVRE: STEAMED FLAT NOODLES ROLLS WITH FILLING

พะแนงน่องไก่ 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)

กุ้งทอดพริกเกลือ หรือทอดราดซอสมะขาม

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

น้ำพริกไข่ปู เนื้อปู ผักสด

CRAB EGG DIP WITH CRAB MEAT SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ผัดผักสี่สหาย

STIR-FRIED 4 MIXED VEGETABLES WITH CHINESE WHITE WINE SAUCE

สันในหมูน้ำตก แยมผักกาดแก้ว

GRILLED PORK TENDERLOIN NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD  
SERVED WITH ICEBERG LETTUCE

ไข่ขี้ดใส่หมู หรือไข่ขี้ดใส่เนื้อสันในผงกะหรี่

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

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

TARO DUMPLINGS AND YOUNG COCONUT IN SWEET COCONUT MILK

ผลไม้รวม

MIXED SEASONAL FRUITS

\*\* จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





THAI PREMIUM BUFFET MENU  
รายการอาหารบุฟเฟ่ต์พรีเมียม

SET 4

ออเดิร์ฟ : สาकुไส้หมู

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

แกงเขียวหวาน หรือแกงเผ็ดปลาอินทรี

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 ปลาทุทอด

TAMARIND PASTE SERVED WITH FRESH VEGETABLES AND FRIED MACKEREL

ผัดผักรวมมิตร

STIR-FRIED MIXED VEGETABLES SAUTEED IN OYSTER SAUCE

ทอดมันกุ้ง พลัมซอส หรือทอดมันปลากราย

DEEP FRIED SHRIMP CAKE OR FISH CAKE SERVED WITH PLUM SAUCE

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม หรือปูนึ่งผัดผงกะหรี่

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 สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### รายการอาหารบุฟเฟ่ต์พรีเมียม

#### SET 5

ออเดิร์ฟ : ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมู่ม้วน หรือไส้เห็ดหอม  
HORS D'OEUVRE: FLAT NOODLES ROLLS 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 สาหร่าย เห็ดหูหนูขาว หมูบะช่อ หรือซूपะเหี่ยวใผ่ตุ๋นยาจีน 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

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

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

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

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

ข้าวหอมมะลิ  
STEAMED JASMINE RICE

#### DESSERTS

เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด  
BEAN CURDS PUDDING FRUIT SALAD

ผลไม้รวม  
MIXED SEASONAL FRUITS

\*\* จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละชนิด สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





THAI PREMIUM BUFFET MENU  
รายการอาหารบุฟเฟต์พรีเมียม

SET 6

ออเดิร์ฟ : ข้าวตังหน้าตั้ง

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

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

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

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

ถั่วลันเตาผัดเห็ดฟาง  
STIR-FRIED SUGAR PEAS AND STRAW MUSHROOMS

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

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

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

ข้าวหอมมะลิ  
STEAMED JASMINE RICE

DESSERTS

สาकुแคนตาลูป  
SAGO AND CANTALOUPE IN CHILLED COCONUT MILK

ผลไม้รวม  
MIXED SEASONAL FRUITS

\*\* จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

\*\* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา







THAI PREMIUM BUFFET MENU

รายการอาหารบุฟเฟ่ต์พรีเมียม

SET 7

ออเดิร์ฟ : หมูสะเต๊ะ อจาจาด

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

แกงเผ็ดเป็ดย่าง ลำไย

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 SAUTEED IN OYSTER SAUCE

ปลากะพงขาวทอดราดน้ำปลา

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

ยำหมวย่างส้มโอ

POMELO SALAD WITH ROASTED PORK

ซี่โครงหมูอ่อนย่างซิกาโก้ 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 โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน  
และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-7-





THAI PREMIUM BUFFET MENU  
รายการอาหารบุฟเฟต์พรีเมียม

SET 8

ออเดิร์ฟ : กระทงทอง ไข่ทูนาย่า หรือไส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่  
หรือไส้ข้าวโพดอ่อนผัดไก่

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

ขนมจีนน้ำพริก ผักทอด กุ้งฝอยทอด หมี่ทอด

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

HOME FED CHICKEN SOUR CLEAR SOUP TAMARIND FLAVORS OR AUTHENTIC THAI  
HERBAL SOUP WITH SHRIMPS AND VEGETABLES GARNISHED WITH BASIL LEAVES

ทอดมันปลาทราย หรือปีกไก่สอดไส้ทอดซอสสามสาย

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

สเต็กคอกหมูย่าง 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

ก๋วยลิ่งซี่โครงหมูอ่อน

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



**THAI PREMIUM BUFFET MENU**  
**ประเภทเครื่องดื่ม ( DRINKS )**

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

น้ำตะไคร้  
LEMONGRASS JUICE

น้ำกระเจี๊ยบ  
ROSELLE JUICE

น้ำลำไย  
LONGAN JUICE

น้ำเก๊กฮวย  
CHRYSANTHEMUM TEA JUICE

น้ำมะตูม  
BAEL JUICE

น้ำพUNCH  
PUNCH JUICE

น้ำวนใบเตย  
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

**ทางร้านจัดเตรียม**

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้อง ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก  
SawSamSai will provide plates, cutlery, glasses and napkins.
- โต๊ะบุฟเฟต์ปูผ้าตีสเกิร์ตสวยงาม 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.
- ทางร้านจัดเตรียมโต๊ะบุฟเฟต์ปูผ้าตีสเกิร์ตสวยงาม พร้อมแจกันดอกไม้ตกแต่งโต๊ะบุฟเฟต์ และอุปกรณ์ภาชนะสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด  
SawSamSai will provide and arrange decorated buffet tables including plates, cutlery 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)
- ในกรณีจัดงาน 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 PREMIUM BUFFET MENU  
ประเภทออเดิร์ฟ (HORS D'OEUVRE)

ปั้นสิบหนึ่งไส้ปลา

FRIED PUFFS WITH FISH FILLING

สาकुไส้หมู

STEAMED SAGO BALLS WITH MINCED PORK FILLINGS

หมี่กรอบชาววัง

"MEE GROB" CRISPY RICE VERMICELLI SAUTEED IN SWEET AND SOUR SAUCE

ข้าวตังหน้าตั้ง

CRISPY RICE CRACKERS SERVED WITH PORK & SHRIMPS IN COCONUT DIPPING

ข้าวตังเมี่ยงลาว

MINCE PORK BALLS WRAPPED IN PICKLED KALE LEAFS SERVED WITH CRISPY RICE CRACKER

กระทงทอง ไส้ทูน่ายำ

TUNA SPICY SALAD IN CRISPY GOLDEN CUPS

กระทงทอง ไส้ข้าวโพดอ่อนผัดไก่

SWEET CORN AND CHICKEN IN CRISPY GOLDEN CUPS

กระทงทอง ไส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่

CHICKEN AND POTATO WITH CURRY POWER IN CRISPY GOLDEN CUPS

ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่ หรือไส้มังสะวิวัติ

DEEP FRIED SPRING ROLLS WITH CHICKEN OR VEGETABLES FILLING

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมูนุ่ม หรือ ไส้เห็ดหอม

FLAT RICE NOODLES ROLLS WITH TENDER PORK / SHITAKE MUSHROOM FILLING

ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

STEAMED FLAT RICE NOODLE ROLLS WITH FILLING

ก๋วยเตี๋ยวหลอดไส้ปลา

STEAMED FLAT RICE NOODLE ROLLS WITH FISH FILLINGS





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภทแกงเผ็ด / แกงกะทิ (CURRY)

แกงมัสมั่นเนื้ออ่อน (เนื้อวัว) แนมโรตีส

MASMAN CURRY WITH BEEF SERVED WITH ROTI BREAD

แกงกะหรี่หมู / หรือไก่ / หรือเนื้ออ่อน อจาด

YELLOW CURRY WITH PORK / CHICKEN / BEEF SHANKS SERVED WITH CUCUMBER SALAD

แกงกะหรี่ปลาอินทรี อจาด

YELLOW CURRY WITH SPANISH MACKEREL SERVED WITH CUCUMBER SALAD

พะเนางเนื้อสันใน

MILD RED CURRY WITH TENDERLOIN BEEF

พะเนางเนื้ออ่อน / หรือสันใน / หรือน่องไก่

MILD RED CURRY WITH BEEF SHANKS / PORK / DRUMSTICKS

พะเนางเป็ดย่าง

MILD RED CURRY WITH ROASTED DUCK

พะเนางซี่โครงหมูอ่อน

MILD RED CURRY WITH PORK RIBS

พะเนางปลาหมึกยัดไส้

MILD RED CURRY WITH SQUIDS SUFFED MINCED PORK

พะเนางกุ้งลายเสือ

MILD RED CURRY WITH TIGER PRAWNS

ฉูฉี่ปลาอินทรี

SPANISH MACKEREL IN MILD RED CURRY WITHOUT SPICES

แกงสายบัวปลาหูสด

LOTUS STEMS AND FRESH MACKEREL IN COCONUT SOUR SOUP

ปลาหูต้มเค็มอ้อย

MACKEREL IN SALTY AND SWEET SAUCE



แกงเผ็ดเป็ดย่าง



พะเนางเนื้อสันใน





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภทแกงเผ็ด / แกงกะทิ (CURRY)

ขนมจีนน้ำพริก ผักทอด กุ้งฝอยทอด และเหมือด  
STEAMED THAI NOODLES SERVED WITH SHRIMPS COCONUT SAUCE,  
TEMPURA SHRIMPS AND ASSORTED VEGETABLES

ขนมจีนน้ำยาปลาช่อน ชาววัง  
STEAMED THAI NOODLES SERVED WITH FISH COCONUT SAUCE  
AND VEGETABLES

ขนมจีนน้ำยาปู  
STEAMED THAI NOODLES SERVED WITH CRAB COCONUT SAUCE  
AND VEGETABLES

ขนมจีนชาน้ำ  
STEAMED RICE NOODLES SERVED WITH FISH BALLS  
IN COCONUT MILK, PINEAPPLE, GARLIC AND GINGER

แกงเขียวหวานเนื้ออ่อน / หมู พริกขี้หนู บรันที้  
GREEN CURRY WITH BRANDY FLAVORED BEEF SHANKS OR PORK

แกงเขียวหวานปลาหมึกยัดไส้ปลากราย มะเขือยาว  
GREEN CURRY WITH SQUIDS STUFFED MINCE PORK AND EGGPLANTS

แกงเขียวหวานกุ้งแซบวัย ยอดมะพร้าว  
GREEN CURRY WITH SHRIMPS AND YOUNG COCONUT SHOOTS

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย  
GREEN CURRY WITH FISH BALLS

แกงเขียวหวานปลาดุก  
GREEN CURRY WITH CATFISH

แกงเผ็ดเป็ดย่าง ลำไย  
RED CURRY WITH ROASTED DUCK AND LONGANS

แกงมัสมั่นหมู / หรือไก่ นมโรตีส  
MASMAN CURRY WITH PORK OR CHICKEN SERVED WITH ROTI BREAD



แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย



แกงเผ็ดเป็ดย่างลำไย



น้ำพริกเครื่องเครื่อง ผักสด



หลนปุนีม ผักสด ปลาดุกฟู





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภทแกงจืด / แกงส้ม / ต้มยำ (SOUP)

ต้มยำกุ้งแซบว๊วย หรือกุ้งลายเสือ เห็ดสด น้ำขุ่น หรือน้ำใส  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH WHITE SHRIMPS  
OR MILK SOUP WITH TIGER PRAWNS AND MUSHROOMS

ต้มยำโป๊ะแตก  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH MIXED SEAFOODS  
AND MUSHROOMS

ต้มยำรวมมิตรทะเล  
"TOM YUM" SPICY MILK SOUP WITH MIXED SEAFOODS  
AND MUSHROOMS

ต้มยำไก่ ไบมะขามอ่อน  
"TOM YUM" SPICY AND SOUR SOUP WITH CHICKEN  
AND YOUNG TAMARIND LEAF

ต้มยำกะทิสดปลาช่อน หัวปลี  
"TOM YUM" SPICY COCONUT SOUP WITH RIVER BLACK  
SALMON FISH AND BANANA BLOSSOM

ต้มยำปลาช่อนน้ำใส  
"TOM YUM" SOUR CLEAR SOUP WITH RIVER BLACK SALMON FISH

ต้มยำปลาทูด มะดัน  
"TOM YUM" SOUR CLEAR SOUP WITH MACKEREL  
AND GARCINIA SOUR FRUITS

ต้มยำปลาเก๋าน้ำใส เห็ดสด  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH GROUPER FISH

ต้มยำปลาช่อน  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH ROHU FISH

ต้มยำเอ็นหมู หมูตุ๋น  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH PORK TENDONS  
OR STEWED PORK

ต้มยำซี่โครงหมูอ่อน เห็ดสด  
"TOM YUM" SPICY CLEAR SOUP WITH PORK RIBS AND MUSHROOMS.

ต้มแซ่บไก่ / หรือไก่บ้าน เห็ดสด  
SPICY SOUR SOUP WITH CHICKEN OR HOME FED CHICKEN  
WITH MUSHROOMS

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน  
SOUR AND SPICY SOUP WITH PORK RIBS

ต้มโคล้งไก่บ้าน เห็ดสด  
SOUR AND SPICY SOUP WITH DRIED FISH

ต้มส้มปลาช่อน / ปลากระบอก (ตามฤดูกาล)  
ORIGINAL THAI TOM YUM WITH TAMARIND FLAVOR  
WITH RIVER BLACKSALMON OR MULLET FISH (SEASONAL)



ต้มยำกุ้งน้ำขุ่น



ต้มยำปลาช่อน





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภทแกงจืด / แกงส้ม / ต้มยำ (SOUP)

ต้มข่าทะเลรวมมิตรน้ำใส

GALANGAL ROOT CLEAR SOUP WITH MIXED SEAFOOD

ต้มข่าเนื้ออ่อนง เห็ดสด

GALANGAL ROOT IN COCONUT MILK SOUP WITH BEEF SHANKS AND MUSHROOMS

ซูปแจกหมูตุ๋น / ไก่ตุ๋น / เนื้อตุ๋น

STEWED PORK OR CHICKEN OR BEEF CONSOMME

แกงจืดลูกรอก หมูสับ กุ้งสด

CLEAR SOUP WITH EGG SAUSAGE, SHREDDED PORK AND SHRIMPS

แกงจืดทะเลรวม สาหร่าย เนื้อปู

CLEAR SOUP WITH MIXED SEAFOODS, SEAWEED AND CRAB MEAT

แกงจืดเหื่อไผ่ เห็ดเข็มทอง หมูบะช่อ

CLEAR SOUP WITH BAMBOO PITH, ENOKI MUSHROOMS AND MINCED PORK

แกงจืดตำลึง หมูบะช่อ เห็ดหอม

CLEAR SOUP WITH IVY GOURD, MINCED PORK AND SHIITAKE MUSHROOMS

แกงจืดลูกชิ้นปลา สาหร่าย เห็ดหูหนูขาว หมูบะช่อ

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

ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นยาจีน เห็ดหอม

HERBAL CHINESE SOUP WITH PORK RIBS AND SHIITAKE MUSHROOMS

เปิดหรือไก่ตุ๋นพริกมะนาวดอง

CLEAR SOUP IN LEMON PICKLE FLAVOR WITH DUCK OR CHICKEN

เปิดตุ๋นยาจีน เห็ดหอม

HERBAL CHINESE SOUP WITH DUCK AND SHIITAKE MUSHROOMS

ต้มเค็มฉ่ำย กระเพาะหมู

CLEAR SOUP WITH PICKLED CABBAGES AND PORK BELLY

เกี้ยวน้ำกุ้ง หมูแดง

SHRIMPS WANTON SOUP WITH RED PORK

เกาเหลาลูกชิ้นหมู หมูตุ๋น

CLEAR SOUP WITH STEWED PORK, PORK BALLS AND BEANSPROUTS

แกงเลียงนพเก้า กุ้งสด

AUTHENTIC THAI HERBAL SOUP WITH SHRIMPS AND VEGETABLES GARNISHED WITH BASIL LEAVES



แกงจืดลูกชิ้นปลา สาหร่าย เห็ดหูหนูขาว หมูบะช่อ



ซูปแจกหมูตุ๋น







## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภทยำแซ่บ ( SALAD )

ปลาคุกฟู ยำมะม่วงดิบ

CRISPY FRIED CATFISH WITH MANGO SALAD

ยำคะน้ากรอบ กุ้งสด หมูสับ

RAW CHINESE KALE, SHRIMPS AND MINCED PORK SPICY SALAD

ยำทวายแบบโบราณ

AUTHENTIC THAI SALAD OF CHICKEN AND MIXED VEGETABLES IN COCONUT CURRY DRESSING

ยำตะไคร้สด หมูสับ กุ้งสด

SPICY SALAD OF LEMONGRASS WITH MINCED PORK AND SHRIMPS

ยำวุ้นเส้นทะเลรวมมิตร

SPICY SALAD OF GLASS NOODLES WITH MIXED SEAFOODS

ยำรวมมิตรทะเล

SPICY SALAD OF MIXED SEAFOODS

ยำส้มโอเสวย กุ้งสด

SPICY SALAD OF POMELO AND SHRIMPS

ยำส้มโอหมูย่าง หรือไก่จิ๊ก

SPICY SALAD OF POMELO AND ROASTED PORK OR CHICKEN

ยำถั่วพู หมูสับ กุ้งสด

SPICY SALAD OF WINGED BEANS, MINCED PORK AND SHRIMPS WITH COCONUT MILK DRESSING

ยำสามกรอบ กุ้งสด

DRIED FISH , DRIED SQUIDS, FISH MAW CRISPY FRIED WITH SHRIMPS SPICY SALAD

ยำผักนึ่งกรอบ กุ้งสด หมูสับ

SPICY SALAD OF CRISPY MORNING GLORY, MINCED PORK AND SHRIMPS



น้ำพริกปลาร้าเครื่องเครื่อง ผักสด



ยำส้มโอเสวยกุ้งสด





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภทยำแซ่บ ( SALAD )

ยำผักบุ้ง ปูกรอบ

SPICY SALAD OF CRISPY MORNING GLORY AND CRISPY CRAB

ยำมะเขือยาวหมู กุ้งสด ไข่ยางมะตูม

SPICY SALAD OF GRILLED EGGPLANTS , PORK, SHRIMPS AND BOILED EGG

ยำเนื้อสันใน ใส่กระเทียมโทน

SPICY SALAD GRILLED TENDERLOIN WITH GARLIC

ยำเมี่ยงปลาช่อนทอด ใบชะพลู

CHEWING BITE " MIANG KAM " ASSORTED HERBS FRIED FISH SERVED IN BETAL LEAFS

สเต็กหมูมะนาว คะน้าสด

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

สเต็กคอกหมูย่าง จิ้มแจ่ว

GRILLED PORK SERVED WITH NORTHEASTERN HOT SAUCE

สันในหมูน้ำตก แนนผักกาดแก้ว

GRILLED PORK TENDERLOIN NORTHEASTERN SPICY SALAD SERVED WITH ICEBERG LETTUCE

ส้มตำไทย กุ้งสด

PAPAYA SALAD WITH SHRIMPS

ลาบเป็ดย่าง ผักสด

NORTHEASTERN SALAD OF ROASTED DUCK SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ลาบปลาช่อนทอด ผักสด

NORTHEASTERN SALAD OF FRIED RIVER BLACK SALMON FISH SERVED WITH FRESH VEGETABLES



ลาบปลาช่อนทอด



ส้มตำไทย





**THAI PREMIUM BUFFET MENU**  
**ประเภทน้ำพริก ( DIPPING SAUCE )**

**น้ำพริกลงเรือทรงเครื่อง ผักสด แนนปลาตุ๋นฟู**  
SHRIMPS PASTE DIP "PICNIC STYLE" WITH CRISPY CATFISH AND FRESH VEGETABLES

**น้ำพริกกุ้งนางเผา ผักสด แนนปลาตุ๋นฟู**  
GRILLED PRAWNS CHILI DIP SERVED WITH CRISPY CATFISH AND FRESH VEGETABLES

**น้ำพริกไข่ปู เนื้อปู ผักสด**  
CRAB'S EGG AND MEAT DIP SERVED WITH FRESH VEGETABLES

**น้ำพริกไตปลา ผักสด แนนปลาช่อนทอดขม้น**  
SOUTHERN STYLE FISH DIP SERVED WITH FRIED MACKEREL MARINATED WITH TURMERIC AND FRESH VEGETABLES

**น้ำพริกหนุ่ม แคปหมู ไข่ต้ม ผักลวก**  
GREEN CHILIES DIP SERVED WITH CRISPY PORK SKIN, BLANCHED VEGETABLES AND BOILED EGG

**น้ำพริกมะขาม ปลาทุทอด ผักสด**  
YOUNG TAMARIND DIP SERVED WITH FRIED MACKEREL AND FRESH VEGETABLES

**น้ำพริกกุ้งเสียบ ปลาทุทอดหรือชะอมชุบไข่ทอด ผักสด**  
SOUTHERN STYLE DRIED SHRIMPS DIP SERVED WITH FRIED MACKEREL OR ACACIA OMELET SERVED WITH FRESH VEGETABLES

**น้ำพริกใบมะกรูด หมูเปรี้ยว ผักสด**  
CITRUS LEAF PASTE SERVED WITH PORK LOIN MARINATED WITH TAMARIND GRAVY SERVE WITH FRESH VEGETABLES

**น้ำพริกอ่อง ใส่อั่ว ผักลวก**  
MINCED PORK IN RED CURRY DIP SERVED WITH NORTHERN SAUSAGE AND BLANCHED VEGETABLES

**สร้างว่าสองเกลอ ผักสด แนนปลาตุ๋นฟู ( กุ้งนาง ปลาหมึก )**  
GRILLED PRAWNS AND SQUIDS WITH HERBS DIPPING SALAD SERVED WITH CRISPY CATFISH AND FRESH VEGETABLES

**หลนกะปิควั ผักสด แนนปลาตุ๋นฟู**  
SHRIMPS PASTE HERBS CREAMY DIPS SERVED WITH CRISPY CATFISH AND FRESH VEGETABLES

**หลนปูนึ่ง ผักสด แนนปลาตุ๋นฟู**  
SOFT SHELL CRAB COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH CRISPY CATFISH AND FRESH VEGETABLES

**หลนปลาสด ผักสด แนนปลาตุ๋นฟู**  
SUN-DRIED DAMSEL FISH COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH CRISPY FRIED CATFISH AND FRESH VEGETABLES

**หลนแฮม ผักสด**  
SOUR PORK SAUSAGE COOKED IN COCONUT MILK SERVED WITH FRESH VEGETABLES



น้ำพริกปูไข่เค็ม ผักสด



หลนปูนึ่ง ผักสด ปลาตุ๋นฟู





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภทผัดผัดขลุกขลิก ( STIR FRIED )

ผัดไทยวุ้นเส้น กุ้งสด

" PAD THAI " STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH SHRIMPS

เนื้อปลากระพงผัดพริกไทยดำ

STIR-FRIED SNAPPER AND BLACK PEPPERS GARLIC SAUCE

เนื้อปลากระพงผัดฉ่า

STIR-FRIED SNAPPER WITH GARLIC AND CHILI HOT SAUCE

เนื้อปลากระพงผัดคื่นช่าย

STIR-FRIED SNAPPER AND CELERY

ฟิเล่ปลาทอดขมิ้น ราวซอสสะตอกุ้งสับ

DEEP FRIED SNAPPER FILET MARINATED IN TURMERIC WITH TWISTED CLUSTER BEANS AND SHRIMPS SAUCE

พริกขิงแห้งปลาตุ๋น

STIR-FRIED CRISPY FRIED CATFISH IN RED CURRY PASTE

เนื้อปลากระพงผัดขี้เมากระเทียมกรอบ

SNAPPER STIR-FRIED WITH CHILIES WILD GINGER HERBS SAUCE WITH CRISPY BASIL LEAVES

ไก่ผัดพริกแห้งเสฉวน

SICHUAN STYLE STIR-FRIED CHICKEN, CASHEW NUTS AND DRIED CHILIES IN OYSTER SESAME OIL SAUCE

ผัดสะตอหมูสับ กุ้งสด

STIR-FRIED TWISTED LUSTER BEAN WITH MINCED PORK AND SHRIMPS

ปลาหมึกผัดผงกะหรี่

STIR-FRIED SQUIDS IN CURRY POWDER SEASONING CREAM SAUCE

ทะเลรวมผัดผงกะหรี่

STIR-FRIED MIXED SEAFOODS IN CURRY POWDER SEASONING CREAM SAUCE



ผัดไทยวุ้นเส้น กุ้งสด



ปลากระพงผัดฉ่า





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภทผัดผัดขลุกขลิก ( STIR FRIED )

#### ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

STIR-FRIED SQUIDS AND SALT EGG

#### ทะเลรวมผัดกะเพรา หมีขาวกรอบ

STIR-FRIED MIXED SEAFOODS WITH BASIL LEAVES GARNISHED WITH CRISPY NOODLES

#### เทมปุระกุ้ง ปลาหมึกทอด ซอสเปรี้ยวหวาน

SHRIMPS TEMPURA AND DEEP FRIED SQUIDS WITH SWEET AND SOUR SAUCE

#### ผัดพริกเหลืองทะเลได้

MIXED SEAFOODS IN TURMERIC AND YELLOW CHILIES SOUTHERN STYLE

#### เนื้อสันในผัดฉ่า หรือ ผัดพริกไทยดำ

STIR-FRIED BEEF TENDERLOIN WITH CHILIES WILD GINGER HERBS SAUCE OR BLACK PEPPERS

#### เนื้อสันในผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

STIR-FRIED BEEF TENDERLOIN WITH CASHEW NUTS

#### ควักลิ่งเนื้อ

BEEF SAUTEED IN TURMERIC AND YELLOW CHILI PASTE SOUTHERN STYLE

#### เนื้อสันในผัดพริกแห้ง เม็ดมะม่วงหิมพานต์

STIR-FRIED BEEF TENDERLOIN, DRIED CHILIES AND CASHEW NUTS

#### ไขยัดไส้เนื้อสันในผัดผงกะหรี่

BEEF TENDERLOIN IN CURRY POWDER FILLING IN EGG'S WRAPPED

#### ซี่โครงหมูผัดพริกไทยดำ

STIR-FRIED PORK RIBS WITH BLACK PEPPERS GARLIC SAUCE

#### หมูชุบแป้งเกล็ดทอด ซอสเปรี้ยวหวาน

DEEP FRIED PORK IN FLOUR FLAKE SERVED WITH SWEET AND SOUR SAUCE

#### ปูนิ่มผัดผงกะหรี่

STIR-FRIED SOFT SHELL CRAB WITH CURRY POWDER SEASONING CREAM SAUCE



ซี่โครงหมูอ่อนย่าง



ทะเลรวมผัดกะเพราหมีขาวกรอบ





THAI PREMIUM BUFFET MENU  
ประเภทผักผัก ( VEGETABLES )

ลูกชิ้นกุ้งผักบร็อคโคลี่

STIR-FRIED SHRIMP BALLS AND BROCCOLI

ลูกชิ้นกุ้งผักผักโขม

STIR-FRIED SHRIMP BALLS AND CHINESE BITTER KALE

ถั้วหวานผักเห็ดฟาง

STIR-FRIED SWEET PEAS AND STRAW MUSHROOMS

ถั้วแขกผักเห็ดฟาง

STIR-FRIED STRING BEANS AND STRAW MUSHROOMS

ผักถั้วถั้วเตา เห็ดหอม

STIR-FRIED SNOW PEAS AND SHIITAKE MUSHROOMS

ผักโป๊ยเจียน

CHINESE STYLE STIR-FRIED 8 DIVINED VEGETABLES

หน่อไม้ฝรั่งผักกุ้ง

STIR-FRIED ASPARAGUS WITH SHRIMPS

หน่อไม้ตงหวานผักกุ้งซีอิ๊ว (ตามฤดูกาล)

STIR-FRIED SWEET BAMBOO SHOOTS AND WHITE SHRIMPS  
(SEASONING)

สารพัดเห็ดผักน้ำมันหอย

STIR-FRIED MIXED MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ผักบวบอ่อนกุ้งสด

STIR-FRIED YOUNG GOURD WITH SHRIMPS

ผักแขนงหมูกรอบ

STIR-FRIED CABBAGE SPROUTS AND CRISPY PORK

แขนงผักปลาเกลือเค็ม

STIR-FRIED CABBAGE SPROUTS AND SALTED FISH

คะน้าฮ่องกงผักเห็ดหอม หรือผักปลาเค็ม

STIR-FRIED CHINESE KALE WITH SHIITAKE MUSHROOMS  
OR WITH SALTED FISH

คะน้าฮ่องกงผักเนื้อ / หมูสันใน น้ำมันหอย

STIR-FRIED CHINESE KALE AND BEEF OR PORK TENDERLOIN  
IN OYSTER SAUCE

ผักผักสี่สหาย สำหรับเส้นผมจีน

STIR-FRIED 4 KINDS VEGETABLES AND CHINESE SEAWEED  
IN OYSTER SAUCE



ลูกชิ้นกุ้งผักบร็อคโคลี่



คะน้าฮ่องกง ผักเห็ดหอม



ผักผักสี่สหาย





**THAI PREMIUM BUFFET MENU**  
ประเภทหนึ่ง/อบ/เผา/ย่าง ( STEAMED/GRILLED )

**กุ้งนึ่งมะนาว**

STEAMED PRAWNS IN LEMON, GARLIC AND CHILIES DRESSING

**กุ้งอบวุ้นเส้น**

STIR-FRIED PRAWNS WITH GLASS NOODLES  
IN OYSTER GARLIC SAUCE

**ปลาเผาอย่าง ซอสญี่ปุ่น**

GRILLED SNAPPER WITH JAPANESE SAUCE

**ปลาเผาหนึ่งมะนาว**

STEAMED SNAPPER WITH LEMON AND GARLIC SAUCE

**เนื้อสันในย่าง จิ้มแจ่ว**

GRILLED BEEF TENDERLOIN SERVED  
WITH NORTHEASTERN HOT SAUCE

**เนื้อสันในย่างตะไคร้**

GRILLED LEMONGRASS SKEWERED BEEF TENDERLOIN

**ซี่โครงหมูอ่อนย่าง ซอสามสาย**

"SAWSAMSAI" GRILLED BBQ PORK RIBS

**ไก่แช่เหล้า**

STEAMED CHICKEN MARINATED IN CHINESE WINE SERVED  
WITH SICHUAN SAUCE

**ปลาเผาหนึ่งซีอิ้ว หรือนึ่งบัว**

STEAMED SNAPPER WITH SOY SAUCE OR PLUM SAUCE

**เป็ดย่างคะน้าเหลา**

ROASTED DUCK SERVED WITH CHINESE KALE

**เป็ดย่างผักบุ้งไฟแดง**

STIR-FRIED MORNING GLORY AND ROASTED DUCK



ปลาเผาหนึ่งมะนาว



เป็ดย่างคะน้าเหลา





**THAI PREMIUM BUFFET MENU**  
ประเภทหนึ่ง/อบ/เผา/ย่าง ( STEAMED/GRILLED )

หมูแดง หมูกรอบ

BARBECUED PORK AND CRISPY PORK

สันในหมูสะเต๊ะ

PORK TENDERLOIN SATAY SERVED WITH PEANUT SAUCE

ห่อหมกปูจ๋า

STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD  
WITH CRAB MEATS SERVED IN CRAB'S SHELL

ห่อหมกปลาทรายหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

STEAMED FISH AND NEWZEALAND MUSSEL RED CURRY CUSTARD

ห่อหมกปลาแซลมอนไยขอ

STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD WITH SALMON

ห่อหมกทะเล

STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD  
WITH SEAFOODS

ห่อหมกปลาช่อน ไยขอ พริกแกงใต้

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

ห่อหมกฟุ้ง / เนื้อปลาช่อน ไยขอ

STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD WITH FISH  
AND FISH BELLY PASTE

ปูนิ่มอบวันเส้น

STIR-FRIED STEAMED SOFT SHELL CRAB WITH GLASS NOODLES  
IN OYSTER GARLIC SAUCE

เป็ดพะโล้

POT STEWED DUCK



ห่อหมกปลาทรายหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์



ห่อหมกทะเล







## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภททอดกรอบ ( DEEP FRIED )

#### ปีกไก่สอดไส้ทอด "ซอสามสาย"

DEEP FRIED CHICKEN WINGS WITH FILLINGS "SAWSAMSAI" STYLE

#### กุ้งทอดผัดพริกเกลือ

DEEP FRIED PRAWNS MARINATE WITH GARLIC SALT, AND PEPPER

#### กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย

DEEP FRIED PRAWNS WITH GARLIC AND PEPPERS

#### กุ้งทอดราดซอสมะขาม หรือซอสต้มยำ

DEEP FRIED PRAWNS WITH TAMARIND SAUCE OR "TOM YUM" SAUCE

#### แฉิ่งจีนกุ้ง

DEEP FRIED CHINESE SHRIMP SAUSAGE

#### ทอดมันกุ้ง

DEEP FRIED SHRIMP CAKES

#### ปูนิ่ม ปลาหมึกวงทอดกระเทียมพริกไทย

SOFT SHELL CRAB OR SQUID RINGS STIR FRIED WITH GARLIC PEPPERS PASTE

#### สลัดปูนิ่มซุบแป้งเกล็ดทอด น้ำสลัดญี่ปุ่น

DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB IN FLOUR FLAKE SALAD WITH JAPANESE DRESSING

#### ปอเปี๊ยะทอดปู (ขลุ่ยปู)

DEEP FRIED CRAB SPRING ROLLS

#### ฟิล์ปลากระพงทอดราดสามรส หรือเปรี้ยวหวาน

DEEP FRIED FILET SNAPPER WITH 3 FLAVOR OR WITH SWEET AND SOUR SAUCE

#### ฟิล์ปลากระพงทอดราดพริก

DEEP FRIED FILET SNAPPER WITH SPICY SAUCE

#### ฟิล์ปลากระพงทอดราดน้ำปลา

DEEP FRIED FILET SNAPPER WITH FISH SAUCE

#### ปลาแซลมอนฟิงเกอร์ น้ำจิ้มทอดมันโบราณ

DEEP FRIED SALMON FINGERS SERVED WITH CUCUMBER DIPPING SAUCE

#### สลัดปลาแซลมอนทอด น้ำสลัดญี่ปุ่น

DEEP FRIED SALMON SALAD SERVED WITH JAPANESE SALAD DRESSING



กุ้งลายเสือทอด ผัดพริกเกลือ



ทอดมันกุ้ง





## THAI PREMIUM BUFFET MENU

### ประเภททอดกรอบ ( DEEP FRIED )

สเต็กปลาอินทรีทอด ราดน้ำสลัด

DEEP FRIED SPANISH MACKEREL SERVED WITH SALAD DRESSING

ปลาอินทรีแช่น้ำปลาทอด

DEEP FRIED SPANISH MACKEREL WITH FISH SAUCE

ปลาแรดทอดราดน้ำปลา

DEEP FRIED GOURAMI FISH WITH FISH SAUCE

ปลาแรด / หรือหมูทอดใบมะกรูดกรอบ

DEEP FRIED GOURAMI FISH OR PORK BELLY SLICE WITH CRISPY KAFFIR LIME LEAVES

ทอดมันปลากราย

FRIED FISH CAKES SERVED WITH CUCUMBER SALAD

ปูจ๋าก้อน หรือปูจ๋าในกระดองปูเล็ก

DEEP FRIED CRAB MEAT BALLS OR CRAB MEAT FILLED IN CRAB'S SHELL

หอยจ๊อ

DEEP FRIED CRAB MEAT WRAPPED IN TOFU LEAVE

ปลาหมึกสอดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย

SQUIDS WITH FILLING DEEP FRIED WITH GARLIC AND PEPPERS PASTE

ซี่โครงหมูอ่อนทอดตะไคร้

DEEP FRIED PORK RIBS WITH LEMONGRASS

ไก่ทอดเกลือ

DEEP FRIED CHICKEN WITH SALT

ไก่กระเทียมหนังกรอบน้ำจิ้มสามแซ่บ

FRIED CRISPY CHICKEN'S SKIN WITH GARLIC, SERVED WITH 3 SAUCES

ไก่ห่อใบเตย

DEEP FRIED CHICKEN WRAPPED IN PANDAN LEAVE

ปีกไก่ยัดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย

STUFFED CHICKEN WINGS STIR FRIED WITH GARLIC AND PEPPERS PASTE

ไข่เจียวกระเทียมโทนดอง

THAI OMELET WITH GARLIC PICKLED



ปลาหมึกสอดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย



ปูจ๋าก้อนในกระดองปูเล็ก





THAI PREMIUM BUFFET MENU  
ประเภทของหวาน ( DESSERT )

ผลไม้รวม  
MIXED FRUITS

ลูกตาลลอยแก้ว  
PALMYRA IN ICED SYRUP

ซ่าหริ่ม  
SWEET NOODLES IN COCONUT MILK SYRUP

ขนมรวมมิตร  
MIXED SWEETS IN COCONUT MILK SYRUP

สาเกแค้นตาลูป  
SAGO AND CANTALOUPE IN FRESH MILK SYRUP

ไอศกรีมกะทิสด ทรงเครื่อง  
FRESH COCONUT ICE CREAM

บัวลอยน้ำจิงงาดำ  
BLACK SESAME DUMPLINGS IN SWEET GINGER TEA

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน  
TARO DUMPLING AND YOUNG COCONUT IN SWEET COCONUT MILK

บัวลอยสามสี  
THREE-COLORED RICE BALLS IN COCONUT MILK

เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด  
BEAN CURDS PUDDING FRUIT SALAD

ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ  
WATER CHESTNUT DUMPLING IN SWEET COCONUT MILK

สละลอยแก้ว  
SALACCA IN ICED SYRUP

เต้าทึงเย็น  
ASSORTED BEANS IN ICED SYRUP

วุ้นกะทิใบเตย  
COCONUT JELLY PANDAN'S FLAVOR

กล้วยไข่เชื่อมราดกะทิ  
BANANA IN SYRUP GARNISHED WITH COCONUT MILK

ขนมไทยรวม ทองหยอด เม็ดขนุน ข้าวเหนียวหน้า ขนมชั้น  
MIXED ASSORTED THAI SWEETS ( SWEETEN EGG DOT BALLS,  
SWEETENMUNG BEAN PASTE DOT BALLS, SWEETEN STICKY RICE  
WITH TOPPINGS ETC. )

วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน  
COCONUT JELLY WITH YOUNG COCONUT



ผลไม้รวม



ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ

