

PREMIUM THAI TRAY SET MENU



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





อาหารเซตไทยพรีเมียม (เสิร์ฟในภาตหวาย)

PREMIUM THAI TRAY SET

PRICE LIST

อาหารพรีเมียม เมนูหลากหลาย จัดเสิร์ฟแต่ละท่าน ในภาตหวายแบบไทย

PREMIUM THAI TRAY SET								
เซต (Set)	ราคา/ท่าน (Price/pax)	จำนวน (No. of item)	ของว่าง (Appetizer)	จานหลัก (Main Course)	ข้าวสวย (Rice)	ของหวาน (Dessert)	น้ำดื่ม (Water)	ขั้นต่ำ (Minimum)
พรีเมียม (Premium)	1,680 1,250	10	2	5	1	1	ฟรี	20 ท่าน

เพิ่มน้ำอัดลม หรือ
น้ำสมุนไพร 2 รายการ / Drinks

ท่านละ 65

รายละเอียด

ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด
อุปกรณ์ลงโต๊ะ : จานกระเบื้องขาว / ซ้อนส้อมวิโอพีครบชุด / แก้วน้ำก้าน / ผ้าแน็ปกั้น / เมนูการ์ด / อาหารจัดใส่ชุดภาตหวายเสิร์ฟแต่ละท่าน หรือไม้ใส่ภาต
- รายการอาหาร รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

- ในกรณีแขกน้อยกว่าที่ระบุไว้ สามารถจัดได้ สอบถามราคาได้ที่พนักงานขาย
- รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับเปลี่ยนกันได้โดยราคาต้นทุนอาหารที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน
- กรณีต้องการน้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ สามารถซื้อเพิ่ม 65.-/ท่าน
- ระยะเวลาให้บริการ 4 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาโต๊ะพร้อม
- ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการนอกสถานที่และค่าพาหนะ (คิดตามระยะทาง)
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ราคานี้ไม่รวมโต๊ะเก้าอี้และผ้าปูโต๊ะ สำหรับแขกรับประทานอาหาร (สามารถเช่าเพิ่มได้)
- ในกรณีต้องการจองงาน กรุณาชำระค่ามัดจำ 50% ของยอดเงินทั้งหมด และยอดที่เหลือชำระภายในวันงาน



*รูปแบบการจัดแบบใส่ภาต



*รูปแบบการจัดแบบไม้ใส่ภาต เพิ่ม 100.-



*ดอกไม้กลางโต๊ะสามารถซื้อเพิ่มได้





PREMIUM THAI TRAY SET

รายการอาหารเซตไทยภาคหว่าย ชุดพรีเมียม

เหมาะสำหรับงานประชุมระดับผู้บริหาร

SET 1

APPETIZER

ปั้นสิบหนึ่งไส้ปลา

STEAMED FISH DUMPLINGS

ขนมปังหน้าหมูเครื่องทรง

DEEP FRIED PORK CANAPE

MAIN COURSE

แกงเขียวหวาน เอ็นหมู พริกขี้หนู บร๊นต์ดี
แอมโรตี หรือขนมจีน

GREEN CURRY BRANDY FLAVOR WITH PORK SERVED
WITH ROTI BREAD / OR RICE NOODLES "KANOM JEEN"

ซุปล้ำหมูตุ๋น หรือไก่ตุ๋น

"TOM YUM" CLEAR SOUP WITH PORK,
POTATOES & TOMATOES

คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม

STIR-FRY CHINESE KALE & SHIITAKE MUSHROOMS
IN OYSTER SAUCE

ปูจ๋าในกระดองปูเล็ก

SEASONING MINCED PORK, CRAB'S MEAT FILLED
IN SMALL CRAB'S SHELL, DEEP FRIED

น้ำพริกขมิ้นเครื่องเคียง ผักสด ปลาตุ๋น

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

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ
หรือผลไม้รวมตามฤดูกาล

WATER CHESTNUT DUMPLINGS IN COCONUT MILK SYRUP /
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS

1,250 BAHT

ปกติ 1,600.-

minimum 20 sets

SET 2

APPETIZER

กระทวง ไอ้กุน่ายำ

CRISPY CUP SPICY TUNA SALAD FILLINGS

สาเกุ้หมู

STEAMED SAGO BALLS WITH PORK

MAIN COURSE

แกงเผ็ดเปิดย่างลำไย

RED CURRY WITH GRILLED DUCK & LONGANS

ต้มยำกุ้งแซบวุ้นน้ำขุ่น เห็ดสด

"TOM YUM" MILK SOUP WITH SEA PRAWNS & MUSHROOMS

ผัดผักสี่สหาย

STIR-FRY 4 MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

หอยแอมลึงนิวซีแลนด์ราดกะเพรา ปลาหมึกสับ

STEAMED NEW ZEALAND MUSSELS GARNISHED
WITH MINCED SQUIDS BASIL LEAVES SAUCE SERVED
WITH CRISPY VERMICELLI

ทอดมันปลากราย

DEEP FRIED FISH CAKE SERVED WITH CUCUMBER SALAD

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

ซ่าหริ่ม หรือผลไม้รวมตามฤดูกาล

SWEET VERMICELLI IN SWEET COCONUT MILK /
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS

**รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





PREMIUM THAI TRAY SET

รายการอาหารเซตไทยภาคหว่าย ชุดพรีเมียม

SET 3

APPETIZER

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ไล่หมูนุ่ม
FLAT RICE NOODLES ROLL WITH MINCED TENDER PORK FILLINGS

เมี่ยงบัวหลวง
"MIANG KAM" THAI HORS D'OEUVRE ASSORTED HERBS
SERVED IN LOTUS PETAL

MAIN COURSE

แกงมัสมั่นไก่ หรือหมู หรือเนื้ออ่อน แบบโบราณ
MASMAN CURRY WITH CHICKEN OR PORK OR BEEF SHANK

ต้มยำโป๊ะแตก
"TOM YUM" CLEAR SOUP WITH MIXED SEAFOODS

ลูกชิ้นกุ้งผัดบร็อกโคลี่
STIR-FRY BROCCOLI WITH SHRIMP BALLS

กุ้งลายเสือทอดผัดพริกเกลือ
DEEP FRIED GIANT TIGER PRAWN WITH GARLIC, SALT & PEPPER

ปลาตุ๋นฟู ยำมะม่วงดิบ
CRISPY FRIED CATFISH SERVED WITH GREEN MANGO SALAD

ข้าวหอมมะลิ
STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

เต้าทึงเย็น หรือผลไม้รวมตามฤดูกาล
SALACCA SEEDS SCOOPS OUT IN SYRUPS /
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS



SET 4

APPETIZER

หมี่กรอบชาววัง
"MEE GROB" CRISPY RICE VERMICELLI SAUTEED IN SWEET
& SOUR SAUCE

เมี่ยงคะน้า
"MIANG KANA" THAI HORS D'OEUVRE ASSORTED HERBS
SERVED IN CHINESE KALE

MAIN COURSE

ขนมจีนน้ำพริก ผักทอด กุ้งฝอยทอด และหม็อด
"AUTHENTIC THAI" STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN"
SERVED WITH SHRIMPS IN SWEET SOUR COCONUT SAUCE,
SHRIMPS / VEGGIES TEMPURA

หม้อไม้ทะเลเจียมนู ผักกาดขาว
บร็อกโคลี่ สาหร่ายเส้นผม
WHITE ASPARAGUS STIR-FRY WITH BROCCOLI
& CHINESE SEAWEED IN OYSTER SAUCE

ไฟล์ปลากะพงทอดผัดซีเม่า กะเพรากรอบ
DEEP FRIED SEABASS FILET GARNISHED WITH STIR FRY IN "KIMAO"
DRUNKEN GARLIC CHILLI SAUCE GARNISHED WITH CRISPY BASIL

ข้าวหอมมะลิ
STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

ลูกตาลลอยแก้ว
หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล
PALMYRA IN ICED SYRUP / OR SEASONAL ASSORTED FRUITS

**รายการอาหารแต่ละเซต สามารถปรับเปลี่ยนเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทูนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกับ และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-8-





PREMIUM THAI TRAY SET

รายการอาหารเซตไทยตกหวาย ชุดพรีเมียม

SET 5

APPETIZER

กุ้งโร่ง

DEEP FRIED SHRIMPS WRAPPED WITH EGG NOODLES
SERVED WITH SWEET PLUM SAUCE

หมูสะเต๊ะ น้ำจิ้มถั่ว อาจาก

PORK SATAY SERVED WITH PEANUT SAUCE & CUCUMBER SALAD

MAIN COURSE

แกงกะหรี่ปลาอินทรียี่ เสิร์ฟพร้อมอาจาก

YELLOW CURRY WITH SPANISH MACKEREL
SERVED WITH CUCUMBER SALAD

ต้มโคล้งไก่บ้าน

"TOM KLONG" THAI SOUR SOUP TAMARIND'S FLAVOR
WITH HOME BREED CHICKEN

หลนปูนิ่ม ผักสด ปลาตุ๋นฟู

SOFT SHELL CRAB COCONUT MILK DIPS SERVED
WITH CRISPY FRIED CATFISH & FRESH VEGETABLES

กุ้งลายเสือทอดผัดพริกเกลือ

DEEP FRIED GIANT TIGER PRAWNS WITH GARLIC, SALT & PAPPER

ถั่วงอกผัดเห็ดหอม

STIR-FRY SWEET PEAS & SHIITAKE MUSHROOMS

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล

TARO BALL IN COCONUT MILK / OR SEASONAL ASSORTED FRUITS



SET 6

APPETIZER

ยำส้มโอสววย กุ้งสด

POMELO SPICY SALAD WITH SHRIMPS

หมูโร่ง

PORK WRAPPED WITH EGG NOODLES DEEP FRIED,
SERVED WITH PICKLE & PLUM SAUCE

MAIN COURSE

พะแนงเปิดย่าง หรือพะแนงซี่โครงหมูอ่อน

"PANAENG" MILD RED CURRY WITH GRILLED DUCK /
OR PORK SPARE RIBS

ต้มข่าทะเลน้ำใส เห็ดสด

"TOMKA" COCONUT MILK SOUR SOUP WITH MIXED SEAFOOD,
MUSHROOMS & GALANGAL ROOTS

คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม

STIR-FRY CHINESE KALE & SHIITAKE MUSHROOMS
IN OYSTER SAUCE

พื้ล่ปลากระพงทอดราดซอสสามรส หรือ ราดซอสเปรี้ยวหวาน

DEEP FRIED SEABASS FILET GARNISHED WITH SPICY SAUCE /
OR SWEET & SOUR SAUCE

ทอดมันกุ้ง พลัมซอส

DEEP FRIED SHRIMP'S CAKE SERVED WITH PLUM SAUCE

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

ไอศกรีมกะทิสด ทรงเครื่อง หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล

FRESH COCONUT ICE CREAM
SERVED WITH TOPPING / OR SEASONAL ASSORTED FRUITS

**รายการอาหารแต่ละเซต สามารถปรับเปลี่ยนเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทูนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกับ และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-9-





PREMIUM THAI SET MENU

SET 7

APPETIZER

ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่ หรือไส้ผัก
CHICKEN SPRING ROLLS

ห่อหมกหมูในถ้วยตะไล
STEAMED PORK CAKE SERVED IN MINI CUP

MAIN COURSE

แกงส้มชะอมซูบไข่ทอด กุ้งสด
THAI SPICY SOUR SOUP WITH ACACIA OMELET & SHRIMPS

ซี่โครงหมูอ่อนย่างซีคาโก้
GRILLED BBQ PORK SPARE RIBS "CHICAGO STYLE"

ทะเลผัดผงกะหรี่
STIR FRIED SEAFOODS & VEGETABLES
WITH CURRY POWDER GRAVY

มะระหวานผัดปลาเกลือเค็ม
SWEET BITTER GOURD STIR FRY WITH SALTED FISH

ปลาสดทอดกรอบ
SPICY SALAD CRISPY GOURAMI FISH

ข้าวหอมมะลิ
STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

สละลอยแก้ว หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล
SALA IN ICED SYRUP / OR SEASONAL ASSORTED FRUITS



** เซตพรีเมียม อปกรณลงโต๊ะ : งานกระเบื้องขาว ช้อนส้อมวีโอพีครบชุด แก้วน้ำกัน
ฝ้าแบบปักน เมฆูการ์ด อาหารจัดใส่ชุดตาดสวยเสิร์ฟแต่ละท่าน

SET 8

APPETIZER

กระทงทอง ไส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่
CRISPY CUP WITH CHICKEN & POTATO SAUTEED
IN CURRY POWDER FILLINGS

ข้าวตังเมี่ยงลาว
RICE CRACKER CANAPE' WITH MINCED PORK BALLS
WRAPPED IN PICKLED KALE LEAFS

MAIN COURSE

วุ้นเส้นผัดไทย กุ้งสด ห่อไข่
"GLASSNOODLE PAD THAI" STIR FRIED
WITH SHRIMPS WRAPPED IN EGG ROLL

กระเพาะปลาน้ำแดง เห็ดหอม
FISH MAW SOUP & SHIITAKE MUSHROOMS

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ราดซอสต้มยำ
NEW ZEALAND MUSSELS GARNISHED
WITH "TOM YUM" SPICY SAUCE

ลาบไก่ เสริฟในผักกาดแก้ว
"LAAB" NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD
WITH CHICKEN

หอยจืดทอด
DEEP FRIED CRAB'S MEAT WRAPPED IN TOFU LEAVE

ข้าวหอมมะลิ
STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

ลอดช่องวุ้นแดง
หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล
"LOD CHONG" THAI DESSERT IN COCONUT MILK /
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS



**รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา





ตัวอย่างการจัดงาน AUTHENTIC THAI SET MENU (PREMIUM)



แซตเพรีเมียม อุปกรณลงโต๊ะ : จานกระเบื้องขาว / ช้อนส้อมวีโอพีครบชุด / แก้วน้ำกัน / ผ้าเนปकिन / เมนูการ์ด / อาหารจัดใส่ชุดตาดหวานเสิร์ฟแต่ละท่าน

