

THAI INDIVIDUAL SET 4-COURSE SET MENU

A GENUINE TASTE OF THAI CUISINE & PROFESSIONAL CATERING SERVICES



SAWSAMSAI CATERING SERVICE

TEL: 02-321-3913, 081-917-9170, 081-974-9170 FAX: 02-321-3940 LINE ID: @SSS9

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



อาหารเซตไทยแบบฟิวชั่น 4 คอร์ส THAI INDIVIDUAL SET 4-COURSE PRICE LIST

อาหารเซตไทย ตกแต่งแบบฟิวชั่น ในชุดภาชนะหรูหรา เสิร์ฟทีละคอร์ส

THAI INDIVIDUAL SET 4-COURSE			
เซต (Set)	ราคา/ท่าน (Price/pax)	จำนวน (No. of item)	ขั้นต่ำ (Minimum)
SET I	1,500 1,190	4-Course	25 ท่าน
SET II	1,800 1,490	4-Course	20 ท่าน
SET III	2,500 2,190	5-Course	15 ท่าน *แถมดอกไม้ออฟฟองกลางโต๊ะ

เพิ่มน้ำจืดลม หรือ
น้ำสมุนไพร 2 รายการ / Drinks

ท่านละ 65

รายละเอียด

ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด
อุปกรณ์ลงโต๊ะ : จานวิโอพี / ซ้อนส้มวิโอพีครบชุด / แก้วน้ำกัน / ผ้าเน็ปกัน /
เมนูการ์ดแต่ละท่าน / อาหารจัดเสิร์ฟทีละคอร์ส
- รายการอาหาร รวมข้าวสวยและน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

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



*สามารถอัพเกรดจานวิโอพีได้

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





AUTHENTIC THAI INDIVIDUAL SET ———— 1,190 BAHT

SET A

APPETIZER

ปั้นสิบนิ้วไส้ปลา ซ่อม่วงดอกมะลิ

STEAMED FISH DUMPLINGS +
STEAMED " CHOR MUANG " PURPLE DUMPLING

SALAD

ยำทวายตำรับโบราณ

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

MAIN COURSE

อกเปิดราดซอสเขียวหวานสามรส
เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิ

GRILLED DUCK SERVED WITH GREEN CURRY FRUITY
FLAVOURED, RAINBOWS STEAMED JASMINE RICE

DESSERT

ลอดช่องใบเตยข้าวเม่าทอดน้ำกะทิหอม

" LOD CHONG " PANDAN FLAVOR SWEET GREEN NOODLES
IN COCONUT MILK PALM SYRUPS



SET B

APPETIZER

บุฟเฟอ์แซ่บนิ๊ว (หมูโร้ง + กุ้งห่มสไล)

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

SALAD

ยำส้มโอกับทิมสยาม เนื้อปู
กุ้งแซ่บวิย พุดกษารอบ

POMELO SALAD WITH CRAB MEAT & PRAWN

MAIN COURSE

มัสมั่นแกงแก้วตา (เนื้อ / ไก่ / หมู)
เสิร์ฟกับโรตีสี่

MASMAN CURRY WITH BEEF / CHICKEN / PORK
SERVED WITH ROTI BREAD

DESSERT

สะละอยแก้ว น้ำเชื่อมดอกมะลิ

SALACCA IN ICED JASMINE SYRUP





AUTHENTIC THAI INDIVIDUAL SET

SET C

APPETIZER

ยำส้มโอทับทิมสยามหมูย่าง พืชากรอบ

"SIAM RUBY POMELO SPICY SALAD WITH GRILLED SIRLOIN PORK CHOP AND CRISPY FRIED GARDENS FLOWERS"

SOUP

ซุปลดดอกไข่กรอก กุ้งวุ้น ปูก้อน

CLEAR SOUP WITH FINGERS EGGS SAUSAGES , FRESH WATER SHRIMPS AND CRAP MEAT."

MAIN COURSE

ลาวิโอสีครีมซอสต้มข่าปลาแซลมอนเห็ดชิเมจิ

SALMON AND SHIMEJI MUSHROOMS IN GALANGAL CREAM SAUCE CANOLLI

DESSERT

หยกมณีเม็ดบัวมะพร้าวอบควันเทียน

RAINBOWS LOTUS SEEDS IN CANDLES SMOKED COCONUT



SET D

APPETIZER

แป้งปอเปี๊ยะเบื้องญวณไส้กุ้งโรซา

"VIETNAMESE SPRING ROLL WITH SHRIMPS

SALAD

ต้มข่าเนื้ออ่อนมังคุดราชินี

GARLINGAL COCONUT SOUPS WITH BEEF SHANKS" AND QUEEN OF FRUITS. ". MANGOSTEEN "

MAIN COURSE

พอร์ครีปซอสฮีสานแซบ
เสิร์ฟกับข้าวเหนียวแก้วและญี่ปุ่น เห็ดหอม

PORK SPARE RIBS, GRILLED, SERVED WITH SAVORY ISARN SAUCE , STICKY RICE, JAPANESE GREEN PEAS AND SHITAKE.

DESSERT

สากุเมลอนญี่ปุ่นนมสด

TAPIOCA AND JAPANESE GREEN LEMON SERVED IN FRESH CREAM





AUTHENTIC THAI INDIVIDUAL SET ———— 1,490 BAHT

SET A

APPETIZER

มักรคอบแก้ว + ข้าวต้มเมี่ยงลาว

SEASONING MINCED PORK SERVED ON BITE SIZED ORANGE
MINCED PORK BALLS WRAPPED IN PICKLED KALE LEAFS SERVED
WITH CRISPY RICE CRACKER

SALAD

เครื่องจิ้มแสร้งว่าสามเกลอ
(กุ้งก้ามกรามเผา / ปลาหมึก / หอยเสียบ)
เสิร์ฟกับปลาตุ๋น และผักเครื่องจิ้ม

GRILLED PRAWNS & SQUIDS & SHELLFISH SKEWERS
FRESH HERBS SALAD SERVED WITH CRISPY FRIED CATFISH
AND VEGETABLES

MAIN COURSE

เนื้อตุ๋นซอสแพนงเสิร์ฟกับหมูสับไข่เค็ม
และข้าวกล้องโครมการหลวง

SOUR CLEAR SOUP WITH BEEF SERVED IN " PANANG " GRAVY
AND STEAMED RICE BROWN

DESSERT

มะยมชดลอยแก้วอบดอกไม้หอม (ตามฤดูกาล)
MARIAN PLUM IN SYRUP

SET B

APPETIZER

เมี่ยงบัวหลวงกุ้งกรอบ+ สาเกุ้ไส้หมู

" MIANG KAM " THAI HORS D'OEUVRE ASSORTED HERBS
& DRIED SHRIMPS SERVED IN LOTUS PETAL
+ STEAMED SAGO BALLSWITH PORK FILLINGS

SOUP

ตุ๋นเยื่อไผ่เห็ดหอม ซี่โครมหมูอ่อน

CLEAR SOUP WITH BAMBOO PITH AND PORK RIBS

MAIN COURSE

แกงกะหรี่ป่องสะโพกไก่ มันเทศหวาน สับปะรด
กับไข่คนกระทา ลูกเขยในรังทอง เสิร์ฟพร้อมอาหาร
ข้าวหอมมะลิ

YELLOW CURRY WITH CHICKEN DRUMSTICKS SERVED WITH
CUCUMBER SALAD AND STEAMED JASMINE RICE. SIDE DISHES,
HARD BOILED QUAIL EGGS LYING N GOLDEN SWEET POTATOS
NEST GARNISHED WITH SWEET &SOUR TAMARIND DRESSING

DESSERT

สังขยาฟักทอง ญี่ปุ่น

"THAI DESSERTS EGGS CUSTARD SERVED IN JAPANESE
PUMPKIN."





AUTHENTIC THAI INDIVIDUAL SET

SET C

APPETIZER

กุ้งนึ่งโรตัง เสิร์ฟพร้อมไข่นีสปลัมซอส
DEEP FRIED SHRIMPS WRAPPED WITH EGG NOODLE
SERVED WITH SWEET PLUM SAUCE

SALAD

ต้มยำโบราณรสจืด รสแซ่บ สันคอกุโรบูตา
หรือ สันในวากิว
"AUTHENTIC THAI CLEAR SOUP " TOM YUM "
CHOICE OF KUROBUTA PORK LOIN OR BEEF " WAGIU LOIN ""

MAIN COURSE

ปลาอินทรีแห้งแดดเดียวราดซอสเขียวหวาน
บรินดีพริกขี้หนู เสิร์ฟกับข้าวกล้องโครงการหลวง
และไข่ต้มสุก
SUN DRIED " COMMON MAKEREL. ". GRILLED, SERVED WITH
SAVOURY GREEN CURRY GRAVY, FLAVOURED BRANDY
AND GARDEN HOT CHILI SERVED WITH " ROYAL BROWN
" STEAMED RICE

DESSERT

ลูกตาลอ่อนลอยแก้วน้ำตาลสด ชนุนเส้น
"YOUNG PALM FRUITS FLOATING IN " FRESH PALMS JUICE "
GARNISHED WITH JACK FRUIT STRIPS"

SET D

APPETIZER

ส้มตำก้านคะน้าเสวยปูนิ่มกรอบ
" SOMTUM STYLE " SPICY SALAD WITH FRESH KALES STEMS
AND CRISPY SOFT SHELL CRABS "

SOUP

ต้มส้มปลากะพง มะขามเสวย
TAMARIND FLAVORS THAI SOUP WITH SEA BASS,
GINGER ,SPRING ONION, THAI PASCELY

MAIN COURSE

ซาหมุกรอบผัดพริกขี้หนูหวาน
เสิร์ฟกับข้าวหอมมะลิ
"DEEP FRY CRISPY SKIN " EISBEIN. " GARNISHED
WITH MILD SWEET RED CURRY AND SWEET PEAS"

DESSERT

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
RAINBOWS TARO BALL AND YOUNG COCONUT
IN COCONUT MILK PALM SYRUBS





SET A

APPETIZER

หมูนึ่งโร่ง

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

ปลาแห้งแตรโม่

SAVOURY DRIED FISH FLAKES SERVED WITH WATERMELON

SALAD

ปล่าสองสมุทรไทยญี่ปุ่น (หอยเชลล์/แซลมอน/ทูน่าสด)

SPICY LIME HERBAL SALAD WITH SCALLOP,
RAW SALMON & RAW TUNA

SOUP

ซุปลดอกไข่กรอก กุ้งว๊ว ปูก้อน

CLEAR SOUP WITH EGGS SAUSAGES, FRESH WATER SHRIMPS
& CRAB'S MEAT

MAIN COURSE

กุ้งแม่น้ำทอดราดซอสต้มยำ เสิร์ฟกับข้าวไรซ์เบอร์รี่และไข่ม้วนเนื้อปู

DEEP FRIED GIANT RIVER KING PRAWN GARNISHED WITH
"TOM YUM" SPICY SAUCE SERVED WITH CRAB'S MEAT EGGROLLS
& STEAMED RICEBERRY

DESSERT

ข้าวเหนียวมูนใบเตย มะม่วงน้ำดอกไม้

MANGO WITH STICKY RICE



** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน
และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

AUTHENTIC THAI INDIVIDUAL SET — 2,190 BAHT

SET B

APPETIZER

ขลุ่ยปู

DEEP FRIED CRAB'S MEAT SPRING ROLL

ม้าอ้วน (ห่อหมกหมูใบต้วยตะไล)

STEAMED PORK CAKE SERVED IN MINI CUP SAVOURY

SALAD

ยำส้มโอกับทิมสยามหมูย่าง พุดชากกรอบ

SIAM RUBY POMELO SPICY SALAD WITH GRILLED
SIRLOIN PORK CHOP & CRISPY FRIED GARDENS FLOWERS

SOUP

ต้มยำกุ้งแม่น้ำ หอยแมลงภู่ซีลี เห็ดสด

"TOM YUM" SPICY SOUR SOUP WITH GIANT RIVER KING
PRAWN, CHILEAN MUSSELS & MUSHROOMS

MAIN COURSE

เนื้อตุ๋น หรือ ออกเป็ด ซอสพะแนงเสิร์ฟกับมูสไข่เค็ม และข้าวกล้องโภชนาการหลวง

BEEF TENDERLOIN STEWED OR ROASTED DUCK IN
THAI SWEET CURRY "PANANG" GARNISH WITH SALTED EGGS
DOT MOUSSE SERVED WITH "THAI ROYAL BROWN RICE"

DESSERT

ผลไม้รวม ส้มโอขาวน้ำผึ้ง เมล่อนญี่ปุ่น ชมพูทับทิมจันทน์

SEASONAL ASSORTED FRESH FRUIT





SET C

APPETIZER

เนื้อวากิวเสิร์ฟเสิร์ฟพร้อมโรตีสายไหมและอาหารดัดแปลง
GRILLED BEEF SATAY "WAGYU" SERVED WITH ROTI BREAD
& PINEAPPLE, SHALLOT & PEPPERONI SALAD

กระถงทองไส้ข้าวโพดอ่อนผัดไก่

CRISPY CUP WITH CHICKEN & CORN FILLINGS

SALAD

ส้มตำก้านคะน้าเสวยปูนิ่มกรอบ

"SOMTUM" THAI SPICY SALAD WITH FRESH CHINESE
BROCCOLI & CRISPY SOFT SHELL CRABS

SOUP

ต้มยำรัญจวนหมูคุโรบุดะ

AUTHENTIC THAI "TOM YUM" SOUP
WITH KUROBUTA SHABU PORK

MAIN COURSE

ปลาอินทรีทอดซอสมะขามสามรส
กับกุ้งแซ่บวิญทอดพริกเกลือ เสิร์ฟกับข้าวหอมขมิ้น
PAN SEAR SEERFISH, GARNISHED WITH TAMARIND FLAVORED
SWEET & SOUR SAUCE, SEA PRAWN SAUTÉED WITH CHILI
& SALT SERVED WITH STEAMED YELLOW RICE

DESSERT

ไอศกรีมกะทิสด ข้าวเหนียวมะม่วง

THAI FRESH COCONUT ICE CREAM TOPPED WITH MANGO
& STICKY RICE



** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน
และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

AUTHENTIC THAI INDIVIDUAL SET

SET D

APPETIZER

เมี่ยงดอกบัวหลวง กุ้งแก้วกรอบ

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

หมูกระจากั้มพริกแดงโอชา ใบชะพลูกรอบ

GLASSY CRISPY PORK FRIED SERVED WITH SWEET
& SOUR RED CHILI SAUCE

SALAD

ยำมะเขือยาวเผา หรือ พริกหยวกเผากับไข่ยางมะตูม

THAI SPICY SALAD WITH GRILLED EGGPLANTS
OR ROASTED BELL PEPPER & BOILED EGG

SOUP

แกงเลียงผักผักหวานป่า ตำลึง

หัวปลีสวนกล้วย กุ้งสด

AUTHENTIC THAI HERBAL CLEAR SOUP WITH FRESH SHRIMPS,
IVY GOURD, WILD SWEET LEAF & BANANA FLOWERS

MAIN COURSE

มัสมั่นเนื้ออ่อน มันม่วง เสิร์ฟพร้อมขนมปังบาเกตต์ หรือข้าวกล้องโครงการหลวง

MASMAN CURRY WITH BEEF SHANK SERVED WITH
BAQUETT BREAD OR "THAI ROYAL BROWN RICE"

DESSERT

ลูกตาลลอยแก้วดอกอัญชัญ

PALM FRUIT AND BUTERFLY PEA IN SYRUP

