



STANDARD COCKTAIL

— 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





ค็อกเทลมาตรฐาน / STANDARD COCKTAIL

PRICE LIST

งานค็อกเทลแบบมาตรฐาน เหมาะสำหรับงานเลี้ยงพนักงาน หรือสังสรรค์

STANDARD COCKTAIL				
จำนวนแขก (No. of pax)	อาหารค็อกเทล (ราคาอาหาร / ท่าน) Cocktail (Price / pax)			น้ำดื่ม (Drinking water)
	6 รายการ (Items)	7 รายการ (Items)	8 รายการ (Items)	
100 ท่าน	280 220	320 260	360 300	ฟรี
70 ท่าน	355 275	390 315	440 350	ฟรี
50 ท่าน	375 295	415 335	450 370	ฟรี
30 ท่าน	560 480	595 515	620 550	ฟรี

ทานเล่น
ยำ
สลัด
จานหลัก
ของหวาน
ผลไม้

รายละเอียด

ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะ-กระเบื้อง ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
- โต๊ะค็อกเทลสวยงาม พร้อมตกแต่งดอกไม้บนโต๊ะอาหารทั้งหมด
- รายการอาหาร รวมน้ำดื่มเย็นทุกรายการ

หมายเหตุ

- จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา
- รายการอาหารแต่ละชนิด สามารถสลับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน
- ราคานี้เฉพาะในกรุงเทพฯ และปริมณฑล ต่างจังหวัดสามารถสอบถามราคาได้ที่พนักงานขาย
- กรณีต้องการน้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ สามารถซื้อเพิ่ม 45.- / ท่าน
- ค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ 10% คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม (ขั้นต่ำ 2,000.-)
- ค่าพาหนะคิดตามระยะทาง
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาโต๊ะพร้อม
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- ราคานี้ไม่รวมโต๊ะเก้าอี้สำหรับแขกรับประทานอาหาร (สามารถเช่าเพิ่มได้)
- ในกรณีต้องการจองงาน กรุณาชำระค่ามัดจำ 50% ของยอดเงินทั้งหมด และยอดที่เหลือชำระภายในวันงาน

เพิ่มรายการอาหาร	เพิ่มเครื่องดื่ม
รายการละ 35-45	น้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ 45 / เติมน้ำ 65





STANDARD COCKTAIL MENU

รายการอาหารค็อกเทลมาตรฐาน

SET 1

มินิแซนด์วิชไก่อบ

ROASTED CHICKEN MINI SANDWICH

ปุ้นสืบนึ่งไส้ปลา

STEAMED THAI DUMPLING WITH FISH FILLING

ลาบกุ้งห่อผักกาดแก้ว

"LAB" SPICY SALAD WITH SHRIMPS WRAB LETTUCE

ข้าวตังหน้าตั้ง

CRISPY RICE CRACKER WITH PORK IN COCONUT SAUCE

พายผักโขมพามาเมซานชีส

SPINACH AND PARMESAN CHEESE PIE

วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน

COCONUT MILK JELLY WITH YOUNG COCONUT

ผลไม้รวมเสียบไม้

"SKEWERED MIXED FRUITS"



ปุ้นสืบนึ่งไส้ปลา

SET 2

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ไส้หมูนุ่ม

STUFFED NOODLES WITH PORK

มินิครัวซองต์แฮม หรือทูน่า

HAM OR TUNA MINI CROISSANT

ทอดมันปลากรายกลมจิ๋ว

FRIED FISH CAKES BALLS

ยำส้มโอไก่จึก ในถ้วยแก้ว

POMELO SPICY SALAD WITH CHICKEN

พัฟพริกกระทู้ไก่

CHICKEN CURRY PUFF

ขนมไทยรวม ในกระถางใบเตย

VARIETIES OF THAI SWEET

ทาร์ตผลไม้รวม

ASSORTED FRESH FRUIT TART



ครัวซองต์ไส้กรอก

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-1-





STANDARD COCKTAIL MENU

รายการอาหารค็อกเทลมาตรฐาน

SET 3

ถ้วยขนมปังกรอบ ไข่ไก่หรือแฮมมายองเนส
CHICKEN OR HAM MAYONNAISE BREAD CUP

ถ้วยเตี๋ยวหลอดไส้ปลา
STUFFED NOODLES WITH FISH PASTE AND LETTUCE

หมูสะเต๊ะ หรือไก่สะเต๊ะ
PORK OR CHICKEN SATAY

ยำรวมมิตรทะเล
MIXED SEAFOOD SPICY SALAD

มินิเบอร์เกอร์หมู
MINI PORK BURGER

ทาร์ตแยมสตรอเบอร์รี่ครีมชีส หรือทาร์ตมะนาว
STRAWBERRY CREAM CHEESE OR LEMON TART

มินิเค้กแบล็คฟอเรส
MINI BLACK FOREST CAKE



มินิเบอร์เกอร์

SET 4

คานาเป้ไข่ต้ม แฮม ไข่กุ้งมายองเนส
CANAPE HAM, BOILED EGG, SHRIMP ROE WITH MAYONNAISE

กระทกทอง ไข่ทูน่ายำ หรือไข่ลาบไก่
TUNA SALAD IN CRISPY CUP

หมี่กะทิ ในกระทกใบตอง
STIR FRIED VERMICELLI WITH MINCED PORK, SHALLOT, TOFU
IN COCONUT SAUCE

ซิกกันซอสซาโร
CHICKEN SAUSAGE ROLL

ข้าวเกรียบปากหม้อ
STEAMED RICE DUMPLINGS

เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
MILK JELLY FRUIT SALAD

คัพเค้กช็อกโกแลต
CHOCOLATE CUP CAKE



กระทกทอง ไข่ทูน่า

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-2-





STANDARD COCKTAIL MENU

รายการอาหารค็อกเทลมาตรฐาน

SET 5

สลัดม้วนปูอัด น้ำสลัดทาวซันไอส์แลนด์

CRAB STICK SALAD ROLL

ครัวซองต์ไส้กรอกไก่

CHICKEN SAUSAGE CROISSANT

สาเกุ้ไส้หมู หรือปลา

"STEAMED TAPIOCA DUMPLING WITH PORK OR FISH FILLINGS"

กระทงทอง ไส้ข้าวโพดอ่อนผัดไก่

CHICKEN & CORN IN CRISPY CUP

ข้าวตังเมี่ยงลาว

CRISPY RICE CRACKER WITH HERB BALL LAO STYLE

ลูกขุป ในกระทงใบเตย

MUNG BEAN JELLY BALL

มินิบราวนี่

MINI BROWNIE

SET 6

แซนด์วิชทูน่า น้ำสลัดทาวซันไอส์แลนด์

TUNA WITH THOUSAND ISLAND SALAD SANDWICH

ผักขมสลัดจ๊ว เสร์ฟในแก้วช็อต

SPINACH WITH JANAPESE DRESSING IN GLASS SHOT

หมี่กรอบสมุนไพร ในกระทงใบเตย

STIR FRIED VERMICELLI WITH MINCED PORK, SHALLOT, TOFU IN COCONUT SAUCE

ไส้กรอกอีสานทรงเครื่อง

THAI ISAAAN STYLE PORK SAUSAGE

พัฟฟ์มัสมั่นไก่

CHICKEN MASAMAN CURRY PUFF

ตะโก้สมหวัง

THAI COCONUT MILK PUDDING WITH WATER CHESNUT

มัฟฟินกล้วยหอมช็อคโกแลตชิพ

BANANA CHOCOLATE CHIP MUFFIN



ข้าวตังเมี่ยงลาว



ขนมไทยรวม

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-3-





STANDARD COCKTAIL MENU

รายการอาหารค็อกเทลมาตรฐาน

SET 7

แซนด์วิชโรลแฮม หรือทูน่า

ROLLED SANDWICH WITH HAM OR TUNA

พายเห็ดแชมปิญอง

MUSHROOM PIE

ขนมจีบหมู

PORK DUMPLING

กระทงทอง หน้าหมี่กรอบ

THAI CRISPY CUP WITH SWEET VERMICELLI

ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง

STUFFED NOODLES WITH PORK & SPROUTS AND TOFU

ทาร์ตช็อกโกแลต

CHOCOLATE TART

ขนมชั้นดอกไม้

THAI DESSERT "RAINBOWS LAYER" KANOM CHAN

SET 8

ปังพืชม้าแฮม

MINI HAM BREAD

เมี่ยงคำห่อเป็นคำเสียบไม้

BETEL LEAF WRAPPED

ขนมปังหน้าหมู

THAI CANAPE WITH MINCED PORK

ขนมกุยช่าย ไส้ต่างๆ ผัสดก มันแกว หน่อไม้
(เลือก 2 ไส้)

STEAMED CHIVES DUMPLINGS

เมี่ยงก๋วยเตี๋ยวหมูสับ

NOODLE ROLL WITH MINCED PORK

เค้กฝอยทอง

GOLDEN THREADS CAKE

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

TARO PEARL AND YOUNG COCONUT IN COCONUT MILK



เค้กฝอยทอง



ปังพืชม้าแฮม

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-4-





STANDARD COCKTAIL MENU

รายการอาหารค็อกเทลมาตรฐาน

SET 9

ไส้กรอกเยอรมันรวมมิตรย่าง

GRILLED GERMAN SAUSAGE

พายเห็ดพริกไทยดำ

MUCHROOM PIE WITH BLACK PEPPER

ตำหมูขมาย เสร์ฟในถ้วยเล็ก

POUNDING PORK SPICY SALAD

น่องไก่ทอดกระเทียม

FRIED CHICKEN WINGSTICK WITH CRUNCHY GARLIC

ขนมปังหมูหยองน้ำสลัด

DRIED SHREDDED PORK BREAD WITH MAYONNAISE

มัฟฟินบลูเบอร์รี่

BLUEBERRY MUFFINS

ทับทิมกรอบ

WATERCHESTNUT IN COCONUT MILK

SET 10

แซนวิชม้วนแฮมชีส หรือทูน่า

ROLLED SANDWICH WITH HAM AND CHEESE OR TUNA

วุ้นเส้นผัดไทยกุ้ง เสร์ฟในถ้วยเล็ก

PAD THAI STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH SHRIMPS

ตุงทอง

THAI TRADITIONAL SPRING ROLL (TOONG TONG)

พายถ้วยผักโขม หรือทูน่า

SPINACH OR TUNA BREAD CUP

ลาบไก่ ผักกาดแก้ว

MINCED CHICKEN SPICY SALAD THAI ISAAAN STYLE

เอแคลร์ ไข่ครีม

A-CRE

เดนนิชแคชวู้นัท

CASHEW NUT DANISH



มัฟฟินบลูเบอร์รี่



แซนวิชม้วนแฮมชีส

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-5-





STANDARD COCKTAIL MENU

รายการอาหารค็อกเทลมาตรฐาน

SET 11

มินิพายทูน่า

TUNA MINI PIE

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ใส้เห็ดหอม

"FLAT RICE NOODLES ROLLS WITH SHIITAKE
MUSHROOMS FILLING"

สลัดผักรวม เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดอิตาเลียน

MIXED VEGETABLES SALAD WITH ITALIAN DRESSING

แฮมทรงเครื่อง

FERMENTED PORK

นาโช ซัลซ่ามะเขือเทศโหระพา

NACHO SERVED WITH TOMATO SALSA

กล้วยไข่เชื่อม

BANANA IN SYRUP SERVED WITH COCONUT CREAM

เค้กวนิลาแยมส้ม

ORANGE VANILLA CAKE



ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน ใส้หมู่มุ่ม

SET 12

กระกทอง ใส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่

CHICKEN & POTATO CURRY IN CRISPY CUP

พิตต้าเบรดไส้กรอกอิตาเลียน

PITA BREAD WITH ITALIAN SAUSAGE

วูลอวองทีก่อนหรือแฮม คริมซอส

VOL-AU-VENT ROASTED CHICKEN FILLINGS

ไส้จ้อทรงเครื่อง

THAI NORTHERN STYLE PORK SAUSAGE

บาร์บีคิวหมู หรือไก่

PORK OR CHICKEN B.B.Q

เค้กบานอฟฟี่ หรือมินิโรลลูกตาลใบเตย

BANOFFEE CAKE OR MINI

ขนมสามทอง (ทองหยอด เม็ดขนุน ฝอยทอง)

ASSORTED VARIETIES THAI SWEET



กระกทอง ใส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่

** จำนวนรายการอาหารที่ได้ เป็นไปตามที่ระบุไว้ในตารางราคา

** รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา

-6-





STANDARD COCKTAIL MENU

รายการเครื่องดื่ม (DRINKS)

**สามารถซื้อเพิ่มในราคาท่านละ 45.-
(ราคาสำหรับ 100 ท่านขึ้นไป)

ชา กาแฟร้อน
HOT COFFEE & TEA

น้ำอัดลม
SOFT DRINKS

น้ำพUNCH
PUNCH JUICE

น้ำอัญชันมะนาว
LEMON BUTTERFLY PEA TEA JUICE

น้ำใบเตย
PANDAN LEAF JUICE

น้ำเก๊กฮวย
CHRYSANTHEMUM TEA JUICE

น้ำส้มแพชชั่น
PASSION FRUIT JUICE

น้ำมะตูม
BAEL JUICE

น้ำกระเจี๊ยบ
ROSELLE JUICE

น้ำลำไย
LONGAN JUICE

น้ำตะไคร้
LEMON GRASS JUICE

น้ำชาดำเย็น
BLACK ICE TEA JUICE

ทวงร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด รวมถึงแก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
SAWSAMSAI WILL PROVIDE PLATES, CUTLERIES, GLASSES AND NAPKINS.
- โต๊ะสำหรับจัดค็อกเทล พร้อมดอกไม้ตกแต่ง
SAWSAMSAI WILL PROVIDE AND ARRANGE DECORATED COCKTAIL TABLES INCLUDING FLOWERS.

หมายเหตุ

- 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.
- กรณีต้องการน้ำอัดลม หรือน้ำสมุนไพร 2 รายการ สามารถซื้อเพิ่ม 45.-/ SOFT DRINKS OR 2 HERBAL JUICES 45.-/PAX
- ระยะเวลาให้บริการ 3 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาโต๊ะพร้อม / SERVICE HOUR : 4 HOURS STARTS WHEN COCKTAIL TABLES 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% ขอยอดเงินทั้งหมด และยอดที่เหลือชำระภายในวันงาน
TO ENSURE BOOKING OF THE 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.



STANDARD COCKTAIL MENU

COLD APPETIZER : ทานเล่น

- คานาเป้แฮม ไข่ต้ม ไข่กุ้ง มายองเนส
CANAPE HAM, BOILED EGG, SHRIMP ROE WITH MAYONNAISE
- คานาเป้ทูน่าสลัด
CANAPE WITH TUNA SALAD
- นาโช่ ซอสมะเขือเทศโหระพา
NACHO SERVED WITH TAMOTO SALSA
- บั๊นไส้ไก่ หรือ หมูแดง
CHICKEN OR RED PORK BUN
- พายไก่
CHICKEN PIE
- พายผักโขมอบชีส
SPINACH AND CHEESE PIE
- พายทูน่า
TUNA PIE
- พายเห็ดไวท์ชอส
CREAMY MUSHROOM PIE
- พายหมูแดง
ROASTED RED PORK PIE
- พายกะหรี่ไก่
CHICKEN CURRY PIE
- แชนด์วิชไก่อบ
ROASTED CHICKEN SANDWICH
- แชนด์วิชทูน่า
TUNA SANDWICH
- แชนด์วิชแฮม
HAM SANDWICH
- มินิโรลไส้กรอกไก่
CHICKEN SAUSAGE MINI ROLL PASTRY
- สาคุไส้หมู หรือ ปลา
STEAMED TAPIOCA DUMPLING WITH PORK OR FISH FILLINGS
- จ้าวเกรียบปากหม้อ
STEAMED RICE DUMPLINGS
- บั๊นสืบนิ่งไส้ปลา
STEAMED THAI DUMPLING WITH FISH FILLING

- ปูเจ้าเงาะ
SHRIMPS BALLS MARINATE WITH DRIED BREAD CRUMBS DEEP FRIED
- ขนมหีบหมู
PORK DUMPLING
- หมี่กรอบสมุนไพร
CRISPY RICE VERMICELLI WITH HERB
- หมี่กะทิ ในกระทงใบตอง
STIR FRIED VERMICELLI WITH MINCED PORK, SHALLOT, TOFU IN COCONUT SAUCE
- ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมู่มุ่ หรือตำหู้ เห็ดหอม
STUFFED NOODLES WITH PORK OR VEGETARIAN FILLINGS
- ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง
STUFFED NOODLES WITH PORK & SPROUTS AND TOFU
- ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ หรือเนื้อสับ ห่อเป็นคำ
NOODLE ROLL WITH MINCED PORK OR MINCED MEAT
- เมี่ยงปลาช่อนทอด ใบชะพลู
DEEP FRIED FISH FILLING WRAPPED IN BETEL LEAF
- เมี่ยงคำ ห่อเป็นคำ
BETEL LEAF WRAPPED
- หมูสะเต๊ะ หรือไก่สะเต๊ะ
PORK OR CHICKEN SATAY
- บาร์บีคิวหมู
PORK B.B.Q
- แหนมทรงเครื่อง
FERMENTED PORK
- แหนมเนือง ห่อเป็นคำ
VIETNAMESE MEATBALL WRAPS
- ไส้กรอกอีสานทรงเครื่อง
THAI ISAAAN STYLE PORK SAUSAGE





STANDARD COCKTAIL MENU



SPICY SALAD : ยำ

- ลาบกุ้งห่อผักกาดแก้ว
MINCED SHRIMP SPICY SALAD THAI ISAAN STYLE

- ลาบทะเลรวม (ลูกชิ้นปลา, กุ้ง, ปลาหมึก)
MIXED SEAFOOD SPICY SALAD THAI ISAAN STYLE

- ลาบไก่ในถ้วยแก้ว
MINCED CHICKEN SPICY SALAD THAI ISAAN STYLE

- ปล่าหมูย่าง
GRILLED DUCK IN THAI HERBS SPICY SALAD

- ปล่าไส้กรอกรวม ผักกาดแก้ว
MIXED SAUSAGE IN THAI HERBS SPICY SALAD
SERVED WITH CABBAGE LETTUCE

- ส้มตำไทย
PAPAYA SPICY SALAD

- หมูมะนาว คะน้าสด
GRILLED PORK SPICY SALAD SERVED WITH FRESH
COLLARD GREENS

- ยำส้มโอเสวยไก่จิ๊ก เสิร์ฟในแก้วชอต
POMELO SPICY SALAD WITH CHICKEN

- ยำหมูย่าง ผักเบบี้คอร์ท
GRILLED PORK SPICY SALAD WITH BABY COS

- ยำรวมมิตรบก
SPICY MIXED SALAD (SAUSAGE, PORK BALL & CHICKEN BALL)

INTERNATIONAL SALAD : สลัด

- ซีซาร์สลัด เบคอนบิท
CAESAR SALAD WITH BACON BIT

- สลัดไข่ต้มและทูน่า อิตาลีเลียนเดรสซิ่ง
HARD BOILED EGG AND TUNA SALAD WITH ITALIAN DRESSING

- สลัดไก่อบ
ROASTED CHICKEN SALAD

- สลัดผักรวมญี่ปุ่น น้ำสลัดงา
JAPANESE SALAD WITH SESAME DRESSING

- สลัดผักรวม เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดอิตาลีเลียน
MIXED VEGETABLES SALAD WITH ITALIAN DRESSING

- สลัดผลไม้รวม
MIXED FRUIT SALAD

- สลัดมันฝรั่ง เบคอนกรอบ
POTATOES SALAD WITH BACON

- โคลสลอร์ใส่ข้าวโพดหวาน
COLESLAW

- พาสต้าสลัด
PASTA SALAD

- ผักโขมสลัดงา
SPINACH WITH SESAME OIL DRESSING

- หมูแดงคลุกน้ำมันงา
RED PORK WITH SESAME OIL DRESSING

- ยำสาหร่ายทะเลญี่ปุ่น
JAPANESE SEAWEED SALAD





STANDARD COCKTAIL MENU



MAIN DISH : จานหลัก

- ผัดไทยกุ้งสดในถ้วยเล็ก
PAD THAI STIR-FRIED NOODLE WITH SHRIMPS
- วุ้นเส้นผัดไทยกุ้งสด เสิร์ฟในถ้วย
PAD THAI STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH SHRIMPS
- ไก่อบราดซอสแจ่ว
ROASTED CHICKEN WITH "JAEW" THAI ISAAAN STYLE SAUCE
- ไก่เทอริยากิ
GRILLED CHICKEN TERIYAKI SKEWER
- มินิเบอร์เกอร์หมูเทอริยากิ
MINI PORK TERIYAKI BURGER
- มินิเบอร์เกอร์หมู
MINI PORK BURGER
- มินิครีวซองค์สลัดไข่ต้มและชีส
HARD BOILED EGG SALAD & CHEESE MINI CROISSANT
- มินิครีวซองค์ทูน่า
TUNA MINI CROISSANT
- ปังพิซซ่า
MINI PIZZA BREAD
- สปาเก็ตตี้เส้นดำซอสกะเพรา หอยลาย
BLACK SPAGHETTI WITH CLAMS & SPICY THAI HERBS SAUCE
- สปาเก็ตตี้เส้นดำไส้กรอกรมควันราดซอสมะเขือเทศ
BLACK SPAGHETTI WITH SMOKE SAUSAGE & TOMATO SAUCE
- สปาเก็ตตี้หอยลาย ผัดกระเทียมน้ำมันมะกอก
SPAGHETTI WITH CLAMS STIR FRY IN OLIVE OIL AND GALIC
- สปาเก็ตตี้เขียวหวานไก่
SPAGHETTI WITH CHICKEN GREEN CURRY SAUCE
- บะหมี่แห้งหมูแดง
RED ROASTED PORK NOODLE
- ยากิโซบะหมูชาบู
YAKISOBA WITH SHABU PORK
- ข้าวผัดกุ้ง
SHRIMPS FRIED RICE
- ข้าวผัดปลาเค็ม
SALTED FISH FRIED RICE
- ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนูเครื่อง
BOAT EMBARKING CHILI RELISH FRIED RICE
- ข้าวผัดแกงเขียวหวานไก่
GREEN CURRY FRIED RICE
- ข้าวคุกกะปิทรงเครื่อง
SHRIMP PASTE FRIED RICE
- ข้าวอบสับปะรดใส่ไก่
PINEAPPLE AND CHICKEN FRIED RICE





STANDARD COCKTAIL MENU



FRIED : ฟองทอด

- ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่
CHICKEN SPRING ROLLS

 - ปอเปี๊ยะทอดมังสะวิรัตติ
VEGETARIAN SPRING ROLLS

 - กระถงทอง ไส้ทูน่ายำ
TUNA SPICY SALAD IN CRISPY CUP

 - กระถงทอง ไส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่
CHICKEN & POTATO CURRY IN CRISPY CUP

 - กระถงทอง ไส้ข้าวโพดอ่อนผัดไก่
CHICKEN & CORN IN CRISPY CUP

 - ทอดมันปลากรายกลมจืด
FRIED FISH CAKES BALLS

 - ไส้กรอกพันเบคอนทอด
FRIED SAUSAGE WRAPPED WITH BACON
- ขนมปังหน้าหมู
THAI CANAPE WITH MINCED PORK

 - เกี้ยวกรอบไส้หมู
CRISPY WONTON STUFFED WITH MINCED PORK

 - น่องปีกไก่ทอด ซอสปาปริก้า
FRIED CHICKEN WINGSTICK WITH PAPRIKA SAUCE

 - น่องไก่ทอดกระเทียม
FRIED CHICKEN WINGSTICK WITH CRUNCHY GARLIC

 - ปีกไก่ทอด B.B.Q
FRIED B.B.Q CHICKEN

 - ข้าวตังหน้าตั้ง
CRISPY RICE CRACKER WITH PORK IN COCONUT SAUCE

 - ข้าวตังหน้าเขียวหวานไก่
CRISPY RICE CRACKER WITH CHICKEN GREEN CURRY SAUCE



STANDARD COCKTAIL MENU

DESSERT : ทองหวาน

- ขนมไทยรวม ในกระทงใบเตย
VARIETIES OF THAI SWEET
- ตะโก้แห้ว / ตะโก้สาขุมะพร้าวอ่อน
WATER CHESTNUT AND COCONUT CUSTARD TOPPING
- ข้าวเหนียวหน้าสังขยา, ปลา หรือ กุ้ง
SWEETEN STICKY RICE WITH THAI CUSTARD, DRIED FISH
OR DRIED SHRIMP TOPPING
- กัททิกรอบ
WATERCHESTNUT IN COCONUT MILK
- บัวลอยเผือก มะพร้าวอ่อน
TARO PEARL AND YOUNG COCONUT IN COCONUT MILK
- กล้วยไข่เชื่อม
BANANA IN SYRUP SERVED WITH COCONUT CREAM
- เต้ากึ่งเย็น
COLD ASSORD BEANS IN SYRUP
- เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
MILK JELLY FRUIT SALAD
- เอแคลร์
A-CRE
- การ์ตผลไม้รวม
ASSORTED FRESH FRUIT TART
- การ์ตบลูเบอร์รี่
BLUEBERRY TART
- การ์ตสตรอเบอร์รี่
STRAWBERRY TART
- การ์ตช็อกโกแลต
CHOCOLATE TART

FRUITS : ผลไม้

- ผลไม้รวมในแก้วช็อค
ASSORTED FRESH FRUIT IN GLASS SHOT
- ผลไม้รวม เสียบไม้
SKEWERED MIXED FRUITS
- ฝรั่งสด น้ำตาลปีปสามรส
GUAVA WITH SOICY PALM SUGAR DIPS

- การ์ตลูกพีช
PEACH TART
- บราวนี่
BROWNIE
- มินิบราวนี่
MINI BROWNIE
- มินิแยมโรล
MINI JAM ROLL
- เค้กรวมรส
VARIETIES CUP CAKE
- วุ้นรวม (อันดามัน/ส้ม/ลิ้นจี่)
MIXED JELLY
- วุ้นกะทิใบเตย
COCONUT JELLY PANDANUS FRAGRANCE
- วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
COCONUT MILK JELLY WITH YOUNG COCONUT
- แยมโรลรสต่างๆ
JAM ROLL
- บลูเบอร์รี่ชีสพายชอต
BLUEBERRY CHEESE PIE SHOT
- บลูเบอร์รี่ชีสแบล็คแครกเกอร์ชอต
BLUEBERRY CHEESE & BLACK CRACKER SHOT
- สตอเบอร์รี่ชีสแบล็คแครกเกอร์ชอต
STRAWBERRY CHEESE & BLACK CRACKER SHOT
- ราสเบอร์รี่ชีสพายชอต
RASPBERRY CHEESE PIE SHOT





STANDARD COCKTAIL MENU



DRINKS : เครื่องดื่ม

- น้ำตะไคร้
LEMON GRASS JUICE

 - น้ำใบเตย
PANDANUS LEAF JUICE

 - น้ำกระเจี๊ยบ
ROSELLE JUICE

 - น้ำลำไย
LONGAN JUICE

 - น้ำเก๊กฮวย
CHRYSANTHEMUM JUICE

 - ชาดำเย็น
BLACK ICE TEA

 - น้ำพUNCH
PUNCH JUICE
- น้ำอัญชัน
BUTTERFLY PEA JUICE

 - น้ำมะตูม
BAEL JUICE

 - น้ำวุ้นใบเตย
PANDANUS LEAF JELLY

 - น้ำส้มแพชชั่น
PASSION FRUIT JUICE

 - น้ำมะพร้าว
COCONUT WATER

 - น้ำอัญชันมะนาว
BUTTERFLY PEA & LEMON JUICE





STANDARD COCKTAIL

ตัวอย่างการจัดงานคืออกเทลสแตนดาร์ด

