

# STANDARD TRAY SET MENU





# อาหารเซตไทย งานประชุม STANDARD TRAY SET MENU PRICE LIST

โปรโมชั่นอาหารเซตจัดงานประชุม เสิร์ฟในภาตหวาย สะดวก ประหยัด อร่อย

STANDARD THAI TRAY SET								
เซตสแตนดาร์ด (Standard Set)	ราคา/ท่าน (Price/pax)	จำนวน (No. of item)	ของว่าง (Appetizer)	จานหลัก (Main Course)	ข้าวสวย (Rice)	ของหวาน (Dessert)	น้ำดื่ม (Water)	ขั้นต่ำ (Minimum)
SET I	<del>580</del> 490	6	1	2 +เครื่องเคียง	1	1	ฟรี	45 ท่าน
SET II	<del>780</del> 680	7	-	4	1	1	ฟรี	30 ท่าน
SET III	<del>850</del> 750	8	-	5	1	1	ฟรี	30 ท่าน

เพิ่มน้ำจืดลม หรือ  
น้ำสมุนไพร 2 รายการ / Drinks

ท่านละ 65

## รายละเอียด

ทางร้านจัดเตรียม

- อุปกรณ์ภาชนะ-กระเบื้องสำหรับรับประทานอาหารทั้งหมด อุปกรณ์ลงโต๊ะ :  
ช้อนส้อม / แก้วน้ำโอบอล / กระดาษทิชชู / อาหารจัดใส่ชุดภาตหวายเสิร์ฟแต่ละท่าน
- 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







# STANDARD THAI TRAY SET

## รายการอาหารเซตไทยภาคหว่าย ชุดมาตรฐาน

เหมาะสำหรับงานประชุมสัมมนา

### SET 1

กระกนทอง ภูเขาซ่า

CRISPY CUP WITH SPICY TUNA SALAD FILLINGS

ข้าวมัสมั่นไก่ผัดแห้ง แนนไข่เค็ม

PORK MASMAN CURRY SERVED WITH STEAMED RICE & SALTED EGGS.

ซี่โครมหมูอ่อนตุ๋นยาจีน เห็ดหอม

HERBAL CHINESE SOUP WITH PORK SPARE RIBS & SHIITAKE MUSHROOMS

กับทิมแห้วกรอบ

WATER CHESNUTT DUMPLINGS IN SWEET COCONUT MILK

### SET 2

สาเกุ้ไ้หมู

STEAMED SAGO BALLS WITH PORK FILLING

ผัดพริกขิมปลากะเพรากรอบ แนนหมูสับปั้นทอด  
เสิร์ฟพร้อมข้าวกล้อง

DEEP FRIED FILET FISH IN RED CURRY PASTE & FRIED MINCED PORK SERVED WITH BROWN RICE

แกงจืดเต้าหู้ ผักกาดขาว หมูบะซ่อ

CLEAR SOUP WITH EGGS TOFU, MINCED PORK & CABBAGES

ผลไม้รวม

MIXED SEASONAL FRUITS



Set I - 3 main courses

**490 BAHT**

ปกติ 580.-

minimum 45 sets

### SET 3

ข้าวตังหน้าตั้งเสวย

CRISPY RICE CRACKERS SERVED WITH PORK & SHRIMPS IN COCONUT DIPS

แกงกะหรี่หมูขลุกขลิก ทานคู่อาจาดสับประรด  
เสิร์ฟพร้อมข้าวหอมมะลิ

PORK YELLOW CURRY SERVED WITH STEAMED RICE & PINEAPPLE SALAD

ไก่ห่อใบเตย

DEEP FRIED CHICKEN WRAPPED IN PANDAN LEAF

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

TARO BALL & YOUNG COCONUT IN COCONUT MILK

### SET 4

ขนมปังหน้าหมูเครื่องกรร

DEEP FRIED THAI CANAPE WITH MINCED PORK

ขนมจีนน้ำยาปลาช่อนน้ำกะทิขาววัง

แนนไข่ต้ม เครื่องเคียง

STEAMED RICE NOODLES "KANOM JEEN" SERVED WITH FISH IN MILD RED CURRY, ASSORTED FRESH VEGETABLES & BOILED EGGS

แกงจืดฟองเต้าหู้ หมูบะซ่อ

CLEAR SOUP WITH TOFU SKIN & MINCED PORK

ขนมรวมมิตรน้ำลำไย

ICED ASSORTED BEAN IN SYRUP

\*\*รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทูนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา -1-





## STANDARD THAI TRAY SET

รายการอาหารเซตไทยภาคหว่าย ชุดมาตรฐาน

### SET 5

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

ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนือเครื่อง ผักสด  
แอมไข่เค็ม ปลาตุ๋นฟู  
FRY RICE WITH SHRIMPS PASTE DIP "PICNIC STYLE" SERVED  
WITH CRISPY FRIED CATFISH & FRESH VEGETABLES

ไก่ตุ๋นฟักมะนาวดอง  
CHICKEN CLEAR SOUP WITH  
GOURD, MELON PICKELS & SHIITAKE MUSHROOM

ลอดช่อง แผลงไทยน้ำกะทิ  
"LOD CHONG" THAI, MELON IN COCONUT MILK

### SET 6

ทอดมันปลาทราย น้ำจิ้มแตงกวา  
DEEP FRIED FISH CAKE SERVED WITH CUCUMBER SALAD

ข้าวซี่โครงหมูอ่อนอบซอส ยอดคะน้า  
STEAMED PORK SPARE RIBS IN RED GRAVY SAUCE SERVED  
WITH STEAMED RICE & CHINESE BROCCOLI

ต้มโคล้งไก่ใบมะขามอ่อน  
"TOM KLONG" THAI SOUR SOUP TAMARIND'S FLAVOR WITH  
CHICKEN & YOUNG TAMARIND LEAVES

กล้วยบวชชี  
BANANAS IN COCONUT MILK



### SET 7

ถุงทองโบราณ  
DEEP FRIED MINI GOLDEN BAG "TUNG TONG" WITH  
CHICKEN FILLINGS

ข้าวแกงเขียวหวานไก่ ยอดมะพร้าวอ่อน  
แอมหมูสับปั้นทอด  
CHICKEN GREEN CURRY SERVED WITH STEAMED RICE  
& FRIED MINCED PORK

บ๋องไก่ตุ๋นยาจีน เห็ดหอม  
HERBAL CHINESE CLEAR SOUP WITH CHICKEN DRUMSTICKS  
& SHIITAKE MUSHROOMS

ขนมสาकुมะพร้าวอ่อน  
THAI PANDAN SAGO AND YOUNG COCONUT IN COCONUT MILK

### SET 8

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมู่มุ่ม  
FLAT RICE NOODLES ROLL WITH MINCED PORK FILLINGS

ไฟล์่ปลาทอดราดสามรส โรยใบกระเพรากรอบ  
เสิร์ฟพร้อมข้าวไร้เบอร์รี่  
DEEP FRIED FILET FISH GARNISHED  
IN TAMARIND FLAVORED SAUCE SERVED WITH RICEBERRY

แกงจืดสาหร่ายเต้าหู้ หมูบะช่อ  
CLEAR SOUP WITH TOFU, SEAWEEDS & MINCED PORK

วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน  
COCONUT JELLY WITH YOUNG COCONUT

\*\*รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทูนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา -2-







# STANDARD THAI TRAY SET

รายการอาหารเซตไทยภาคหว่าย ชุดสแตนดาร์ด

เหมาะสำหรับงานประชุมสัมมนา

## SET 1

### MAIN COURSE

แกงมัสมั่นหมู หรือไก่ แบบโบราณ

AUTHENTIC PORK OR CHICKEN MASMAN CURRY

ต้มยำกุ้ง เห็ดสด (น้ำใส หรือน้ำขุ่น)

"TOM YUM" SOUP WITH SHRIMPS

ห่อหมกปูจ๋า

STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD  
OF CRAB MEAT SERVED IN CRAB'S SHELL

บรีอคโคลี่ผัดลูกชิ้นกุ้ง

STIR-FRIED SHRIMP BALLS WITH BROCCOLI  
IN OYSTER SAUCE

ไก่ผัดพริกแห้งเสฉวน

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

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

### DESSERT

ก้นทิมกรอบ หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล

WATER CHESTNUTS DUMPLING IN COCONUT MILK SYRUP /  
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS



Set II - 4 main courses **680 BAHT**

ปกติ 780.-

Set III - 5 main courses **750 BAHT**

ปกติ 850.-

minimum 30 sets

## SET 2

### MAIN COURSE

แกงกะหรี่หมู หรือไก่ เสริฟพร้อมอาหาร

YELLOW CURRY WITH PORK OR CHICKEN SERVED  
WITH CUCUMBER SALAD

แกงจืดลูกชิ้นปลา เห็ดหูหนูขาว หมูบะช่อ

CLEAR SOUP WITH FISH BALLS,  
WHITE MUSHROOMS AND MINCED PORK

คะน้าฮ่องกง ผัดเห็ดหอม

STIR-FRY CHINESE KALE & SHIITAKE MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

ไฟล์ปลากะพงทอดราดสามรส หรือเปรี้ยวหวาน

DEEP FRIED SEA BASS FILET GARNISHED WITH TAMARIND  
FLAVORED SWEET & SOUR SAUCE / OR SWEET & SOUR SAUCE

น้ำตกหมูย่าง แนนผักสด

GRILLED PORK NORTHEASTERN SPICY SALAD  
SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ข้าวหอมมะลิ

STEAMED JASMINE RICE

### DESSERT

ลอดช่อง แดงไทยหรือเผือก น้ำกะทิ

หรือผลไม้รวมตามฤดูกาล

"LOD CHONG" THAI MELON IN COCONUT MILK /  
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS

\*\*รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา -3-





## STANDARD THAI TRAY SET

รายการอาหารเซตไทยภาคหว่าย ชุดสแตนดาร์ด

### SET 3

#### MAIN COURSE

แกงคั่วสับปะรด กุ้งสด  
SHRIMPS AND PINEAPPLE IN MILD RED CURRY

น่องปิ้งไก่ตุ๋นยาจีน เห็ดหอม  
HERBAL CHINESE CLEAR SOUP WITH DRUMSTICKS  
AND SHIITAKE MUSHROOMS

พื้ล่ปลากระพงทอดผัดซี๊มา กะเพรากรอบ  
DEEP FRIED SEABASS FILET GARNISHED WITH "KIMAO"  
DRUNKEN GARLIC CHILLI SAUCE GARNISHED WITH CRISPY BASIL

ผัดผักสี่สหาย  
STIR-FRY 4 MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

ทอดมันปลากราย  
DEEP FRIED FISH CAKE

ข้าวหอมมะลิ  
STEAMED JASMINE RICE

#### DESSERT

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน หรือผลไม้รวมตามฤดูกาล  
TARO DUMPLINGS AND YOUNG COCONUT  
IN SWEET COCONUT MILK / OR SEASONAL ASSORTED FRUITS



### SET 4

#### MAIN COURSE

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย หรือหมู ยอดมะพร้าวอ่อน  
GREEN CURRY WITH FISH BALLS /  
OR PORK & YOUNG COCONUT SHOOTS

แกงจืดลูกรอก หมูบะช่อ กุ้งสด  
CLEAR SOUP WITH EGG SAUSAGE, MINCE PORK AND SHRIMPS

หมูทอดใบมะกรูดกรอบ  
PORK BELLY SLICE WITH CRISPY CITRUS LEAVES

น้ำพริกขี้หนือทรงเครื่อง ผักสด  
SHRIMPS PASTE DIP "PICNIC STYLE"  
SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ไก่อบซอส ยอดผัก  
ROASTED CHICKEN AND VEGETABLES WITH RED GRAVY SAUCE

ข้าวหอมมะลิ ขนมะลิ  
STEAMED JASMINE RICE

#### DESSERT

ขนมรวมมิตรน้ำกะทิ  
หรือผลไม้รวมตามฤดูกาล  
"LOD CHONG" THAI MELON IN COCONUT MILK /  
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS

\*\*รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทูนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา -4-







## STANDARD THAI TRAY SET

รายการอาหารเซตไทยภาคหว่าย ชุดมาตรฐาน

### SET 5

#### MAIN COURSE

พะแนงไก่ หรือ พะแนงซี่โครงหมูอ่อน  
"PANAENG" MILD RED CURRY WITH CHICKEN OR PORK RIBS

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

ลาบปลาช่อนทอด ผักกาดแก้ว  
" LAAB " NORTHEASTERN STYLE SPICY SALAD  
OF FRIED FISH SERVED WITH VEGETABLES

ถั่วงอกผัดเห็ดฟาง น้ำมันหอย  
STIR-FRIED SWEET PEAS  
AND STRAW MUSHROOMS IN OYSTER SAUCE

หลนปูเค็ม ผักสด  
SALTED CRAB COOKED IN COCONUT MILK  
SERVED WITH FRESH VEGETABLES

ข้าวหอมมะลิ  
STEAMED JASMINE RICE

#### DESSERT

เต้าทึงรวมมิตรน้ำลำไย  
หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
ICED ASSORTED BEAN IN SYRUP /  
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS



### SET 6

#### MAIN COURSE

ขนมจีนน้ำยาปลาช่อนชาววัง  
STEAMED RICE NOODLES " KANOM JEEN"  
SERVED WITH MEAT MILD FRESH HERBS CURRY WITH FISH

ซूपะยี่อไผ่ตุงยาจีนเห็ดหอม หมูชะง่อ  
BAMBOO PITH & SHITAKE MUSHROOM CHINESE HERBAL SOUP

สเต็กหมูมะนาว ค่ะน้าสด  
PORK FILET STEAK WITH CHILLI-LEMON AND GARLIC DRESSING  
SERVED WITH RAW CHINESE KALE

ถั่วงอกผัดเห็ดฟาง น้ำมันหอย  
STIR-FRIED SUGAR PEAS AND STRAW MUSHROOMS  
IN OYSTER SAUCE

ไก่ทอดใบเตย  
DEEP FRIED CHICKEN WITH PANDAN LEAVE

ข้าวหอมมะลิ ขนมจีน  
STEAMED JASMINE RICE & "KANOM JEEN" NOODLES

#### DESSERT

กล้วยไข่เชื่อม  
หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
EGG BANANA IN SYRUP / OR SEASONAL ASSORTED FRUITS

\*\*รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นกุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา -5-





## STANDARD THAI SET MENU

รายการอาหารเซตไทยภาคหว่าย ชุดสแตนดาร์ด

### SET 7

#### MAIN COURSE

แกงเขียวหวานไก่ มะเขือประาะ  
GREEN CURRY WITH CHICKEN & EGGPLANTS

ซีโครงหมูอ่อนตุ๋นยาจีน เห็ดหอม  
HERBAL CHINESE SOUP WITH PORK SPARE RIBS  
& SHIITAKE MUSHROOMS

ไฟล์ปลากะพงผัดพริกไทยดำ  
SEABASS FILET STIR-FRY WITH BLACK PAPPER GARLIC SAUCE

น้ำพริกปูไข่เค็ม หรือกุ้งสด ผักสด  
SHRIMPS PASTE DIPS WITH CRAB MEAT OR SHRIMP &  
SALTED EGG PICKLED SERVED WITH FRESH VEGETABLES

หมูสับปั้นก้อนทอดกระเทียมพริกไทย  
DEEP FRIED MINCED PORK BALL WITH CORIANDER'S ROOT,  
GARLIC & PEPPERS PASTE

ข้าวหอมมะลิ ขนมจี๋  
STEAMED JASMINE RICE & "KANOM JEEN" NOODLES

#### DESSERT

สาอูใบเตยมะพร้าวอ่อน  
หรือ ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
SAGO PANDAN LEAVES WITH YOUNG COCONUT /  
OR SEASONAL ASSORTED FRUITS

### SET 8

#### MAIN COURSE

แกงเผ็ดหมูย่าง ยอดมะพร้าวอ่อน  
RED CURRY WITH GRILLED PORK & YOUNG COCONUT SHOOTS

ต้มโคล้งปลาช่อนทอด  
"TOM KLONG" THAI SOUR SOUP TAMARIND'S FLAVOR  
WITH FRIED RIVER BLACK SALMON

ห่อหมกทะเล ใบโหระพา  
STEAMED RED CURRY IN COCONUT MILK CUSTARD WITH SEAFOODS

ซีโครงหมูอ่อนอบซอส ยอดผัก  
ROASTED PORK SPARE RIBS IN RED GRAVY SAUCE  
SERVED WITH VEGETABLES

ผัดผักรวมมิตร  
STIR-FRY ASSORTED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE

ข้าวหอมมะลิ  
STEAMED JASMINE RICE

#### DESSERT

กล้วยบวชชี หรือผลไม้รวมตามฤดูกาล  
BANANA IN COCONUT MILK /OR SEASONAL ASSORTED FRUITS



\*\* เซตสแตนดาร์ด : อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องขาว ซ้อนซ้อน แก้วน้ำกั้น กระดาษทิชชู  
อาหารจัดใส่ชุดภาคหว่ายเสิร์ฟแต่ละท่าน

\*\*รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทูนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน และจำนวนรายการอาหารที่ได้เป็นไปตามที่ระบุไว้ในใบเสนอราคา -6-







## ตัวอย่างการจัดงาน AUTHENTIC THAI SET MENU (STANDARD)



เซตมาตรฐาน : อุปกรณ์ภาชนะกระเบื้องขาว / ซ้อนล้อน / แก้วน้ำกัน / กระดาษทิชชู / อาหารจัดใส่ชุดภาหวยเสิร์ฟแต่ละท่าน

