

เสริมสิริ สร้างมงคล

สุขใจไปกับแพ็คเกจเลี้ยงพระแบบครบวงจร
หมดกังวล ไม่เหน็ดเหนื่อย

๕ แพ็คเกจ เลี้ยงพระ

แบบครบวงจร B
ชุดบุญบารมี

ราคาพิเศษ
จองเดือนนี้เท่านั้น



พบกับแพ็คเกจทำบุญครบวงจรที่ครบทุกอย่าง ในราคาพิเศษสุดๆ
ให้คุณสะดวกสบาย ไม่เหน็ดเหนื่อย เราจัดการให้หมด บริการแบบมืออาชีพ

ชุด B1	ยกเว้นอาหาร	อุปกรณ์ครบชุด พร้อมนิมนต์พระ: รับส่งพระ:	13,900.- <small>ปกติ 15,900.-</small>
ชุด B2	พระ 9 รูป	อาหาร 5-6 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	20,900.- <small>ปกติ 23,900.-</small>
ครบวงจร 1	20 ท่าน รวมพระ:	อาหาร 5 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	23,999.- <small>ปกติ 25,900.-</small>
ครบวงจร 2	30 ท่าน รวมพระ:	อาหาร 5 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	25,999.- <small>ปกติ 28,900.-</small>
ครบวงจร 3	40 ท่าน รวมพระ:	อาหาร 5 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	27,999.- <small>ปกติ 30,900.-</small>
ครบวงจร 4	50 ท่าน รวมพระ:	อาหาร 5 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	29,999.- <small>ปกติ 32,900.-</small>
ครบวงจร 5	60 ท่าน รวมพระ:	อาหาร 6 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	31,999.- <small>ปกติ 34,900.-</small>
ครบวงจร 6	70 ท่าน รวมพระ: ฟรี! ไต้-เก้าอี้แทก 2 ชุด	อาหาร 6 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	33,999.- <small>ปกติ 36,900.-</small>
ครบวงจร 7	80 ท่าน รวมพระ: ฟรี! ไต้-เก้าอี้แทก 2 ชุด	อาหาร 6 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	35,999.- <small>ปกติ 38,900.-</small>
ครบวงจร 8	90 ท่าน รวมพระ: ฟรี! ไต้-เก้าอี้แทก 2 ชุด	อาหาร 6 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	37,999.- <small>ปกติ 40,590.-</small>
ครบวงจร 9	100 ท่าน รวมพระ: ฟรี! ไต้-เก้าอี้แทก 3 ชุด	อาหาร 6 รายการ ของหวานหรือผลไม้ ฟรี! น้ำส่นุไฟ	39,999.- <small>ปกติ 42,900.-</small>

** ไต้-เก้าอี้แทกฟรี มีจำนวนจำกัด ให้สิทธิ์ผู้จองก่อน (ไต้-กลม เก้าอี้พลาสติกหุ้มผ้าขาว 10 ที่นั่ง)

** ทุกแพ็คเกจจัดอาหารสำหรับแทก และภัตตาหารถวายพระสงฆ์ 5-9 รูป / มีข้าวหอมมะลิ น้ำดื่ม น้ำแข็งบริการทุกชุด

** ชุดครบวงจร 1 (20 ท่านรวมพระ) อาหารแทกสามารถเลือกเป็นลงไต้- หรือเป็นอาหารกล่อง VIP ได้



อัปเกรดอาหารดีจีน เมนูหลากหลาย การจัดสวยงามมากขึ้น

แพ็คเกจ	จำนวนแขก (รวมพระ)	สุดคุ้ม	सानदारด์	สเปเชียล	พรีเมียม
ชุด B2	พระ 5-9 รูป	20,900.- <small>ปกติ 23,900.-</small>	23,900.- <small>ปกติ 26,900.-</small>	25,900.- <small>ปกติ 28,900.-</small>	27,900.- <small>ปกติ 30,900.-</small>
ครบวงจร 1	20	23,999.- <small>ปกติ 25,900.-</small>	26,999.- <small>ปกติ 28,900.-</small>	29,900.- <small>ปกติ 31,900.-</small>	32,900.- <small>ปกติ 34,900.-</small>
ครบวงจร 2	30	25,999.- <small>ปกติ 28,900.-</small>	28,999.- <small>ปกติ 31,900.-</small>	32,999.- <small>ปกติ 35,900.-</small>	35,999.- <small>ปกติ 39,900.-</small>
ครบวงจร 3	40	27,999.- <small>ปกติ 30,900.-</small>	31,999.- <small>ปกติ 34,900.-</small>	35,999.- <small>ปกติ 38,900.-</small>	39,999.- <small>ปกติ 42,900.-</small>
ครบวงจร 4	50	29,999.- <small>ปกติ 32,900.-</small>	34,999.- <small>ปกติ 37,900.-</small>	39,999.- <small>ปกติ 42,900.-</small>	43,999.- <small>ปกติ 47,900.-</small>
ครบวงจร 5	60	31,999.- <small>ปกติ 34,900.-</small>	37,999.- <small>ปกติ 40,900.-</small>	43,999.- <small>ปกติ 46,900.-</small>	47,999.- <small>ปกติ 52,900.-</small>
ครบวงจร 6	70 ฟรี โต๊ะเก้าอี้แขก 2 ชุด	33,999.- <small>ปกติ 36,900.-</small>	39,999.- <small>ปกติ 42,900.-</small>	45,999.- <small>ปกติ 48,900.-</small>	50,999.- <small>ปกติ 54,900.-</small>
ครบวงจร 7	80 ฟรี โต๊ะเก้าอี้แขก 2 ชุด	35,999.- <small>ปกติ 38,900.-</small>	42,999.- <small>ปกติ 45,900.-</small>	49,999.- <small>ปกติ 52,900.-</small>	54,999.- <small>ปกติ 59,900.-</small>
ครบวงจร 8	90 ฟรี โต๊ะเก้าอี้แขก 2 ชุด	37,999.- <small>ปกติ 40,900.-</small>	44,999.- <small>ปกติ 47,900.-</small>	53,999.- <small>ปกติ 55,900.-</small>	58,999.- <small>ปกติ 63,900.-</small>
ครบวงจร 9	100 ฟรี โต๊ะเก้าอี้แขก 3 ชุด	39,999.- <small>ปกติ 42,900.-</small>	46,999.- <small>ปกติ 50,900.-</small>	54,999.- <small>ปกติ 58,900.-</small>	62,999.- <small>ปกติ 66,900.-</small>
	อัปเกรดอาหาร	ชุดประหยัด ราคาย่อมเยา อร่อยได้มาตรฐาน	พิเศษ! เพิ่มอาหาร 1 รายการ และเพิ่มน้ำสมุนไพร	พิเศษ! เลือกซุ้มอาหาร เมื่อแขก 80 ท่านขึ้นไป	พิเศษ! งานตกแต่งทูลหฺรธา เพิ่มของว่าง ของหวาน
อาหารคาว		5-6	7	7	7
ของว่าง		-	-	-	1
ข้าวสวย		1	1	1	1
ของหวาน					1
ผลไม้		1	1	1	1
น้ำสมุนไพร		1	2	2	2
น้ำดื่มเย็น		1	1	1	1
แขกเพิ่มท่านละ		220	320	420	495
	รวมอาหาร	9-10 รายการ	12 รายการ	12 รายการ	14 รายการ

** โต๊ะเก้าอี้แขกฟรี มีจำนวนจำกัด ให้สิทธิ์ผู้จองก่อน (โต๊ะกลม เก้าอี้พลาสติกหุ้มผ้าขาว 10 ที่นั่ง)

** ทุกแพ็คเกจจัดอาหารสำหรับแขก และภัตตาคารถวายพระสงฆ์ 5-9 รูป / มีข้าวหอมมะลิ น้ำดื่ม น้ำแข็งบริการทุกชุด

** ชุดครบวงจร 1 (20 ท่านรวมพระ) อาหารแขกสามารถเลือกเป็นลงโต๊ะ หรือเป็นอาหารกล่อง VIP ได้



รายละเอียด

ทางลูกค้าจัดเตรียม

1. พระพุทธรูป, ซองปัจจัยถวายพระ
2. ไต้-เก้าอี้สำหรับแขก

ทางร้านจัดเตรียม

1. ติดต่อนิมนต์พระสงฆ์พร้อมรับส่ง
2. ชุดสังฆทาน พร้อมดอกไม้ธูปเทียนถวายพระสงฆ์
3. อุปกรณ์พิธีสงฆ์ครบชุด
(ชุดโต๊ะหมู่บูชา ชุดอาสนะสงฆ์สี่ศรีมหาเศวตฉัตร พร้อมเบาะรองนั่ง และพรมสำหรับพระสงฆ์ 9 ชุด ดอกไม้ธูปเทียนบนโต๊ะหมู่บูชา, สายสิญจน์, แป้งเจิม, แผ่นทอง, บาตรน้ำมนต์, ที่กรวดน้ำ, กระจอน)
4. อุปกรณ์ภาชนะ-กระเบื้อง ช้อน ส้อม แก้วน้ำ และกระดาษเช็ดปาก
5. ไต้-บุฟเฟ่ต์ ปูผ้าตีสกิร์ตสวยงาม พร้อมแจกันดอกไม้ตกแต่งสำหรับบุฟเฟ่ต์ และภาชนะสำหรับอุ่นอาหาร
6. ชุดภาชนะและภัตตาหารถวายข้าวพระสงฆ์จัดเป็นวง หรือขันโตก
7. ชุดภาชนะและภัตตาหารถวายข้าวพระพุทธร 1 ชุด
8. พนักงานแต่งกายสุภาพให้บริการตลอดงาน

หมายเหตุ

1. รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้
2. ราคานี้ยังไม่รวมค่าบริการนอกสถานที่ และค่าพาหนะ (ขึ้นอยู่กับระยะทาง)
3. ระยะเวลาให้บริการ 4 ชั่วโมง เริ่มนับจากเวลาไต้-พร้อม
4. ทางร้านมีบริการให้เช่าไต้-เก้าอี้ เติ้นท์ พัดลมไอน้ำ
5. ราคาแพ็คเกจนี้เป็นราคาเลี้ยงพระเพล ในเขตกรุงเทพและปริมณฑล (ในกรณีเลี้ยงพระเช้า คิดเพิ่ม 1,000.-)
6. ในกรณีต้องการจองงาน กรุณาชำระค่ามัดจำ 50% ของยอดเงินทั้งหมด และยอดที่เหลือชำระภายในวันงาน



เลี้ยงพระครบวงจร

จัดให้พร้อม เรียบร้อยตลอดงาน



นิมนต์รับส่งพระสงฆ์ ด้วยรถตู้ VIP



ชุดอุปกรณ์สงฆ์ครบชุด



ผู้ดำเนินพิธี
 และดูแลความเรียบร้อย



ภัตตาหารและชุดภาชนะ
 แบบฉันทวงศ์หรือจีนโตก



ชุดภัตตาหารและภาชนะสำหรับ
 ข้าวพระพุทธร



ชุดสังฆทาน



พวงมาลัยดอกไม้สด
 ถวายพระสงฆ์



อาหารบุฟเฟต์สำหรับแขก





ตัวอย่างการจัดงาน บุฟเฟ่ต์ฟรีเมี่ยมเลี้ยงพระ@ช่องONE



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170 Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

ตัวอย่างการจัดงาน บุฟเฟต์พรีเมียมเลี้ยงพระ@ห้องONE



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170 Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9

 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

ตัวอย่างการจัดงาน บุฟเฟ่ต์พิธีเมี่ยมมเด็จพระ @คุณตึก มยุรา



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170 Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com





sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

ตัวอย่างการจัดงาน บุฟเฟต์พรีเมียมเลี้ยงพระ@บ้านคุณปวีณา ชารีฟสกุล



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170 Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

ตัวอย่างการจัดงาน บุฟเฟต์พรีเมียมเลี้ยงพระ@บ้านคุณปวีณา ชารีฟสกุล



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170 Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9

 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

อุปกรณ์สงฆ์ครบชุด





**อุปกรณ์สงฆ์ครบชุด รวมถึงชุดโต๊ะหมู่บูชา ชุดอาสนะสงฆ์สักริมลายนาคราช พร้อมเบาะรองนั่ง และพรมสำหรับพระสงฆ์ 9 ชุด ดอกไม้รูปเทียนบนโต๊ะหมู่บูชา, สายสิญจน์, แป้งเจิม, แผ่นทอง, บาตรน้ำมนต์, ที่กรวดน้ำ, กระโถน (ติดตั้งเช้าวันงาน)



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170 Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9

 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

ภัตตาคารสำหรับพระสงฆ์



* ภัตตาคารสำหรับพระสงฆ์จัดแบบขันโตก



* ภัตตาคารสำหรับพระสงฆ์ จัดเป็นวงบนพื้นหรือบนโต๊ะลูกคำ





* สำหรับอาหารพระพุทธร



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170 Fax: 02-321-3940

 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com



สังฆทาน

สำหรับชุดครบวงจรบี (มีให้เลือก 6 แบบ)



ชุดกล่องสมบัติ

หน้ากากอนามัย 3 ชั้น
น้ำยาซักผ้า
น้ำยาล้างจาน
เครื่องดื่มหิงผง
น้ำดื่ม, ผงเกลือแร่
พาราเซตามอล
สเปรย์แอลกอฮอล์
รูปเทียน, ผ้าห่อสังฆทาน
ดอกไม้ประดิษฐ์พร้อมโบว์
กล่องกระดาษ ขนาด 17*25*9 ซม.



ชุดศิริมงคล

นมถั่วเหลือง
ผัสดูใหญ่ 12x12 นิ้ว, น้ำดื่ม
น้ำยาซักผ้า
ยาสีฟัน, แปรงสีฟัน
เครื่องดื่มหิงผง
พลาสติกปิดแผล
สเปรย์แอลกอฮอล์
มิดโกน, กระจกทิชช
รูปเทียน ผ้าห่อสังฆทาน
ดอกไม้ประดิษฐ์พร้อมโบว์



ชุดชะลอมบุญบารมี

กระดาษทิชชู, น้ำผลไม้
น้ำดื่ม, น้ำยาซักผ้า
น้ำยาล้างจาน, สก็อตโบรท์
ผัสดูใหญ่ 12x12 นิ้ว
หน้ากากอนามัย
สเปรย์แอลกอฮอล์, พลาสติกปิดแผล
เกลือแร่, พาราเซตามอล, รูปเทียน
ชะลอมสาน ขนาด 7 นิ้ว
ผ้าห่อชะลอม
ดอกไม้ประดิษฐ์พร้อมโบว์



ชุดถุงทองพูนทรัพย์

นมถั่วเหลือง
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, น้ำดื่ม, โอวัลติน
ผงซักฟอก, น้ำยาล้างจาน
สก็อตโบรท์, แปรงสีฟัน
ยาสีฟัน, สบู่ก้อน
กระดาษทิชชูห่อใหญ่, แชมพูสระผม
พลาสติกปิดแผล
เกลือแร่, รูปเทียน
ฐานชะลอม 8 นิ้ว ผ้าห่อชะลอม
ดอกไม้ประดิษฐ์พร้อมโบว์



ชุดชะลอมวาสนาบุญ

นมถั่วเหลือง
แปรงสีฟัน
ยาสีฟัน
สบู่ก้อน
ยาสระผม
กระดาษทิชชูห่อใหญ่
ผงซักผ้า, น้ำยาล้างจาน
ยาสามัญชุดเล็ก
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
ชะลอมสานขนาด 8 นิ้ว พร้อมโบว์



กล่องยามเขาบุญ

ยารักษาหวัด, ยาหอม
แอลกอฮอล์ล้างแผล
พาราเซตามอล, เกลือแร่
พลาสติกปิดแผล 5 แผ่น
สเปรย์แอลกอฮอล์, เครื่องดื่มหิงผง
ยาแก้ไอ, ยาใส่แผล
สำลี, ผัสดูใหญ่ 12x12 นิ้ว
หน้ากากอนามัย 3 ชั้น
กล่องกระดาษ, ผ้าอเนกประสงค์
ดอกไม้ประดิษฐ์



SAWSAMSAI CATERING SERVICE

TEL: 02-321-3913, 061-917-9000, 081-974-9170 LINE ID: @SSS9

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



สังฆทาน

อัพเกรดสังฆทานหลากหลายแบบ เพิ่ม 99.-



ชุดมหาสมณัตติ

ผ้าขนหนู 12x12 นิ้ว
หน้ากากอนามัย 3 ชั้น
สเปรย์แอลกอฮอล์, กระจกชูห่อใหญ่
มิดโทน, น้ำยาซักผ้า, น้ำยาล้างจาน
สก็อตโบรท์, สบู่
เครื่องดื่มน้ำดื่ม, น้ำดื่ม
ชุดยาสามัญ 6 รายการ
รูปเทียน, ผ้าห่อชะลอม
กล่องกระดาษ
ดอกไม้ประดิษฐ์พร้อมโบว์



ปิ่นโตทองสังฆมุนญ

นมถั่วเหลือง
ผ้าขนหนู 12x12 นิ้ว, มิดโทน,
บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป, น้ำดื่ม
ผงซักฟอก, สบู่ก้อน, น้ำยาล้างจาน
สก็อตโบรท์, แปรงสีฟัน
ยาสีฟัน, กระจกชูห่อใหญ่
พลาสติกปิดฝา
เกลือแร่, รูปเทียน
ชะลอมสานขนาด 8 นิ้ว
ดอกไม้ประดิษฐ์พร้อมโบว์



ชุดชะลอมบุญมั่งมี

นมถั่วเหลือง, บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป
น้ำดื่ม, ผงซักฟอก, น้ำยาล้างจาน
สก็อตโบรท์, แปรงสีฟัน, ยาสีฟัน
สบู่ก้อน, กระจกชูห่อใหญ่
ผ้าขนหนู 12x12 นิ้ว
หน้ากากอนามัย 3 ชั้น
พลาสติกปิดฝา
เกลือแร่, มิดโทน, รูปเทียน
ชะลอมสานขนาด 8 นิ้ว, ผ้าห่อชะลอม
ดอกไม้ประดิษฐ์พร้อมโบว์



ชุดอาสนะ และเครื่องบริโภคมงคล

ชุดอาสนะหุ่ยส์
กล่องกระดาษชูห่อ
น้ำผลไม้
พาราเซตามอล
เครื่องดื่มน้ำดื่ม
น้ำดื่ม, ฟ้าฉาย
รูปเทียน
ไม้ขีดไฟ, ข้าวสาร
พระพุทธรูป

ผู้ที่ทำบุญด้วยการถวายจีวรแด่พระสงฆ์ จะได้รับอานิสงส์ที่ยิ่งใหญ่



ไตรอาศัย

สีพระราชนิยม 1.9 ม. (3 ชั้น แกมผ้ารองกราบ)

ราคา 790.-



ไตรครอง

สีพระราชนิยม 1.9 ม. (1 ชุด มี 7 ชั้น)

ราคา 790.-



SAWSAMSAI CATERING SERVICE

TEL: 02-321-3913, 061-917-9000, 081-974-9170 LINE ID: @SSS9

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





PROMOTION BUFFET MENU

รูปตัวอย่างการจัดโต๊ะบุฟเฟต์ แบบโปรโมชัน ชุดสุดคุ้ม



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9

 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

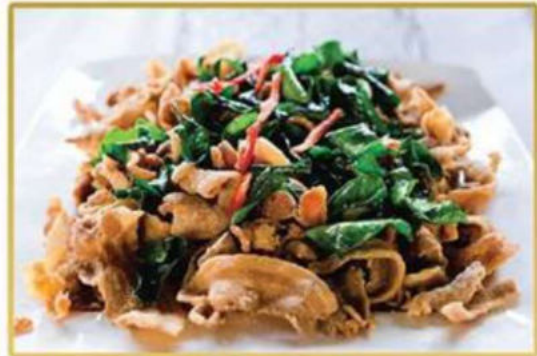
PROMOTION BUFFET MENU

รายการอาหาร บุฟเฟ่ต์โปรโมชัน ชุดสุดคุ้ม

(รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับเปลี่ยนกันได้)

Set 1

1. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
2. แกงจืดเต้าหู้ สาหร่าย หมูชะง่อ
3. หมูทอดใบมะกรูดกรอบ
4. ห่อหมกปลาใบข่อย พริกแกงใต้
5. ผัดคะน้าปลาเค็ม
6. เต้าหู้ทรงเครื่อง
7. ข้าวหอมมะลิ + ขนมหุ้น
8. ทับทิมกรอบ
9. น้ำตะไคร้
10. น้ำดื่ม น้ำแข็ง



Set 2

1. แกงมัสมั่นไก่ หรือ หมูแบบโบราณ
2. ต้มยำไก่ ไบชะมอ่อน
3. น่องปิ้งไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
4. ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่อง
5. น้ำพริกกะปิ ผักสด
6. ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง
7. ข้าวหอมมะลิ
8. ลอดช่อง แดงไทยหรือเผือก น้ำกะทิ
9. น้ำกระเจียว
10. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

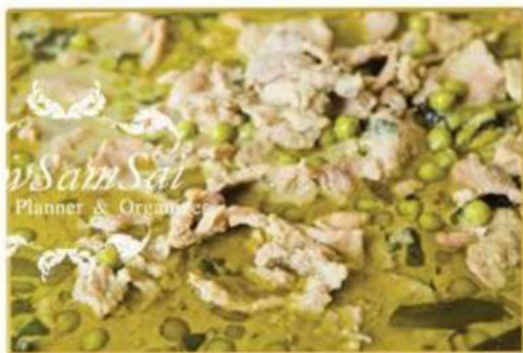
PROMOTION BUFFET MENU

รายการอาหาร บุฟเฟ่ต์โปรโมชัน ชุดสุดคุ้ม

(รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับปรับเปลี่ยนกันได้)

Set 3

1. ขนมหุ้น้ำยาปลาช่อนชาววัง
2. ซี่โครงหมูอ่อนหรือน่องปีกไก่คูนชาจีน เห็ดหอม
3. ทอดมันปลากรวย
4. ผัดเผ็ดปลาดุกทอด กระเพรากรอบ
5. น้ำพริกขี้หนูละมุนเครื่อง ผักสด
6. ไก่อบซอส ยอดผัก
7. ข้าวหอมมะลิ
8. เจาก๊วย ลูกชิด มันเชื่อม
9. น้ำพืชน์
10. น้ำดื่ม น้ำแข็ง



Set 4

1. แกงกะหรี่ไก่หรือหมู อาจาด
2. ไก่คูนปีกมะนาวดอง
3. หมูสับปั้นก้อนทอดกระเทียม
4. น้ำพริกมะม่วง ผักสด
5. ลาบหมู หรือไก่
6. ผัดพริกขิงหมูตัวฝักยาว
7. ข้าวหอมมะลิ
8. ผลไม้รวม
9. น้ำอัญชันมะนาว
10. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

PROMOTION BUFFET MENU

รายการอาหาร บุฟเฟ่ต์โปรโมชัน ชุดสุดคุ้ม

(รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้)

Set 5

1. แกงเขียวหวานหมู หรือไก่
ยอดมะพร้าวอ่อน หรือมะเขือเปราะ
2. ไข่พะโล้ เต้าหู้ น่องไก่
3. พิล่ปลาทอดผัดพริกไทยดำ
4. ผัดผักสี่สหาย
5. น้ำพริกปูไข่เค็ม ผักสด
6. ยำรวมมิตรบก
7. ข้าวหอมมะลิ + ขนมนจีน
8. ก๋วยบวชชี
9. น้ำมะตูม
10. น้ำดื่ม น้ำแข็ง



Set 6

1. แกงเผ็ดไก่ ไข่ฟักเขียว
2. แกงจืดลูกชิ้นปลา สาหร่าย หมูบะช่อ
3. ลูกชิ้นกุ้งผัดบร็อกโคลี่
4. หลนปูเค็ม ผักสด
5. ยำไก่ย่าง
6. พิล่ปลาทอดราดสามรส
7. ข้าวหอมมะลิ
8. รวมมิตรน้ำลำไย
9. น้ำลำไย
10. น้ำดื่ม น้ำแข็ง



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

PROMOTION BUFFET MENU

รายการอาหาร บุฟเฟ่ต์โปรโมชัน ชุดสุดคุ้ม

(รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้)

Set 7

1. พะแนงไก่ หรือหมู
2. ซุปแยกไก่ตุ๋น
3. บวบอ่อนผัดไข่ใส่หมู
4. หลนเต้าเจี้ยว ผักสด
5. ยำหมูย่าง
6. ฟิล์ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
7. ข้าวหอมมะลิ
8. สาเกุใบเตยมะพร้าวอ่อน
9. น้ำใบเตย
10. น้ำดื่ม น้ำแข็ง



Set 8

1. ต้มโคล้งปลาทอด
2. ซี่โครงหมูอ่อนอบซอส ยอดผัก
3. สเต็กหมูมะนาว คะน้าสด
4. น้ำพริกกุ้งสด ผักสด
5. ผักได้ห้วนผัดเห็ดฟาง
6. ห่อหมกทะเล
7. ข้าวหอมมะลิ
8. บัวลอยเผือก มะพร้าวอ่อน
9. น้ำเก๊กฮวย
10. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com





sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

STANDARD BUFFET MENU
รูปตัวอย่างการจัดโต๊ะบุฟเฟต์ แบบสแตนดาร์ด



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9

 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

STANDARD BUFFET MENU

Set 1

1. แกงมัสมั่นไก่ หรือหมูแบบโบราณ
2. แกงจืดลูกชิ้นปลา สำหรับหืดหุหนุขาว หมูบะช่อ
3. ทอดมันปลาทราย
4. น้ำพริกมะม่วง ผักสด
5. ผัดผักสี่สหาย
6. พิเล่ปลาทอดราดซอสสามรส
7. สเต็กหมูมะนาว คะน้าสด
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือทับทิมกรอบ
10. น้ำอัญชันมะนาว น้ำตะไคร้
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 2

1. แกงเขียวหวานหมู ยอดมะพร้าวอ่อน
2. น่องเป็กไก่คูนยาจีน เห็ดหอม
3. น้ำพริกขี้หนูละเอียด ผักสด
4. ผัดผักรวมมิตร
5. ไก่อบซอส ยอดผัก
6. หมูทอดใบมะกรูดกรอบ
7. ปลาเนียงมะนาว
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือลอดช่อง แดงไทหรือเผือก น้ำกะทิ
10. น้ำกระเจี๊ยบ น้ำเก๊กฮวย
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหาร
ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

STANDARD BUFFET MENU

Set 3

1. แกงกะหรี่ไก่ อาขาด
2. คัมขำชาหมู
3. ไก่ทอดใบเตย
4. น้ำพริกปูไข่เค็ม ผักสด
5. ผัดพริกขิงถั่วฝักยาวหมู หรือไก่
6. เต้าหู้ทรงเครื่อง
7. ฟิล์ปลาทอดผัดพริกไทยดำ
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือบัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
10. น้ำมะตูม น้ำใบเตย
11. น้ำแข็ง น้ำดื่ม

Set 4

1. ขนมจีนน้ำยาปลาช่อนชาววัง
2. ไก่ตุ๋นฟักมะนาวดอง
3. หมูสับปั้นก้อนทอดกระเทียมพริกไทย
4. หลนเต้าเจี้ยว ผักสด
5. ผัดคะน่าน้ำมันหอยใส่หมู
6. ยำรวมมิตรบก
7. ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอด กะเพรากรอบ
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือสาकुใบเตยมะพร้าวอ่อน
10. น้ำพืชน์ น้ำตะไคร้
11. น้ำแข็ง น้ำดื่ม

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหาร
ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 5

1. พะแนงน่องไก่
2. ต้มโคล้งปลาช่อนทอด
3. น้ำพริกกุ้งสด ผักสด
4. ลูกชิ้นกุ้งผัดบร็อกโคลี่
5. ห่อหมกปลาใบขอ พริกแกงใต้
6. ซี่โครงหมูอ่อนอบซอส ยอดผัก
7. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือเต้าทึงรวมมิตรน้ำลำไย
10. น้ำลำไย น้ำอัญชันมะนาว
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 6

1. แกงเผ็ดไก่ใส่ผักเขียว หรือแกงสาขบัวปลาทุสด
2. ซี่โครงหมูอ่อนคูนยาจีน เห็ดหอม
3. น่องเป็ไก่ทอดกระเทียม
4. หลนปูเค็ม ผักสด
5. ถั่วลิสงเต้าผัดเห็ดฟางน้ำมันหอย
6. น้ำตกหมูย่าง
7. พิเล่ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือขนมรวมมิตร
10. น้ำส้มแพชชั่น น้ำใบเตย
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหาร
ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 7

1. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย มะเขือเปราะ
2. ต้มยำไก่ ไบมะขามอ่อน
3. น้ำพริกมะขามผัด ผักสด
4. ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสมถน หรือ บร็อกโคลี่
5. ลาบหมู หรือไก่
6. น่องปิ้งไก่ น้ำแดง หรือไข่ลูกเขยทรงเครื่อง
7. ปลาหนังซีอิ๊ว
8. ข้าวหอมมะลิ และขนมจีน
9. ผลไม้รวม หรือกล้วยบัวชี่
10. น้ำชาดำเย็น น้ำกระเจี๊ยบ
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 8

1. ถูฉีปลาทุสด หรือแกงเผ็ดปลาตุก หรือไข่พะโล้
2. แกงจืดเต้าหู้ไข่ สาหร่าย หมูบะช่อ ผักกาดขาว
3. น่องไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
4. ผักได้ห้วนผัดเห็ดฟาง น้ำมันหอย
5. ผัดพริกเหลืองลูกชิ้นปลากราย ยอดมะพร้าวอ่อน ผักรวม
6. ลาบสารพัดเห็ด
7. ปลาหนังมะนาว
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือวุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน
10. น้ำพืชน์ น้ำเก๊กฮวย
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค่าต้นทุนอาหาร
ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com



SPECIAL BUFFET MENU

รูปตัวอย่างการจัดโต๊ะบุฟเฟต์ แบบสเปเชียล



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9

 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 1

1. แกงมัสมั่นไก่หรือหมู แบบโบราณ
2. แกงส้มพริกสดกุ้ง หรือปลาช่อนทอด ผักรวม
3. หมูทอดใบมะกรูดกรอบ
4. หลนปูนึ่ง ผักสด ปลาตุ๋นฟู
5. ผัดผักสี่สหาย
6. ปลากระพงนึ่งมะนาว
7. เป็ดตุ๋นเครื่องยาจีน เห็ดหอม หรือ ชุ่มก่ายเตี่ยวลูกชิ้นหมู หมูตุ๋น
(ในกรณีที่แขก 80 ท่านขึ้นไป)
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ
10. น้ำอัญชันมะนาว น้ำตะไคร้
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 2

1. แกงเขียวหวานกุ้ง ยอดมะพร้าวอ่อน
2. น่องเป็ดไก่ตุ๋นยาจีน เห็ดหอม
3. ทอดมันปลาทราย
4. น้ำพริกปลาร้าเครื่อง ผักสด ปลาตุ๋นฟู
5. ผัดผักรวมมิตร
6. ชีโครงหมูอ่อนย่างบาร์บีคิว ซอสสามสาย
7. ปลากระพงทอดผัดพริกไทยดำ
หรือ ชุ่มก่ายเตี่ยวต้มยำลูกชิ้นปลาทรงเครื่อง
(ในกรณีที่แขก 80 ท่านขึ้นไป)
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือซ่าหริ่ม
10. น้ำกระเจี๊ยบ น้ำเก๊กฮวย
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหาร
ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 3

1. ขนมจีนน้ำพริก ผักทอด กุ้งฝอยทอด และเหมือด
2. ต้มยำปลาช่อนหัวปลี กะทิสด
3. สเต็กหมูมะนาว คะน้าสด
4. ถั่วลันเตาผัดเห็ดฟาง
5. ห่อหมกทะเล ไบโหระพา
6. ผัดเผ็ดปลาดุกทอด กะเพรากรอบ
7. ปูจําในกระดองปูเล็ก หรือ ชุ่มก๋วยเตี๋ยวเย็นตาไฟ ทรงเครื่อง (ในกรณีที่แขก 80 ท่านขึ้นไป)
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือเต้าทึงรวมมิตรน้ำลำไย
10. น้ำมะตูม น้ำใบเตย
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 4

1. แกงเผ็ดเปิด่าง
2. ต้มยำโป๊ะแตก
3. ไก่ห่อใบเตย หรือ ไก่ทอดสมุนไพร
4. ลูกชิ้นกึ่งผัดผักโสมกวน หรือบร็อกโคลี่
5. ห่อหมกปลาช่อนใบยอ พริกแกงใต้
6. ปลากระพงทอดราดสามรส
7. ซี่โครงหมูอ่อนอบซอส ยอดผัก หรือ หมูนํ้าแดง ยอดผัก หรือ ชุ่มก๋วยเตี๋ยวเรือหมู (ในกรณีที่แขก 80 ท่านขึ้นไป)
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือบัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
10. น้ำพืชน์ น้ำตะไคร้
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค่าต้นทุนอาหาร ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com



SPECIAL BUFFET MENU

Set 5

1. แกงกะหรี่ไก่ใบเตย อาจาต
2. ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน หรือต้มยำหมูตุ๋น
3. น้ำพริกปูไข่เค็ม ผัดสด ปลาทูทอด
4. หมี่กรอบชาววัง หรือผัดพริกขิงแห้งปลาตุ๋น
5. ลูกชิ้นกุ้งผัดบดลือคโคลิ
6. เนื้อปลากระพงทอดผัดขี้เมา กะเพรากรอบ หรือห่อหมกปูจำ
7. ปลาหมึกผัดไข่เค็ม หรือทะเลผัดผงกะหรี่ หรือซุ่ม : ผัดไทยเส้นจันท์ทรงเครื่อง (ในกรณีสำหรับแขก 80 ท่านขึ้นไป)
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือไอศกรีมกะทิสด ทรงเครื่อง
10. น้ำลำไย น้ำอัญชันมะนาว
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 6

1. ฉู่ฉี่ปลากระพง หรือพะแนงซี่โครงหมูอ่อน
2. ต้มส้มปลาช่อนทอด หรือต้มโคล้งปลาช่อนทอด
3. ทอดมันกุ้งพลัมซอส
4. น้ำพริกกุ้งเสียบ ผักสด
5. คะน้าฮ่องกงผัดเห็ดหอม
6. ไก่ผัดพริกแห้งเสฉวน
7. ผัดพริกเหลืองทะเลใต้ หรือยำรวมมิตรทะเลหรือยำสามกรอบ หรือซุ่มก้วยเตี่ยวไก่ (ในกรณีที่แขก 80 ท่านขึ้นไป)
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือสาเกใบเตยมะพร้าวอ่อน
10. น้ำส้มแพชชั่น น้ำใบเตย
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 061-917-9000 Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 7

1. แกงเขียวหวานเนื้อเอ็นน่อง(เนื้อวัว) หรือหมูพริกขี้หนู บร๊นดี
2. แกงจืดเห็ดไข่เห็ดเห็ดหูหนูขาว หมูบะช่อ
3. ยำคอหมูย่าง ส้มโอ
4. ผักได้หวันผัดเห็ดหอม น้ำมันหอย
5. ไก่กระเทียมหนังกรอบ เสิร์ฟพร้อมน้ำจิ้มสามรส
6. ปลากระพงทอดราดซอสเต้าซี่
7. ทะเลรวมมิตรผัดขี้เมา กะเพรากรอบ หรือซุ้มส้มตำไทยปู (ในกรณีที่แขก 80 ท่านขึ้นไป)
8. ข้าวหอมมะลิ ขนมนจีน
9. ผลไม้รวม หรือลอดช่อง แต่งไทย หรือเผือกน้ำกะทิ
10. น้ำชาดำเย็น น้ำกระเจียบ
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 8

1. แกงเผ็ดหมูย่าง ยอดมะพร้าวอ่อน หรือเนื้อต้มกะทิ หน่อไม้ดอง
2. แกงจืดลูกรอก กุ้งสด และหมู หรือต้มยำกุ้ง เห็ดสด
3. ลาบปลาช่อนทอด ผักสด
4. คะน้าฮ่องกง ผัดปลาเค็ม
5. ปีกไก่ทอดสมุนไพร
6. เนื้อสันใน หรือไก่ผัดพริกแห้งเม็ดมะม่วงหิมพานต์
7. ผัดสะตอหมูสับ หรือ ซุ้มกระเพาะปลาน้ำแดง เห็ดหอม (ในกรณีที่แขก 80 ท่านขึ้นไป)
8. ข้าวหอมมะลิ
9. ผลไม้รวม หรือกล้วยไข่เชื่อม ราดน้ำกะทิ
10. น้ำพืชน์ น้ำเก๊กฮวย
11. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหาร
ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com



PREMIUM BUFFET MENU

รูปตัวอย่างการจัดโต๊ะบุฟเฟต์ แบบพรีเมียม



SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9

 www.sawsamsaicatering.com  sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 1

1. ออเดิร์ฟ : ปั่นสับนึ่งใส่ปลา
2. แกงมัสมั่นหมู / ไก่ / เนื้อเอ็นน่อง(เนื้อวัว) แนมโรตี่
3. ต้มยำกุ้งแซบวช เห็ดสด
4. ทอดมันปลาทราย
5. หลนปุนิม ผักสด ปลาตุ๋นฟู
6. ลูกชิ้นกึ่งผัดบร็อกโคลี่ หรือผักโขก
7. ปลาตุ๋นฟู ยำมะม่วงดิบ
8. หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ราดกะเพราปลาหมึกสับ แนมหมี่ขาวกรอบ
9. ข้าวหอมมะลิ
10. ไอศกรีมกะทิสด ทรงเครื่อง
11. ผลไม้รวม
12. น้ำอัญชันมะนาว น้ำตะไคร้
13. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 2

1. ออเดิร์ฟ: หมี่กรอบชาววัง
2. แกงกะหรี่ไก่ / หรือหมู / ปลาอินทรี อจาจาด
3. ต้มข่าเนื้อเอ็นน่อง หรือทะเลน้ำใส เห็ดสด
4. พิเล่ปลากะพงขาวทอดราดสามรส
5. น้ำพริกขี้เหล็กทรงเครื่อง ผักสด ปลาตุ๋นฟู
6. คะน้าย่องกึ่งผัดเห็ดหอม
7. ยำก้านคะน้า หมูสับ กุ้งสด หรือลาบเปิดข้าง ผักกาดแก้ว
8. ห่อหมกปูจ๋า หรือหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
9. ข้าวหอมมะลิ
10. เต้าทึงเย็น
11. ผลไม้รวม
12. น้ำมะตูม น้ำใบเตย
13. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาคำนวณอาหาร
ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 3

1. ออเดิร์ฟ : ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง
2. แพนงนองไก่ หรือซี่โครงหมูอ่อน
3. ต้มส้มปลาช่อน / หรือปลากระบอก (ตามฤดูกาล)
หรือต้มยำเอ็นหมู หมูตุ๋น
4. กุ้งลายเสือทอดผัดพริกเกลือ หรือทอดราดซอสมะขาม
5. น้ำพริกไข่ปู เนื้อปู ผักสด
6. ผัดผักสี่สหาย
7. สันในหมูน้ดก แนมผักกาดแก้ว
8. ไข่ยัดไส้หมู หรือไส้เนื้อสันในผัดผงกะหรี่
9. ข้าวหอมมะลิ
10. บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน
11. ผลไม้รวม
12. น้ำมะตูม น้ำใบเตย
13. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 4

1. ออเดิร์ฟ : สาเกุ้หมู
2. แกงเขียวหวาน หรือจู้ี่ปลาอินทรีย์
3. แกงส้มชะอมไข่ กุ้งสด หรือแกงส้มพริกสดกุ้ง ผักรวม
4. น้ำพริกมะขามผัด ผักสด ปลาทุทอด
5. ผัดผักรวมมิตร
6. ทอดมันกุ้ง พลัมซอส หรือทอดมันปลาทราย
7. ปลาหมึกผัดไข่เค็ม หรือปูนึ่งผัดผงกะหรี่
8. ยำสามกรอบ
9. ข้าวหอมมะลิ
10. ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ
11. ผลไม้รวม
12. น้ำพื้นซ์ น้ำตะไคร้
13. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาค่าต้นทุนอาหาร
ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 5

1. ออเดิร์ฟ : ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนไส้หมู่มุ่ม หรือไส้เห็ดหอม
2. ขนมจีนน้ำยาปู หรือน้ำยาปลาช่อน
3. แกงจืดลูกชิ้นปลา สาหร่าย เห็ดหูหนูขาว หมูบะช่อ หรือซूपเยื่อไผ่คูนยาจีน เห็ดหอม
4. หลนปลาสด หรือหลนกะปิกั่ว ผักสด ปลาตุ๋น
5. กะนํ้าฮ่องกง ผัดปลาเค็ม หรือเห็ดหอม
6. ซี่โครงหมูอ่อนทอดตะไคร้ / หรือหมูทอดใบมะกรูดกรอบ
7. ลาบเป็ดย่าง ผักกาดแก้ว
8. ทะเลผัดผงกะหรี่
9. ข้าวหอมมะลิ
10. เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
11. ผลไม้รวม
12. น้ำลำไย น้ำอัญชันมะนาว
13. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 6

1. ออเดิร์ฟ : ข้าวตังหน้าตั้ง
2. แกงเขียวหวานหมู หรือเนื้อน่อง(เนื้อวัว) พริกขี้หนู บร๊นดี แนนโรตี หรือขนมจีน
3. ซุปแซกหมูคูน หรือไก่คูน หรือต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
4. แสร้งว่าสองเกลอ(กุ้งนาง ปลาหมึก) ผักสด แนนปลาตุ๋น
5. ถั่วลันเตาผัดเห็ดฟาง
6. ปูจํา ในกระดองปูเล็ก
7. ยํ้าส้มโอเสวย กุ้งสด / หรือผัดพริกขิงแห้งปลาตุ๋น
8. ผัดฉ่าหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ ยอดมะพร้าวอ่อน
9. ข้าวหอมมะลิ
10. สาเกแค้นตาลูป
11. ผลไม้รวม
12. น้ำส้มแพชชั่น น้ำใบเตย
13. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหารในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน

SawSamSai Catering Service

Tel: 02-321-3913, 081-944-9170, Fax: 02-321-3940 Line ID: @SSS9



www.sawsamsaicatering.com



sales.sawsamsai@gmail.com, sawsamsaicater@gmail.com

Set 7

1. ออเดิร์ฟ : หมูสะเต๊ะ น้ำจิ้มถั่ว อาจาก
2. แกงเผ็ดเปิดอย่าง ลำไย
3. ต้มยำทะเลโป๊ะแตก หรือแกงจืดลูกรอก หมู กุ้งสด
4. น้ำพริกกุ้งนางเผา ผักสด แยมปลาตุ๋นฟู
5. ถั่วหวานผัดเห็ดหอม
6. ปลากระพงขาวทอดราดน้ำปลา
7. ยำหมูย่างส้มโอ
8. ซี่โครงหมูอ่อนย่างซิกาโก้ หรือไก่แซ่เหล้า
9. ข้าวหอมมะลิ
10. ลูกตาลลอยแก้ว
11. ผลไม้รวม
12. น้ำชาดำเย็น น้ำกระเจียบ
13. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

Set 8

1. ออเดิร์ฟ : กระทงทอง ไข่ทูนาย่า หรือไส้มันฝรั่งผัดผงกะหรี่ไก่ หรือไข่ข้าวโพดอ่อนผัดไก่
2. ขนมจีนน้ำพริก ผักทอด กุ้งฝอยทอด และเหมือด
3. ต้มโคล้งไก่บ้าน หรือต้มแซ่บไก่บ้าน หรือแกงเลียงนพเก้า กุ้งสด
4. ทอดมันปลาทราย หรือปีกไก่ทอดใส่ทอด “ซอสสามสาย”
5. สเต็กคอกหมูย่าง จิ้มแจ่ว
6. สารพัดเห็ดผัดน้ำมันหอย
7. ปลากระพงนึ่งมะนาว หรือหนึ่งซี่อื้อ
8. คั่วกลิ้งซี่โครงหมูอ่อน
9. ข้าวหอมมะลิ
10. สลัดลอยแก้ว
11. ผลไม้รวม
12. น้ำพืชน์ น้ำเก๊กฮวย
13. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

* รายการอาหารแต่ละเซต สามารถสลับสับเปลี่ยนกันได้ โดยให้ราคาต้นทุนอาหาร ในเมนูที่เปลี่ยนนั้นใกล้เคียงกัน