



**รอยัล ฟู้ด เซ็นเตอร์** (บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 0-2570-9903 , 0-2570-9771

Mobile 081-682-2268 แฟกซ์ 0-2907-9251 / 02-9079890

[www.royalfoodcenter.com](http://www.royalfoodcenter.com)

## รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (seminar food set)

แขก 50 ท่านขึ้นไป (2เบรค1กลางวัน) ราคา 230 บาท/ท่าน กรณี 1เบรค1กลางวัน ราคา 200 บ./ท่าน

แขก 40 ท่าน (2 เบรค 1 กลางวัน) ราคา 280 บาท/ท่าน กรณี 1 เบรค 1 กลางวัน ราคา 250 บ./ท่าน

แขก 30 ท่าน ( 2 เบรค 1 กลางวัน ) คิดราคาเหมารวม 10,000 บาท (ราคานี้รวม VAT และค่าพาหนะ)

แขก 30 ท่าน ( 1 เบรค 1 กลางวัน ) คิดราคาเหมารวม 9,000 บาท (ราคานี้รวม VAT และค่าพาหนะ)

\*\* ราคาทั้งหมดยังไม่รวมค่าพาหนะและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ฟรี น้ำแข็ง + น้ำดื่ม และรายการอาหารสามารถสลับเปลี่ยนเมนูได้ตามความต้องการของลูกค้า

ช่วงเวลา	เมนู 1	เมนู 2	เมนู 3
อาหารว่างเช้า	แซนวิชไก่ และ ตะโก้เสวย ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	ครัวซองแอม และ พัพพุน่า ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	มินิเบอร์เกอร์ไก่ และ พายสับปะรด ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารว่างบ่าย	พายไก่ และ เค้กผลไม้ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	ชิฟฟอนโบเตย และ พายไส้กรอก ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	เดนนิชพิซซ่า และ พายบลูเบอร์รี่ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	1.แกงเขียวหวานปลากระชาย 2.ไก่อบถั่วแขกแครอท 3.ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด 4.หน่อไม้ฝรั่งผัดเห็ดหอม 5.บัวลอยเผือกเสวยหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมหิน	1.แกงมัสมั่นไก่ 2.หมูอบขอดผัก 3.ปลาทอดเปรี้ยวหวาน 4.น้ำพริกถั่วเขียว+เครื่องเคียง 5.ไอศกรีมกะทิสดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงกระหรี่ไก่ 2.ไข่นกกระทาทะเพรากรอบ 3.ผัดผักรวมเห็ดหอม 4.ยำใหญ่ 5.ทับทิมกรอบหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 4	เมนู 5	เมนู 6
อาหารว่างเช้า	แซนวิชไก่อบ และ เอแคล์ไส้ครีม ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	มินิเบอร์เกอร์ทูน่า และ เลเยอร์เค้ก ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	แซนวิชแฮมชีส และ พายไส้ผักขม ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารว่างบ่าย	พายหมูแดง และ แยมโรลโบเตย ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	ขนมปังไส้หมูแดงและพายบลูเบอร์รี่ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	ขนมปังไส้ถั่วแดง และ เค้กเนยสด ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	1.แกงเผ็ดเป็ดย่าง 2.หน่อไม้ฝรั่งผัดแฮม 3.ไก่อบขอดผัก 4.ยำถั่วพลู 5.เต้าสั่วมีต้นบัวหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมหิน	1.แกงส้มกุ้งชะอมทอด 2.หมูสับปั้นทอด 3.ผัดผักกาดขาวไข่นกกระทาน้ำแดง 4.ลาบไก่ + ผักสด 5.ไอศกรีมกะทิสดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงป่าปลากระชาย 2.คะน้าปลาเค็ม / หมูกรอบ 3.ยำรวมมิตร 4.ข้าวมันส้มตำ + หมูหวาน 5.รวมมิตรกะทิสดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ

รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา ท่านละ 230 บาท

ค่าพาหนะคิดตามระยะทาง



รอยัล ฟู้ด เซ็นเตอร์ (บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 0-2570-9903 , 0-2570-9771

Mobile 081-682-2268 แฟกซ์ 0-2907-9251 / 02-9079890

www.royalfoodcenter.com

## รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (seminar food set)

ช่วงเวลา	เมนู 7	เมนู 8	เมนู 9
อาหารว่างเช้า	พายกะหรี่ปั๊ว และ เค้กมะพร้าว ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	แซนวิชปู้ด และ พายลูกเกด ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	พายบลูเบอร์รี่ และ ขนมมัน ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารว่างบ่าย	ขนมปังหน้าสลัดทูน่าและวุ้นกะทิ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	บราวนี่ และ เค้กกล้วยหอม ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	แซนวิชหมูหยองและขนมชั้น ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	1.แกงมัสมั่นเนื้อ 2.แกงจืดเกี่ยมล่าชี่โครงหมู 3.ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 4.น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด/ทอด 5.ข้าวหริ่มหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานปลาตุก 2.ไก่สับปั้นทอด 3.ผัดผักรวมมิตร 4.น้ำพริกกะปิ + ปลาทุทอด + ผักสด 5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน	1.แกงเผ็ดไก่หน่อไม้ 2.ไข่ลูกเขย 3.เต้าเจี้ยวหลน + ผักสด 4.ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 5.ลอดช่องแดงไทยน้ำกะทิหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 10	เมนู 11	เมนู 12
อาหารว่างเช้า	ขนมปังไส้ไก่ และ แยมโรล ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	แซนวิชทูน่า และ พายมะพร้าว ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	มัฟฟินลูกเกด และ ขนมปังไส้ครีม ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารว่างบ่าย	ข้าวเหนียวกระทงหน้าต่าง ๆ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	เค้กส้ม และ ขนมปังแฮมสลัด ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	บราวนี่ และ พายข้าวโพด ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	1.ลูกชิ้นปลากะพง 2.แกงจืดมะระขี้เหล็ก 3.ไก่ทอดเปรี้ยวหวาน 4.ยำอันนิมูน 5.ปากกริมไข่เต่าหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเหลืองหน่อไม้ 2.ไก่อบถั่วแขกแครอท 3.ผัดบร็อกโคลี่กุ้งแฮม 4.หมูทอดกระเทียมพริกไทย 5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานไก่ 2.หมูอบยอดผัก 3.คะน้าน้ำมันหอย 4.ยำวุ้นเส้นทรงเครื่อง 5.ข้าวเหนียวเปียกเผือกหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน

รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา ท่านละ 230 บาท

ค่าพาหนะคิดตามระยะทาง

**หมายเหตุ :** ภายในงานจัดตกแต่งโต๊ะด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงาน

บริการอำนวยความสะดวก



**รอยัล ฟู้ด เซ็นเตอร์** (บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 0-2570-9903 , 0-2570-9771

Mobile 081-682-2268 แฟกซ์ 0-2907-9251 / 02-9079890

[www.royalfoodcenter.com](http://www.royalfoodcenter.com)

## รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (seminar food set)

ช่วงเวลา	เมนู 13	เมนู 14	เมนู 15
อาหารว่างเช้า	แซนวิชแฮม และพายหมูแดง ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	ครัวซองไส้กรอก และ ขนมปุยฝ้าย ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	มินิเบอร์เกอร์ และพายลำไย ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารว่างบ่าย	เอแคล์กาแฟ และ แยมโรลวานิลลา ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	พายบลูเบอร์รี่ และ ขนมปังป้ออัด ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	เดนิสพิชซ่า และ พัพพลูเบอร์รี่ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	1.พะเนียงไก่ 2.ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด 3.แกงจืดเห็ดเข็มทอง 4.น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด / ทอด 5.สาหร่ายแครงตาปูหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.งู๋ฉี่ปลาหมึกขี้ดไส้ 2.ปีกไก่เหล้าแดง 3.ผัดหน่อไม้กึ่งแฮม 4.ลาบหมู + ผักสด 5.บัวลอยเผือกเสวยหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงป่าไก่ 2.ปลาทอดซอสมะนาว 3.น้ำพริกปูไข่ + ผักสด + ผักทอด 4.แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ 5.ลอดช่องน้ำกะทิหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 16	เมนู 17	เมนู 18
อาหารว่างเช้า	ครัวซองแซนวิช และ วุ้นกะทิ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	แซนวิชแฮม และ ขนมถ้วยฟู ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	ขนมปังไส้แฮม และ เค้กลูกตาล ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารว่างบ่าย	ข้าวเหนียวกระทงหน้าต่าง ๆ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	พายลูกเกด และ ขนมปังไส้เนย ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	พายไก่ ซอสขาวและ ขนม น้ำดอกไม้ม ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	1.แกงคั่วสับประรด 2.ไก่ผัดน้ำมันหอย 3.ผัดเผ็ดหมูป่าจำแลง 4.หลนปูเค็ม + ผักสด 5.ครองแครงกะทิสดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.พะเนียงเนื้อ/หมู/ไก่ 2.ปลาทอดเปรี้ยวหวาน 3.ห่อหมกปลาช่อน 4.แกงจืดเห็ดเข็มทอง 5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงส้มสามกษัตริย์ 2.ไก่สับปั้นทอด 3.คะน้าผัดหมูน้ำมันหอย 4.ยำหมูย่างทรงเครื่อง 5.แกงบัวช 2 กลอหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน

รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา ท่านละ 230 บาท

ค่าพาหนะคิดตามระยะทาง

**หมายเหตุ :** ภายในงานจัดตกแต่งโต๊ะด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงาน

บริการอำนวยความสะดวก



**รอยัล ฟู้ด เซ็นเตอร์** (บริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่)

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 0-2570-9903 , 0-2570-9771

Mobile 081-682-2268 แฟกซ์ 0-2907-9251 / 02-9079890

[www.royalfoodcenter.com](http://www.royalfoodcenter.com)

## รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (seminar food set)

ช่วงเวลา	เมนู 19	เมนู 20	เมนู 21
อาหารว่างเช้า	ครัวซองเนยสด และ แชนวิชทูน่า ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	พายสังขยา และ ขนมปังไส้กรอก ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	แชนวิชไก่ และ เอแคล์ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารว่างบ่าย	กะหรี่ปั๊ปกุ้ง และ เค้กลูกตาล ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	เค้กเผือก และ ขนมตาล ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	ขนมปังสังขยา และ ช็อคหน้าน้ำขาว ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	1.แกงเผ็ดไก่หน่อไม้ 2.ไข่ลูกเขย 3.เต้าเจี้ยวหลน + ผักสด 4.ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 5.ลอดช่องแดงไทยน้ำกะทิหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานหมูย่าง 2.ไข่พะโล้หมูเต้าหู้ 3.ผัดดอกกะหล่ำทะเล 4.ยำถั่วพุดกุ้ง 5.สาเกตุแคนตาลูปหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน	1.แกงเผ็ดเป็ดย่าง 2.ผัดผักสามสหายหมูกรอบ 3.ลาบไก่ 4.ทอดมันปลาทราย 5.ไอศกรีมหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 22	เมนู 23	เมนู 24
อาหารว่างเช้า	แชนวิชไส้กรอก และ เค้กกาแฟ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	พายไส้กรอก และ โรลมะพร้าว ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	ขนมปังไส้แซลม และ เค้กลูกตาล ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารว่างบ่าย	พายหมูแดง และ เค้กสตอเบอรี่ ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	พายลูกตาล และ ขนมปังทูน่าสลัด ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้	เค้กใบเตย และ พายลูกเกด ชา – กาแฟ – โอวัลติน หรือ น้ำผลไม้
อาหารกลางวัน	1.ต้มจับฉ่าย 2.ปีกไก่ทอดเปรี้ยวหวาน 3.ปลาทอดราดพริก 4.แกงเผ็ดหมู 5.วุ้นมะพร้าว น้ำหอมหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน	1.แกงกระหรี่ไก่ 2.ซี่โครงหมูทอดกระเทียม 3.ห่อหมกหมูโหระพา 4.แกงจืดหน่อไม้เนื้อไก่ 5.กล้วยบัวชี่หรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานปลาดุก 2.ไก่สับปั้นทอด 3.ผัดผักรวมมิตร 4.น้ำพริกกะปิ + ปลาทูทอด + ผักสด 5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน

รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา ท่านละ 230 บาท

ค่าพาหนะคิดตามระยะทาง

**หมายเหตุ :** ภายในงานจัดตกแต่งโต๊ะด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงาน

บริการอำนวยความสะดวก