

## เมนูอาหารงานทำบุญเลี้ยงพระ

เมนู 1	เมนู 2	เมนู 3
1. น้ำพริกปลาร้า+หมูหวาน+ไข่เค็ม 2. แกงเผ็ดไก่มะเขือ+เครื่องเคียง 3. ปลาทอดเบรียวหวาน 4. แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ 5. ผัดโป๊ยะเชียน 6. ขนมไทย 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน	1. น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด 2. แกงเขียวหวานปลากทราย / ไก่ 3. ต้มยำรวมมิตรทะเล 4. ผัดผักสี่สหาย 5. สตูไก่ 6. ลอดช่องแต่งไทยน้ำกะทิ 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน	1. น้ำพริกกะปิ+ปลาทู+ผักสด+ ผัก ทอด 2. แกงมัสมั่นไก่ / เนื้อ 3. ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย 4. หมู / ไก่ อบทรงเครื่อง 5. แกงจืดลูกรอก 6. สาเกแค้นตาลูป 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ
เมนู 4	เมนู 5	เมนู 6
1. เต้าเจี้ยวหลน + ผักสด 2. แกงเผ็ดเป็ดย่าง 3. ไก่ตุ๋นยาจีนเยื่อไผ่เห็ดหอม 4. ลาบหมู / ไก่ + ผักสด 5. ผัดคะน้าหมูกรอบ 6. ไอศกรีมกะทิสด 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน	1. น้ำพริกถั่ว + แคปหมู + ผักสด 2. แกงส้มหน่อกุ้ง 3. ปูจ๋า 4. ยำสามกรอบ 5. ไก่ / หมูผัดขิง 6. ทับทิมกรอบ 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ	1. น้ำพริกปูไข่+ผักสด+ผักทอด 2. หมู / ไก่อบถั่วแขกแคโรท 3. ต้มข่าไก่ยอดมะพร้าวอ่อน 4. ยำหมูย่าง 5. ผัดวุ้นเส้นไหหลำ 6. ก๋วยเตี๋ยวชี่ 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ



- รับผิดชอบจัดหาอาหารถวายพระรวมพระพุทธรูป+เจ้าที่ ให้แก่เจ้าภาพ
- รับผิดชอบตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป ราคาท่านละ 230 บาท (ราคาและเมนู เดียวกันทั้งพระและแขกกรณีจัดพระวง)
- หากต้องการจัดอาหารพระ ถวายชุดโตก เพิ่มค่าภาชนะโตก ๆ ละ 50 บาท
- บริการ น้ำแข็ง + น้ำเย็น
- ในงานจัดตกแต่งโต๊ะ ,เตรียมอุปกรณ์ งาน ถ้วย ช้อนส้อม และแก้วน้ำ
- มีพนักงานบริการอำนวยความสะดวกตลอดงาน
- จัดเฉพาะอาหารเลี้ยงพระคิดราคาโตกละ 500 บาท (กรณีเลือกเมนูแยกจากแขก 50 ท่าน)
- ค่าขนส่งเริ่มต้นที่ 1,000 บาทกรุงเทพฯ
- กรณีเลี้ยงพระ 9 รูป ไม่มีแขก คิดราคาเหมาจ่ายอาหารเลี้ยงพระ 6,000 บาท
- อาหารสำหรับใส่ปันโต เถาะละ 420.- บาท