



ROYAL FOOD CENTER เซลล์ชีวพืชมิน

บริษัท รอยัล ฟู้ด เซอร์วิส เซ็นเตอร์ จำกัด

73 สุขุมวิท 31 ต.สุขุมวิท 31 ลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230

สอบถามเพิ่มเติม Tel. 02-5709903, 02-5709771

Mobile 064-6294991, 081-6822268, 086-4541554

Fax : 02-9079890 contact@royalfoodcenter.com

www.royalfoodcenter.com



@royalfood

รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

แขก 50 ท่านขึ้นไป 2 เบรก 1 กลางวัน ราคา 295 บาท/ท่าน
 แขก 40 ท่านขึ้นไป 2 เบรก 1 กลางวัน ราคา 330 บาท/ท่าน
 แขก 30 ท่านขึ้นไป 2 เบรก 1 กลางวัน ราคา 380 บาท/ท่าน
 แขก 50 ท่านขึ้นไป ครีมน้ำ 1 เบรก 1 กลางวัน ราคา 260 บ./ท่าน
 แขก 40 ท่านขึ้นไป ครีมน้ำ 1 เบรก 1 กลางวัน ราคา 300 บ./ท่าน
 แขก 30 ท่านขึ้นไป ครีมน้ำ 1 เบรก 1 กลางวัน ราคา 350 บ./ท่าน



บริการ น้ำแข็ง + น้ำดื่ม และรายการอาหารสามารถสลับเปลี่ยนเมนูได้ตามความต้องการของลูกค้า **ราคาทั้งหมดยังไม่รวมค่าพาหนะและภาษีมูลค่าเพิ่ม

ช่วงเวลา	เมนู 1	เมนู 2	เมนู 3
อาหารว่างเช้า	แซนวิชไก่ และตะโก้เสวย ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	ครัวซองแอม และ พัพพูน่า ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	มินิเบอร์เกอร์ไก่ และ พายสับปะรด ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารว่างบ่าย	พายไก่ และ เค้กผลไม้ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	ชิฟฟอนโยเกิร์ต และ พายไส้กรอก ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	เดนนิชพิซซ่า และ พายบูลเบอร์รี่ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารกลางวัน	1.แกงเขียวหวานปลากระชาย 2.ไก่อบถั่วแขกแครอท 3.หมูสับปั้นทอด 4.แกงจืดแดงกวางฮัดไส้ 5.บัวลอยเผือกเสวยหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน	1. แกงกระหรี่ไก่-อาจาด 2. ผัดผักรวมไส้กึ่ง 3. ปลาทอดเปรี้ยวหวาน 4. คัมขำรวมมิตร 5. ผลไม้รวม 6. ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงมัสมั่นไก่ 2. ไช้กกระต๊ากพะเพรากรอบ 3.แกงจืดเห็ดเข็มทองหมูสับ 4. ยำใหญ่ 5. ท้มทิมกรอบหรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 4	เมนู 5	เมนู 6
อาหารว่างเช้า	แซนวิชไก่อบ และ เอแคลร์ไส้ครีม ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	มินิเบอร์เกอร์หมูและ เลเซอร์เค้ก ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	แซนวิชแอม และ พายไส้ผักขม ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารว่างบ่าย	พายหมูแดง และ แยมโรลโยเกิร์ต ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	ขนมปังไส้หมูแดง และ พายบูลเบอร์รี่ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	ขนมปังไส้ถั่วแดง และ เค้กเนยสด ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารกลางวัน	1.แกงเผ็ดหมูย่าง 2. หม้อไฟผัดผักรวมมิตร 3. ไก่ตุ๋นเห็ดเผาะจีนเห็ดหอม 4. ยำถั่วพุด 5. เต้าส่วนเม็ดบัวหรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน	1.แกงส้มกุ้งชะอมทอด 2. หมูสับปั้นทอด 3. ผัดผักรวมไส้กึ่ง 4. คัมขำรวมมิตร 5. ก๋วยเตี๋ยวหรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงป่าปลากระชาย 2. ไก่ทอดตะเคียน 3. ลาบหมู-ผักสด 4. ข้าวมันส้มตำ + หมูผัดหวาน 5. รวมมิตรกะทิสดหรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก *น้ำสมุนไพร : น้ำตะไคร้, น้ำมะดัน, น้ำลำไย, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำเก๊กฮวย



ROYAL FOOD CENTER เซลล์ข้าวหมก

บริษัท รอยัล ฟู้ด เซอร์วิส เซ็นเตอร์ จำกัด

73 สุขุมวิท 33 33 สุขุมวิท 33 ลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230

สอบถามเพิ่มเติม Tel. 02-5709903, 02-5709771

Mobile 064-6294991, 081-6822268, 086-4541554

Fax : 02-9079890 contact@royalfoodcenter.com

www.royalfoodcenter.com



@royalfood

รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

ช่วงเวลา	เมนู 7	เมนู 8	เมนู 9
อาหารว่างเช้า	พายกระหรีไก่ และเค้กมะพร้าว ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	แซนวิชปูอัด และ พายลูกเกด ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	พายบูลเบอร์รี่ และ ขนมมัน ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารว่างบ่าย	พายไก่ และ เค้กผลไม้ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	บราวนี่ และ เค้กกล้วยหอม ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	แซนวิชหมูหยอง และ ขนมชั้น ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารกลางวัน	1.แกงมัสมั่นหมู/ไก่ 2.แกงจืดเกี๊ยมฉายซีโครงหมู 3.ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 4.น้ำพริกกุ้งสด+ผักสด/ผักทอด 5.ข้าวยำหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานหมูขอมมะพร้าว 2.ทอดมันปลาทราย 3.แกงจืดลูกรอก 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 หรือน้ำสมุนไพร	แซนวิชทูน่า และ พายมะพร้าว ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	มัฟฟินลูกเกด และ ขนมปังไส้ครีม ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารว่างบ่าย	ข้าวเหนียวกระทงหน้าต่าง ๆ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	เค้กส้ม และ ขนมปังแอมสลิค ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	บราวนี่ และ พายข้าวโพด ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารกลางวัน	1.คูฉีปลากระพง 2.แกงจืดมะระขี้เหล็ก 3.สตูหมู 4.ยำฮันนีมูน 5.ปากริมไข่เต๋าหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเหลืองปลาหน่อไม้ 2.หมูทอดกระเทียมพริกไทย 3.ไก่อบถั่วแฉกแครอท 4.หลนปูเค็ม ผักสด 5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.พะแนงไก่ 2.น้ำพริกกะปิ-ปลาทุทอด ผักทอด 3.ไข่พะโล้ หมูสามชั้น 4.ผัดผักกาดขาวลูกชิ้นกุ้งน้ำแดง 5.ข้าวเหนียวเปียกเผือกหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก

*น้ำสมุนไพร: น้ำตะไคร้, น้ำมะตูม, น้ำลำไย, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำเก๊กฮวย



ROYAL FOOD CENTER **เชลล์ชาวมหิมา**

บริษัท รอยัล ฟู้ด เซอร์วิส เซ็นเตอร์ จำกัด

73 สุขุมวิท 33 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองเตย เขตคลองเตย กรุงเทพมหานคร 10230

สอบถามเพิ่มเติม Tel. 02-5709903, 02-5709771

Mobile 064-6294991, 081-6822268, 086-4541554

Fax : 02-9079890 contact@royalfoodcenter.com

www.royalfoodcenter.com



@royalfood

รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

ช่วงเวลา	เมนู 13	เมนู 14	เมนู 15
อาหารว่างเช้า	แซนวิชแฮม และ พายหมูแดง ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ	ครัวซองไส้กรอก และ ขนมสาลิมะพร้าว ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ	มินิเบอร์เกอร์ และ พายลำไย ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	เอแคลร์ และ แยมโรลวินิตา ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ	พายบลูเบอร์รี่ และ ขนมปังปุยฝ้าย ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ	คีนีสพิซซ่า และ พายบลูเบอร์รี่ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1. ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ดเครื่องแกง 2. ยำหมูย่างทรงเครื่อง 3. ต้มข่าไก่ยอดคะน้า 4. น้ำพริกกะปิกุ้งสด+ผักสด/ทอด 5. สาเกตุ๋นเต้าหู้หรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ	1. แกงปลาสำนก 2. ปีกไก่เหล้าแดง 3. ผัดหน่อไม้กึ่งแสม 4. แกงจืดมะระซี่โครงหมู 5. รวมนมสดทิสต์หรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ	1. แกงป่าไก่ 2. ปลาทอดซอสมะนาว 3. น้ำพริกหมูโคราช 4. แกงจืดเต้าหู้สำหรับยำหมูสับ 5. เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด หรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 16	เมนู 17	เมนู 18
อาหารว่างเช้า	ครัวซองแซนวิช และ วุ้นกะทิ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ	แซนวิชแฮม และ ชิฟฟ่อนส้ม ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ	ขนมปังไส้แสม และ เค้กลูกตาล ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	ข้าวเหนียวกระทงหน้าต่าง ๆ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ	พายลูกเกด และ ขนมปังไส้เนย ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ	พายไก่ ซอสขาว และ ขนมเค้กผลไม้ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1. แกงคั่วสับปะรดกุ้ง 2. ไก่ผัดน้ำมันหอย 3. ผัดเผ็ดหมูป่าจ้ำแดง 4. ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม 5. ครอบแครงกะทิสต์ หรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ	1. ลูกชิ้นปลาหมึกยัดไส้ 2. ปลาทอดผัดขิงผอย 3. ยำหมูย่าง 4. แกงจืดหัวไชเท้าหมูกึ่งแห้ง 5. ผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ	1. แกงส้มสามกษัตริย์กุ้ง 2. ไก่สับปั้นทอด 3. ผัดสันในหมูข้าวโพดอ่อนและคะน้า 4. หลนปูเค็ม ผักสด 5. แกงขาว 2 เกลอหรือผลไม้ 6. ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก

*น้ำสมุนไพรมะลิ: น้ำตะไคร้, น้ำมะตูม, น้ำลำไย, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำเก๊กฮวย



ROYAL FOOD CENTER **เชลล์ชาวมณี**

บริษัท รอยัล ฟู้ด เซอร์วิส เซ็นเตอร์ จำกัด

73 สุขุมวิท 31 อ.สุขุมวิท 31 ลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230

สอบถามเพิ่มเติม Tel. 02-5709903, 02-5709771

Mobile 064-6294991, 081-6822268, 086-4541554

Fax : 02-9079890 contact@royalfoodcenter.com

www.royalfoodcenter.com



@royalfood

รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

ช่วงเวลา	เมนู 19	เมนู 20	เมนู 21
อาหารว่างเช้า	ครัวซองเนยสด และ แชนวิซทูน่า ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	พายสังขยา และ ขนมตาล ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	แชนวิซไก่ และ เอแคลร์ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารว่างบ่าย	กระหรีพัพไก่ และ เล็กลูกตาล ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	เค้กเผือก และ ขนมปังไส้กรอก ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	ขนมปังสังขยา และ ช็อคหน้าขาว ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารกลางวัน	1.แกงคั่วไก่หน่อไม้ใบชะพลู 2.ไข่ลูกเขย 3.หลนปลาอินทรี + ผักสด 4.ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 5.ทับทิมกรอบหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานหมูย่าง 2.ไข่พะโล้เนื้อไก่ 3.ผัดดอกกะหล่ำทะเล 4.ยำปลาทุทรงเครื่อง 5.สาหร่ายดำหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ-ขนมจีน	1.พะแนงหมู 2.ผัดผักสามสหายหมูกรอบ 3.ห่อหมกปลา 4.ไก่ตุ๋นพริกมะนาวดอง 5.ฟักทองแกงบวดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 22	เมนู 23	เมนู 24
อาหารว่างเช้า	แชนวิซไส้กรอก และ เค้กกาแฟ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	พายไส้กรอก และ โรลมะพร้าว ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	ขนมปังไส้แสม และ เล็กลูกตาล ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารว่างบ่าย	พายหมูแดง และ เค้กสตอเบอร์รี่ ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	พายลูกเกด และ ขนมปังทูน่าสลัด ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร	เค้กใบเตย และ พายลูกเกด ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพร
อาหารกลางวัน	1.ปลาผัดเครื่องแกง 2.ปีกไก่ทอดเปรี้ยวหวาน 3.แกงจืดลูกรอก 4.ยำรวมมิตร 5.วุ้นมะพร้าวน้ำหอม หรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานปลารายยอดมะพร้าว 2.น้ำพริกมะขาม+ไข่ต้ม+ผักสด 3.ผัดฟักทองไก่ใบโหระพา 4.แกงจืดเห็ดออริจินิ 5.รวมมิตรหวานเย็นหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงส้มกุ้งมะละกอ 2.ไก่สับปั้นทอด 3.ผัดผักรวมมิตร 4.น้ำพริกขี้เหล็ก-ไข่เค็ม-หมูหวาน 5.ลอดช่องแก้วหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก

*น้ำสมุนไพร: น้ำตะไคร้, น้ำมะตูม, น้ำลำไย, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำเก๊กฮวย