



## รายการอาหารโต๊ะไทย (Thai set menu)

ราคา 4,000 บาท/โต๊ะ

เมนูที่ 1	เมนูที่ 2	เมนูที่ 3
1. ข้าวต้มหน้าตั้ง	1. ส้มตำกรอบทะเล	1. ปอเปี๊ยะญวนทอด
2. แกงส้มกุ้งชะอมทอด	2. แกงเขียวหวานเนื้อ-โรตีส	2. ยำวุ้นเส้นทะเล
3. คอหมูย่าง+ น้ำจิ้มแจ่ว	3. ปีกไก่ทอดสมุนไพร	3. ปีกไก่ทอดสมุนไพร
4. ยำผักบุ้งทอดกรอบ	4. ยำถั่วพูทรงเครื่อง	4. ผัดเผ็ด ไก่พริก ไทยอ่อน
5. ปลาช่อนลุยสวน	5. ปลาทอดราดพริกสามรส	5. ต้มแซ่บเอ็นหมู
6. ข้าวผัดไข่ / ข้าวสวย	6. ข้าวต้มทรงเครื่อง/ข้าวสวย	6. ข้าวผัดกระเทียม / ข้าวสวย
7. ขนมไทยรวม	7. สาจุนแคนดาสุป	7. ลอดช่อง-แดงไทยน้ำกะทิ
8. ผลไม้รวม	8. ผลไม้รวม	8. ผลไม้รวม
9. ชาจีนร้อน	9. ชาจีนร้อน	9. ชาจีนร้อน

ราคา 5,000 บาท / โต๊ะ

เมนูที่ 1	เมนูที่ 2	เมนูที่ 3
1. ลุงทอง	1. ขนมปังหน้ากุ้งโรยงา	1. หมี่กรอบกุ้งทอด
2. สลัดผัก-สลัดไข่-มันบด	2. กุ้งทอด-สลัดผลไม้	2. หมูทอดกระเทียมพริกไทย
3. แกงมันมันเนื้อ / ไก่	3. ชูฉี่ปลากะพง	3. แกงส้มกุ้งชะอมทอด
4. ผัดผักรวม	4. ผัดผักรวม	4. ผัดผักรวม
5. ทอดมันปลาทราย	5. ไก่/หมูอบถั่วแขกแครอท	5. สตูไก่/หมู
6. น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด+ ผักทอด	6. ปลาทอดแดดเดียว+ยำมะม่วง	6. น้ำพริกอ่อง+แดปหมู+ผักสด
7. ยำไส้กรอกรมควัน	7. ยำรวมมิตรทะเล	7. ยำปลาดุกฟู
8. ต้มยำรวมมิตรทะเล	8. ซีโรงหมู/ไก่ ตุ่นยาจีน	8. ซีโรงหมูตุ๋นมะระเห็ดหอม
9. บัวลอยเผือกเสวย	9. ทับทิมกรอบ+ซ่าหริ่ม	9. ข้าวเหนียวเปียกไข่หวาน
10. ข้าวสวยหอมมะลิ	10. ข้าวสวยหอมมะลิ	10. ข้าวสวยหอมมะลิ

### หมายเหตุ

-ราคาสำหรับแขก 20 โต๊ะขึ้นไป

(ถ้าต่ำกว่า 20 โต๊ะ ต้องชำระเพิ่มโต๊ะละ 500 บาท)

-สามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้

-เครื่องดื่ม (น้ำอัดลม น้ำแข็ง น้ำดื่ม) ตลอดงาน

-เงินมัดจำล่วงหน้า 30% ของค่าใช้จ่ายทางร้านละทำสัญญา

และออกใบเสร็จให้

-ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าขนพาหนะ

