



ROYAL FOOD CENTER **เชลล์ชวนชิม**



บริษัท รอยัล ฟู้ด เซอร์วิส เซ็นเตอร์ จำกัด
73 สุขุมวิทซอย 5 ถนนสุขุมวิท ลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230
02 570 9903 02 5709771 แฟกซ์ 02 9079890
086 4541554 081 902 2748 / 081 682 2268

www.royalfoodcenter.com

contact@royalfoodcenter.com



ใบเสนอราคา QUOTATION
จัดเลี้ยง แบบ บุฟเฟต์ (Buffet Set)

ชุด	รายการอาหารคาว	รายการของหวาน หรือ ผลไม้	รายการออเดิร์ฟ หรือ ของขบเคี้ยว	ราคา / ท่าน (บาท)		
				50 คน	100 คน	200 คนขึ้นไป
A	4	1	-	170	165	160
B	5	1	-	200	195	190
C	6	1	-	240	235	230
D	6	2	3	300	295	290

(ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม)

หมายเหตุ: เริ่มต้นสำหรับแขก 50 ท่านขึ้นไป (กรณีมีพระ นั้บพระเพิ่มจากแขก)

ทุกชุดเมนู บริการพร้อม ข้าวสวยหอมมะลิ และ น้ำแข็ง-น้ำดื่ม

กรณีต้องการเพิ่มอาหาร:

- ขนม หรือ ผลไม้ รายการละ 30 บาท/ท่าน
- อาหารคาว รายการละ 40 บาท/ท่าน
- อาหารออกร้าน รายการละ 50 บาท/ท่าน

กรณีต้องการเพิ่มเครื่องดื่ม

- น้ำสมุนไพร 2 ชนิด 30 บาท/ท่าน
- น้ำอัดลม 40 บาท/ท่าน
- น้ำอัดลม น้ำสมุนไพร และโซดา 60 บาท/ท่าน

ค่าบริการอื่น ๆ:

- ค่าพาหนะเริ่มต้นที่ 1,000 บาท / เที่ยว (คิดตามระยะทาง)
- ค่าบริการนอกเวลาทำการ 1,000 บาท / ชั่วโมง
- ค่าโต๊ะ+เก้าอี้พลาสติก+ผ้าคลุม 400 บาท / ชุด (ไม่รวมค่าขนส่ง)

ชุดอาหารงานทำบุญเลี้ยงพระ และอาหารบุฟเฟต์
ราคา 230 บาท/ท่าน



- อาหารคาว 5 อย่าง
- ขนม 1 อย่าง หรือ ผลไม้สด 3 อย่าง
- ข้าวสวยหอมมะลิ / ขนมจีน
- ฟรี! บริการน้ำแข็ง-น้ำดื่ม

หมายเหตุ: สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

☎ 086-4541554, 081-6822268

ราคาที่นำเสนอเป็นราคาสำหรับ 50 ท่านขึ้นไป

contact@royalfoodcenter.com LINE ID : @royalfood





เมนูบุฟเฟ่ต์ (Menu Buffet)

อร่อยกับอาหารดาว-หวาน รสชาติแบบไทย เลือกสรรไว้ตามความนิยม

หมวดที่ 1 แกงจืด - ซุป	หมวดที่ 2 ยำ - ลาบ	หมวดที่ 3 แกงเผ็ด - ต้มยำ	หมวดที่ 4 น้ำพริก - หลน	หมวดที่ 5 ของทอด - อบ
ไก่ตุ๋นมะนาวดอง ไก่ตุ๋นยาจีนเห็ดหอม แกงจืดลูกรอก แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย แกงจืดเต้าหู้ สาหร่าย แกงจืดเห็ด 3 กษัตริย์ แกงจืดหมูสับใบตำลึง แกงจืดแตงกวายัดไส้ แกงจืดเห็ดเข็มทอง แกงจืดผักกาดขาวลูกชิ้น แกงจืดกวางตุ้งกับไก่ แกงจืดแตงกวายัดไส้ แกงจืดมะระยัดไส้ แกงจืดรวมมิตร แกงจืดสองกษัตริย์ แกงจืดหัวไชเท้าหมูกึ่ง แกงจืดหน่อไม้ซี่โครงหมู แกงจืดกวางตุ้งเห็ดหอม แกงจืดหน่อไม้สดหมูสับ ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม เยื่อไม้ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน ซุปไก่/เนื้อ ซุปกระเพาะปลาไก่เส้น ซุปเห็ด ซุปข้าวโพด ไข่พะโล้หมู / หนองไก่ ปีกไก่พะโล้ ต้มจับฉ่าย ต้มจืดเลือดหมู ต้มผักกาดดองซี่โครงหมู	ลาบหมู / ไก่ ยำหมูยอ ยำไก่ย่าง หมูย่างน้ำตก เนื้อย่างน้ำตก ยำแหนมข้าวทอด ยำหัวปลี ยำถั่วพูกุ้งสด เมี่ยงหมู เมี่ยงคะน้า ยำปลาทุทรงเครื่อง ยำใหญ่ ยำวุ้นเส้นทรงเครื่อง ยำสามกรอบ ยำไส้กรอก ยำลูกชิ้นปลา ยำเห็ด 2 กษัตริย์ ยำเชียงไฮ้ ยำหมูย่าง ยำปลาดุกฟู ยำรวมมิตร หมูมะนาว หมูสะตู่ ยำสี่สหาย ยำฮันนีมูน (ไข่ต้ม) พล่ากุ้ง พล่าเนื้อมะเขืออ่อน ส้มตำไทย-ข้าว เหนียว ส้มตำไข่เค็ม-ข้าว เหนียว ส้มตำปู-ข้าวเหนียว	พะแนงหมู/ไก่/เนื้อ แกงเขียวหวานปลาทราย แกงเขียวหวานหมู แกงเขียวหวานไก่ แกงเขียวหวานปลาดุก แกงเผ็ดหมูย่าง แกงเผ็ดหน่อไม้ไก่/หมู แกงเผ็ดไก่/หมูใส่มะเขือพวง แกงส้ม 3 กษัตริย์ แกงส้มนพเก้า แกงส้มกุ้งชะอมทอด แกงส้มมะละกอกุ้งสด แกงส้มแตงโมอ่อน แกงเทโพหมู แกงป่าหมู / ไก่ แกงไตปลา แกงมัสมั่นหมู/เนื้อ/ไก่ แกงกระหรี่หมู/เนื้อ/ไก่ แกงเลียงกุ้งสด แกงคั่วสับประรด แกงเหลืองหน่อไม้ ต้มโคล้งไก่ / ปลาช่อน ต้มขาไก่ใส่เห็ด ต้มยำไก่ / ปลาช่อน ต้มยำรวมมิตร ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว ผัดพริกขิงไก่ / หมู ผัดเผ็ดหมูป่าจำแลง ผัดเผ็ดหน่อไม้ไก่ แกงเขียวหวานผัดแห้ง จู๋ซี่ปลาประพง	น้ำพริกกะปิ+ปลาทูทอด น้ำพริกปลาร้า เคียงเคียง น้ำพริกกุ้งสด น้ำพริกมะขาม น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาอย่าง น้ำพริกอ่อง+แคปหมู น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริก ปนปลาทู น้ำพริกปลาดุกย่าง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกกลางดง น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกกระท้า น้ำพริกเห็ด น้ำพริกขี้กา น้ำพริกอุดรติดถั่ว ปลาร้าทรงเครื่อง เต้าเจี้ยวหลน หลนปูเค็ม หลนหนาม หลนไตปลา หลนกะปิควั น้ำพริกกะปิ+ปลาทูทอด หมายเหตุ : หมวดน้ำพริก + หลน จะจัดผักสดไว้สำหรับจิ้ม - ทุกรายการ	ทอดมันปลากราย ทอดมันกุ้ง/หมู ทอดมันข้าวโพด ไก่ทอดงากรอบ หอยจ้อทอด ไส้กรอกอีสาน ลาบหมูทอด / ไก่ทอด ปีกไก่เหล้าแดง ไก่/หมูสับปั้นทอด ไก่ห่อใบเตย ไก่ชุบแป้งทอด ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน กุนเชียงทอด หมูผัดผงกระหรี่ หมูทอดทรงคัตซี หมูแดงอบวุ้นเส้น ซี่โครงหมูอบสับประรด หมี่กรอบทรงเครื่อง หมี่กรอบเห็ดสวรรค์ ไก่ตะไคร้ ห่อหมกปลาช่อน ห่อหมกหมูใบโหระพา สดหมู/ เนื้อ/ ไก่ ไก่/หมูกระเทียมพริกไทย ไก่/หมูอบถั่วแขกแครอท ไก่/หมูอบยอดผัก ผักรวมชุบแป้งทอด ปลาทอดซอสมะนาว ปลาดุกทอดกรอบผัดเผ็ด ปลากระพงเปรี้ยวหวาน ไข่ยัดไส้ ไข่ลูกเขย ไข่ตุ๋นหมูสับ

เมนูบุฟเฟต์ (Menu Buffet)

อร่อยกับอาหารดาว-หวาน รสชาติแบบไทย เลือกสรรไว้ตามความนิยม

หมวดที่ 6 ผัดจืด- ผัดเผ็ด	หมวดที่ 7 อาหารพื้นเมือง	หมวดที่ 8 อาหารสุขภาพ	หมวดที่ 9 อาหารจานเดียว	หมวดที่ 10 อาหารออกร้าน
ผัดผักรวมเห็ดหอม ผัดโป๊ยเซียน ผัดบร็อคโคลี่ใส่แฮม/กุ้ง ผัดคะน้าหมู/ปลาเค็ม ผัดผักสี่สหายน้ำแดง ผัดผักกาดขาวลูกชิ้นกุ้ง ผัดกาดขาวไข่นกกระทา ผัดกระหล่ำปลีกับไก่/กุ้ง ผัดดอกกล่ำหมู/ไก่/กุ้ง ผัดหน่อไม้ฝรั่ง/ไก่/กุ้ง ผัดบร็อคโคลี่ราดมันปู ผัดเปรี้ยวหวานหมู/ไก่ ผัดเปรี้ยวหวานสามกษัตริย์ ผัดวุ้นเส้นผัดไข่ ผัดพริกสดหมู/ไก่ ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว ผัดไสกบแผ็ดหอมลูกชิ้น ปลา/ไก่ ผัดผงกระหรี่ ปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย ปลาทอดเปรี้ยวหวานไก่/หมูผัด ซิงเห็ดหูหนู ไก่/หมูผัดซิงฝอย ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผัดยอดมะระน้ำมันหอย ผัดปวยเล้งน้ำมันหอย	แกงหมูใบชะมวง แกงไตปลา+ผักสด แกงเหลืองหน่อไม้ดอง แกงหมูสับประดานคร แกงคั่วพริกขี้โครงการหมู แกงโหระ แกงฮังเล ต้มผักกาดจอบ แกงเหลืองคุณ ต้มเปรอะ(หน่อไม้) ข้าวซอยไก่ ผัดเผ็ดหมูหน่อไม้ ผัดสะตอกุ้งสด น้ำพริกกุ้งเสียบ ไตปลาหลนกะทิ ข้าวยาบักขี้ได้ ขนมจีนน้ำยาบักขี้ได้ ผัดหมี่โคราช ผัดหมี่สุราษฎร์ สปา-ผัดหมี่ภูเก็ต เส้นจันทร์ผัดปู ปลาทุตัมหวาน ปลาทอดขมิ้น	ซูปรี่เห็ด ซูปรี่ถั่วงอก สุกี้ ข้าวผัดทรงเครื่อง สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม วุ้นเส้นผัดน้ำ ข้าวอบธัญพืช ผัดพริกขิงโปรตีนเกษตร โหระเห็ดหอม ไข่ตุ๋นสามสี ยำหัวปลีกุ้งสด แกงป่าปลาอินทรี ปลาอบกระเทียม เต้าหู้ปลาผัดผลกระหรี พะแนงเต้าหู้ เต้าหู้อบพริกไทยดำ เต้าหู้หนึ่งซีก โจ๊กเห็ดทรงเครื่อง	ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ ข้าวมันไก่ ข้าวผัดน้ำพริกขิง ข้าวอบรวมมิตร ข้าวผัดเนื้อเค็ม/ หมูเค็ม ข้าวหมูสโตริกานอฟ ข้าวผัดแฮม /ไส้กรอก ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวคลุกกะปิ ผัดหมี่ข้าว ผัดหมี่กะโรนี/ไก่/ไส้กรอก ก๋วยเตี๋ยวหลอด ก๋วยเตี๋ยวราดหน้า ก๋วยเตี๋ยวผัดฮ่องกง ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเม่า ก๋วยเตี๋ยวหมูสับ/เนื้อสับ ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนน้ำยาบักขี้ได้ ขนมจีนน้ำยา สปาเก็ตตี้ไก่โหระพา สปาเก็ตตี้หอยลาย	ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าไก่สับ ขนมจีนน้ำยาไก่/ปลาช่อน ขนมจีนน้ำพริก/น้ำเงี้ยว ขนมจีนชาน้ำ สปาเก็ตตี้ไก่อบ สปาเก็ตตี้โปลอยหมู สปาเก็ตตี้โปลอยหมูเนื้อ ผัดหมี่กะโรนีไก่ สลัดไก่ / ปลาทอด สลัดหมูอบ ผัดไทย โกยซี่หมี่ ก๋วยเตี๋ยวดมย้าหมู ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้น ก๋วยเตี๋ยวไก่-มะระ ก๋วยเตี๋ยวหมู ย่างมะตุม ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋น/ ไก่ตุ๋น ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำตก ก๋วยจั๊บน้ำซัน / น้ำใส บะหมี่-เกี๊ยวหมูแดง สุกี้/แห้ง เย็นตาโฟทรงเครื่อง *รับจัดแขก 100 ท่านขึ้นไป

เมนูบุฟเฟต์ (Menu Buffet)

อร่อยกับอาหารดาว-หวาน รสชาติแบบไทย เลือกสรรไว้ตามความนิยม

หมวดที่ 11 ออเดิร์ฟ	หมวดที่ 12 ของหวาน	อาหารพิเศษ -A Japanese/Korean	อาหารพิเศษ -B Special Food	อาหารพิเศษ -C Fusion Food
ข้าวเกรียบ+ถั่วทอด ขนมปังหน้าหมู / ไก่ ข้าวตั้งหน้าตั้ง ๕ ทอดมันข้าวโพด ปอเปี๊ยะทอด มันฝรั่งทอด เผือกทอด-เต้าหู้ทอด เกี้ยวห่อทอดกรอบ หมุยอ / ไก่ยอ แหวนปิ้งไก่ทอด ๕ หมูมันสำหรับย่าง เมี่ยงคะน้า / ปลาทุ ทูน่ามัน สาหร่ายห่อหมู ขนมจีบ ๕ มินิแซนวิชทูน่า ขนมปังกระเทียม หมี่กรอบ เกี้ยวกุ้งกรอบ พลาเนื้อมะเขืออ่อน ไก่เหนียวทอด ไก่สะเต๊ะ ๕ ถั่วทอง	บัวลอยเผือกเสวย ๕ บัวลอยสามสี บัวลอยไข่หวาน ลอดช่องไทยน้ำกะทิ ลอดช่องแก้ว ทับทิมกรอบ ซ่าหริ่ม เงาะก้วยน้ำเชื่อม กล้วยบวชชี รวมมิตรกะทิสด รวมมิตรหวานเย็น สาหร่ายคั่วปลา ๕ สาหร่ายคั่วดำ สาหร่ายเปียกมะพร้าวอ่อน เปียกลูกเคียว ฟักทองแกงบวช ครองแครงกะทิสด ปากกิมแซก ปากกิมไข่เต่า ถั่วเขียวต้มน้ำตาล มันต้มน้ำขิง ๕ เต้าหู้ร้อน / เย็น เงาะก้วยน้ำเชื่อม ขนมไทยรวม 3 ชนิด เต้าฮวยฟรุทสลัด ๕	ข้าวปั้นหน้ากุ้ง/ปู ข้าวปั้นรวมมิตร กุ้งเทพประ ผักเทพประ เทพประรวมมิตร หมูชุบแป้งทอด ปลาชุบเกร็ดขนมปังทอด เกี้ยวซ่า เต้าหู้ทอดทรงเครื่อง ปลาซาบะย่างซีอิ้ว ปลาอย่างเกลือ ปลาหมึกย่างซีอิ้ว หมู / ไก่ย่างซีอิ้ว ไก่เสียบไม้ย่าง ยากิโซบะ อุด้งผัดปูอัด ข้าวหน้าหมูทอด ข้าวหน้ากุ้งเทพประ ข้าวหน้าหมู ญี่ปุ่น ๕ ข้าวผัดกระเทียม ข้าวแกงกระหรี่หมู/ไก่ ข้าวหมูเนื้อ เกาหลี ซูบไซ ซูบเต้าเจี้ยว	ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ ปลาหมึกผัดซอสเผ็ด ปลากะพงผัดเต้าซี่ ปลากะพงผัดฉ่า ปลากะพงผัดพริกไทยดำ ปลากะทิงราดพริก ห่อหมกทะเล ผัดเผ็ดทะเล ปลาช่อนลุยสวน กุ้งหลน / ปูหลน กุ้งทอดครีมสลัด กุ้งทอดเปรี้ยวหวาน กุ้งผัดพริกไทยดำ ต้มยำกุ้ง / รวมมิตรทะเล ฉู่ฉี่ปลาทุ/ปลาหมึกผัดไส้ แกงส้มปลาช่อนทอด ปูผัดผงกะหรี่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง เปิดต้นมะนาวดอง ปลาหมึกผัดเผ็ด ปลาดุกผัดฉ่า น้ำพริกไข่ปู ยำรวมมิตรทะเล เนื้อผัดพริกหวาน	อิตาเลียนปอเปี๊ยะ อเมริกันส้มตำ สเต็กไก่ สเต็กหมูฮ่องกง สปาเก็ตตี้ชี้เม้าไก่ สปาเก็ตตี้ชี้หวานไก่ สปาเก็ตตี้ผัดไทย พาสต้าผัดเห็ดหอมสด สไปซ์ทาร์ทาร์-ผักทอด ข้าวผัดกุ้งซอสพาสต้า ผัดหมีฮ่องกง ผัดชี้เม้าทะเล สลัดปลาทุน่า ซูบต้มยำกุ้ง ซูบไทยแบบเม็กซิกัน หมายเหตุ : สำหรับรายการอาหาร พิเศษ - A,B,C ราคาเพิ่มท่านละ 60-150 บาท/รายการ

หมายเหตุ : สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 02-5709903, 02-5709771 www.royalfoodcenter.com

กรณีต้องการเพิ่มรายการอาหาร (หมวดที่ 1-12) คิดราคาเพิ่มท่านละ 40 บาท ; (หมวดอาหารพิเศษ A - C) คิดราคาเพิ่มท่านละ 60 - 150 บาท / รายการ