



ROYAL FOOD CENTER เซลล์ชวนชิม

บริษัท รอยัล ฟู้ด เซอร์วิส เซ็นเตอร์ จำกัด

73 สุขุมวิท 31 ถ.สุขุมวิท 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](http://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 ครีมี 1 เบรก 1 กลางวัน ราคา 260 บ./ท่าน  
 แขก 40 ท่านขึ้นไป ครีมี 1 เบรก 1 กลางวัน ราคา 300 บ./ท่าน  
 แขก 30 ท่านขึ้นไป ครีมี 1 เบรก 1 กลางวัน ราคา 350 บ./ท่าน



บริการ น้ำแข็ง + น้ำดื่ม และรายการอาหารสามารถสลับเปลี่ยนเมนูได้ตามความต้องการของลูกค้า \*\*ราคาทั้งหมดยังไม่รวมค่าพาหนะและภาษีมูลค่าเพิ่ม

| ช่วงเวลา      | เมนู 1   | เมนู 2  | เมนู 3  |
|---------------|--|---|---|
| อาหารว่างเช้า | แซนวิชไก่ และตะโก้เสวย<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม   | ครัวซองแสม และ พัพพุน่า<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม   | มินิเบอร์เกอร์ไก่ และ พายไส้ประรด<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม   |
| อาหารว่างบ่าย | พายไก่ และ เค้กผลไม้<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม   | ชิฟฟอนไบเตย และ พายไส้กรอก<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม  | เดนนิชพิชซ่า และ พายบูลเบอร์รี่<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม   |
| อาหารกลางวัน  | 1.แกงเขียวหวานปลาทราย<br>2.ไก่อบถั่วแขกแครอท<br>3.หมูสับปั้นทอด<br>4.แกงจืดแตงกวาซัดไส้<br>5.บัวลอยเผือกเสวยหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน             | 1. แกงกระหรี่ไก่-อาจาด<br>2. ผัดผักรวมใส่กุ้ง<br>3. ปลาทอดเปรี้ยวหวาน<br>4. ต้มข่ารวมมิตร<br>5. ผลไม้รวม<br>6. ข้าวสวยหอมมะลิ | 1.แกงมัสมั่นไก่<br>2. ไช้กกระทากระเพรากรอบ<br>3.แกงจืดเห็ดเข็มทองหมูสับ<br>4. ยำใหญ่<br>5. ท้มทิมกรอบหรือผลไม้<br>6. ข้าวสวยหอมมะลิ     |
| ช่วงเวลา      | เมนู 4   | เมนู 5  | เมนู 6  |
| อาหารว่างเช้า | แซนวิชไก่อบ และ เอแคลร์ไส้ครีม<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม   | มินิเบอร์เกอร์พุน่า และ เลเยอร์เค้ก<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม   | แซนวิชแสม และ พายไส้ผักขม<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม   |
| อาหารว่างบ่าย | พายหมูแดง และ แยมโรลไบเตย<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม  | ขนมปังไส้หมูแดง และ พายบูลเบอร์รี่<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม  | ขนมปังไส้ถั่วแดง และ เค้กเนยสด<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะตูม  |
| อาหารกลางวัน  | 1.แกงเผ็ดหมูย่าง<br>2. หน่อไม้ฝรั่งผัดแสม<br>3. ไก่ตุ๋นเยื่อไผ่ขิงจีนเห็ดหอม<br>4. ยำถั่วพูกุ้ง<br>5. เต้าส่วนเม็ดบัวหรือผลไม้<br>6. ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน | 1.แกงส้มกุ้งชะอมทอด<br>2. หมูสับปั้นทอด<br>3. ผัดผักรวมใส่กุ้ง<br>4. ยำรวมมิตร<br>5. กุ้งทอดขี้หรือผลไม้<br>6. ข้าวสวยหอมมะลิ | 1.แกงป่าปลาทราย<br>2. ไก่ทอดตะไคร้<br>3. ลาบหมู-ผักสด<br>4. ข้าวมันส้มตำ + หมูฝอยหวาน<br>5. รวมมิตรกะทิสดหรือผลไม้<br>6. ข้าวสวยหอมมะลิ |

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก \*น้ำสมุนไพรมะตูม : น้ำตะไคร้, น้ำมะตูม, น้ำลำไย, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำเก๊กฮวย



ROYAL FOOD CENTER **เซลส์ซามัน**

บริษัท รอยัล ฟู้ด เซอร์วิส เซ็นเตอร์ จำกัด

73 สุขุมวิท 33 ถ.สุขุมวิท 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](http://www.royalfoodcenter.com)



@royalfood

### รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

| ช่วงเวลา      | เมนู 7   | เมนู 8   | เมนู 9  |
|---------------|--|--|---|
| อาหารว่างเช้า | พายกระหรีไก่ และเค้กมะพร้าว<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | แซนวิชปอ๊อด และ พายลูกเกด<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | พายบลูเบอร์รี่ และ ขนมมัน<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  |
| อาหารว่างบ่าย | พายไก่ และ เค้กผลไม้<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | บราวนี่ และ เค้กกล้วยหอม<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | แซนวิชหมูหยอง และ ขนมชั้น<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  |
| อาหารกลางวัน  | 1.แกงมัสมั่นหมู/ไก่<br>2.แกงจืดเกี่ยมฉายซีโครงหมู<br>3.ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์<br>4.น้ำพริกกุ้งสด+ผักสด/ผักทอด<br>5.ซ่าหริ่มหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ | 1.แกงเขียวหวานหมูยอดมะพร้าว<br>2.ทอดมันปลาทราย<br>3.แกงจืดลูกรอก<br>4.น้ำพริกกะปิ+ปลาทุทอด+ผักสด<br>5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน | 1.แกงเผ็ดไก่หน่อไม้<br>2.ไข่ลูกเขย<br>3.เต้าเจี้ยวหวาน+ผักสด<br>4.ผัดเปรี้ยวหวานไก่<br>5.ลอดช่องแดงไทยน้ำกะทิหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ                            |
| ช่วงเวลา      | เมนู 10  | เมนู 11  | เมนู 12   |
| อาหารว่างเช้า | ขนมปังไส้ไก่ และ แยมโรล<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | แซนวิชทูน่า และ พายมะพร้าว<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | มัฟฟินลูกเกด และ ขนมปังไส้ครีม<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   |
| อาหารว่างบ่าย | ข้าวเหนียวกระทงหน้าต่าง ๆ<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | เค้กส้ม และ ขนมปังแสมสลัด<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | บราวนี่ และ พายข้าวโพด<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   |
| อาหารกลางวัน  | 1.ลูกชิ้นปลากระพง<br>2.แกงจืดมะระยัดไส้<br>3.สตูหมู<br>4.ยำอันนิมูน<br>5.ปากกิมไข่เต่าหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ  | 1.แกงเหลืองปลาหน่อไม้<br>2.หมูทอดกระเทียมพริกไทย<br>3.ไก่อบถั่วแขกแครอท<br>4.หลนปูเค็ม ผักสด<br>5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ            | 1.พะแนงไก่<br>2.น้ำพริกกะปิ-ปลาทุทอด ผักทอด<br>3.ไข่พะโล้ หมูสามชั้น<br>4.ผัดผักกาดขาวลูกชิ้นกุ้งน้ำแดง<br>5.ข้าวเหนียวเปียกเผือกหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน |

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก

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





ROYAL FOOD CENTER เซลล์ชีวภัณฑ์

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



@royalfood

### รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

| ช่วงเวลา      | เมนู 13   | เมนู 14  | เมนู 15   |
|---------------|---|--|---|
| อาหารว่างเช้า | แซนวิชแฮม และ พายหมูแดง<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | ครัวซองไส้กรอก และ ขนมสาลีมะพร้าว<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | มินิเบอร์เกอร์ และ พายลำไย<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   |
| อาหารว่างบ่าย | เอแคลร์ และ แยมโรลวินิลา<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | พายบูลเบอร์รี่ และ ขนมปังปุด<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | เดนิสพิชซ่า และ พัพุลเบอร์รี่<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  |
| อาหารกลางวัน  | 1.ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ดเครื่องแกง<br>2.ยำหมูย่างทรงเครื่อง<br>3.ต้มข่าไก่ยอดมะพร้าว<br>4.น้ำพริกกะปิกุ้งสด+ผักสด/ทอด<br>5.สาหร่ายแคะคั่วหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ | 1.แกงปลาสันอก<br>2.ปีกไก่เหล้าแดง<br>3.ผัดหน่อไม้กุ้งแสม<br>4.แกงจืดมะระซี่โครงหมู<br>5.รวมมิตรกะทิสดหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ | 1.แกงป่าไก่<br>2.ปลาทอดซอสมะนาว<br>3.น้ำพริกหมูโคราช<br>4.แกงจืดเต้าหู้สำหรับยำหมูสับ<br>5.เต้าฮวยฟรุ๊ตสดคั้น หรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ                 |
| ช่วงเวลา      | เมนู 16   | เมนู 17  | เมนู 18   |
| อาหารว่างเช้า | ครัวซองแซนวิช และ วุ้นกะทิ<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | แซนวิชแฮม และ ชิฟฟ่อนส้ม<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | ขนมปังไส้แสม และ เค้กลูกตาล<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  |
| อาหารว่างบ่าย | ข้าวเหนียวกระทงหน้าต่าง ๆ<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | พายลูกเกด และ ขนมปังไส้เนย<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | พายไก่ ซอสขาว และ ขนมปังดอกไม้มะลิ<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   |
| อาหารกลางวัน  | 1.แกงคั่วสับประรดกุ้ง<br>2.ไก่ผัดน้ำมันหอย<br>3.ผัดเผ็ดหมูป่าจำแลง<br>4.ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม<br>5.ครองแครงกะทิสด หรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ                       | 1.หมูี่ปลาหมึกยัดไส้<br>2.ปลาทอดผัดขิงผอย<br>3.ยำหมูย่าง<br>4.แกงจืดหัวไชเท้าหมูกึ่งแห้ง<br>5.ผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ            | 1.แกงส้มสามกษัตริย์กุ้ง<br>2.ไก่สับปั้นทอด<br>3.ผัดสันในหมูข้าวโพดอ่อนและคะน้า<br>4.หลนปูเค็ม ผักสด<br>5.แกงบัวช 2 กลอดหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน |

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก

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



ROYAL FOOD CENTER เซลล์ชีวภัณฑ์

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



@royalfood

### รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

| ช่วงเวลา      | เมนู 19   | เมนู 20  | เมนู 21  |
|---------------|---|--|--|
| อาหารว่างเช้า | ครัวซองเนยสด และ แขนวิชทูน่า<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | พายสังขยา และ ขนมตาล<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | แซนวิชไก่ และ เอแคลร์<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   |
| อาหารว่างบ่าย | กระทู้พัทไก่ และ เค้กลูกตาล<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | เค้กเผือก และ ขนมปังไส้กรอก<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | ขนมปังสังขยา และ ช็อคหน้าน้ำขาว<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   |
| อาหารกลางวัน  | 1.แกงคั่วไก่หน่อไม้ใบชะพลู<br>2.ไข่ลูกเขย<br>3.หลนปลาอินทรี + ผักสด<br>4.ผัดเปรี้ยวหวานไก่<br>5.ทับทิมกรอบหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ | 1.แกงเขียวหวานหมูย่าง<br>2.ไข่พะโล้เนื้อไก่<br>3.ผัดดอกกะหล่ำทะเล<br>4.ยำปลาทุทรงเครื่อง<br>5.สาकुถั่วดำหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ-ขนมจีน                       | 1.พะแนงหมู<br>2.ผัดผักสามสหายหมูกรอบ<br>3.ห่อหมกปลา<br>4.ไก่คูนพริกมะนาวดอง<br>5.ฟักทองแกงบวดหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ                       |
| ช่วงเวลา      | เมนู 22   | เมนู 23  | เมนู 24  |
| อาหารว่างเช้า | แซนวิชไส้กรอก และ เค้กกาแฟ<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | พายไส้กรอก และ โรลมะพร้าว<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | ขนมปังไส้แสม และ เค้กลูกตาล<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   |
| อาหารว่างบ่าย | พายหมูแดง และ เค้กสตอเบอรี่<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ  | พายลูกเกด และ ขนมปังทูน่าสลัด<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   | เค้กใบเตย และ พายลูกเกด<br>ชา-กาแฟ-โอวัลติน หรือน้ำสมุนไพรมะลิ   |
| อาหารกลางวัน  | 1.ปลาผัดเครื่องแกง<br>2.ปีกไก่ทอดเปรี้ยวหวาน<br>3.แกงจืดลูกกอก<br>4.ยำรวมมิตร<br>5.วุ้นมะพร้าวน้ำหอม หรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ      | 1.แกงเขียวหวานปลาทรายทอดมะพร้าว<br>2.น้ำพริกมะขาม+ไข่ต้ม+ผักสด<br>3.ผัดฟักทองไก่ใบโหระพา<br>4.แกงจืดเห็ดออริจินิ<br>5.รวมมิตรหวานเย็นหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ | 1.แกงส้มกุ้งมะละกอ<br>2.ไก่สับปั่นทอด<br>3.ผัดผักรวมมิตร<br>4.น้ำพริกปลาร้า-ไข่เค็ม-หมูหวาน<br>5.ลอดช่องแก้วหรือผลไม้<br>6.ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน |

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก

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