



ROYAL FOOD CENTER **เชลล์ชวนชิม**



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

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

[contact@royalfoodcenter.com](mailto: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 นับพระเพิ่มจากแขก )

ทุกชุดเมนู บริการพร้อม ข้าวสวยหอมมะลิ และ น้ำแข็ง-น้ำดื่ม

**กรณีต้องการเพิ่มอาหาร:**

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

**กรณีต้องการเพิ่มเครื่องดื่ม**

- น้ำสมุนไพรม 2 ชนิด 30 บาท/ท่าน
- น้ำอัดลม 40 บาท/ท่าน
- น้ำอัดลม น้ำสมุนไพรม 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 ผลไม้สด3อย่าง
- ข้าวสวยหอมมะลิ / ขนมจีน
- ฟรี! บริการน้ำแข็ง-น้ำดื่ม

หมายเหตุ: สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

☎ 086-4541554,081-6822268

ราคาที่นำเสนอเป็นราคาสำหรับ 50 ท่านขึ้นไป

[contact@royalfoodcenter.com](mailto:contact@royalfoodcenter.com) LINE ID : @royalfood





ROYAL FOOD CENTER **เซลส์ชวนชิม**



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

[www.royalfoodcenter.com](http://www.royalfoodcenter.com)  
contact@royalfoodcenter.com

## เมนูบุฟเฟต์ (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 เยื่อไผ่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน ซุปไก่/เนื้อ ซุปกระเพาะปลาไก่เส้น ซุปเห็ด ซุปข้าวโพด ไข่พะโล้หมู / หนองไก่ ปีกไก่พะโล้ ต้มจับฉ่าย ต้มจืดเลือดหมู ต้มผักกาดดองซี่โครงหมู	ลาบหมู / ไก่ ยำหมูยอ ยำไก่ย่าง หมูย่างน้ำตก เนื้อย่างน้ำตก ยำแหลมข้าวทอด ยำหัวปลี ยำถั่วพูกุ้งสด เมี่ยงหมู เมี่ยงคะน้า ยำปลาทุทรงเครื่อง ยำใหญ่ ยำหุ่นเส้นทรงเครื่อง ยำสามกรอบ ยำไส้กรอก ยำลูกชิ้นปลา ยำเห็ด 2 กษัตริย์ ยำเชียงฮ้อย ยำหมูย่าง ยำปลาดุกฟู ยำรวมมิตร หมูมะนาว หมูสะตู่ ยำสี่สหาย ยำอันนิมูน ( ไข่ต้ม ) พลา่กึ่ง พลา่เนื้อมะเขืออ่อน ส้มตำไทย-ข้าว เหนียว ส้มตำไข่เค็ม-ข้าว เหนียว ส้มตำปู-ข้าวเหนียว	พะแนงหมู/ไก่/เนื้อ แกงเขียวหวานปลากราย แกงเขียวหวานหมู แกงเขียวหวานไก่ แกงเขียวหวานปลาดุก แกงเผ็ดหมูย่าง แกงเผ็ดหน่อไม้ไก่/หมู แกงเผ็ดไก่/หมูใส่มะเขือพวง แกงส้ม 3 กษัตริย์ แกงส้มหน่อกุ้ง แกงส้มกุ้งชอมทอด แกงส้มมะละกอกุ้งสด แกงส้มแตงโมอ่อน แกงเทโพหมู แกงป่าหมู/ไก่ แกงไตปลา แกงมัสมั่นหมู/เนื้อ/ไก่ แกงกระหรี่หมู/เนื้อ/ไก่ แกงเลียงกุ้งสด แกงคั่วสับประรด แกงเหลืองหน่อไม้ ต้มโคล้งไก่ / ปลาช่อน ต้มข่าไก่ยอดมะพร้าว ต้มยำไก่ / ปลาช่อน ต้มยำรวมมิตร ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว ผัดพริกขิง / หมู ผัดเผ็ดหมูป่าจ้ำแลง ผัดเผ็ดหน่อไม้ไก่ แกงเขียวหวานผัดแห้ง ฉู่ฉี่ปลาประพง	น้ำพริกกะปิ+ปลาทูทอด น้ำพริกขี้เหล็ก เครื่องเคียง น้ำพริกกุ้งสด น้ำพริกมะขาม น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกอ่อง+แคบหมู น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริก ปนปลาทู น้ำพริกปลาดุกย่าง น้ำพริกตาแดง น้ำพริกกลางดง น้ำพริกมะม่วง น้ำพริกกระท้า น้ำพริกเห็ด น้ำพริกขี้ก่า น้ำพริกขี้ก่า น้ำพริกอุดรดิษฐ์ ปลาร้าทรงเครื่อง เต้าเจี้ยวหลน หลนปูเค็ม หลนหนม หลนไตปลา หลนกะปิคั่ว น้ำพริกกะปิ+ปลาทูทอด <b>หมายเหตุ :</b> หมวดน้ำพริก + หลน จะจัดผักสดไว้สำหรับจิ้ม - ทุกรายการ	ทอดมันปลากราย ทอดมันกุ้ง/หมู ทอดมันข้าวโพด ไก่ทอดจากรอบ หอยจ้อทอด ไส้กรอกอีสาน ลาบหมูทอด / ไก่ทอด ปีกไก่เหล้าแดง ไก่/หมูสับปั้นทอด ไก่ห่อใบเตย ไก่ชุบแป้งทอด ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพาน กุนเชียงทอด หมูผัดผงกระหรี่ หมูทอดทรงคัตชี หมูแดงอบวันเส้น ซี่โครงหมูอบสับประรด หมี่กรอบทรงเครื่อง ไก่ตะไคร้ ห่อหมกปลาช่อน ห่อหมกหมูใบโหระพา สตูหมู/ เนื้อ/ ไก่ ไก่/หมูกระเทียมพริกไทย ไก่/หมูปอกแก้วแขกแคโรท ไก่/หมูปอกยอดผัก ผักรวมซุปแป้งทอด ปลาทอดซอสมะนาว ปลาดุกทอดกรอบผัดเผ็ด ปลากรายพะเปรี้ยวหวาน 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 ผัดโป๊ยเขียง ผัดบร็อกโคลี่ใส่แฮม/กุ้ง ผัดคะน้าหมู/ปลาเค็ม ผัดผักสีสหายน้ำแดง ผัดผักกาดขาวลูกชิ้นกุ้ง ผัดกาดขาวไข่นกกระทา ผัดกระหล่ำปลีกับไก่/กุ้ง ผัดดอกกล่ำหมู/ไก่/กุ้ง ผัดหน่อไม้ฝรั่ง/ไก่/กุ้ง ผัดบร็อกโคลี่ราดมันปู ผัดเปรี้ยวหวานหมู/ไก่ ผัดเปรี้ยวหวานสามกษัตริย์ ผัดวุ้นเส้นผัดไข่ ผัดพริกสดหมู/ไก่ ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว ผัดโสมผัดหอมลูกชิ้น ปลา/ไก่ ผัดผงกระหรี ปลากระพงผัดคีนฉ่าย ปลาทอดเปรี้ยวหวานไก่/หมูผัด ขิงเห็ดหูหนู ไก่/หมูผัดขิงผอย ผัดคะน้าน้ำมันหอย ผัดยอดมะระน้ำมันหอย ผัดปวยเล้งน้ำมันหอย	แกงหมูใบชะมวง แกงไตปลา+ผักสด แกงเหลืองหน่อไม้ดอง แกงหมูสับประตวนคร แกงคั่วพริกขี้ไครงหมู แกงโฮะ แกงฮังเล ต้มผักกาดจอบ แกงเหลืองคุณ ต้มเปรอะ( หน่อไม้ ) ข้าวซอยไก่ ผัดเผ็ดหมูหน่อไม้ ผัดสะตอกุ้งสด น้ำพริกกุ้งเสียบ ไตปลาหลนกะทิ ข้าวย่ำปักษ์ใต้ ขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ ผัดหมี่โคราช ผัดหมี่สุราษฎร์ สปา-ผัดหมี่ภูเก็ต เส้นจันท์ผัดปู ปลาตุ๋มหวาน ปลาทอดขมิ้น	ซุปรืด ซุปร้อนพืช สุกี้ ข้าวผัดทรงเครื่อง สปาเก็ตตี้ปลาเค็ม วุ้นเส้นผัดฉ่ำ ข้าวอบธัญพืช ผัดพริกขิงโปรตีนเกษตร โซบะเห็ดหอม ไข่ตุ๋นสามสี ยำหัวปลีกุ้งสด แกงป่าปลาอินทรี ปลาอบกระเทียม เต้าหู้ปลาผัดผลกระหรี พะแนงเต้าหู้ เต้าหู้อบพริกไทยดำ เต้าหู้หนึ่งซีก โจ๊กเห็ดทรงเครื่อง	ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ ข้าวมันไก่ ข้าวผัดน้ำพริกขิง ข้าวอบรวมมิตร ข้าวผัดเนื้อเค็ม/ หมูเค็ม ข้าวหมูสโตร์กานอฟ ข้าวผัดแฮม / ไข่กรอก ข้าวผัดกุ้ง ข้าวผัดอเมริกัน ข้าวคลุกกะปิ ผัดหมี่ซั่ว ผัดหมี่กะโรนี/ไข่กรอก ก๋วยเตี๋ยวหลอด ก๋วยเตี๋ยวดำหน้า ก๋วยเตี๋ยวมัดฮ่องกง ก๋วยเตี๋ยวมัดซีเม่า ก๋วยเตี๋ยวมูสับ/เนื้อสับ ขนมจีนน้ำพริก ขนมจีนน้ำยาปักษ์ใต้ ขนมจีนน้ำยา สปาเก็ตตี้ไก่โหระพา สปาเก็ตตี้หอยลาย	ก๋วยเตี๋ยวดำหน้าไก่สับ ขนมจีนน้ำยาไก่/ปลาช่อน ขนมจีนน้ำพริก/น้ำเงี้ยว ขนมจีนชาน้ำ สปาเก็ตตี้ไก่อบ สปาเก็ตตี้โบโลญญาหมู สปาเก็ตตี้โบโลญญาเนื้อ ผัดหมี่กะโรนีไก่ สลัดไก่ / ปลาทอด สลัดหมูอบ ผัดไทย โกยซี่หมี่ ก๋วยเตี๋ยวมัดหมู ก๋วยเตี๋ยวลูกไชย ก๋วยเตี๋ยวกะมะระ ก๋วยเตี๋ยวมู ย่างมะตูม ก๋วยเตี๋ยวมูตุน/ ไก่ตุน ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นน้ำตก ก๋วยจั๊บน้ำซัน / น้ำใส บะหมี่-ก๊วยหมี่แดง สุกี้/น้ำแห้ง เย็นตาโฟทรงเครื่อง *รับจัดแขก 100 ท่านขึ้นไป



ROYAL FOOD CENTER **เชลล์ชวนชิม**



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

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

[contact@royalfoodcenter.com](mailto:contact@royalfoodcenter.com)

## เมนูบุฟเฟ่ต์ (Menu Buffet)

อร่อยกับอาหารคาว-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 ข้าวตังหน้าตั้ง ๕ ทอดมันข้าวโพด ปอเปี๊ยะทอด มันฝรั่งทอด เผือกทอด-เต้าหู้ทอด เกี้ยวห่อทอดกรอบ หมวยอ / ไก่ยอ แหนมปิ้งไก่ทอด ๕ หมูมันสาหร่าย เมี่ยงคะน้า /ปลาทุ ทูน้าม้วน สาकुไส้หมู ขนมจีบ ๕ มินิแซนวิชทูน่า ขนมปังกระเทียม หมี่กรอบ เกี้ยวกุ้งกรอบ พล่าเนื้อมะเขืออ่อน ไก่เหนียวทอง ไก่สะเต๊ะ ๕ ถูทอง	บัวลอยเผือกเสวย ๕ บัวลอยสามสี บัวลอยไข่หวาน ลอดช่องไทยน้ำกะทิ ลอดช่องแก้ว ทับทิมกรอบ ซ่าหริ่ม เจาก๊วยน้ำเชื่อม กล้วยบวชชี รวมมิตรกะทิสด รวมมิตรหวานเย็น สาकुแคนดาลูป ๕ สาकुถั่วดำ สาकुเปียกมะพร้าวอ่อน เปียกลูกเคียบ ฟักทองแกงบวช ครองแครงกะทิสด ปากริมแขก ปากริมไข่เต่า ถั่วเขียวต้มน้ำตาล มันต้มขิง ๕ เต้าหู้ร้อน /เย็น เจาก๊วยน้ำเชื่อม ขนมไทยรวม 3 ชนิด เต้าฮวยฟรุทสลัด ๕	ข้าวปั้นหน้ากุ้ง/ปู ข้าวปั้นรวมมิตร กุ้งเทมปุระ ผักเทมปุระ เทมปุระรวมมิตร หมูชุบแป้งทอด ปลาซูเปอร์คิซนมปังทอด เกี้ยวซ่า เต้าหู้ทอดทรงเครื่อง ปลาซาบะย่างซีอิ้ว ปลาอย่างเกลือ ปลาหมึกย่างซีอิ้ว หมู / ไก่ย่างซีอิ้ว ไก่เสียบไม้ย่าง ยากิโชนะ อูด้งผัดปูอัด ข้าวหน้าหมูทอด ข้าวหน้ากุ้งเทมปุระ ข้าวหน้าหมู ญี่ปุ่น ๕ ข้าวผัดกระเทียม ข้าวแกงกระหรี่หมู/ไก่ ข้าวหมู/เนื้อ เกาหลี ซูบไส ซูบเต้าเจี้ยว	ปลาหมึกผัดผงกะหรี่ ปลาหมึกผัดซอสเผ็ด ปลากระพงผัดเต้าซี่ ปลากระพงผัดฉ่า ปลากระพงผัดพริกไทยดำ ปลากระทิงราดพริก ห่อหมกทะเล ผัดเผ็ดทะเล ปลาช่อนลุยสวน กุ้งหลน / ปูหลน กุ้งทอดครีมสลัด กุ้งทอดเปรี้ยวหวาน กุ้งผัดพริกไทยดำ ต้มยำกุ้ง /รวมมิตรทะเล ฉู่ฉี่ปลาทุ/ปลาหมึกผัดใส่ แกงส้มปลาช่อนทอด ปูผัดผงกะหรี่ แกงเผ็ดเปิดอย่าง เปิดตุ๋นมะนาวดอง ปลาหมึกผัดเผ็ด ปลาดุกผัดฉ่า น้ำพริกไข่ปู ยำรวมมิตรทะเล เนื้อผัดพริกหวาน	อิตาเลียนปอเปี๊ยะ อเมริกันส้มตำ สเต็กไก่ สเต็กหมูฮ่องกง สปาเก็ตตี้ชี้เม้าไก่ สปาเก็ตตี้เขียวหวานไก่ สปาเก็ตตี้ผัดไทย พาสต้าผัดเห็ดหอมสด สไปซี่ทาร์ทาร์-ผักทอด ข้าวผัดกุ้งซอสพาสต้า ผัดหมี่ฮ่องกง ผัดซีเม้าทะเล สลัดปลาทุน่า ซูปต้มยำกุ้ง ซูปไทยแบบเม็กซิกัน  <b>หมายเหตุ :</b> สำหรับรายการอาหาร พิเศษ – A,B,C ราคาเพิ่มท่านละ 60-150 บาท/รายการ

หมายเหตุ : สอบถามเพิ่มเติมได้ที่ 02-5709903, 02-5709771 [www.royalfoodcenter.com](http://www.royalfoodcenter.com)

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

### เมนูอาหารงานทำบุญเลี้ยงพระ

เมนู 1	เมนู 2	เมนู 3
1. น้ำพริกปลาร้า+หมูหวาน+ไข่เค็ม 2. แกงเผ็ดไก่มะเขือ+เครื่องเคียง 3. ปลาทอดเปรี้ยวหวาน 4. แกงจืดเต้าหู้สำหรับหมูสับ 5. ผัดโป๊ยะเชียน 6. ขนมไทย 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน	1. น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด 2. แกงเขียวหวานปลากราย / ไก่ / หมู 3. ต้มยำรวมมิตรทะเล 4. ผัดผักสี่สหาย 5. สตูไก่ 6. ลอดช่องแดงไทยน้ำกะทิ 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน	1. น้ำพริกเป็+ปลา+ผักสด+ ผักทอด 2. แกงมัสมั่นไก่ / เนื้อ 3. ผัดผักรวมมิตรน้ำมันหอย 4. หมู / ไก่ อบทรงเครื่อง 5. แกงจืดลูกรอก 6. สาเกแค้นตาลูป 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ
เมนู 4	เมนู 5	เมนู 6
1. เต้าเจี้ยววุ้น + ผักสด 2. แกงเผ็ดเปิด่าง 3. ไก่ตุ๋นยาจีนเห็ดหอม 4. ลาบหมู / ไก่ + ผักสด 5. ผัดคะน้าหมูกรอบ 6. เต้าฮวยฟรุทสลัด 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ+ขนมจีน	1. น้ำพริกอ่อน + แคนหมู + ผักสด 2. แกงส้มนพเก้า 3. ปูจ๋า 4. ยำสามกรอบ 5. ไก่ / หมูผัดขิง 6. ทับทิมกรอบ 7. ผลไม้สด 8. ข้าวสวยหอมมะลิ	1. น้ำพริกปูไข่+ผักสด+ผักทอด 2. หมู / ไก่อบตัวแขกแคโรท 3. ต้มข่าไก่ยอดมะพร้าวอ่อน 4. ยำหมูย่าง 5. ผัดวุ้นเส้นไหหลำ 6. ก๋วยเตี๋ยวซี 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 คิดราคา 6,000 บาท ) ไม่รวมค่าบริการ / ค่าพาหนะ
- อาหารปิ่นโต 500 บาท / ถาด

### เมนูอีสานบ้านเฮา

เมนู 1	เมนู 2	เมนู 3	เมนู 4
ส้มตำไทยหรือปู ขนมหุ้น้ำยาปลาช่อนหรือ น้ำพริก ไข่กรอกอีสาน ผัดหมี่โคราช ไก่ทอดเกลือ ลาบหมูหรือลาบไก่ ลอดช่องแต่งไทยน้ำกะทิ ข้าวสวยหรือข้าวเหนียว	ส้มตำไข่เค็ม ตำไข่เค็มน้ำยาป่าน้ำยา ปลาหมกหมกหน่อไม้กับ หมูผัดหมี่หนองคาย หมูแดดเดียว ลาบปลาดุก ขนมหุ้น้ำยา ข้าวสวยและข้าวเหนียว	ส้มตำหนองคาย ขนมหุ้น้ำยาไก่หรือน้ำพริก ปั่นปลาทู ผัดหมี่โคราช น่องไก่ทอดลาบ ปลาช่อนทอด ผลไม้รวม ข้าวสวยข้าวเหนียว	ส้มตำโคราช ต้มแซบไก่ ซี่โคราชหมู ปั่นแมงดา แกงหน่อไม้เห็ดใบย่านาง คอหมูย่างและแจ่วลาบ กุ้งเส้นข้าวโพดคั่ว ข้าวสวยข้าวเหนียว

\*จัดแบบโต๊ะจีนราคาโต๊ะละ 2,800 บาทจัดแบบบุฟเฟ่ต์ราคาท่านละ 240 บาท

\*สั่ง 20 โต๊ะ ขึ้นไป ฟรี!! น้ำอัดลมน้ำแข็งโซดาทุกโต๊ะ

## เมนูอาหารเช้า ( Breakfast )



เมนู 1	เมนู 2
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไข่ดาว</li> <li>2. ไข่กวน</li> <li>3. ครีวของ แยม เนย</li> <li>4. คลับแซนวิชแฮม</li> <li>5. ไส้กรอก, แยม</li> <li>6. เซฟสลัด</li> <li>7. ข้าวต้มรวมมิตรทะเล</li> <li>8. ผลไม้สด</li> <li>9. ชา / กาแฟ / โอวัลติน</li> <li>10. น้ำแข็ง-น้ำดื่ม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไข่ดาว</li> <li>2. ไข่กวน</li> <li>3. ขนมปังฝรั่งเศส มะเขือเทศ</li> <li>4. ขนมปังทูน้าสลัด</li> <li>5. ไส้กรอก, แยม</li> <li>6. สลัดไข่ต้ม</li> <li>7. ข้าวต้มกุ้ง / ไก่ / ปลา</li> <li>8. ผลไม้สด</li> <li>9. น้ำชিংร้อน เย็น</li> <li>10. น้ำแข็ง-น้ำดื่ม</li> </ol>
เมนู 3	เมนู 4
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไข่ดาว</li> <li>2. ทาร์ตผลไม้</li> <li>3. ขนมปังเนย</li> <li>4. ปาท่องโก๋ น้ำเต้าหู้</li> <li>5. เบคอน, ไส้กรอก, แยม</li> <li>6. กรีนสลัด</li> <li>7. โจ๊กหมู</li> <li>8. ฟรุตสลัด โยเกิร์ต</li> <li>9. ชา / กาแฟ / โอวัลติน</li> <li>10. น้ำแข็ง-น้ำดื่ม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไข่ดาว</li> <li>2. ไข่กวน</li> <li>3. ขนมปังปิ้ง เนย นม น้ำตาล</li> <li>4. ฟรุตเค้ก</li> <li>5. เบคอน , แยม</li> <li>6. ชุปมั๊กกะโรนีกุ้ง</li> <li>7. ซีซาร์สลัด</li> <li>8. ผลไม้สด</li> <li>9. ชา / กาแฟ / โอวัลติน</li> <li>10. น้ำแข็ง-น้ำดื่ม</li> </ol>

1. บริการจัดอาหารจำนวนแขกขั้นต่ำ 50 ท่าน ในราคา 250 บาท / ท่าน
2. ค่าพาหนะจัดส่ง เริ่มต้นที่ 1,000 บาท ต่อเที่ยว
3. พนักงานบริการคอยอำนวยความสะดวกตลอดงาน

หมายเหตุ : - กรณีจัดงานก่อนเวลา 08.00 น. คิดค่าบริการเพิ่ม 1,000 บาท



ROYAL FOOD CENTER **เซลล์ชวนชิม**



บริษัท รอยัล ฟู้ด เซอร์วิส เซ็นเตอร์ จำกัด  
73 สุขุมวิทซอย 5 ถนนสุขุมวิท ลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230  
02 570 9903 02 5709771 แฟกซ์ 02 9079890  
086 4541554 081 68 22268 / 094 497 6800

[www.royalfoodcenter.com](http://www.royalfoodcenter.com)  
contact@royalfoodcenter.com

## รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

แขก 50 ท่านขึ้นไป 2 เบรค 1 กลางวัน ราคา 250 บาท/ท่าน

กรณี 1 เบรค 1 กลางวัน ราคา 220 บ./ท่าน

แขก 40 ท่านขึ้นไป 2 เบรค 1 กลางวัน ราคา 300 บาท/ท่าน

กรณี 1 เบรค 1 กลางวัน ราคา 270 บ./ท่าน

แขก 30 ท่านขึ้นไป 2 เบรค 1 กลางวัน ราคา 350 บาท/ท่าน

\*\* ราคาทั้งหมดยังไม่รวมค่าพาหนะและภาษีมูลค่าเพิ่ม

บริการ น้ำแข็ง + น้ำดื่ม และรายการอาหารสามารถปรับเปลี่ยนเมนูได้ตามความต้องการของลูกค้า

ช่วงเวลา	เมนู 1	เมนู 2	เมนู 3
อาหารว่างเช้า	แซนวิชไก่ และ ตะโก้เสวย ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	ครัวซองแอม และ พัฟทูน่า ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	มินิเบอร์เกอร์ไก่ และ พายีสัปะรด ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	พายไก่ และ เค้กผลไม้ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	ชิฟฟอนโบเตย และ พายไส้กรอก ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	เดนนิชพิชซ่า และ พายบลูเบอร์รี่ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1.แกงเขียวหวานปลากทราย 2.ไก่อบตัวแขกแครอท 3.ปลาทอดกรอบผัดเผ็ด 4.ผัดเห็ดหอมผักรวม 5.บัวลอยเผือกเสวยหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน	1.แกงมัสมั่นไก่ 2.หมูอบยอดผัก 3.ปลาทอดเปรี้ยวหวาน 4.น้ำพริกปลาร้า+เครื่องเคียง 5.ผลไม้รวม 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงกระหรี่ไก่ 2.ไข่คนกระเทียมพริกทอด 3.ผัดผักรวมเห็ดหอม 4.ยำใหญ่ 5.ทับทิมกรอบหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 4	เมนู 5	เมนู 6
อาหารว่างเช้า	แซนวิชไก่อบ และ แอแคล์ไส้ครีม ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	มินิเบอร์เกอร์ทูน่า และ เลเยอร์เค้ก ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	แซนวิชแฮม และ พายไส้ผักขม ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	พายหมูแดง และ แยมโรลโบเตย ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	ขนมปังไส้หมูแดงและพายบลูเบอร์รี่ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	ขนมปังไส้ถั่วแดง และ เค้กเนยสด ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1.แกงเผ็ดเป็ดย่าง 2.หน่อไม้ฝรั่งผัดแฮม 3.ไก่อบยอดผัก 4.ยำถั่วพลู 5.เต้าส่วนเม็ดบัวหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน	1.แกงส้มกุ้งชะอมทอด 2.หมูสับปั้นทอด 3.ผัดผักรวมข้าวไข่คนกระเทียม 4.ลาบไก่ + ผักสด 5.ไอศกรีมกะทิสดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงป่าปลากทราย 2.คะน้าปลาเค็ม / หมูกรอบ 3.ยำรวมมิตร 4.ข้าวมันส้มตำ + หมูหวาน 5.รวมมิตรกะทิสดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งโต๊ะด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก \*น้ำสมุนไพรมะลิ:น้ำตะไคร้,น้ำมะตูม,น้ำลำไย,น้ำกระเจี๊ยบ,น้ำเก๊กฮวย



## รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

ช่วงเวลา	เมนู 7	เมนู 8	เมนู 9
อาหารว่างเช้า	พายกะหรี่ปั๊ว และ ซิฟฟอนไบเคย ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	แซนวิชปูอัด และ พายลูกเกด ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	พายบลูเบอร์รี่ และ ขนมมัน ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	ขนมปังหน้าสลัดทูน่าและโรลส้ม ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	บราวนี่ และ ขนมปังไส้กรอก ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	แซนวิชหมูหยองและขนมชั้น ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1.แกงมัสมั่นเนื้อ 2.แกงจืดเกี่ยมฉายซี่โครงหมู 3.ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ 4.น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด/ทอด 5.ข้าวยำหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานหมู/ไก่ 2.ไก่สับปั้นทอด 3.ผัดผักรวมมิตร 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 หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	แซนวิชทูน่า และ พายสัปรด ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	มัฟฟินลูกเกด และ ขนมปังไส้ครีม ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	ข้าวเหนียวกระทงหน้าต่าง ๆ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	เค้กส้ม และ ขนมปังแอมสลด ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	บราวนี่ และ พายหมูแดง ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1.ถั่วลิสงกระพอง 2.แกงจืดมะระยัดไส้ 3.ไก่ทอดเปรี้ยวหวาน 4.ยำฮันนีมูน 5.ปากกิมไซ้เต้าหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเหลืองหน่อไม้ 2.ไก่อบตัวแขกแคโรท 3.ผัดบร็อกโคลี่กุ้งแฮม 4.หมูทอดกระเทียมพริกไทย 5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานไก่ 2.หมอบยอดผัก 3.คะน่าน้ำมันหอย 4.ยำวุ้นเส้นทรงเครื่อง 5.ข้าวเหนียวเปียกเผือกหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน

**หมายเหตุ :** ภายในงานจัดตกแต่งโต๊ะด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก \*น้ำสมุนไพรมะลิ: น้ำตะไคร้, น้ำมะตูม, น้ำลำไย, น้ำกระเจียว, น้ำเก๊กฮวย

### รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

ช่วงเวลา	เมนู 13	เมนู 14	เมนู 15
อาหารว่างเช้า	แซนวิชแสม และพายหมูแดง ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	ครัวซองไส้กรอก และ ขนมปุยฝ้าย ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	มินิเบอร์เกอร์ และ ชิฟฟอนเค้ก ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	เอแคลร์กาแฟ และ แยมโรลวานิลลา ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	พายบลูเบอร์รี่ และ ขนมปังป๊อปปี้ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	เดนิสพิชซ่า และ พัพพุลเบอร์รี่ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1.พะแนงไก่ 2.ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด 3.แกงจืดเห็ดเข็มทอง 4.น้ำพริกกุ้งสด + ผักสด / ทอด 5.สาหร่ายคั่วสุกหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.ซี่โครงย่าง 2.ปีกไก่เหล้าแดง 3.ผัดหน่อไม้กุ้งแสม 4.ลาบหมู + ผักสด 5.บัวลอยเผือกเสวยหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงป่าไก่ 2.ปลาทอดซอสมะนาว 3.น้ำพริกกะปิ 4.แกงจืดผักกาดขาวหมูสับ 5.ลอดช่องน้ำกะทิหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 16	เมนู 17	เมนู 18
อาหารว่างเช้า	ครัวซองแซนวิช และ วุ้นกะทิ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	แซนวิชแสม และ เค้กส้ม ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	ขนมปังไส้แสม และ ท็อปปิ้งเค้ก ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	ข้าวเหนียวกระทงหน้าต่าง ๆ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	พายลูกเกด และ ขนมปังไส้เนย ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	พายไก่ และ ขนมชั้น ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1.แกงคั่วสับปะรด 2.ไก่ผัดน้ำมันหอย 3.ผัดเผ็ดหมูป่าจ๋าแลง 4.หลนปูเค็ม + ผักสด 5.ครองแครงกะทิสดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.พะแนงเนื้อ/หมู/ไก่ 2.ปลาทอดเบปรี๊วหวาน 3.ทอดหมูปลาช่อน 4.แกงจืดเห็ดเข็มทอง 5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงส้มสามกษัตริย์ 2.ไก่สับปั้นทอด 3.คะน้าผัดหมูน้ำมันหอย 4.ยำหมูย่างทรงเครื่อง 5.แกงบัวช 2 เกลอหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน

หมายเหตุ : ภายในงานจัดตกแต่งโต๊ะด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก \*น้ำสมุนไพรมะลิ: น้ำตะไคร้, น้ำมะตูม, น้ำลำไย, น้ำกระเจียว, น้ำเก๊กฮวย

## รายการอาหารเพื่อการประชุมสัมมนา (Seminar Food Set)

ช่วงเวลา	เมนู 19	เมนู 20	เมนู 21
อาหารว่างเช้า	ครัวซองเนยสด และ แซนวิชทูน่า ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	พายสังขยา และ ขนมปังไส้กรอก ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	แซนวิชไก่ และ เอแคลร์ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	กะหรี่ปั๊บบ และ บราวนี่ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	เค้กเผือก และ ขนมตาล ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	ขนมปังสังขยา และ พายไก่ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1.แกงเผ็ดไก่หน่อไม้ 2.ไข่ลวกเขย 3.เต้าเจี้ยวหลน + ผักสด 4.ผัดเปรี้ยวหวานไก่ 5.ลอดช่องแดงไทยน้ำกะทิหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานหมูย่าง 2.ไข่พะโล้หมูเต้าหู้ 3.ผัดดอกกะหล่ำทะเล 4.ยำถั่วพลูกุ้ง 5.สาหร่ายคั่วเกลือหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน	1.แกงเผ็ดเปิดย่าง 2.ผัดผักสามสหายหมูกรอบ 3.ลาบไก่ 4.ทอดมันปลาทราย 5.ผลไม้หรือบัวลอยเผือก 6.ข้าวสวยหอมมะลิ
ช่วงเวลา	เมนู 22	เมนู 23	เมนู 24
อาหารว่างเช้า	แซนวิชไส้กรอก และ เค้กกาแฟ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	พายไส้กรอก และ โรลตีบ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	ขนมปังไส้แซลม และ คัพเค้กลูกเกด ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารว่างบ่าย	พายหมูแดง และ เค้กสตอเบอรี่ ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	พายลูกตาล และ ขนมปังทูน่าสลัด ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ	เค้กใบเตย และ พายหมูแดง ชา - กาแฟ - โอวัลติน หรือ น้ำสมุนไพรมะลิ
อาหารกลางวัน	1.ต้มจับฉ่าย 2.ปีกไก่ทอดเปรี้ยวหวาน 3.ปลาทอดราดพริก 4.แกงเผ็ดหมู 5.วุ้นมะพร้าวหน้าหอมหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน	1.แกงกระหรี่ไก่ 2.ซี่โครงหมูทอดกระเทียม 3.ห่อหมกหมูโหระพา 4.แกงจืดหน่อไม้เนื้อไก่ 5.กล้วยบวชชีหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ	1.แกงเขียวหวานปลาทราย 2.ไก่สับปั้นทอด 3.ผัดผักรวมมิตร 4.น้ำพริกกะปิ + ปลาทุทอด + ผักสด 5.ขนมไทยหลายชนิดหรือผลไม้ 6.ข้าวสวยหอมมะลิ + ขนมจีน

**หมายเหตุ :** ภายในงานจัดตกแต่งโต๊ะด้วยผ้าปูโต๊ะและดอกไม้ จัดเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในงานครบชุด และมีพนักงานบริการอำนวยความสะดวก น้ำสมุนไพรมะลิ, น้ำตะไคร้, น้ำมะตูม, น้ำลำไย, น้ำกระเจี๊ยบ, น้ำเก๊กฮวย



ROYAL FOOD CENTER **เชลล์ชวนชิม**



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

[www.royalfoodcenter.com](http://www.royalfoodcenter.com)  
contact@royalfoodcenter.com

### เมนูค็อกเทล ( Menu Cocktail )

หมวดที่ 1	หมวดที่ 2	หมวดที่ 3	หมวดที่ 4	หมวดที่ 5
1.แซนวิชไก่ 2.แซนวิชทูน่า 3.แซนวิชแฮม 4.มินิเบอร์เกอร์ไก่ 5.มินิเบอร์เกอร์แฮม 6.มินิเบอร์เกอร์ปลา 7.กริลแฮมชีส 8.คลับแซนวิช 9.โดนัทแซนวิช 10.ครัวซองแซนวิช	1.มาเบิลเค้ก 2.ชิฟฟอน 3.ทาร์ตผลไม้ 4.ทาร์ตไก่ 5.ทาร์ตสลัดปูอัด 6.เดนนิสหน้าต่าง ๆ 7.พายไส้ต่าง ๆ 8.เค้กจืด 9.ขนมไทยหลายชนิด 10.คัสตาดเค้ก	1.ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ 2.สาเกุไส้หมู 3.ขนมจีบไทย 4.ขนมจีบจีน 5.หมูย่างไสโซ 6.ปอเปี๊ยะสด 7.ก๋วยเตี๋ยวหลอด 8.จู้ยักววย 9.ปั้นสิบหนึ่งไส้ปลา 10.ซาลาเปา	1.หมูมันสำหรับย่าง 2.ปอเปี๊ยะทอด 3.ขนมปังหน้าหมู 4.เกี้ยวกุ้งทอด 5.ข้าวเกรียบกุ้ง 6.ขนมปังหน้ากุ้งงา 7.กระทู้พิซซ่าไก่ 8.ข้าวตังหน้าตั้ง 9.หมี่กรอบ 10.หอยจืดทอด	1.ยำแหลมข้าวทอด 2.เมี่ยงปลาทุ 3.เมี่ยงไก่ 4.มะม่วงน้ำปลาหวาน 5.ม้าฮ่อ 6.ยำเนื้อในผลแตงกวา 7.เมี่ยงลาวาข้าวตังทอด 8.สลัดค็อกเทล 9.ไส้กรอก - ปลาแฉม 10.ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
หมวดที่ 6	หมวดที่ 7	หมวดที่ 8	หมวดที่ 9	หมวดที่ 10
1.คานาเบ้หน้าไก่ 2.คานาเบ้หน้าแฮม 3.คานาเบ้หน้าไข่ต้ม 4.คานาเบ้หน้ากุ้ง 5.คานาเบ้หน้าไข่กุ้ง 6.คานาเบ้หน้าหมูหยอง 7.คานาเบ้หน้าคาเวียร์ 8.คานาเบ้ชีส 9.คานาเบ้ไก่กรอบ 10.ทูน่ามันคานาเบ้	1.ทอดมันกุ้ง 2.ทอดมันปลา 3.ทอดมันข้าวโพด 4.เผือกทอด 5.เต้าหู้ทอด 6.เทมปุระกุ้งและผัก 7.ไก่ชุบขนมปังป่น 8.ค่างคาวเผือก 9.ข้าวเม้าหมี 10.พันหอมกุ้ง	1.หมูสะเต๊ะ 2.ไก่สะเต๊ะ 3.เนื้อสะเต๊ะ 4.ไก่ห่อใบเตย 5.ไส้กรอกซอสบาบีคิว 6.หมูย่างขมิ้น 7.บาบีคิวไก่-ไส้กรอก 8.หมูห่อใบชะพลู 9.หอยแฉมลงกุ่มอบ 10.ขนมปังกระเทียม	1.ก๋วยเตี๋ยวมุดุน 2.ก๋วยเตี๋ยวมุดมยำ 3.ก๋วยเตี๋ยวกุ้ง 4.ก๋วยเตี๋ยวจืดหมู/เนื้อ 5.บะหมี่-เกี๊ยวมุดแดง 6.กระเพาะปลา 7.ซุปรสจวน 8.ข้าวซอยไก่ 9.ซุปรสจวน 10.เส้นจันทร์ผัดไทย	1.ชา - กาแฟ (ร้อน ) 2.ชา - กาแฟ (เย็น ) 3.น้ำอัดลม 4.น้ำเต้าหู้/น้ำข้าวโพด 5.น้ำสมุนไพร 6.น้ำส้ม 7.เต้าฮวยฟรุทสลัด 8.น้ำหวานโซดา 9.พินช์ 10.นมร้อน - เย็น

จำนวนแขก 50 ท่าน	จำนวนแขก 100 ท่าน
- อาหาร 8 อย่าง ราคา 220 บาทต่อท่าน	- อาหาร 8 อย่าง ราคา 200 บาทต่อท่าน
- อาหาร 10 อย่าง ราคา 270 บาทต่อท่าน	- อาหาร 10 อย่าง ราคา 240 บาทต่อท่าน
- อาหาร 12 อย่าง ราคา 320 บาทต่อท่าน	- อาหาร 12 อย่าง ราคา 280 บาทต่อท่าน
- อาหาร 15 อย่าง ราคา 370 บาทต่อท่าน	- อาหาร 15 อย่าง ราคา 320 บาทต่อท่าน
ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม	ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม

- \* ในงานจัดตกแต่งโต๊ะด้วยดอกไม้และผ้าปูโต๊ะสวยงาม
- \* เตรียมอุปกรณ์งาน ถ้วย ช้อน และแก้วน้ำ
- \* เครื่องดื่ม Soft Drink ท่านละ 30 -50 บ. ตลอดงาน
- \* มีพนักงานอำนวยความสะดวก
- \* ค่าพาหนะ 1,000 บาท ( คิดตามระยะทาง )
- \* ค่าบริการ 1,000 บาท
- \* จำนวน 2 รายการค็อกเทล = 1 รายการออกร้าน

### ใบเสนอราคาอาหารออกร้าน (Food Stall)

ราคา/ท่าน (บาท)	100 ท่าน	200 ท่าน
300	เลือกอาหาร 5 อย่าง	เลือกอาหาร 6 อย่าง
350	เลือกอาหาร 6 อย่าง	เลือกอาหาร 7 อย่าง

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม

หมวด : ข้าวแกงรอรอยัล ฟู้ดฯ	หมวด : กะทะร้อน	หมวด : ยำแซบ / อาหารอีสาน
1. ไช้พะโล้/แกงเขียวหวานไก่/น้ำพริกขี้หนู+ หมูหวาน+ ไช้เค็ม+ผัก 2. แกงไตปลา / แกงเหลือง / หมูคั่ว / แกงพริก ชี้โครงหมู 3. แกงฮังเล / น้ำพริกอ่อง - ผักสด / ขนมน้ำเงิน 4. สตูไก่ - หมู - เนื้อ / ไก่อบยอดผัก / แกงเผ็ดเปิดอย่าง	1. มักกะโรนีผัดแฮม / ไก่ 2. ผัดไทยกุ้งสด / วุ้นเส้นผัดไทย 3. ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ / บะหมี่คั่วไก่ 4. ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู / ทะเล 5. บะหมี่เซี่ยงไฮ้ 6. ยากิโงะ 7. โกยซี่หมีไก่ / กุ้ง 8. ข้าวผัดกุ้ง/ปู	1. ส้มตำไทย - ปู 2. ไก่ทอดน้ำจิ้ม - ข้าวเหนียว 3. ดัมพ์แซบซี่โครงหมูอ่อน 4. ตำมะม่วง - ตำแตง - ตำถั่ว 5. ลาบไก่ / ลาบหมู 6. หมูย่างน้ำตก 7. ยำต่าง ๆ 3 ชนิด 8. คอหมูย่างน้ำจิ้ม
หมวด : ก๋วยเตี๋ยว / ขนมน้ำเงิน	หมวด : อาหารจานเดียว	หมวด : ขนมหวาน - ไอศกรีม
1. ก๋วยเตี๋ยวหมูต้มยำเสียด 2. ก๋วยเตี๋ยวหมูน้ำตก / เนื้อน้ำตก 3. ก๋วยเตี๋ยวหมูตุ๋นลูกชิ้นหมู 4. ก๋วยเตี๋ยวลูกชิ้นปลา - เย็นตาโฟ 5. บะหมี่กึ่งยาวหมูแดง 6. ก๋วยจั๊บน้ำข้น 7. ก๋วยเตี๋ยวหลอด 8. ขนมน้ำเงิน / ปลา	1. ข้าวหมูแดง - หมูกรอบ / ข้าวขาหมู 2. ข้าวแกงกระหรี่เนื้อ/ไก่ 3. ข้าวหน้าหมูทอดญี่ปุ่น/ไก่ญี่ปุ่น 4. ข้าวมันไก่/ข้าวหน้าไก่เห็ดหอม 5. ข้าวหมกไก่ 6. ข้าวคั่วกุ้ง / ไก่ 7. กระเพาะปลา 8. ซุปเสฉวน	1. ขนมหวาน 5 ชนิด 2. บัวลอยเผือกเสวย 3. ครอบแครงกะทิสด 4. รวมมิตรหวานเย็น 8 ชนิด 5. เต้าทึงเย็น 6. สาเกแค้นคาปู 7. ทับทิมกรอบ / ซาหริ่ม 8. เต้าฮวยฟรุทสลัด

**กรณีต้องการสั่งเครื่องดื่ม**

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



ROYAL FOOD CENTER **เซลส์ขานนิม**



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

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

contact@royalfoodcenter.com

### เมนูอาหารเจ/ มังสวิรัต (Vegetarian)

แกงเผ็ด-ต้มยำ	ผัดเผ็ด-ยำ	ผัดจืด-แกงจืด	อาหารจานเดียว	ขนม-ของหวาน
1.แกงมัสมั่นเต้าหู้	1.ผัดขิงไก่เห็ดหูหนู	1.ทอดมันข้าวโพด	1.ก๋วยเตี๋ยวหลอด	1.กล้วยบัวชชิ
2.แกงเห็ดและผักหวาน	2.ผัดหน่อไม้ น้ำมันงา	2.กะหล่ำปลีทอดชีอิ้วขาว	2.ข้าวผัดหน้าเลียบเจ	2.กล้วยไข่เชื่อม
3.แกงเขียวหวานเห็ด	3.ผัดจับฉ่ายแห้ง	3.แกงจืดเห็ดสองกษัตริย์	3.ข้าวมันเห็ดย่าง	3.กล้วยทอดไอโซเจ
4.แกงหน่อไม้กับย่านาง	4.ผัดพริกขิง	4.แกงจืดมังกรคาบแก้ว	4.ข้าวมันส้มตำไทย	4.กล้วยแขกเจ
5.แกงคั่วสัปะรดถั่ว	5.ผัดมะเขือยาวกับพริก	5.แกงจืดเต้าหู้ใบตำลึง	5.ข้าวผัดทรงเครื่อง	5.กล้วยแขกงา
6.แกงส้มมะละกอ	6.ผัดเผ็ดหน่อไม้	6.แกงจืดมะระยัดไส้	6.สลัดผักทอด-ผักสด	6.ขนมถั่วแปบ
7.แกงกะหรี่มันเทศ	7.พะโล้หมี่กึ่งเห็ดหอม	7.แกงจืดหัวไชโป้วลิสง	7.สปาเก็ตตี้ชีมาเจ	7.ขนมกล้วย
8.แกงอั้งเลเต้าหู้	8.พลาเห็ดเจ	8.ผัดกัสน้ำแดง	8.สปาเก็ตตี้สปาเก็ตตี้ ซอสเห็ด	8.ขนมมัน
9.แกงไตปลา	9.ยำถั่วพูโปรตีนเกษตร	9.ผัดโหงวงก้วย	9.ส้มตำไทยข้าวมัน	9.ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด
10.แกงคั่วหน่อไม้ดอง	10.ยำหัวปลีเห็ดฟาง	10.ผัดกาดขาวน้ำแดง	10.ส้มตำผลไม้	10.ข้าวเหนียวถั่วดำ
11.แกงคั่วผักบุ้ง	11.ยำเต้าหู้กับผักสามสี	11.ผัดวุ้นเส้นเห็ดหูหนู	11.ผัดไทย	11.ซ่าหริ่ม
12.แกงเผ็ดฟักทอง	12.ยำผักบุ้งกรอบ	12.ผัดผักรวมเห็ดหอม	12.ผัดหมี่ซั่ว	12.บวดข้าวโพด
13.แกงเลียงนพเก้า	13.ยำผลไม้ทอดกรอบ	13.ผัดเปรี้ยวหวานลูกชิ้นกุ้ง	13.โกยชีหมี	13.บวดมันสำปะหลัง
14.แกงป่าผักรวม	14.ยำแตงกวา	14.ตุ๋นกะหล่ำปลีเห็ดหอม	14.ยาภิโษบะเห็ดหอม	14.บัวลอยเผือก
15.แกงส้มผักรวม	15.ยำเห็ดไข่ปลาเทียม	15.ตุ๋นหน่อไม้	15.หมี่กะทิ	15.บัวลอยสามสี
16.แกงกะหรี่-อาจาด	16.ยำมะเขือยาว	16.ต้มจับฉ่าย	16.หมี่มั่งสะ	16.ปลากริมแขก
17.แกงคั่วฟักเขียวหมี่กึ่ง	17.ยำวุ้นเส้นทรงเครื่อง	17.ต้มส้มลับปะรดขิงฝอย	17.เกี้ยวกรอบราดหน้า	17.ปลากริมไข่เต่า
18.น้ำพริกเต้าหู้ยี้	18.ยำเห็ดหิมะผัดโปรตีน เกษตรโรบกระเพรา	18.เต้าหู้ทอดลูกเขย	18.เส้นหมี่ผัดพริกเผา	18.ทับทิมกรอบ
19.ต้มข่ายอดมะพร้าว	19.น้ำตกเห็ด	19.เห็ดเข็มทองทอด ซอสมะขาม	19.เส้นหมี่ผัดชีอิ้ว	19.ฟักทองแกงบวด
20.ต้มยำหัวปลี	20.ส้มตำเห็ด	20.หมี่กรอบฟองเต้าหู้	20.เส้นใหญ่ราดหน้า	20.ลอดช่องสิงคโปร์
21.ต้มกะทิสายบัว	21.หลนเต้าหู้ยี้	21.ห่อหมกเห็ด	21.ขนมผัดกาด	21.ลอดช่องแดงไทย
22.ต้มกะทิวุ้นเส้น	22.ลาบเจ	22.ห่อหมกหน่อไม้	22.ขนมจีนน้ำพริก	22.เต้าฮวยฟรุตสลัด
23.ต้มยำสามเห็ด	23.ลาบเต้าหู้	23.วุ้นเส้นผัดชะอม	23.ขนมจีนน้ำยา	23.แกงบวดสองเกลอ
24.ต้มกะทิขานูน	24.เต้าเจี้ยวหลน-ผักสด	24.ซูชิผัก	24.ขนมหน่อไม้	24.วุ้นกะทิ
25.ต้มกะทิหน่อไม้ดอง		25.สตูผัก	25.ขนมเผือก	25.เต้าทึงเย็น
			26.ขนมใส่ข้าวเหนียว	26.รวมมิตรกะทิ
			27.ขนมจีนชวาน้ำเจ	27.รวมมิตรหวานเย็น
			28.ฟักทองย่างและผักโขม	
			29.พะหมีแห้งต้มยำเห็ด	

- รับผิดชอบ 50 ท่านขึ้นไป ราคาท่านละ 200.- บาท ประกอบด้วย อาหารคาว 5 รายการ และขนมหวาน หรือ ผลไม้
- บริการน้ำดื่มน้ำแข็ง ตลอดงาน
- ราคานี้รวมการให้บริการจากพนักงานซึ่งจะอำนวยความสะดวก
- ค่าบริการพาหนะ เริ่มต้นที่ 1,000 บาท / เที่ยว

### อาหารโต๊ะไทย (Thai set menu)

ราคา 3,000 บาท /โต๊ะ

เมนูที่ 1	เมนูที่ 2	เมนูที่ 3
1.ข้าวตังหน้าตั้ง	1.ส้มตำกรอบทะเล	1.ปอเปี๊ยะญวนทอด
2.แกงส้มกุ้งชะอมทอด	2.แกงเขียวหวานเนื้อ - โรตีส	2.ยำวุ้นเส้นทะเล
3.คอกหมูย่าง + น้ำจิ้มแจ่ว	3.ปีกไก่ทอดสมุนไพร	3.ปีกไก่ทอดสมุนไพร
4.ยำผักบุ้งกุ้งกรอบ	4.ยำถั่วพลูลูทรงเครื่อง	4.ผัดเผ็ดไก่พริกไทยอ่อน
5.ปลาช่อนลนยสวน	5.ปลาทอดราดพริกสามรส	5.ต้มแซ่บเอ็นหมู
6.ข้าวผัดไข่ / ข้าวสวย	6.ข้าวผัดทรงเครื่อง / ข้าวสวย	6.ข้าวผัดกระเทียม / ข้าวสวย
7.ขนมไทยรวม	7.สาकुแคนตาลูป	7.ลอดช่อง-แดงไทยน้ำกะทิ
8.ผลไม้รวม	8.ผลไม้รวม	8.ผลไม้รวม
9.ชาจีนร้อน	9.ชาจีนร้อน	9.ชาจีนร้อน

ราคา 4,000 บาท /โต๊ะ

เมนูที่ 1	เมนูที่ 2	เมนูที่ 3
1.ถุกทอง	1.ขนมปังหน้ากุ้งโรยงา	1.หมี่กรอบกุ้งทอด
2.สลัดผัก-สลัดไข่-มันบด	2.กุ้งทอด- สลัดผลไม้	2.หมูทอดกระเทียมพริกไทย
3.แกงมัสมั่นเนื้อ / ไก่	3.ถุกี่ปลากะพง	3.แกงส้มกุ้งชะอมทอด
4.ผัดผักรวม	4.ผัดผักรวม	4.ผัดผักรวม
5.ทอดมันปลากราย	5.ไก่/หมูอบถั่วแขกแครอท	5.สตูไก่ / หมู
6.น้ำพริกกุ้งสด+ผักสด-ผักทอด	6. ปลาทอดแดดเดียว+ยำมะม่วง	6.น้ำพริกอ่อง+ แคปหมู+ผักสด
7.ยำไส้กรอกรมควัน	7.ยำรวมมิตรทะเล	7.ยำปลาดุกฟู
8.ต้มยำรวมมิตรทะเล / กุ้ง	8.ซี่โครงหมู / ไก่ ตุ่นยาจีน	8.ซี่โครงหมูตุ๋นมะระเห็ดหอม
9.บัวลอยเผือกเสวย	9.ทับทิมกรอบ + ชาหริ่ม	9.ข้าวเหนียวเปียกไข่หวาน
10.ข้าวสวยหอมมะลิ	10.ข้าวสวยหอมมะลิ	10.ข้าวสวยหอมมะลิ

- ราคาสำหรับแขก 20 โต๊ะ ขึ้นไป ( ถ้าต่ำกว่า 20 โต๊ะ ต้องชำระเพิ่มโต๊ะละ 500 บาท )
- สามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้
- ค่าเครื่องดื่ม ( น้ำอัดลม, น้ำแข็ง, น้ำดื่ม ) ราคาท่านละ 50 บาท
- ยืนยันการสั่งอาหารโดยการจ่ายเงินมัดจำล่วงหน้า 30% ของค่าใช้จ่ายทางร้านจะทำสัญญาและออกไปเสิร์ฟให้
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและ ค่าพาหนะ / ค่าบริการ

## เมนูอาหารโ้ะจลน ราคาอาหารโ้ะจลน 3,000 บาท

C-1	C-2
1.ข้าวเกรลยบกุง-น้ําพรลคเผา 2.ออเดฟ 5 อย่าง (กระเพาะปลาผัดแหง/ล้ํกรอกซอสบาบลคว/หมูแสม/ไขเยลยวม้า/ขนมจลบ) 3.ซุบไก่เส้นเห็ดขลมทอง 4.กุงอบวุ้นเส้น 5.ผัดโห่งว้ก้วย 6.ปลากะพง(นลंगบว้ย/นลंगซล้ว) 7.ไก่ตุ๋นเห็ดหอมเครลองยาจลน 8.ผัดหมีฮองกง 9.แปะก้วยรวมมลทร 10.น้ําแจงน้ําค้ม	1.ข้าวเกรลยบกุง-น้ําพรลคเผา 2.ออเดฟ 5 อย่าง(กระเพาะปลาผัดแหง/ล้ํกรอกซอสบาบลคว/หมูแสม/ไขเยลยวม้า/ขนมจลบ) 3.ซุบเสฉวนและเนลปู 4.กุงทอดครลมสลัด 5.ย้าสามกรอบ 6.ปลากะพงราดพรลค 3 รลส 7.ซล้โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม 8.ข้าวห่อใบบ้ว 9.ข้าวเหนลยวเผือกแปะก้วย 10. น้ําแจงน้ําค้ม
C-3	C-4
1.ข้าวเกรลยบกุง-น้ําพรลคเผา 2.ออเดฟ 5 อย่าง กระเพาะปลาผัดแหง/ล้ํกรอกซอสบาบลคว/หมูแสม/ไขเยลยวม้า/ขนมจลบ 3.ซุบปูลรสจลัด 4.กุงนลंगกระเทลยม 5.ย้ารวมมลทรทะเล 6.ปลาซาบะย่างซล้ว 7.แกงจลัดปลาหมลกสอดล้ํหมูส้บ 8.ข้าวผัดปู 9.เด้าทลंगและรากบ้ว 10. น้ําแจงน้ําค้ม	1.ข้าวเกรลยบกุง-น้ําพรลคเผา 2.ออเดฟ 5 อย่าง (กระเพาะปลาผัดแหง/ล้ํกรอกซอสบาบลคว/ หมูแสม/ไขเยลยวม้า/ขนมจลบ) 3.ซุบแสม 4.สลัดปลาทลพย้ทอด 5.ลูกขลนกุงเห็ดหอมยอดผัก 6.ปลาช่อนลยสวน 7.เปล็ดตุ๋นมะนาวดอง 8.ผัดหมีฮกเกลยน 9.เผือกหลมะ 10. น้ําแจงน้ําค้ม

### หมายเหตุ

- ราคาสำหรับแขก 20 โ้ะจลนขึ้นไป ( ถ้ําค้กว่า 20 โ้ะจลน ดองซ้ําระเปลมโ้ะจลนละ 500 บาท)
- สามารถเปลลยนเปลงรายการอาหารได้
- ค้ําเครลองค้ม (น้ําอ้ดลลม,โซดา ) ราคาท้ําละ 50 บาท
- เจลนมัดจ้ําล่วงหน้า 30%ของค้ําใช้จ้ํายทางร้ําจะท้ําสัญญาและออกใบเสรลจให้
- ราคาน้ํยงไม่รวมภาลษลมูลค้ําเปลมและค้ําพาหนะ



**ราคาอาหารโต๊ะจีน 4,000 บาท**

D-1	D-2
1.ข้าวเกรียบกุ้ง-น้ำพริกเผา 2.ออเดิฟ 5 อย่าง (กระเพาะปลาผัดแห้ง/ไส้กรอกซอสบาบีคิว/หมูแฮม/ไขเยี่ยวม้า/ขนมจีบจีน) 3.ซุปละฉวนน้ำแดงเนื้อปู 4.ปอเปี๊ยะสวรรค์ 5.สี่สหายน้ำแดง 6.ปลาจระเม็ดหนึ่งบิว 7.เปิด่างหนังกรอบ 8.ต้มยำกุ้งใหญ่ 9.ข้าวผัดทะเล 10.โอ้วนี้แปะก๊วย	1.ข้าวเกรียบกุ้ง-น้ำพริกเผา 2.ออเดิฟ 5 อย่าง(กระเพาะปลาผัดแห้ง/ไส้กรอกซอสบาบีคิว/หมูแฮม/ไขเยี่ยวม้า/ขนมจีบจีน) 3.ซุปละฉวนน้ำแดงเนื้อปู 4.หน่อไม้ฝรั่งราดมันปู 5.ปลาเก๋า 3 รส 6.เปิดัดใส่เกล็ด 7.สี่สหายไฟ 8.แฮก้นทอด 9.ข้าวอบเผือก 10.บัวลอยน้ำขิง
D-3	D-4
1.ข้าวเกรียบกุ้ง-น้ำพริกเผา 2.ออเดิฟ 5 อย่างกระเพาะปลาผัดแห้ง/ไส้กรอกซอสบาบีคิว/หมูแฮม/ไขเยี่ยวม้า/ขนมจีบจีน 3.ซุปละฉวนน้ำแดงเนื้อปู 4.สลัดกุ้งทอดและผลไม้ 5.ผักกาดทอดสาหร่ายน้ำแดง 6.ปลากระพงหนึ่งมะนาว 7.เปิดอบซอสส้ม 8.ไก่ไทยตุ๋นเยื่อไม้ 9.หม้ออบหมูซี่อิ้ว-เนื้อปู 10.แปะก๊วยนมสด	1.ข้าวเกรียบกุ้ง-น้ำพริกเผา 2.ออเดิฟ 5 อย่าง(กระเพาะปลาผัดแห้ง/ไส้กรอกซอสบาบีคิว/หมูแฮม/ไขเยี่ยวม้า/ขนมจีบจีน) 3.ซุปละฉวนน้ำแดงเนื้อปู 4.ไก่ทอดซอสมะนาว 5.เต้าหู้ราดซอสทรงเครื่อง 6.ปลากระพงหนึ่งบิว 7.เปิดอบยอดผัก 8.เห็ดหูหนูขาวตุ๋นอกไก่-ไข่นก 9.ข้าวผัดทรงเครื่อง 10.สาหร่ายแคนตาลูป

**หมายเหตุ**

- ราคาสำหรับแขก 20 โต๊ะ ขึ้นไป ( ถ้าต่ำกว่า 20 โต๊ะ ต้องชำระเพิ่มโต๊ะละ 500 บาท)
- สามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้
- ค่าเครื่องต้ม (น้ำอัดลม,โซดา ) ท่านละ 50 บาท
- เงินมัดจำล่วงหน้า 30% ของค่าใช้จ่ายทางร้านจะทำสัญญาและออกใบเสร็จให้
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าพาหนะ / ค่าบริการ

**ราคาอาหารโต๊ะจีน 5,000 บาท**

E-1	E-2
1.ข้าวเกรียบกุ้ง-น้ำพริกเผา 2.ออเดิร์ฟ 5 อย่าง(กระเพาะปลาผัดแห้ง/ไส้กรอกซอสบาบีคิว/หมูแฮม/ไข่เยี่ยวม้า/ขนมจีบจีน) 3.ซุปละฉวนน้ำแดงเนื้อปู 4.เป็ดย่างหนังกรอบ 5.ไก่แซ่เหล้า 6.กุ้งกุลาดำอบเกลือ 7.ปลากระพงนึ่งบ๊วย 8.หมี่อบหมูซีอิ๊ว 9.ข้าวผัดปู - กุนเชียง 10.ไก่ตุ๋นยาจีน 11.ข้าวเหนียวเผือกแปะก๊วย 12.น้ำดื่ม น้ำแข็ง	1.ข้าวเกรียบกุ้ง-น้ำพริกเผา 2.ออเดิร์ฟ 5 อย่าง(กระเพาะปลาผัดแห้ง/ไส้กรอกซอสบาบีคิว/หมูแฮม/ไข่เยี่ยวม้า/ขนมจีบจีน) 3.ซุปละฉวนน้ำแดงเนื้อปู 4.เป็ดยัดไส้เกลือ 5.ไก่อบซีอิ๊ว 6.กุ้งกุลาดำนึ่งกระเทียม 7.ปลากระพงนึ่งมะนาว 8.หมี่ฮ่องกง 9.ข้าวอบหน้าเสียบ 10.ไก่ตุ๋นยาจีน 11.แปะก๊วยตุ๋นนมสด 12. น้ำดื่ม น้ำแข็ง
E-3	E-4
1.ข้าวเกรียบกุ้ง-น้ำพริกเผา 2.ออเดิร์ฟ 5 อย่าง(กระเพาะปลาผัดแห้ง/ไส้กรอกซอสบาบีคิว/หมูแฮม/ไข่เยี่ยวม้า/ขนมจีบจีน) 3.ซุปละฉวนน้ำแดงเนื้อปู 4.ไก่ผัดเม็ดมะม่วง 5.กุ้งนึ่งกระเทียมโทน 6.เป็ดอบซอสส้ม 7.ปลาเก๋าสามรส 8.โกยซี่หมูแฮม 9.สามเซียนตุ๋นบ๊วย 10.ข้าวห่อใบบัว 11.แปะก๊วยเต้าฮวยทรงเครื่อง 12.น้ำดื่ม น้ำแข็ง	1.ข้าวเกรียบกุ้ง-น้ำพริกเผา 2.ออเดิร์ฟ 5 อย่าง(กระเพาะปลาผัดแห้ง/ไส้กรอกซอสบาบีคิว/หมูแฮม/ไข่เยี่ยวม้า/ขนมจีบจีน) 3.ซุปละฉวนน้ำแดงเนื้อปู 4.ขาหมูทอดกรอบ+มันอบ+ผักดอง 5.กุ้ง-ปลาหมึกผัดพริกเสฉวน 6.ยำกระเพาะปลากรอบเม็ดมะม่วง 7.ปลากระพงนึ่งเต้าซี่ 8.หมี่ฮกเกี้ยน 9. ไก่ตุ๋นยาจีน 10.ข้าวผัดกุนเชียง-หมูแดง 11.ลูกบัวแปะก๊วย 12. น้ำดื่ม น้ำแข็ง

**หมายเหตุ**

- ราคาสำหรับแขก 20 โต๊ะ ขึ้นไป ( ถ้าต่ำกว่า 20 โต๊ะ ต้องชำระเพิ่มโต๊ะละ 500 บาท)
- สามารถเปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้
- ค่าเครื่องดื่ม (น้ำอัดลม, โซดา, น้ำแข็ง, น้ำดื่ม) ราคาท่านละ 50 บาท
- เงินมัดจำล่วงหน้า 30% ของค่าใช้จ่ายทางร้านจะทำสัญญาและออกใบเสร็จให้
- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าพาหนะ

### เมนูอาหารกล่อง (Food Box & Snack Box)

ราคาอาหารกล่อง 60. บาท Food Box
ข้าวสวย + กระเพราไก่ / กระเพราหมูสับ + ไข่ดาว
ข้าวสวย + ผัดพริกขิงไก่ / หมู + หมูสับปั้นทอด
ข้าวสวย + ผัดพริกขิงปลากระพง+หมูสับปั้นทอด
ข้าวสวย + ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด + กุนเชียงทอด
ข้าวสวย + ปลาทอดราดพริกสามรส + กุนเชียงทอด
ข้าวสวย + หมูผัดซีอิ๊ว + ทอดมันปลากราย
ข้าวสวย + หมู/ไก่ผัดขิงฝอย + ทอดมันข้าวโพด
ข้าวสวย + หมูอบ+ ไข่ดาวกรอบ
ข้าวสวย + ไก่ปิ้งนึ่ง + ทอดมันกุ้ง
ข้าวสวย + ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว + ไข่เค็ม
ข้าวสวย + ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน + หมูแดดเดียว
ข้าวสวย + หมูทอดเปรี้ยวหวาน + ทอดมันข้าวโพด
ข้าวสวย + พะแนงไก่ + ไข่ต้ม
ข้าวสวย + พะแนงหมู + กุนเชียงทอด
มักกะโรนีไก่อบ
ผัดหมีเขียงไข่
ผัดซีอิ๊วหมู / ไก่



อาหารว่าง 50. บาท Snack Box
พายไก่ + แยมโรล + น้ำส้ม
แซนวิชไก่ + เค้กเลเยอร์ + น้ำส้ม
มินิเบเกอร์แสม + เค้กส้ม + น้ำแอปเปิ้ล
ครัวซองเนยสด + ฟรุตเค้ก + น้ำขิง
ขนมปังแสมสลัด + พายผลไม้ + น้ำแอปเปิ้ล
พายทูน่า + ขนมปุยฝ้าย + น้ำองุ่น
พายหมูแดง + บราวนี่ + น้ำเก๊กฮวย
บราวนี่ + ทาร์ตผลไม้ + ชามะนาว



ราคากล่องละ 50 บาท



ราคากล่องละ 95 บาท

ราคากล่องละ 95.- บาท
ข้าวสวย + กุ้งผัดพริกสด + หมูกระเทียมพริกไทย + ขนมกล้วย
ข้าวสวย + ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด + ไก่เบเกอร์ + ขนมปังทอง
ข้าวสวย + ผัดเผ็ดไก่ + ไข่เค็มห่อหมู + วุ้นผลไม้
ข้าวสวย + หมูผัดน้ำพริกเผา + ไก่ญี่ปุ่น + เม็ดขนุน
ข้าวสวย + พะแนงไก่ + ไข่ดาวกรอบ + ขนมชั้นใบเตย
ข้าวสวย + ปลาทอดเปรี้ยวหวาน + ไก่สับปั้นทอด + เลเยอร์เค้ก
ข้าวสวย + ผัดแห้งเขี้ยวหวานปลากราย + ผักย่างเนย+ เต้าฮวยฟรุตสลัด
ข้าวสวย + ไก่ผัดขิงฝอย + ทอดมันกุ้ง + เค้กกาแฟหน้าแยม
ข้าวสวย + หมูผัดซีอิ๊ว + ทอดมันปลากราย + ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
ข้าวสวย + หมูทอดเปรี้ยวหวาน + ไก่เส้นโรยงา + ลูกชุบ
ข้าวผัดน้ำพริกกุ้งสด / ไข่เค็ม / กุนเชียงทอด + บาร์เฟือก
ข้าวผัดน้ำพริกปลาร้า / ไข่เค็ม / หมูหวาน ผักสด + เจาก๊วยและวุ้น

### Special Menu : Food Box & Lunch Box

No.	Special Menu 120. Baht/Box	No.	Special Menu 150. Baht/Box
1.	ข้าวอบกุนเชียง + ขนมไทยรวม	1.	ข้าวผัดอเมริกัน - ไส้กรอกทอด - น่องไก่ทอด - ไข่ดาว + วุ้นใบเตย
2.	ข้าวสวย + หมูสโตรกานอฟ + ไข่ดาว + วุ้นใบเตย	2.	ข้าวผัดหน้าเลียบ + ขนมจีบกุ้ง สลัดไข่ต้ม + เต้าฮวยฟรุ้ตสลัด
3.	ข้าวสวย + เนื้อสโตรกานอฟ + ไข่ดาว + เต้าฮวยฟรุ้ตสลัด	3.	ผัดไทยกุ้งสด + ปอเปี๊ยะทอด สลัดผัก + โรลส้ม
4.	ข้าวสวย + ผัดเผ็ดทะเลพริกไทยอ่อน + ไข่สก็อต + โรลวนิลา	4.	พาสต้าครีมซอสเห็ด + ไส้กรอกทอด + วุ้นผลไม้
5.	ข้าวสวย + หมูอบ + ไส้กรอกทอด + กลัวยไข่เชื่อม	5.	ข้าว + มัสมั่นไก่ + หมูซี่อ้าว ผักย่าง บรราวนี้
6.	สปาเก็ตตี้ทูน่าพริกชี้หู	6.	ข้าวผัดกุ้ง + ไข่เค็มห่อหมู + เค้กผลไม้
7.	ข้าวหน้าหมูทอด + ไข่ดาว + มันเชื่อม	7.	ข้าวผัดน้ำพริกมะขาม - ปลาสดกรอบ + ถุงทอง + โรลใบเตย
8.	ข้าวหน้าไก่ + ไข่ดาว + ขนมข้าวโพด	8.	ข้าวพะแนงเนื้อ + ปีกไก่ทอดสมุนไพร + วุ้นลูกชุบ
9.	ข้าวผัดอเมริกัน + ไข่ดาว + ไส้กรอกทอด + ข้าวเหนียว	9.	ข้าวแกงหมู หรือเนื้อพริกชี้หู + ไก่ย่างตะไคร้ + ขนมไทยรวม
10.	ข้าวสวย + ผัดเขียวหวานกุ้ง + หมูสับปั้นทอด + ท็อฟฟี่เค้ก	10.	ข้าวสะเต็กหมู + ไส้กรอกทอด + ผลไม้ + พุทราเชื่อม
11.	ข้าวสวย + ปลากระพงเจียน + ทอดมันกุ้ง + บรราวนี้	11.	ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู ไข่เค็ม หมูหวานผักสด + ขนมชั้น
12.	ข้าวสวย + หมูเกาหลี + ผัดผักรวม + ขนมกล้วย	12.	ข้าวผัดกุ้ง ไข่ดาวทรงเครื่อง ขนมจีบปู + ขนมมัน
13.	ข้าวสวย + เนื้อเกาหลี + ผัดผักรวม + วุ้นกาแฟ	13.	ผัดซี่อ้าวทะเล ปีกไก่อบซอสพริก ลูกชิ้นกุ้งทอด + เต้าฮวยฟรุ้ตสลัด
14.	ผัดไทยกุ้งสด + ปอเปี๊ยะทอด + ข้าวเหนียวแก้ว	14.	พาสต้าซอสไก่ + ขนมปังกระเทียม น่องไก่ทอด + ผอยทอง ทองหยอด
15.	มักกะโรนีผัดไวท์ซอสกับแฮม + โรลส้ม	15.	กัวยเตี๋ยวลูกไก่กุ้ง สลัดผัก ปอเปี๊ยะทอด + วุ้นผอยทอง

