

## ประเภทแซนวิช และ คานาเป้

- |                                 |                           |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1..... แซมกับแอสพาราแก๊สคานาเป้ | 11..... แซนวิชไก่         |
| 2..... แซมคานาเป้               | 12..... แซนวิชแฮม         |
| 3..... ไก่คานาเป้               | 13..... แซนวิชผัก         |
| 4..... ทูน่าคานาเป้             | 14..... แซนวิชชีส         |
| 5..... เบอร์เกอร์คานาเป้        | 15..... แซนวิชสามรส       |
| 6..... ดับไก่บดคานาเป้          | 16..... แซนวิชทูน่า       |
| 7..... แซมและชีสคานาเป้         | 17..... แซนวิชปู้อัด      |
| 8..... ไข่ปลาการ์เวียคานาเป้    | 18..... แซนวิชข้าวโพด     |
| 9..... คานาเป้หน้ากุ้ง          | 19..... มินิเบอร์เกอร์ไก่ |
| 10..... คานาเป้หน้าปู้อัด       | 20..... มินิเบอร์เกอร์หมู |
|                                 | 21..... แครกเกอร์ทูน่า    |

# ประเภทอาหารคาว

(1)

- 1..... เบคอนห่อไส้กรอก
- 2..... เบคอนห่อไส้กรอกซอสบาบิคิว
- 3..... ไส้กรอกทอด
- 4..... ทิวลิปไก่ทอด
- 5..... แซนวิชโรลทอด
- 6..... ไก่สะเต๊ะ - ขนมปังปิ้ง
- 7..... หมูสะเต๊ะ - ขนมปังปิ้ง
- 8..... เนื้อสะเต๊ะ
- 9..... มินิพิซซ่า
- 10..... ซาโมซ่าไส้ไก่
- 11..... ปั่นขลิบทอด
- 12..... ขนมก้วยซ่าย
- 13..... ขนมจีบ
- 14..... ฮะเก๋า
- 15..... ข้าวเกรียบกุ้ง / น้ำพริกเผา
- 16..... มันฝรั่งทอด
- 17..... ถั่วทอดสีรส
- 18..... บาบิคิวไก่
- 19..... บาบิคิวหมู
- 10..... ซาโมซ่าไส้ไก่
- 11..... ปั่นขลิบทอด
- 12..... ขนมก้วยซ่าย
- 13..... ขนมจีบ
- 14..... ฮะเก๋า
- 15..... ข้าวเกรียบกุ้ง / น้ำพริกเผา
- 16..... มันฝรั่งทอด
- 17..... ถั่วทอดสีรส
- 18..... บาบิคิวไก่
- 19..... บาบิคิวหมู
- 20..... บาบิคิวทะเล
- 21..... บาบิคิวกุ้ง
- 22..... ปาเต้หมู
- 23..... พายไก่
- 24..... ไส้กรอกโรล
- 25..... เดนิชไส้กรอก
- 26..... ลูกชิ้นปิ้งราดซอส
- 27..... ไก่ย่างเสียบไม้ญี่ปุ่น
- 28..... ปลาซุขขนมปังทอด
- 29..... บาเยียร์เฟือก
- 30..... เฟือกทรงเครื่อง
- 31..... มันทรงเครื่อง
- 32..... ก๋วยเตี่ยวหลอด
- 33..... ก๋วยเตี่ยวห่อไส้
- 34..... เมี่ยงก๋วยเตี่ยว
- 35..... เมี่ยงก๋วยเตี่ยวเปิด
- 36..... เมี่ยงคะน้า
- 37..... เมี่ยงปลาทุ
- 38..... เมี่ยงคำ
- 29..... บาเยียร์เฟือก
- 30..... เฟือกทรงเครื่อง
- 31..... มันทรงเครื่อง
- 32..... ก๋วยเตี่ยวหลอด
- 33..... ก๋วยเตี่ยวห่อไส้
- 34..... เมี่ยงก๋วยเตี่ยว
- 35..... เมี่ยงก๋วยเตี่ยวเปิด
- 36..... เมี่ยงคะน้า
- 37..... เมี่ยงปลาทุ
- 38..... เมี่ยงคำ

# ประเภทอาหารคาว

(2)

- 1..... ทอดมันลูกชิ้นปลา
- 2..... ทอดมันพันตะไคร้
- 3..... ทอดมันข้าวโพด
- 4..... ทอดมันกุ้ง
- 5..... ปอเปี๊ยะเสวย
- 6..... ปอเปี๊ยะญวนทอด
- 7..... ปอเปี๊ยะปูเวียดนาม
- 8..... ปอเปี๊ยะสด
- 9..... ข้าวตังหน้าตั้ง
- 10..... ข้าวตัง-แกงไก่
- 11..... ข้าวตัง-แกงเนื้อ
- 12..... ข้าวตังหมูหยอง
- 13..... เกี้ยวกรอบรวมมิตร
- 14..... เกี้ยวห่อกุ้ง
- 15..... กระทงทอง
- 16..... ถุงเงินถุงทอง
- 17..... ปีกไก่ทอด
- 18..... หมี่กรอบกระทง
- 19..... หมี่กรอบส้มซ่า
- 20..... หมี่กรอบ
- 21..... ซ่อม่วง
- 22..... บั๊นลืบ
- 23..... สาคุไส้หมู
- 24..... ข้าวเกรียบปากหม้อ
- 25..... ขนมปังหน้าหมู
- 26..... ขนมปังปูจ๋า
- 27..... ลาบหมู
- 28..... ลาบไก่
- 29..... ยำส้มโอ
- 30..... ยำหมูย่างคะน้า
- 31..... ยำสลัดปูอัด
- 32..... ยำแดงญี่ปุ่น
- 33..... ยำกุ้งแก้ว
- 34..... ยำหมูยอ
- 35..... ยำแหนมสด
- 36..... ไส้กรอกอีสาน
- 37..... เต้าหู้ชุบขนมปังทอด
- 38..... เต้าหู้ทอด
- 39..... ซาลาเปาไส้หมูแดง
- 40..... ซาลาเปาไส้ครีม
- 41..... ซีซาร์สลัด
- 42..... สลัดทูน่า
- 43..... สลัดไก่
- 44..... สลัดไก่รมควัน
- 45..... สลัดแฮม
- 46..... สลัดมันฝรั่ง
- 47..... สลัดผักรวมมิตร
- 48..... โคลล์คัทและสลัดผัก
- 49..... สลัดไส้กรอก

## เมนูพิเศษ

- 1..... ข้าวห่อสาหร่ายไส้ต่าง ๆ
- 2..... ข้าวปั้นหน้าต่าง ๆ
- 3..... นัซโซ่ชีส
- 4..... เม็กซิกันดิป
- 5..... ลาซานย่า
- 6..... หอยลายอบเนยกระเทียม
- 7..... ปลาหมึกทอด + ทาร์ตาร์ซอส
- 8..... ปีกไก่ทอดตะไคร้
- 9..... โวโลวองครีมซอสเห็ด
- 10..... ขาหมู หมั่นโถ
- 11..... ขนมผักกาดทอด
- 12..... ไส้กรอกหมูกระเทียม + ซาวเคร้าท์
- 13..... ไส้กรอกแพรงเฟอเตอร์
- 14..... ไส้กรอกอิตาเลียน
- 15..... ไส้กรอกชีส
- 16..... ไก่ทอดญี่ปุ่น
- 17..... แอแคลล์ทูน่า
- 18..... เค้ก Patio

## ประเภทของหวาน

- 1..... ทองหยิบ
- 2..... ทองหยอด
- 3..... ฝอยทอง
- 4..... เม็ดขนุน
- 5..... ขนมน้ำสำหรับล้าง
- 6..... ขนมหื่นอก
- 7..... ขนมหักทอง
- 8..... ขนมหักกล้วย
- 9..... ขนมหักตะไล
- 10..... ข้าวเหนียวหน้าปลา / สังขยา / กุ้ง
- 11..... ข้าวเหนียวหน้าลูกตาล / ไข่แมงดา
- 12..... ขนมหั่นไส้ฝัก / สอดไส้มะพร้าว
- 13..... ตะโก้ฝัก / แห้ว
- 13..... ขนมหั่น
- 14..... สังขยาหักทอง
- 15..... วุ้นกะทิ
- 16..... วุ้นผลไม้
- 17..... วุ้นลิ้นจี่
- 18..... วุ้นใบเตย
- 19..... วุ้นมะพร้าว
- 20..... วุ้นกุหลาบ
- 21..... วุ้นมะพร้าวอ่อน
- 22..... วุ้นกาแฟ
- 23..... วุ้นลูกชิต
- 24..... วุ้นเรนโบว์
- 25..... เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด
- 26..... กล้วยเชื่อม
- 27..... ขนมหักชุป
- 28..... ข้าวเหนียวเปียกกล้วย
- 29..... แยมโรลบลูเบอรี่
- 30..... แยมโรลสตอเบอร์รี่
- 31..... ทาร์ตสตอเบอร์รี่
- 32..... ทาร์ตบลูเบอรี่
- 33..... ทาร์ตหม้อแกว
- 34..... ทาร์ตผลไม้
- 35..... ขนมหักแกวฝัก
- 36..... ขนมหักแกวถั่ว
- 37..... ขนมหักแกวไข่
- 38..... ขนมหัก
- 39..... ถั่วแปบ
- 40..... ขนมหั่น
- 41..... ขนมหักปลาดาว
- 42..... ขนมหักอก
- 43..... ขนมหักปู
- 44..... ขนมหักลิ้น
- 45..... ขนมหักหน้า
- 46..... ฟรุ๊ตสลัด
- 47..... ผลไม้ลอยแก้ว
- 48..... เค้กกาแฟ
- 49..... เค้กใบเตย
- 50..... เค้กวานิลลา
- 51..... บัทเทอร์วานิลลา
- 52..... บัทเทอร์กาแฟ
- 53..... บัทเทอร์ใบเตย
- 54..... อัลมอนต์บราวนี่
- 55..... แยมโรล / กาแฟโรล / ใบเตยโรล
- 56..... ช็อคโกแลตมาเบิลเค้ก
- 57..... เค้กกล้วยตาก



## รายการ และ ราคาอาหารค็อกเทล

รายการอาหาร	ราคา	250.-บาท/ท่าน เลือก 12 รายการ	350.-บาท/ท่าน เลือก 20 รายการ
1. ประเภทแซนวิช และ คานาเป้		3	4
2. ประเภทอาหารคาว		3	9
3. ประเภทของหวาน / ผลไม้		4	4
4. เมนูพิเศษ		1	1
5. น้ำอัดลม / น้ำสมุนไพร		1	1
6. ฟันช์ หรือ Blue Spark - Cranberry Spark		-	1

### รายละเอียดเพิ่มเติม

1. รับจัดตั้งแต่ 50 ท่านขึ้นไป
2. ภาชนะเมลามีน สำหรับงานกลางแจ้งภาชนะ One Way
3. ภาชนะ และอุปกรณ์ สำหรับรับประทานอาหาร S&P จัดเตรียมให้
4. โต๊ะสำหรับวางอาหารค็อกเทล , ผ้าปูและจิบตกแต่งสวยงาม พร้อมแจกันดอกไม้วางบนโต๊ะค็อกเทล

### ราคานี้ยังไม่รวม

- : ค่าบริการ 10 % คิดจากยอดรวมค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- : ค่าพาหนะคิดตามระยะทาง

### สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม ที่ฝ่ายจัดเลี้ยง

โทรศัพท์. 02-314-0990-1 , 02-314-4495-9 , 02-318-6337-8

โทรสาร. 02-314-4494