



CATERMAN
CATER MORE

Buffet Menu

425 / 525 / 595 บาท : ท่าน

เมนู A-F เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ + ผลไม้ + ของหวาน + น้ำดื่ม + เครื่องดื่มเย็น

ราคา	ประเภทอาหาร							
	เมนู A	เมนู B	เมนู C	เมนู D	เมนู E	เมนู F	รวมอาหารคาว	ของหวาน
425	1	1	1	1	1	1	6	1
525	1	1	1	1	2	2	8	1
595	2	1	1-2	1-2	2	2	10	2

รายการอาหาร

เมนู A อาหารทานเล่น

- หมี่กรอบส้มซ่า
- ทอดมันปลาทราย
- ทอดมันลูกชิ้นปลา
- ทอดมันกุ้ง
- หมู/ไก่/เนื้อ/สะเต๊ะ
- ปอเปี๊ยะสด/ทอด
- ไก่ย่าง/คอหมูย่าง โอชา
- ก๋วยเตี๋ยวห่อไส้กุ้ง/หมู/ไก่
- เบคอนพันไส้กรอก ซอสบาร์บีคิว
- ข้าวตังหน้าตั้ง
- ขนมปังหน้าหมู
- กระทงทอง
- เมี่ยงคำ

เมนู B ยำ/สลัด

- กุ้งทอดครีมสลัด
- สลัดซีซาร์/สลัดผักรวม
- พล่าเนื้อโคขุน/กึ่ง/ไก่ย่าง
- ลาบปลาช่อนทอดกรอบ
- ลาบเห็ด/ลาบทะเล
- ยำแตงกวาญี่ปุ่น
- ยำวุ้นเส้น แซลมอนย่าง
- ยำมะม่วง แซลมอนรมควัน
- ยำปลาทูสมุนไพร
- ยำข่าหมูเยอรมัน
- ส้มตำ 2 สี
- ส้มตำหมูย่าง
- ส้มตำไข่เค็ม



CATERMAN
CATER MORE

Buffet Menu

425 / 525 / 595 บาท : ท่าน

เมนู A-F เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ + ผลไม้ + ของหวาน + น้ำดื่ม + เครื่องดื่มเย็น

เมนู C ภัต

- บล๊อคโคลี่ภัตลูกชิ้นกึ่ง/กึ่ง
- วุ้นเส้นภัตไข่เค็ม
- ไก่ภัตเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ปลาหมึกภัตไข่เค็ม
- ปลาหมึกสอดไส้ภัตเม็ดกะทิสด
- เนื้อเซอร์ลอยภัตเม็ดกะทิสด
- เปิดภัตใบกระเพรากรอบ
- ปลากระพงภัตเต้าซี่
- เนื้อปูภัตผงกะหรี่
- ภัตผักรวมน้ำมันหอย
- ภัตยอดมะระหวานน้ำมันหอย
- ภัตคะน้าฮ่องกงหมูกรอบ
- ภัตหน่อไม้ฝรั่ง เห็ดหอม แครอท
- ภัตเห็ดหอมญี่ปุ่น
- หมี่กะทิกึ่งสด
- เส้นจันท์ภัตไทยกึ่งสด
- ปลาเก๋าทอดสามรส

เมนู D แกง

- แกงเขียวหวานปลากลาย+ไข่เค็ม
- แกงเขียวหวานเนื้อเอ็นแก้ว
- แกงเขียวหวานหมู พริกขี้หนู
- แกงเขียวหวานเปิดย่าง ยอดมะพร้าวอ่อน
- แกงเผ็ด เปิดย่าง/หมูย่าง
- แกงเหลืองยอดมะพร้าว ปลาแซลมอน
- แกงฮังเล
- แกงมัสมั่นไก่
- แกงส้มชะอมกึ่งสด/แซลมอน/ปลาช่อนทอด
- ต้มยำปลากระพง/กึ่ง/ปลาแซลมอน
- ต้มแซบซี่โครงหมูอ่อน
- ต้มโคล้งปลาช่อนทอด
- ต้มส้มปลากับทิม
- ต้มซ่าปลาแซลมอน
- แกงจืดสาหร่ายทะเล
- แกงจืดลูกรอก
- แกงจืดมะระสวย
- หมูพะโล้ เห็ดหอม



CATERMAN
CATER MORE

Buffet Menu

425 / 525 / 595 บาท : ท่าน

เมนู A-F เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ + ผลไม้ + ของหวาน + น้ำดื่ม + เครื่องดื่มเย็น

เมนู E น้ำพริก/อบ/นึ่ง/ทอด

- น้ำพริกสองเรือ + ผักจิ้ม
- น้ำพริกกุ้งสด + ผักจิ้ม
- น้ำพริกปลาทุ + ผักจิ้ม
- หลนปู + ผักจิ้ม
- ปลากระพงนึ่งมะนาว
- ไช้ตุนเห็ดหอม
- ไช้ตุนญี่ปุ่น
- ปลาหมึกทอดไส้นึ่ง
- ซีโรงหมูอบซอสมะเขือเทศ
- หมูตุ๋นยอดมะระหวาน
- รวมมิตรตุ๋นแป้งทอด
- ปูจ๋า

เมนู F เมนูแนะนำ

- ข้าวผัดปลาสด
- เมี่ยงส้มตำ
- พะแนงปลากระพงย่างใบตอง
- ส้มตำปลาแซลมอน

เมนูของหวาน

- ข้าวต้มน้ำจืดขบุนสด
- เค้กคละรส
- ขนมไทย(ทองหยิบ/ทองหยอด/เม็ดขบุน/ฝอยทอง)
- สลวยแก้ว

- สาคุแคนตาลูป
- บัวลอยน้ำขิง/บัวลอยสามสี/บัวลอยเผือก
- แป๊ะก๊วยนมสด
- เต้าฮวยฟรุตสลัด
- สาคุลูกตาล
- กระท้อนลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)

- ราคาข้างต้น ไม่รวมค่าบริการ 10% (10 % Service Charge is excluded) - รับผิดชอบตั้งแต่ 30 ท่านขึ้นไป (Minimum order is 30 persons)

- ค่า catering fee คิดตามขนาดของงาน (Order will be subjected catering fee)

- สอบถามเพิ่มเติมรายละเอียดได้ที่ caterman โทร. 0-2314-0990-1 แฟกซ์. 0-2314-4494 For more information please contact our caterman Tel. 0-2314-0990-1 / Fax. 02-314-4494

1 มกราคม - 30 มิถุนายน 2554



CATERMAN
CATER MORE

VIP Buffet

650 / 700 บาท : ท่าน

เมนู A-F เสิร์ฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ + ของหวาน 2 รายการ + ผลไม้ + น้ำดื่ม + เครื่องดื่มเย็น

ราคา	ประเภทอาหาร							
	เมนู A	เมนู B	เมนู C	เมนู D	เมนู E	เมนู F	รวมอาหารคาว	ของหวาน
650	2	1	2	1	2	1	9	2
700	2	1	2	1	2	2	10	2

รายการอาหาร

เมนู A อาหารทานเล่น

- หมี่กรอบ
- ถูงทอง
- ขนมจีบ สะเก้ง
- ทอดมันปลาเกลาย
- ทอดมันกุ้ง
- หมู / ไก่ / เนื้อ สะเต๊ะ
- ปอเปี๊ยะหัดหอม / ปอเปี๊ยะปู
- บาร์บีคิวทะเล
- หมู / ไก่ / เนื้อ ย่างเกาหลี
- แฮ่กิ้น ปอเปี๊ยะกรอบ
- ปีกไก่ทอดเกลือ
- ขนมปังหน้าหมู + ปูจ๋า
- หมูมะนาว

เมนู B ยำ/สลัด

- กุ้งทอดครีมสลัด
- สลัดทูน่าซอกซีส
- ยำปลาตุ๋น
- ยำแตงกวาญี่ปุ่น
- ยำปลาสดกรอบ
- ยำคะน้าฮ่องกง หมูย่าง
- ยำสามกรอบ
- ยำสันโอบกับทิมน้ำผึ้ง
- ยำสลัดปูอัด
- ยำวุ้นเส้น ปลาแซลมอนย่าง
- ยำยอดมะระหวาน หัดสามสี (ตามฤดูกาล)
- ยำรวมมิตรทะเล
- ยำกุ้งเสียบเม็ดมะม่วง
- ยำกุ้งย่าง ยอดมะพร้าวอ่อน
- ปลาทอด / กุ้งทอด ราดยำมะม่วง
- ยำปลาแซลมอนญี่ปุ่น
- พล่าปลาหมึก



CATERMAN
CATER MORE

VIP Buffet

650 / 700 บาท : ท่าน

เมนู A-F เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ + ของหวาน 2 รายการ + ผลไม้ + น้ำดื่ม + เครื่องดื่มเย็น

เมนู C พัด

- ไก่พัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ปลาเก๋ทอดสามรส
- บร็อกโคลี่พัดน้ำมันหอย / ปลาเค็ม
- พัดคะน้าฮ่องกงหมูกรอบ
- พัดผักฮ่องกงน้ำมันหอย
- พัดยอดผักหวาน เห็ดหอมสด (ตามฤดูกาล)
- พัดตัวสวีทพี เห็ดหอม แครอท
- พัดตัวกรอบ เห็ดออริจิ
- วุ้นเส้นพัดไข่เค็ม
- ปลาหมึกพัดไข่เค็ม
- พัดผัดปลาช่อนทอดกรอบ
- เนื้อปู / กะเล พัดผัดกะหรี่
- หมู / ปลา / กุ้ง พัดเปรี้ยวหวาน

เมนู D แกง

- แกงเขียวหวานปลาทรายทอดไข่ไข่เค็ม
- แกงเขียวหวานเนื้ออ่อนเอ็นแก้ว
- แกงเขียวหวานหมู พริกขี้หนู
- แกงเขียวหวานลูกรอก
- แกงเผ็ด เปิดย่าง / หมูย่าง
- แกงเหลืองยอดมะพร้าว ปลาแซลมอน
- แกงเลียงผักรวม กุ้งสด
- แกงกะหรี่ไก่ เสริฟคู่ข้าวจาก
- แกงอั้งเล
- แกงมันมันไก่
- แกงสันไช้ระอมทอด กุ้งสด / ตัวกรอบ
- ต้มยำไก่
- ต้มยำกุ้ง / โป๊ะแตก
- ต้มแซบซี่โครงหมูอ่อน
- ต้มสันปลากับทิม
- ต้มยำปลาแซลมอน
- แกงจืดสาหร่ายทะเล
- แกงจืดลูกรอก
- แกงจืดมะระสวย
- หมูพะโล้ เห็ดหอม
- พะแนงปลาแซลมอน / ปลาหมึกทอดไข่
- พะแนงกุ้ง / หมู
- แกงคั่วสันปรด กุ้งสด
- หมูตุ๋นยอดมะระหวาน(ตามฤดูกาล)



CATERMAN
CATER MORE

VIP Buffet

650 / 700 บาท : ท่าน

เมนู A-F เสริฟพร้อม ข้าวหอมมะลิ + ของหวาน 2 รายการ + ผลไม้ + น้ำดื่ม + เครื่องดื่มเย็น

เมนู E น้ำพริก/อบ/นึ่ง/ทอด

- น้ำพริกถนอกรวม + ผักจิ้ม
- น้ำพริกกุ้งสด + ผักจิ้ม
- น้ำพริกปลาช่อนย่าง + ผักจิ้ม
- น้ำพริกหนุ้ม + แคปหมู + ผักจิ้ม
- น้ำพริกถนอกรวม + หมูทอด + ผักจิ้ม
- น้ำพริกปลาทุเรียน + ดอกขจรชุบไข่ + ผักจิ้ม(ตามฤดูกาล)
- หลนปู/กุ้ง/แอม + ผักจิ้ม
- ปูจุ่มไข่เค็ม
- ไก่อบ S&P
- กุ้งอบวุ้นเส้น
- ซีโรงหมูอบซอสมะเขือเทศ
- ห่อหมกทะเล
- ปลาหมึกนึ่งมะนาว
- ขนมจีนน้ำยา/น้ำพริก/น้ำเจียว

เมนู F เมนูแนะนำ

- ส้มตำแอปเปิล ปูนึ่งทอดกรอบ
- ยำหอยเชลล์ ฟรุตสลัด
- ยำกุ้งฟู
- ปูนึ่ง ราดยำมะม่วง
- ลาบเห็ด ปลาแซลมอนทอด

เมนูของหวาน

- ลูกตาลลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)
- บัวลอยจาดำน้ำขิง
- สาหร่ายแคนตาลูป
- เค้กคัสเรส
- ชาหริ่ม
- ช็อกโกแลตมูส
- กว๊วยไข่เชื่อมคาราเมล
- สาหร่ายรังเผือก
- สลอลอยแก้ว
- บัวลอยสามสี/บัวลอยเผือก/บัวลอยสอดไส้เผือก
- เต้าฮวยฟรุตสลัด
- ขนมไทย (ทองหยิบ/ทองหยอด/เม็ดขนุน/ฝอยทอง)
- แป้งกวนนมสด
- ปลากริมไข่เต่า
- วุ้นมะพร้าวอ่อน/ลันจี่/ลำไย
- ขนมหม้อแกงอัลมอนต์ คาราเมล
- กระท้อนลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)
- ทับทิมกรอบ
- ข้าวต้มน้ำวุ้นขนุนสด
- สังขยาฝักทอง
- ไอศกรีมแปะก๊วย

- ราคาข้างต้น ไม่รวมค่าบริการ 10% (10 % Service Charge is excluded) - ขั้นต่ำการจอง 30 ท่านขึ้นไป (Minimum order is 30 persons)

- All catering fee ครอบคลุมทุกช่องทาง (Order will be subjected catering fee)

- สอบถามเพิ่มเติมสามารถติดต่อได้ที่ caterman โทร. 0-2314-0990-1 แฟกซ์. 0-2314-4494 For more information please contact our caterman Tel. 0-2314-0990-1 / Fax. 02-314-4494

1 มกราคม - 30 มิถุนายน 2554