



CEREMONY PACKAGE

แพ็คเกจเลี้ยงพระครบวงจร

- ✔ นิมนต์พระ พร้อมรถตู้รับส่ง
- ✔ นายพิธีดูแลจัดงาน พร้อมทีมงานจัดเลี้ยง
- ✔ ชุดพิธีสงฆ์ครบชุด สไตส์โมเดิร์น
- ✔ อุปกรณ์ทำพิธีครบชุด
- ✔ โตกอาหารพระ (ขนาด 22 นิ้ว) พร้อมอุปกรณ์ครบชุด
- ✔ อาหารถวายพระ และแขก อร่อย สะอาด มีให้เลือกมากกว่า 100 รายการ
- ✔ ชุดโต๊ะ + เก้าอี้สำหรับแขกนั่งรับประทานอาหาร
- ✔ แลมช่างภาพเพื่อบันทึกความทรงจำ
- ✔ เต็มที่ขนาด 4x8 หรือ 5x12 เมตร
- ✔ จัดเก็บพื้นที่ให้เรียบร้อยหลังจบงาน

จองการจัดงานเลี้ยงพระ: 24Catering
Tel . เมย์ว 06-2354-6414

24Catering



สามารถเลือกรายการอาหารถวายพระ และบุฟเฟ่ต์แขกดังนี้

เมนูที่ 1 : สามารถเลือกหมวดอาหารพิเศษ (SIGNATURE MENU) 1 รายการ

SIGNATURE MENU

- แกงเขียวหวานเนื้อปลากรายยอดมะพร้าวอ่อน (Green Curry with Fresh Fish Balls)
- แกงคั่วสับปะรดกุ้ง (Red Curry Pineapple and Shrimp)
- แกงส้มผักรวมปลากระพงทอด (Sour Soup with Fish and Mixed Veggies)
- แกงจืดปลาหมึกยัดไส้หมูสับ (Stuffed Squid in Plain Soup - Pork)
- ต้มยำกุ้งน้ำข้น (Prawn and Lemon Grass Soup with Mushrooms)
- ต้มโคลงปลาตุ๋นย่าง (Sour and Spicy Smoked Dry Fish Soup)
- ลูกชิ้นปลาแกงเผ็ดพริกแกงใส่ถั่วงอก (Spicy Stir Fried Fish Ball with String Bean)
- ผัดคะน้าหมูกรอบ (Stir Fried Kale with Crispy Pork)
- เขียวหวานทะเลผัดแห้ง (Stir Fried Seafood with Green Curry)
- ผัดข้าวโพดอ่อนเห็ดฟางกุ้งสด (Stir Fried Young Corn and Straw Mushroom with Shrimp)
- ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอมกุ้งสด (Stir Fried Mixed Vegetables with Shrimp)
- ผัดผงกะหรี่ทะเล (Stir Fried Seafood with Curry Powder)
- ปลากระพงทอดราดพริกสามรส (Fried Fish with Sweet Chilli Sauce)
- หมูกรอบผัดพริกขิง (Crispy Pork and Yard Long Bean Red Curry)
- ยำปลาทูสมุนไพโร (Spicy Thai Mackerel Salad)
- ลาบรวมมิตรทะเล (Seafood Spicy Salad with Herbs)
- ยำวุ้นเส้นทะเล (Spicy Vermicelli mixed seafood salad)
- ยำก้านคะน้ากุ้งสดไก่สับ (Spicy Chinese Kale Salad)
- ยำตะไคร้กุ้งสด (Spicy Lemongrass Salad with Shrimps)
- แกงเผ็ดเป็ดย่าง (Roasted Duck Red Curry)
- แกงส้มชะอมกุ้ง (Sour Curry with Vegetable Omelet)
- แกงเลียงผักรวมกุ้งสด (Spicy Mixed Vegetable Soup with Prawns)
- แกงจืดปลาหมึกยัดไส้ไก่สับ (Stuffed Squid in Plain Soup - Chicken)
- ต้มยำรวมมิตรทะเลน้ำข้น (Hot and Sour Seafood Soup)
- ขาหมูพะโล้ผักกาดทอง (Stewed Pork Leg)
- ผัดผงกะหรี่ปลาหมึก (Stir Fried Squid with Curry Powder)
- ทะเลผัดจ๋า (Thai Stir Fried Spicy Sea Food)
- ผัดคะน้าปลาเค็ม (Stir Fried Kale with Salted Fish)
- ผัดบรอกโคลีเคลือบแครอทกุ้งสด (Stir Fried Broccoli with Shrimp)
- ผัดกะเพราหมูกรอบ (Stir Fried Crispy Pork and Basil)
- ผัดคะน้ากุ้งสด (Stir Fried Kale with Shrimp)
- ผัดเผ็ดเนื้อปลากราย (Stir Fried Fish Balls with Red Curry)
- ปลาหมึกผัดไข่เค็ม (Stir-fried Squid with Salted Egg)
- ยำทะเลรวมมิตร (Spicy Seafood Salad)
- ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว (Steamed Fish with Ginger and Soy Sauce)
- ปลากระพงนึ่งมะนาว (Steamed Fish in Lemon Sauce)
- ซีโรงหมูอบคะน้า (Baked Pork Spare Ribs with Soy Sauce)

เมนูที่ 2 : สามารถเลือกหมวดเมนูแกง (Curry) 1 รายการ

CURRY - CHICKEN

- แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ (Thai Green Chicken Curry)
- แกงเผ็ดไก่ใส่ฟัก (Red Curry with Chicken and Winter Melon)
- แกงหน่อไม้ไก่ (Red Curry with Chicken and Bamboo Shoots)
- แกงป่าไก่ (Red Curry with Chicken (Gang Pa Kai))
- แกงจืดเต้าหู้ใส่สับผักกาดขาว (Clear Soup with Tofu and Minced Chicken)
- ไก่ตุ๋นพริกมะนาวดอง (Chicken and Gourd with Preserved Lime Soup)
- แกงจืดเต้าหู้ใส่สับสาหร่าย (Seaweed Soup with Minced Chicken)
- แกงจืดมะระสอดไส้ไก่สับ (Stuffed Bitter Guord with Seasoned Minced Chicken)
- แกงจืดกะหล่ำปลีสอดไส้ไก่สับวุ้นเส้น (Stuffed Cabbage Soup -Chicken)
- ต้มข่าไก่ (Thai Chicken Coconut Soup (Tom Kha Gai))
- แกงแพนงไก่ (Chicken Panang Curry)
- มัสม่อนไก่ (Massamon Curry with Chicken)
- ต้มยำใต้น้ำใส (Spicy Chicken Soup (Tom Yum Gai))
- ต้มยำใต้น้ำขุ่น (Spicy Chicken Soup (Tom yam kai naam kon))
- ซุปไก่มันฝรั่ง (Chicken and Potato Soup)
- ปีกไก่ตุ๋นพะโล้ผักกาดดอง (Stewed Chicken wings)
- ไข่พะโล้ไก่ (Egg and Chicken in Sweet Brown Sauce)

CURRY - PORK

- แกงขี้เหล็กหมูย่าง (Kassod Leaves Curry with Pork)
- แกงคั่วฟักทองหมู (Pork and Pumpkin Curry (Gang Kua Moo))
- แกงหมูสามชั้นเทโพ (Thai Red Curry with Pork Belly & Water Spinach)
- ต้มจืดหน่อไม้หวานกระดูกหมู (Sweet Bamboo Shoot Boiled with Pork Bones Soup)
- แกงป่าหมู (Red Curry with Pork (Gang Pa Moo))
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย (Seaweed Soup with Minced Pork)
- ซุปหมูมันฝรั่ง (Pork and Potato Soup)
- แกงจืดกะหล่ำปลีสอดไส้หมูสับวุ้นเส้น (Stuffed Cabbage Soup -Pork)
- แกงคั่วสับปะรดหมู (Red Curry Pineapple and Pork)
- แกงแพนงหมู (Pork Panang Curry)
- ต้มแซบซี่โครงหมูอ่อน (Hot and Spicy Soup with Pork Ribs)
- แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว (Clear Soup with Tofu and Minced Pork)
- ไข่พะโล้หมู (Egg and Pork in Sweet Brown Sauce)
- แกงจืดผักกาดดองซี่โครงหมู (Pickled Lettuce Soup with Spare Ribs)
- แกงจืดมะระสอดไส้หมูสับ (Stuffed Bitter Guord with Seasoned Minced Pork)

CURRY - MUSSEL

- แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่ (Khang Kua Pineapple and Mussels)

CURRY - MACKEREL

- ต้มกะทิสายบัวปลาทูนึ่ง (Thai Coconut Curry of Steamed Mackerels and Lotus Stems)

เมนูที่ 3 : สามารถเลือกหมวดเมนูผัด (STIR FRIED) 1 รายการ

STIR FRIED - CHICKEN

- ผัดกะเพราไก่ขึ้น (Stir Fried Chicken with Holy Basil)
- ผัดกะเพราไก่บด (Stir Fried Chicken with Holy Basil (minced chicken))
- ผัดจ่าไก่ (Thai Stir Fried Spicy Chicken)
- ผัดเปรี้ยวหวานไก่ (Sweet and Sour Sauce Fried with Chicken)
- เต้าหู้ทรงเครื่องไก่สับ (Deep Fried Tofu with Gravy Sauce (Chicken))
- ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอมไก่ (Stir Fried Mixed Vegetables with Chicken)
- ผัดหน่อไม้ฝรั่งและไก่ (Stir Fried Bamboo Shoot with Noodles Chicken and Egg)

- ไก่ผัดพริกขิง (Chicken and Yard Long Bean Red Curry)
- ผัดผงกะหรี่ไก่ (Stir Fried Chicken with Curry Powder)
- เขียวหวานไก่ผัดแห้ง (Stir Fried Chicken with Green Curry)
- ผัดบล็อกโคลี่แครอทไก่ (Stir Fried Broccoli with Chicken)
- ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ทรงเครื่องใส่ไก่ (Stir Fried Glass Noodles)
- ไข่ยัดไส้ไก่สับ (Stuffed Omelette (Chicken))

STIR FRIED - PORK

- ผัดกะเพราหมูขึ้น (Stir Fried Pork with Holy Basil)
- ผัดเปรี้ยวหวานหมู (Sweet and Sour Sauce Fried with Pork)
- ผัดผงกะหรี่หมู (Stir Fried Pork with Curry Powder)
- เต้าหู้ทรงเครื่องหมูสับ (Deep Fried Tofu with Gravy Sauce (Pork))
- ไข่ยัดไส้หมูสับ (Stuffed Omelette (Pork))

- ผัดกะเพราหมูบด (Stir Fried Pork with Holy Basil (minced pork))
- เขียวหวานหมูผัดแห้ง (Stir Fried Pork with Green Curry)
- ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอมหมู (Stir Fried Mixed Vegetables with Pork)
- ผัดบล็อกโคลี่แครอทหมู (Stir Fried Broccoli with Pork)

STIR FRIED - MEATBALL

- ผัดผักรวมมิตรลูกชิ้นปลา (Stir Fried Mixed Vegetables with Fish Ball)
- ผัดผักรวมมิตรลูกชิ้นกุ้ง (Stir Fried Mixed Vegetables with Shrimp Ball)

STIR FRIED - FISH

- ปลาแพนกาเซียสผัดขึ้นฉ่าย (Stir Fried Fish with Chinese Calery)
- ปลาแพนกาเซียสทอดราดพริกสามรส (Fried Fish with Sweet Chilli Sauce)

STIR FRIED - VEGETARIAN

- ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอม (Fried mixed vegetables)
- ผัดพริกแกงเต้าหู้กับถั้วฝักยาว (Stir Fried Tofu with Red Curry Paste and Yard Long Bean)
- ผัดกะเพราเห็ดรวม (Stir fried basil with mixed mushrooms)
- เต้าหู้ทรงเครื่องมังสวิรัต (Fried soybean tofu with mixed vegetables)

- ผัดกะเพราเต้าหู้ทอด (Stir fried Thai basil with tofu)
- ผักฟักทองใส่ไข่ (Stir Fried Pumpkin with Egg)
- เต้าหู้ลูกเขย (Fried Tofu with Tamarind Sauce)

เมนูที่ 4 : สามารถเลือกหมวดเมนูอบ-นึ่ง-ทอด (BAKE - STEAM - FRIED) 1 รายการ

BAKE - STEAM

- ปลาแพนกาเซียสหนึ่งซีอิ๊ว (Steamed Pangasius with Ginger and Soy sauce)
- ปลาแพนกาเซียสหนึ่งมะนาว (Steamed Pangasius in Lemon Sauce)
- น่องไก่เล็กอบซีอิ๊วกำค่น้ำ (Small Chicken Broth with Soy Sauce)
- หมูย่างน้ำพริกจิ้มแจ่ว (Grilled Pork with Thai Spicy Sauce)
- ไก่ย่างน้ำพริกจิ้มแจ่ว (Grilled Chicken with Thai Spicy Sauce)

- ปลาแพนกาเซียสหนึ่งบ๊วย (Steamed Pangasius with Pickled Plum)
- จู๊วี่ปลาแพนกาเซียส (Pangasius Chuchee in Red Curry (Chu Chi Fish))
- ห่อหมกปลาทราย (Thai Steamed Fish Curry (Homok))
- ไก่หนึ่งซีอิ๊ว (Steamed Chicken with Soy Sauce)
- ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง (Steamed Egg (Kai Thoon))

FRIED

- ปีกไก่ทอดเกลือ (Fried Chicken wings with Salt)
- ปีกไก่ทอดตะไคร้ (Fried Chicken wings with Lemon Grass)
- ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย (Chicken Fried with garlic and pepper)
- ไก่สับปั้นทอด (Fried Garlic Pepper Chicken Ball)
- ไข่เจียวไก่สับ (Minced Chicken Omelet)
- หมูสับปั้นทอด (Fried Garlic Pepper Pork Ball)
- หมูสามชั้นทอดน้ำปลา (Deep Fried Pork Belly with fish sauce)
- ชั้โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย (Fried Pork Spare Ribs with Garlic and Pepper)

- ปีกไก่ชุบแป้งทอด (Fried Chicken Wings)
- ปีกไก่ทอดอบซอสบาบีคิว (BBQ Chicken Wings)
- ไก่ชุบแป้งทอดราดซอสเทอริยากิ (Chicken Teriyaki Fried)
- ไก่เส้นโรยงา (Fried Chiken with sesame seeds)
- ไข่เจียวหมูสับ (Minced Pork Omelet)
- หมูเส้นโรยงา (Fried Pork with sesame seeds)
- ทอดมันปลาทราย + น้ำจิ้ม (Fried fish-paste balls)
- หมูชุบแป้งทอดราดซอสเทอริยากิ (Pork Teriyaki Fried)

เมนูที่ 5 : สามารถเลือกหมวดเมนูยำ (SPICY SALAD) 1 รายการ

SPICY SALAD

- ยำกุนเชียง (Chinese Sausage Spicy Salad)
- ยำคอหมูย่าง (Spicy Grilled Pork Neck Salad)
- ยำกำค่น้ำหมูสับไข่ต้ม (Spicy Chinese Kale Salad)
- ยำมะเขือยาวไก่สับ ไข่ต้ม (Spicy Grilled Eggplants Salad)
- ยำกำค่น้ำไก่สับไข่ต้ม (Spicy Chinese Kale Salad)
- น้ำตกหมูทอด (Spicy Fried Pork Salad)
- ลาบไก่ (Spicy Minced Chicken Salad)

- ยำไข่ดาวทรงเครื่อง (Spicy Salad with Fried Eggs)
- ยำมะเขือยาวหมูสับ ไข่ต้ม (Spicy Grilled Eggplants Salad)
- ยำหมูยอ (Spicy Vietnamese Sausage Salad)
- หมูมะนาว (Spicy Pork with Lime Salad)
- ลาบหมู (Spicy Minced Pork Salad)
- น้ำตกไก่ทอด (Spicy Fried Chicken Salad)

เมนูที่ 6 : สามารถเลือกหมวดเมนูยำ (SPICY SALAD) 1 รายการ

CHILLI + FRESH VEGETABLES & BOILED VEGETABLES

- เต้าเจี้ยวหลน + ผักสดและผักต้ม
Preserved Soy Bean Dip + Fresh vegetables and boiled vegetables
- น้ำพริกปลา + ผักสดและผักต้ม
Fried Mackerel with Shrimp Paste Sauce + Fresh vegetables and boiled vegetables
- น้ำพริกขี้เหล็ก + ผักสดและผักต้ม
Naam Prik Long Rau + Fresh vegetables and boiled vegetables
- น้ำพริกหนุ่ม + ผักสดและผักต้ม
Northern Thai Green Chilli Dip (Nam Prik Num) + Fresh vegetables and boiled vegetables
- น้ำพริกฮ่อ + ผักสดและผักต้ม
Northern Style Chilli Dip + Fresh vegetables and boiled vegetables

เมนูที่ 7 : ข้าวหอมมะลิ (JASMINE RICE)

- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- ข้าวกล้องหอมมะลิ (เพิ่มทานละ 30 บาท)
Jasmine brown rice
- ขนมหุ้น (เพิ่มทานละ 20 บาท)
Khanom Jeen
- ข้าวเหนียว (เพิ่มทานละ 20 บาท)
Sticky rice

เมนูที่ 8 : สามารถเลือกหมวดขนมไทย (THAI DESSERTS) 1 รายการ

THAI DESSERTS

- ขนมลอดช่องไทย (Lod Chong Dessert in Coconut Milk)
- ครองแครงกะทิ (Caramelized Crisps in Coconut Sauce)
- ขนมบัวลอยสามสี (Rainbow Thai Glutinous Rice Balls (Bua Loi))
- สาหร่ายเปียกถั่วดำ (Coconut Sticky Rice with Coconut Black Bean Soup)
- ฟักทองแกงบวด (Pumpkin in Sweet Coconut Milk)
- ซาหริ่ม (Sweet -Noodles in Coconut Milk Syrup)
- น้ำแข็งใสทรงเครื่อง (Thai Street Food)
- สาหร่ายเปียกมะพร้าวอ่อน
(Sago and Young Coconut Meat Boiled in Syrup and Topped with Thick Coconut Cream)
- ขนมกล้วยบวชชี (Banana Dumplings)
- บวดเผือก (Taro in Sweet Coconut Milk)
- ขนมบัวลอยเผือกแก้ว (Taro Balls in Coconut Cream)
- โขี้ก๋วย (Bok kia)
- เต้าส่วน (Sweet Mung Bean Porridge with Coconut Cream)
- เจาก๊วย (Grass Jelly)
- สาหร่ายแคนตาลูปน้ำกะทิ (Sago Cantaloupe with Young Coconut)
- สาหร่ายแคนตาลูปนมสด (Sago Cantaloupe with Young Coconut)

เมนูที่ 9 : สามารถเลือกหมวดผลไม้ตามฤดูกาล (SEASONAL FRESH FRUITS) 3 ชนิด

- ฝรั่งสด (Guava)
- สับปะรด (Pineapple)
- สับปะรด (Pineapple)
- แคนตาลูป (Cantaloupe)
- แตงโม (Watermelon)
- แก้วมังกร (Dragon fruit)

เมนูที่ 10 : สามารถเลือกหมวดเครื่องดื่ม (DRINKS) 1 รายการ

DRINKS

- น้ำมะตูม
Bael Fruit Juice
- น้ำตะไคร้ใบเตย
Pandan and Lemongrass Juice
- น้ำใบเตย
Pandan Juice
- น้ำลำไย
Longan Juice
- น้ำฟรุ๊ตพังก์
Fruit Punch
- น้ำส้ม
Orange Juice
- น้ำกระเจี๊ยบ
Rosella Juice
- น้ำอัญชันน้ำผึ้งมะนาว
Butterfly Pea Juice with Honey and Lime
- น้ำเก๊กฮวย
Chrysanthemum Tea





ต้มเหี่ยวไผ่ซีโครงขม



ซีโครงขมอบซีอิ้ว



ซีโครงขมอกไข่เค็ม



ไก่ทอดเกลือ



ซีโครงขมขม



ปลาทอดราดนริกสามรส



มันมันไก่



ไข่ซีโครง



หมูขมกปลาทราย

บริการเพิ่มเติม สามารถซื้อเพิ่มเติมจากชุดงานเลี้ยงพระในราคาพิเศษดังนี้

1.) ชุดเช้าขันหมาก ชุด 5 พาน + นายพิธี ราคา 4500 บาท

- พานขันหมากเอก
- พานสินสอด
- พานแหวนหมั้น
- พานรูปเทียนแพ
- พานเชิญขันหมาก (ฝ่ายเจ้าสาว)



2.) ชุดเช้าขันหมาก ชุด 9 พาน + นายพิธี ราคา 6,500 บาท

- พานขันหมากเอก
- พานสินสอด
- พานแหวนหมั้น
- พานรูปเทียนแพ
- พานเชิญขันหมาก (ฝ่ายเจ้าสาว)
- พานขนมมงคล 9 อย่าง (2 พาน)
- ต้นกล้วย - ต้นอ้อย (อย่างละ 2 ต้น)



3.) เช่าอุปกรณ์รดน้ำสังข์พร้อมอุปกรณ์ สีขาว โมเดิร์น ราคา 4,500 บาท

- พานรับน้ำสังข์ พร้อมจัดดอกไม้สวยงาม
- ชั้นใต้น้ำมนต์ 1
- พานอุปกรณ์ 1
- ชั้นเล็ก
- หอยสังข์ + พานวาง 1
- ตะลัน + แป้งเจิม 1
- มงคลแฝด 1



4.) DECORATION PACKAGE ราคา 45,000 บาท

- 4.1. Backdrop ขนาด 4.8 * 2.4 เมตร
- 4.2. ไฟหน้า Backdrop 6 ดวง
- 4.3. ดอกไม้เสมือนจริงเปลี่ยนสีได้ตามธีมงาน
- 4.4. แกลอรี่มาตั้งรูป 6 ชั้น พร้อมกรอบรูป และดอกไม้
- 4.5. โต๊ะลงทะเบียน
 - กล่องใส่ซอง 1 กล่อง
 - ที่วางซองชำร่วย 1 ชั้น
 - แจกันดอกไม้ 1 แจกัน
- 4.6. ชุมเหลี่ยมทางเข้าหน้าบ้านขนาด 3x3 เมตร
- 4.7. พวงมาลัยคล้องคอบ่าวสาว 1 คู่
- 4.8. ชุมรับตัวเจ้าสาว 1 ช่อ



5.) หากต้องการเปลี่ยนจากโต๊ะกลมเป็น การจัดแบบ Long Tabel เพิ่มโต๊ะละ 1000 - 3,000 บาท (อยู่ที่แบบการตกแต่งดอกไม้สด)



6.) เช่าเครื่องเสวยชุดเล็ก พร้อมไม้โครโฟน 5000 บาท

สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมหรือจองงานเลี้ยง คุณเหมียว 06-2354-6414 ID Line : @24catering www.24twentyfour.co.th
(รายละเอียดดังกล่าวสามารถเปลี่ยนแปลงตามสิ่งที่ลูกค้าต้องการได้)