



COCKTAIL 300 Bht./Prs.

10 Items

APPETIZER TYPE A = 1 item
APPETIZER TYPE B = 1 item
APPETIZER TYPE C = 1 item
SPICY SALAD D/ E = 1 item
MAIN COURSE F/G = 1 item
THAI DESSERTS TYPE H/BAKERY TYPE I = 1 item
FRUIT TYPE J = 2 items
HARB DRINK TYPE K = 1 item
WATER & ICE = 1item

COCKTAIL 350 Bht./Prs.

12 Items

APPETIZER TYPE A = 1 item
APPETIZER TYPE B = 1 item
APPETIZER TYPE C = 1 item
SPICY SALAD D/ E = 1 item
MAIN COURSE F = 1 item
MAIN COURSE G = 1 item
THAI DESSERTS TYPE H = 1 item
BAKERY TYPE I = 1 item
FRUIT TYPE J = 2 items
HARB DRINK TYPE K = 1 item
WATER & ICE = 1item

COCKTAIL 400 Bht./Prs.

14 Items

APPETIZER TYPE A = 1 item
APPETIZER TYPE B = 1 item
APPETIZER TYPE C = 1 item
SPICY SALAD D = 1 item
SPICY SALAD E = 1 item
MAIN COURSE F = 1 item
MAIN COURSE G = 1 item
THAI DESSERTS TYPE H = 1 item
BAKERY TYPE I = 1 item
FRUIT TYPE J = 3 items
HARB DRINK TYPE K = 1 item
WATER & ICE = 1item

COCKTAIL 450 Bht./Prs.

16 Items

APPETIZER TYPE A = 2 item
APPETIZER TYPE B/C = 3 item
SPICY SALAD D = 1 item
SPICY SALAD E = 1 item
MAIN COURSE F = 1 item
MAIN COURSE G = 1 item
THAI DESSERTS TYPE H = 1 item
BAKERY TYPE I = 1 item
FRUIT TYPE J = 3 items
HARB DRINK TYPE K = 2 item
WATER & ICE = 1item

COCKTAIL 500 Bht./Prs.

19 Items

APPETIZER TYPE A/B/C = 4 item
SPICY SALAD D/E = 3 item
MAIN COURSE F = 1 item
MAIN COURSE G = 1 item
THAI DESSERTS /BAKERY TYPE I = 3 item
FRUIT TYPE J = 4 items
HARB DRINK TYPE K = 2 item
WATER & ICE = 1item

ราคาดังกล่าวรวม

- อุปกรณ์ภาชนะสำหรับรับประทานอาหาร
- การจัดตกแต่งโต๊ะวางอาหาร สวยงามตามรูปแบบ
- พนักงานจัดเลี้ยงคอยดูแลตลอดงาน เดินเก็บจาน ดูแลเครื่องดื่มอาหาร
- ระยะเวลาให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง ไม่รวมเวลาช่วงติดตั้งและรื้อถอน
(คิดบริการเพิ่ม 1,000 บาท/ชั่วโมง ในกรณีที่เกินเวลาดำหนด)

The above price includes

- Utensils for eating
- Decorating the dining table Beautiful according to the pattern
- The catering staff takes care of you throughout the event, collecting dishes and taking care to add food.
- Continuous service time is 3 hours, not including installation and dismantling time.

(Additional service charge of 1,000 baht/hour in case of exceeding the specified time)

ราคานี้ไม่รวม

- โต๊ะเก้าอี้ที่นั่งทานสำหรับแขก และการตกแต่งโต๊ะทานอาหารของแขก
- ค่าขนส่งจัดเลี้ยงนอกสถานที่เริ่มต้น 2,500 บาท (กรุงเทพฯ และปริมณฑลใกล้เคียง) นอกพื้นที่คิดตามระยะทาง
- ค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ 15% (**กรณีลูกค้าจัด 300 ท่านขึ้นไป ลดค่าบริการเหลือ 10%**)
- ราคาดังกล่าวรับจัดเลี้ยงที่แขก 50 ท่านขึ้นไป กรณีจัดเลี้ยงที่แขก 30 ท่านเหมาะค่าจัดงาน 15,000 บาท
- ราคาดังกล่าวไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

This price does not include

- Dining table and chairs for guests and decorating the guests' dining tables
- Transportation costs for off-site catering start at 2,500 baht (Bangkok and nearby suburbs). Outside the area, it is calculated based on distance.
- Off-site catering service fee 15% (**in the case of 300 guests or more, the service fee will be reduced to 10%**).
- The above price is for a banquet of 50 guests or more. For a banquet of 30 guests, the total cost is 15,000 baht.
- The above price does not include 7% VAT.

สนใจงานเลี้ยงติดต่อ คุณเหมียว 06-2354-6414 หรือ ID Line : @24catering

If interested in a party, contact Khun Meow 06-2354-6414 or ID Line: @24catering



COCKTAIL MENU

APPETIZER TYPE A

Chicken and Potatoes in Crispy Golden Cup
กระทงทองไล่ไก่

Minced Shrimp & Sweet Corn in Crispy Cup
กุ้งลุดทอง

Flower Shaped Dumpling filled with Minced Chicken
ช่อม่วงไล่ไก่

Steamed Bird Shaped Dumplings
ขนมจีบไทยตัวนก

**Pan sip - sai-pla -Neung Thai old style Dumplings Stuffed
with flavoured fish mea**
ปิ่นสับนึ่งไล่ปลา

Rhum or Lhateang a kind of Old style dish from Thailand
หรั่ง หรือ ลำเตียง

Deep Fried Wrapped Pork with Chinese Noodle
หมูโรตัง

Miang Kham
เมี่ยงคำ

Deep fried minced pork toast
ขนมปังหน้าหมู

Deep fried minced Chicken toast
ขนมปังหน้าไก่

Deep Fried Pork Wonton - Giew Moo Tod
เกี้ยวหมูทอด

Fried Bread with Minced Pork Spread
ขนมปังหน้าหมู

Shio Yakitori
ไก่ย่างเกลือสโตสญี่ปุ่น

Classic Thai Chicken Satay
ไก่สะเต๊ะ

Classic Thai Pork Satay
หมูสะเต๊ะ





COCKTAIL MENU

APPETIZER TYPE A

Pandanus Chicken

ไก่ห่อใบเตย

Roasted chicken barbecue

ไก่อบซอสบาร์บีคิว

Crunchy Korean fired Chicken

ไก่ทอดซอสเกาหลี (ไก่บอนซอน)

Fried Chicken Wings with Herbs

ปีกไก่ทอดสมุนไพร

Salt Fried Chicken Wings

ปีกไก่ทอดเกลือ

Tandoori chicken

ไก่ทันดูรี

Teriyaki Grilled Chicken

ไก่ย่างเทอริยากิ

Karaage Chicken

ไก่คาราเกะ

Sweet Sour and Spicy Fried Chicken

ไก่ทอดสามรส

(Sai Krok Isan)Pork and Rice Sausage

ไส้กรอกอีสาน

Deep Fried Chicken Roll

หอยจี่ไก่

Fried fish cakes wrapped in quail eggs

ไข่มังกร

Deep Fried Fish Cake

ทอดมันปลา

Crispy Chicken with lemon sauce

ไก่กรอบซอสครีมเลมอน

COCKTAIL MENU

APPETIZER TYPE B

Deep fried prawns wrapped with vermicelli noodles

กุ้งโสร่ง

Grilled Shrimp Garnished with Butter

กุ้งย่างเนยกระเทียม

Crispy Shrimp with lemon sauce

กุ้งกรอบซอสครีมเลมอน

Fried Shrimp with Wasabi Mustard sauce

กุ้งชุบแป้งทอดซอสมิสตาจวาซาบิ

Steamed Squid with Spicy and Sour Sauce

หมึกกุ้งนึ่งมะนาว

Sesame & Prawn Toasts

ขนมปังหน้ากุ้งและงา

Fried Shrimp with Salted Egg Sauce

กุ้งทอดซอสไข่เค็ม

Roasted Shrimp with Chili and Salt

กุ้งคั่วพริกเกลือ

Deep-fried Calamari with Salt and Chili

ปลาหมึกคั่วพริกเกลือ

Spicy Squid Thai Salad (Yam Pra Muek)

ยำแซ่บปลาหมึกยัดไส้

Teriyaki Grilled Squid

ปลาหมึกย่างเทอริยากิ

Grilled Duck Breast with Orange Sauce

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซีส

Shrimp with Mango Salsa

กุ้งย่างกับซัลซ่ามะม่วง

Deep Fried Shrimp with Tamarind Sauce

กุ้งทอดราดซอสมะขาม

Deep Fried Shrimp with Orange Sauce

กุ้งทอดซอสส้ม

Shrimp Rice Noodle Rolls

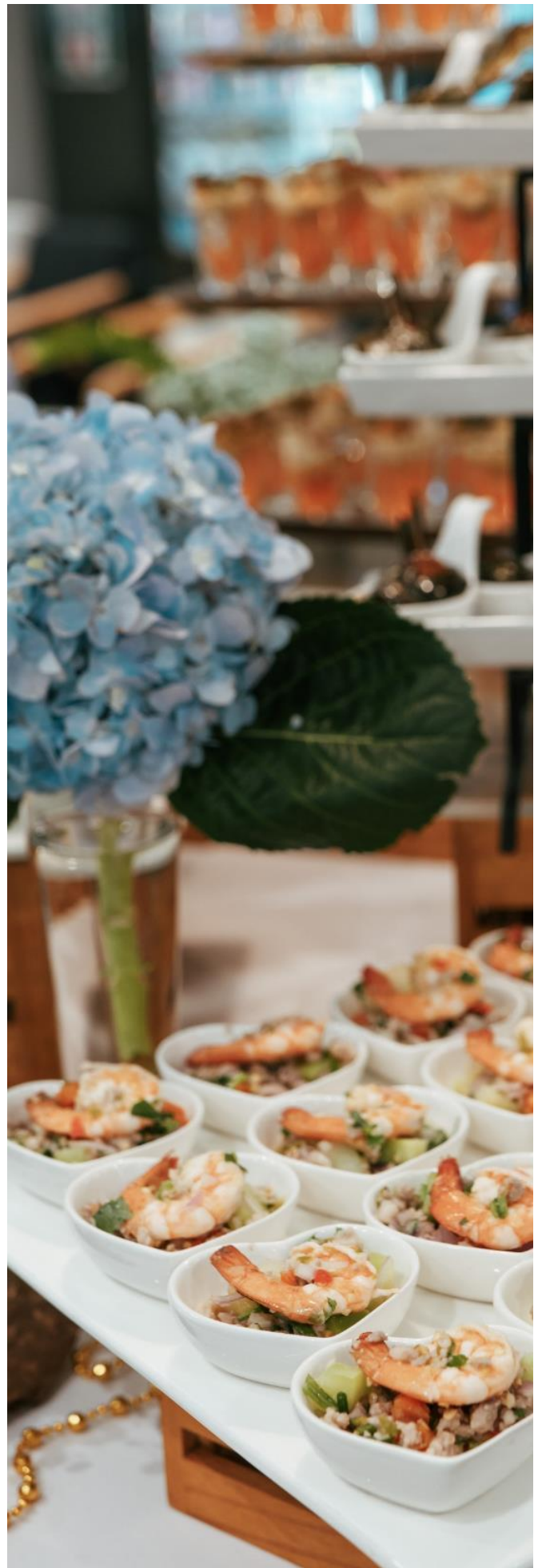
ก๊วยเตี๋ยวหลอดกุ้ง

Grilled River Prawns Fusion Style

กุ้งแม่น้ำย่างสไตล์ฟิวชั่น

Grilled Prawns with Mango Spicy Sauce

กุ้งย่างยำมะม่วง





COCKTAIL MENU

APPETIZER TYPE C

Canape with Smoke Salmon

คานาเป้แซลม่อนรมควัน

Ham & Cheese Canape'

คานาเป้แฮมชีส

Crab Meat Canapé

คานาเป้สลัดปูอัด

Shrimp, Cucumber & Curry Cream Canape'

คานาเป้กุ้งแตงกวาครีมเครื่องเทศ

Bacon Wrapped Pork Tenderloin with Mushroom Sauce

เบคอนพันหมูสันในซอสเห็ด

Bacon Wrapped with Asparagus

เบคอนพันหน่อไม้ฝรั่ง

Sausage Wrapped in Bacon

เบคอนพันไส้กรอก

BBQ Salmon Lemon

บาร์บีคิวแซลมอนเลมอน

BBQ Seafood

บาร์บีคิวซีฟู้ด

Canape Ham Cream Sauce with Ebiko

คานาเป้แฮมครีมไข่กุ้ง

Tuna Canapes

คานาเป้ทูน่า

Wasabi Salmon Salad Canapes

คานาเป้สลัดแซลมอนวาซาบิ

Shrimp Salad on Cucumber Canape'

คานาเป้กุ้งสลัด

Bacon Wrapped Pork Loin with Green Pepper Sauce

เบคอนพันหมูสันนอกพริกไทยอ่อน

Bacon Wrapped Fried Shrimp Fried with Passion Fruit Sauce

เบคอนพันกุ้งทอดซอสเสาวรส

Beef Wrapped Asparagus

เนื้อพันหน่อไม้ฝรั่ง

BBQ Squid Chili Mala

บาร์บีคิวปลาหมึกพริกหมาล่า

Grilled Pork BBQ

บาร์บีคิวหมูย่าง



24 Catering

Spicy mixed seafood salad

ยำซีฟู้ด

Spicy mixed seafood salad with Wasabi

ยำซีฟู้ดวาซาบิ

Japanese seaweed and shrimp roe salad

ยำสาหร่ายญี่ปุ่นไข่กุ้ง

Crispy Kale Salad with Shrimp & Minced Pork

ยำก้านคะน้ากุ้งสดหมูสับ

COCKTAIL MENU

APPETIZER TYPE C

BBQ grilled meat

บาร์บีคิวเนื้อย่าง

Mini Steak Pork with Creamy Mushroom Sauce

มินีสเต็กหมูซอสครีมเห็ด

Mini Beef Steak with Black Pepper Sauce

มินีสเต็กเนื้อซอสพริกไทยดำ

Mini Fish Steaks with Lemon Cream Sauce

มินีสเต็กปลาซอสครีมมะนาว

Smoked Salmon Crackers Dipped with

Avocado Cream & Cream Cheese

แครกเกอร์แซลมอนรมควันซอสอะโวกาโดครีมชีส

Shrimp Crackers Dipped with Avocado Cream & Cream Cheese

แครกเกอร์กุ้งซอสอะโวกาโดครีมชีส

Cracker Shrimp with Manggo Sause

แครกเกอร์กุ้งซอสมะม่วง

Crispy Rice Cake & Pork & Shrimp Dipping

ข้าวตังหน้าตั้ง

Crispy Rice Cake & Pork & Chicken Green Curry

ข้าวตังหน้าแกงเขียวหวานไก่

Crispy Rice Cake & Pork & Massaman Shrimp

ข้าวตังหน้ามัสมั่นกุ้ง

Bruschetta Tomato

บรูสเกตตามะเขือเทศ

COCKTAIL MENU

SPICY SALAD TYPE D

24 Catering

COCKTAIL MENU

SPICY SALAD TYPE D

Grilled Beef Salad

ยำเนื้อย่าง

Shrimp & Lemon Grass Salad

ยำตะไคร้กุ้งสด

Herbal Chicken Salad

ยำไก่ทอดตะไคร้

Grilled Chicken Salad

ยำไก่ย่าง

Sausage Salad

ยำไส้กรอก

Pork Salad in Cucumbe

ยำหมูในลูกแตงกวา

Yum New Zealand Mussel Spicy

ยำหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

Shrimp & Fruit Cocktails Spicy Salad

ตำผลไม้ค็อกเทลกุ้ง

Spicy Fried Chicken Salad

น้ำตกไก่ทอด

Crispy Pork with Lime Mayo Sauce

หมูทอดกรอบซอสครีมมะนาว

Fried Spicy Chicken Balls

ลาบไก่ทอด

Thai Spicy Shrimp Salad with Lemongrass

ปล่ากุ้ง

Fried Mackerel with Peanut Sauce

เมี่ยงปลาทุ

Deep-Fried Tilapia Red Fish with Vegetables

เมี่ยงปลาทึบกับผักทอด

Fruit Custard Tart

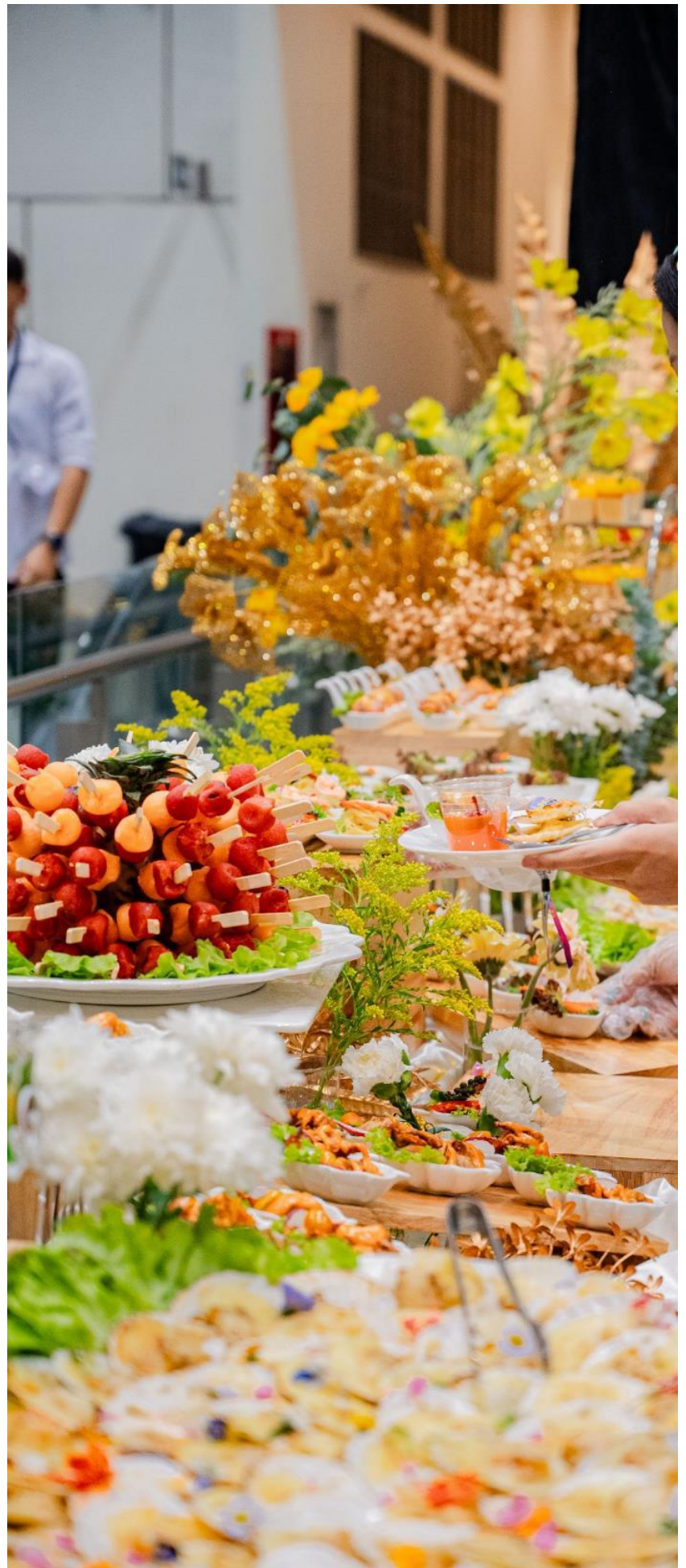
ทาร์ตสลัดผลไม้

Shrimp Cocktail Salad

สลัดกุ้งค็อกเทล

Salmon Salad Roll

สลัดม้วนแซลมอน





COCKTAIL MENU

SPICY SALAD TYPE D

Tuna Salad Roll Thailand

สลัดโรลใส่ทูน่า

Grilled Chicken Salad

สลัดไก่ย่าง

Spinach Salad

สลัดผักโขม

Crab Stick Salad Roll with Spicy Seafood Mayonnaise

สลัดโรลปูอัดกับซอเผ็ดทะเล

Fresh Spring Roll with Crab Stick

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนปูอัด

Salad roll

ซูชิโรลสลัดโรล

Tuna Salad in Pie Tee

สลัดทูน่ากระเทียมทอด

Sweet Shrimp Egg Salad

สลัดไข่กุ้งไข่หวาน

Fresh Spring Roll with Mackerel

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนปลา

COCKTAIL MENU

SPICY SALAD TYPE E

Spicy Wasabi Salmon

ยำแซลมอนวาซาบิ

Spicy Salmon Salad

ยำแซลมอนน้ำมะนาว

Healthy Salmon Salad with Lemon Dressing

สลัดปลาแซลมอน

Caesar salad smoked salmon

ซีซาร์สลัดแซลมอนรมควัน

Scallops with Mango Salsa

หอยเชลล์ย่างกับซอสชามะม่วง

Soft-shell Crab Salad

สลัดปูนิ่ม

Salmon Tarta with Sourcream & Caviar

แซลมอนทาร์ทาครีมไข่ปลาเคเวียร์

Grilled Prawns Spicy Lemon Glass with Lemon Caviar

ยำตะไคร้กุ้งย่างกับเลม่อนคาเวียร์

Salmon Spicy Sauce with Salmon Roe

ลาบปลาแซลมอนโรยไข่ปลาแซลมอน

Grilled Salmon with Wasabi Yoghurt

ปลาแซลมอนย่างวาซาบิโยเกิร์ต

Pasta Chicken Salads with Black Caviar

พาสต้าสลัดไก่กับแบล็คคาเวียร์

Duck with Orange Sauce

อกเป็ดซอสส้ม





COCKTAIL MENU

MAIN COURSE TYPE F

Fried rice with bacon

ข้าวผัดเบคอน

Rice green curry with chicken

ข้าวผัดเขียวหวานไก่กรอบ

Tom Yum fried rice with shrimp

ข้าวผัดต้มยำกุ้ง

Salt & Chilli Seasoned Rice with Mixed seafood

ข้าวผัดซีฟู้ดชาวเกาะ

Seafood Fried Rice

ข้าวผัดทะเล

Thai Spicy Shrimp Paste Fried Rice

ข้าวผัดน้ำพริกขิงเรือไข่เค็ม

Salmon Fried Rice

ข้าวผัดแซลมอน

Grilled salmon with garlic rice

ข้าวผัดกระเทียมแซลมอนย่าง

Tonkatsu with Rice

ข้าวหมูทอดทงคีสึ

Japanese Curry with Pork Cutlet

ข้าวหมูทอดแกงกะหรี่

Rice Wrapped in Lotus Leaves

ข้าวห่อใบบัว

Shrimp Fried Rice

ข้าวผัดกุ้ง

Pork Fried Rice

ข้าวผัดหมู

COCKTAIL MENU

MAIN COURSE TYPE G

Stir-fried Macaroni with Shrimp

มัคกะโรนีผัดซอสกุ้งสด

Creamy Tomato Sauce & Shrimp

เพนเน่ซอสครีมมะเขือเทศกุ้ง

Creamy Tomato Sauce & Salmon

เพนเน่ซอสครีมมะเขือเทศแซลมอน

Penne with Truffle Cream Sauce

เพนเน่ซอสครีมเห็ดทรัฟเฟิล

Spaghetti Bolognese Pork Sauce

สปาเก็ตตี้โบลอนเนสหมู

Spaghetti Bolognese Chicken Sauce

สปาเก็ตตี้โบลอนเนสไก่

Spaghetti Bolognese Meat Sauce

สปาเก็ตตี้โบลอนเนสเนื้อ

Spaghetti Carbonara

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

Spaghetti with Shrimp Roe Cream Sauce

สปาเก็ตตี้ซอสครีมไข่กุ้ง

Stir-Fried Spaghetti With Dried Chili And

Fresh Shrimp

สปาเก็ตตี้พริกแห้งผัดกุ้งสด

Stir-Fried Spaghetti With Dried Chili And

Crispy Bacon

สปาเก็ตตี้พริกแห้งผัดเบคอนกรอบ

Spicy spaghetti with mixed seafood and herb

สปาเก็ตตี้ซีเมาทะเล

Green Curry Seafood Spaghetti

สปาเก็ตตี้เขียวหวานทะเล

Tom Yum seafood spaghetti (Soup and

dried)

สปาเก็ตตี้ผัดซอสต้มยำทะเล

Stir Fried Rice Noodle with Prawns

ผัดไทยกุ้งสด



COCKTAIL MENU

MAIN COURSE TYPE G

Pad Thai with Egg Wrap
ผัดไทยห่อไข่

Green Noodles with Roasted Duck
บะหมี่หยกเปิดย่าง



COCKTAIL MENU

THAI DESSERTS TYPE H

Taro Tapioca Bua Loi

บัวลอยเผือกแก้ว

Sago cantaloupe milk

สาขุแคนตาลูปนมสด

TabTim Krob (Water Chestnuts in Coconut Milk)

ทับทิมกรอบ

Pandan and Coconut Jelly

ุ้นกะทิใบเตย

Young Coconut Pudding

ุ้นมะพร้าวอ่อนนมสด

Bua Loi-Glutinous Rice Balls in Sweet Coconut Milk

บัวลอยสามสี

Sago & Young Coconut Meat Boiled in Syrup & Topped with Thick Coconut Cream

สาขุเปียกมะพร้าวอ่อน

Fruit Jelly Cocktail

ุ้นผลไม้ค็อกเทล

Coconut Milk Layer

ุ้นแฟนซีเลเยอร์

Thai steamed rice-skin dumplings

ข้าวเกรียบปากหม้อ



COCKTAIL MENU

THAI DESSERTS TYPE H

Tapioca Balls with Pork Filling

สาकुไล่หยุ

Black sticky rice with dried fish

ข้าวเหนียวดำหน้าปลาแห้ง

Sticky rice with mooncake topped with custard

ข้าวเหนียวบนหน้าสังขยา

Butterfly pea sticky rice with golden floss

ข้าวเหนียวอัญชัญหน้าฝอยทอง

Yellow Sticky Rice Topped with Shrimp

ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง

Thai Pudding with Taro

ตะโก้เผือก

Thai Pudding with Corn

ตะโก้ข้าวโพด

Steamed Cassava Cake

ขนมมันสำปะหลัง

Toddy Palm Cake

ขนมตาวา

Steamed Pumpkin Cake

ขนมฟักทอง

Steamed Banana Cake

ขนมกล้วย

Rose-shaped Steamed Pandan Layer Cake

ขนมชั้นกุหลาบ

Dessert forgot to swallow

ขนมลืมกลืน

Steamed Flour with Coconut Filling

ขนมใส่ไส้

Steamed Coconut Custard

ขนมถั่ว

Banana In Syrup

กล้วยไข่เชื่อม

COCKTAIL MENU

THAI DESSERTS TYPE H

Taro in syrup

เผือกเชื่อม

Tapioca in Syrup

มันเชื่อม

Fruit Shaped Mung Beans

ลูกชุบ

Mango sticky rice

ข้าวเหนียวมะม่วง

Banana in coconut milk

กล้วยอบวชชี

Poached Pumpkin in Coconut Milk

ฟักทองแกงบวด



COCKTAIL MENU

BAKERY TYPE I

Mini Sandwich Ham Cheese

มินิแซนวิชแฮมชีส

Mini Sandwich Crab

มินิแซนวิชปูอัด

Mini Sandwich Tuna

มินิแซนวิชทูน่า

Thousand Island Chicken Grilled Cheese

มินิแซนดิวิชไก่พันเกาะช้อนชีส

Teriyaki Chicken Sandwich

คลับแซนวิชไก่เทรียากิ

Mini Chicken Burgers

มินิเบอร์เกอร์ไก่

Mini Pork Burgers

มินิเบอร์เกอร์หมู

Mini Beef Burgers

มินิเบอร์เกอร์เนื้อ

Mini Black Pepper Pork Chop Burger

มินิเบอร์เกอร์หมูพริกไทยดำ

COCKTAIL MENU

BAKERY TYPE I

Mini Crispy Chicken Burger

มินิเบอร์เกอร์ไก่กรอบ

White Sauce Chicken Pie

พายไก่ซอสขาว

Chicken curry puffs

พายกะหรี่ไก่

Char Siu Pie (Chinese Barbecue Pork Pie)

พายหมูแดง

Thai Chicken Green Curry Pot Pie

พายเขียวหวานไก่

Fruit Custard Tart

ทาร์ตผลไม้

Blueberry Cheese Tart

ทาร์ตบลูเบอร์รี่

Orange fudge cake

เค้กส้มหน้านิ่ม

Lime butterfly pea cake

เค้กอัญชันมะนาวหน้านิ่ม

Coffee cream roll

โรลกาแฟ

Vanilla Roll Cake

โรลวานิลลา

Pandanus Roll Cake

โรลใบเตย

Pandanus Foi Thong Chiffon

ชีฟอนฟอยทอง

Coconut Chiffon Cake

ชีฟอนมะพร้าวอ่อน

Chocolate Chiffon Cake

ชีฟอนช็อกโกแลต

Palm Seeds Chiffon

ชีฟอนลูกชิด



COCKTAIL MENU

BAKERY TYPE I



Strawberry Chiffon Cake

ชิฟฟอนสตอเบอร์รี่

Orange Chiffon

ชิฟฟอนส้ม

Vanilla Chiffon Cake

ชิฟฟอนวนิลา

Oreo Chiffon Cake

ชิฟฟอนโอรีโอ้

Coffee Chiffon Cake

ชิฟฟอนกาแฟ

Coffee Cake

เค้กกาแฟ

Fruit Cake

เค้กผลไม้

Coconut Cake

เค้กมะพร้าว

Green Tea Cake

เค้กชาเขียว

Sponge Cake Pandan

เค้กใบเตย

Butter Cake

บัตเตอร์เค้ก

Almond Fudge Brownie

บราวนี่อัลมอนด์

Raspberry Panna Cotta

พานาคอตต้าราสเบอร์รี่

Blueberry Panna Cotta

พานาคอตต้าบลูเบอร์รี่

Passionfruit Panna Cotta

พานาคอตต้าเสาวรส

COCKTAIL MENU

FRUIT TYPE J

Cantaloupe

แคนตาลูป

Water Melon

แตงโม

Pineapple

สับปะรด

Grape

องุ่น



COCKTAIL MENU

HARB DRINK TYPE K

Butterfly Pea Juice with Honey and Lemon Soda

น้ำอัญชันน้ำผึ้งมะนาวโซดา

Chrysanthemum Juice

น้ำเก๊กฮวย

Lychee Juice

น้ำลิ้นจี่

Pandan Lemongrass Juice

น้ำตะไคร้ใบเตย

Apple Juice

น้ำแอปเปิ้ล

Bael fruit juice

น้ำมะตูม

Roselle Juice

น้ำกระเจี๊ยบ

Blue Punch

น้ำลูฟันช์

Fruit Punch

น้ำฟรุ๊ตพันช์

Orange Juice

น้ำส้ม

