

Special Cocktail Set A : 500.-/person.



Appetizers

- Asian tuna tar tar ทูน่าตาต้าแบบเอเชีย
- Crab cake

Soup

- Tomkha gai cappuccino ต้มข้าไก่คาปูชิโน

Main courses

- Roasted beef tender loin served with red wine sauce
เสต็กเนื้ออบกับซอสไวน์แดง
- Pan fried sea bass with garlic and black pepper sauce
ปลากระพงขาวทอดกระเทียมพริกไทย
- Grilled tiger prawns tail served with curry coconut cream sauce
ฉูฉี่กุ้งลายเสือ
- Roasted chicken breast mustard gravy sauce
อกไก่อบราดซอสมัสตาร์ดเกรวี่
- Garlic Butter Rice (ข้าวผัดเนยกระเทียม)

Dessert

- Banana in coconut soup กล้วยบวดซี

Fruits

- Assorted fresh fruits in season ผลไม้ตามฤดูกาล

Soft Drink

- Water , Ice, Punch

Special Cocktail Set B : 500.-/person.



Appetizer

- Salmon and seaweed salad สลัดปลาชามอลกับย่ำสาหร่ายญี่ปุ่น
- Chicken satay สเต๊ะไก่

Soup

- Pumpkin curry soup with crab meat ซุปแกงผักทองกับเนื้อปู

Main course

- Roasted rack of lamb with Mussaman curry sauce แกะอบซอสมี๊สมัน
- Pan fried salmon fillet with spicy tomato, green and black olives sauce ปลาชามอลย่างกับซอสมะเขือเทศมะกอกแบบเผ็ด
- Pink roasted duck breast with Asian pesto and balsamic sauce ออกเปิดอบกับเพสต์โต้แบบเอเชียและบาซามิควินก้า
- Steamed NZ mussel Asian style หอยแมลงภู่อบหม้อดิน
- Garlic Butter Rice (ข้าวผัดเนยกระเทียม)

Dessert

- Rainbow Thai Glutinous Rice Balls ขนมบัวลอยเบญจรงค์

Fruits

- Assorted fresh fruits in season ผลไม้ตามฤดูกาล

Soft Drink

- Water , Ice, Punch



Special Cocktail Set C : 500.-/person.

Appetizers

- Vietnam hand rolled with prawn ปอเปี๊ยะกุ้งสด
- Spicy grilled beef salad Thai style ยำเนื้อย่าง

Soup

- Potatoes volute with poached egg ซุปมันฝรั่งกับไข่ดาวหน้า

Main course

- Roasted pork tenderloin with cinnamon sauce หมูสันในอบกับซอสอบเชย
- Tuna steak with ginger and coconut sauce ทูน่าสเต็กกับซอสขิง
- Seafood in dry tom yam Sauce ซีฟู้ดต้มยำแห้ง
- Roasted chicken with pepper orange sauce ไก่อบซอสส้มกับพริกไทยอ่อน
- Garlic Butter Rice (ข้าวผัดเนยกระเทียม)

Dessert

- Apple, banana and pineapple fitter with honey syrup แอปเปิ้ล,กล้วยและสับปะรดทอดกับน้ำผึ้ง

Fruits

- Assorted fresh fruits in season ผลไม้ตามฤดูกาล

Soft Drink

- Water , Ice, Punch

Special Cocktail Set D : 500.-/person.



Appetizers

- Deep Fried Cheese Stick (ชีสทอด)
- Vegetable Calamari (ผักทอด)

Soup

- Corn Soup (ซूपข้าวโพด)

Main course

- Deep Fried Soft Shell Crab Served with Black Pepper Sauce (ปูหม้อทอดราดซอสพริกไทยดำ)
- Grill Chicken Baby Carrot Served with Red Wine Sauce (อกไก่กริว เบบีแครอท ราดซอสไวน์แดง)
- Pan Fried Red Snapper, Served with Dill Mustard Sauce (ปลากระพงแดงทอดราดซอสมี๊สตาท)
- Grill Tiger Prawn Served with Capper Sauce (กุ้งลายเสือกริวเสิร์ฟแคปเปอร์)
- Garlic Butter Rice (ข้าวผัดเนยกระเทียม)

Dessert

- Fried Banana with Vanilla Sauce (กล้วยหอมทอดซอสวนิลา)

Fruits

- Assorted fresh fruits in season ผลไม้ตามฤดูกาล

Soft Drink

- Water , Ice, Punch



Special Cocktail Set E : 500.-/person.

Appetizers

- Mash Potato (มันบด)

Soup

- Miso Soup (มิโซะซุพ)

Main course

- Stuffed Chicken Breast, Cheese, Asparagus, Carrots,
- Cheese Bell Pepper Sauce
(อกไก่ยัดไส้ชีส, หน่อไม้ฝรั่ง, แครอท, ซอสพริกหวาน)
- Steamed Sea bass fish, Book Vegetable, Baby Carrot Miso Sauce
(ปลากระพงหนึ่ง ผัดบ็อกซอย, เบบี้แครอท เสริฟซอสมิโซะ)
- Pork Chop, Cherry Bacon, Onion, Rosemary Sewed Garlic Butter Sauce
(มันฝรั่งผัดเบคอนกรอบ, หอมใหญ่, โรสแมรี่ ซอสเนยกระเทียม)
- Garlic Butter Rice (ข้าวผัดเนยกระเทียม)

Dessert

- Fruit Salad (ฟรุ้ตสลัด)

Fruits

- Assorted fresh fruits in season ผลไม้ตามฤดูกาล

Soft Drink

- Water , Ice, Punch



เงื่อนไขงานจัดเลี้ยง

- ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการจัดเลี้ยง 20 % และค่าขนส่ง คิดตามระยะทาง
- ทางร้านเตรียมอุปกรณ์ และรวมถึงการจัดไลน์อาหารครบเซต
- ทางร้านมีพนักงานบริการตลอดงานจัดเลี้ยง 3 ชั่วโมง หากเกิน คิดชั่วโมงละ 500 บาท
- ขอรับงานจัดเลี้ยงที่แขก 30 ท่านขึ้นไป พิเศษหากลูกค้าใช้ 100 ท่าน ขึ้นไป ฟรีค่าจัดส่ง
- ลูกค้าสามารถใช้ร่วมกับบริการอื่นได้ ในราคาพิเศษ สอบถามที่ ฝ่ายขาย มือถือ / ไลน์ 08-6339-3733
- หากลูกค้าอนุมัติการสั่งซื้อ กรุณาโอนเงินมัดจำ 50%
- หากลูกค้าต้องการเบียร์สด , ไวน์ , แชมเปญ , ดนตรี , การตกแต่ง แจ็งทางทีมชายได้