

Buffet Menu

อาหารบุฟเฟต์

รายละเอียดในการสั่ง อาหารบุฟเฟต์	จำนวน100ท่านขึ้นไป อาหาร 7 ประเภท ราคา 350 บาท/ท่าน	จำนวน200ท่านขึ้นไป อาหาร 12 ประเภท ราคา 330 บาท/ท่าน	จำนวน400ท่านขึ้นไป อาหาร 21 ประเภท ราคา 300 บาท/ท่าน
รายการอาหาร	จำนวน (ประเภท)	จำนวน (ประเภท)	จำนวน (ประเภท)
แกงเผ็ด	1	1	1
แกงจืด , ซุป	1	1	1
ต้มยำ	-	1	1
อบ , นึ่ง , ทอด	1	1	1
ผัดจืด	-	1	2
ผัดเผ็ด	1	1	2
ยำ , ลาบ	1	1	1
ของกรอบ , ออเคิร์ฟ	1	1	2
น้ำพริก , หลน	1	1	1
ผลไม้ (ตามฤดูกาล)	1	-	4
ของหวาน	-	3	4

ประเภท แกงจืด หรือ ซุป

แกงจืดลูกชิ้นหมูสหาร่าย

แกงจืดกะหล่ำปลี

แกงจืดผักกาดดองซี่โครงหมูอ่อน

ไข่พะโล้หมู , ไก่ , ไข่นกกระทา

ไก่ , เปิดตุ๋นมะนาวดองผักแก่

มะระยัดไส้

แกงจืดกระเพาะหมูเยี่ยมฉ่าย

แกงจืดฟักหมู

แกงจืดหน่อไม้ไก่เห็ดหอม

แกงจืดหน่อไม้ซี่โครงหมูเห็ดหอม

ประเภท อบ นึ่ง ทอด

ไข่กรอกอบซอส

หมูปั้นทอดกระเทียม

หมูอบสับประรด

ซี่โครงหมูอบ

หมูแดดเดียว

ไก่ , หมู ทอดกระเทียม

ทอดมันลูกชิ้นปลา

ทอดมันปลา

ทอดมันกุ้ง

แกงจืดลูกรอก

แกงจืดเต้าหู้

ต้มกะทิไก่

แกงจืดปลาหมึกยัดไส้

ต้มหน่อไม้จีน

แกงจืดวุ้นเส้น

ซี่โครงหมูตุ๋นมะระ

ซี่โครงหมู , ไก่ตุ๋นยาจีน

ซูปมะกะโรนี

ปลาแดดเดียว

ขาหมูพะโล้

น่องไก่ทอด

ห่อหมกปลาช่อน

เห็ดหอมน้ำแดง

ปีกไก่อบเหล้าแดง

อกไก่ทอดเกร็ดขนมปัง

หมูทอดเกลือขนมปัง

สตูดีนหมู

ประเภท ผัด

ผัดผักหมู หมักกรอบ	ไก่ผัดเม็ดมะม่วง	กุ้ง , หมู , ไก่ ผัดเปรี้ยวหวาน
ผัดผักรวม	ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่อง	ปลากระพง,หมู,ไก่ผัดเปรี้ยวหวาน
คะน้าหมูกรอบ	ผัดผัก โสมณลูกชิ้นกุ้ง	บ็อกเคอร์รี่ลูกชิ้นกุ้ง
คะน้าหมูกรอบน้ำมันหอย	ไก่ผัดขิง	ผัดปลากระพงผัดคึ้นฉ่าย
ผัดหมูเห็ดฟางน้ำมันหอย	ผัดผักสี่สหาย	

ประเภท แกง

แกงเขียวหวาน : ไก่, หมู, เนื้อปลาทราย	แกงฟักทอง ไก่ , หมู
แกงเขียวหวาน : ลูกชิ้นบัวลอย	แกงเขียวหวานไก่มัน
แกงเขียวหวาน : ไก่ยอดมะพร้าว	แกงซี่เหล็ก
แกงเผ็ด : เป็ดย่าง	แกงส้มปลาช่อนทอดผักรวม
แกงเผ็ด : ไก่ , หมู , ปลาชุก	แกงเลียงกุ้ง
แกงมัสมั่นไก่ , หมู	ต้มข่าไก่หัวปลี , เห็ด
แกงป่าไก่ , ไก่นา , หมูป่า , ปลาชุก	ต้มยำปลาชุกใส่ใบมะขามอ่อน
แกงเหลืองปลากระพง	ต้มข่ายอดมะพร้าวกับกุ้ง
แกงคั่วไก่หน่อไม้ดอง , ปลาชุก , หมู	ต้มข่าทะเล
แกงคั่วฟักปลาช่อน	ปลาร้าทรงเครื่อง
แกงคั่วหอยขม	หมูี่พริกหยวกยัดไส้
แกงเลียง	

ประเภทต้มยำ

ต้มยำปลากะพง

ต้มโคล้งปลากรอบ

ต้มยำขาหมู

ต้มยำไถ่นา

ต้มแซบเครื่องในหมู

ต้มยำเห็ดสีสหาย

ต้มยำรวมมิตร

ต้มยำปลากรอบ

ต้มยำปลาช่อน

ต้มยำซี่โครงหมู

ต้มยำกุ้ง

ต้มยำมะกะโรนี

โป๊ะแตก

ประเภท ผัดเผ็ด

หมู, ไก่ ผัดพริกหยวก

ผัดขี้เมาทะเล

ไก่ผัดกะทิสด

ผัดเผ็ดปลาดุกสด

ปลากะพงราดพริก

ผัดกระเพาะหมู, ไก่

ผัดปลาหมึกพริกหยวก

ผัดปลาหมึกน้ำพริกเผา

ผัดหอยลายผัดน้ำพริกเผา

ผัดพริกขิงปลาดุกทอดกรอบ

ผัดพริกขิงหมูกรอบถั่วฝักยาว

ดับผัดพริกหวาน

ผัดขี้เมาไถ่นา

ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ

ผัดเผ็ดหมูปลา, หมู, ไก่

ประเภท ยำ ลาบ

ยำเห็ดหิมะ

ยำชะมี่

ยำมะเขือยาว

ยำวุ้นเส้นทรงเครื่อง

ลาบไก่ใส่วุ้นเส้น

ยำเห็ดเบญจพรรณ

ลาบไก่, หมู

ยำสามกรอบ

ยำมะม่วงทรงเครื่อง

ยำหมูย่าง

ยำรวมมิตร

ยำไก่กระเทียม

ยำแหลมสด

น้ำตกหมู

ยำปลาทุ

ประเภท ของกรอบเป็นออเดิร์ฟ

เม็คมะม่วงหิมพานต์	ถั่วอบเนย
ข้าวเกรียบกุ้งสงขลา	มันฝรั่งทอด
ถั่วปากอ้าทอด	ถั่วโกโก้
ถั่วลิสงทอด	กล้วยอบกรอบ
เฟืองกรอบกรอบเค็ม - หวาน	เม็ดถั่วตันเตาทอดกรอบ

ประเภท น้ำพริก หลน

น้ำพริกขี้หนุ	น้ำพริกกะปิ/ปลาทุทอด	หลนปูเค็ม
น้ำพริกกุ้งสด	น้ำพริกหนุ่ม/แคบหมู	หลนปลาร้า
น้ำพริกปลาทุ	น้ำพริกปลาร้า	หลนเต้าเจี้ยว
น้ำพริกปลาอย่าง	น้ำพริกแมงดา	หลนปลาอินทรี
น้ำพริกตาแดง		

ประเภท ขนมหวาน

ขนมเค็กริ้นเล็ก	ทองหยอด	ฝอยทอง , ฝอยทองกรอบ			
ถั่วฟูจิ	ลูกชุบ	วุ้นกะทิ	เค้กถั่วหอมขิ้นเล็ก		
ขนมกล้วย	ตะโก้เสวย	ลื้มกลืน	ขนมขิ้น		
ข้าวเหนียวสามหน้า	เปียกอ่อน		ข้าวเหนียวแก้ว		
หน้าสังขยา , ปลาแห้ง , หน้ากุ้ง	น้ำดอกไม		เม็ดขุ่น		
บับลึบ	สั้มบับนี้	ทองเอก	วุ้นกรอบ	เอแคล	อลัว

ผลไม้ตามฤดูกาล

ข้าวสวยหอมมะลิ