

รายการอาหารบุฟเฟต์ 590 บาท/ท่าน เลือกอาหารคาว 5 ข้าวสวย 1 ของหวาน 1 และเครื่องดื่ม

1. ประเภททอด

- ปีกไก่ทอดเกล็ด
- กุ้งทอด
- ปลาคลุกงาและเกล็ดขนมปังทอด
- ไช้ลูกเขย
- ไก่ หรือ หมู คลุกเกล็ดขนมปังทอด
- ซีโรงหมูทอดกระเทียมพริกไทย
- หมูแดดเดียว
- ปลาทอดซอสมะขาม
- ทอดมันปลากราย
- ไก่ หรือ หมู ทอดขมิ้น

2. ประเภทยำ/ลาบ

- ยำรวมมิตรทะเล
- ลาบหมู หรือ ไก่
- ยำสามกรอบ
- ยำหมูยอไข่แดง
- ปลาทอดโดนใจ (ปลาทอดราดด้วยยำน้าข้น)
- หมูมะนาวก้านคะน้ากรอบ

3. ประเภทน้ำพริก/เครื่องเคียง

- หลนปลาอินทรียี่ผักสด
- น้ำพริกกุ้งสดผักลวก
- หลนปูเค็มผักสด
- น้ำพริกขี้เหล็กไข่เค็มผักสด

4. ประเภทต้ม/แกง

- ต้มยำรวมมิตรทะเล น้ำข้น หรือ น้ำใส
- ต้มยำซีโรงหมู
- แกงส้มยอดมะพร้าวผักรวมกุ้ง
- ต้มข่าไก่ หรือ กระดุกอ่อนหมู
- แกงเผ็ดเป็ดย่างใส่สับปะรด
- แกงป่าไก่ หรือ หมู
- แกงจืดเต้าหู้สาหร่ายหมูสับ หรือ ไก่สับ
- แกงจืดไข่เต๋าซีโรงหมูเห็ดหอม
- พะโล้ทรงเครื่องน่องไก่และไข่
- ไก่ตุ๋นยาจีนเห็ดหอมเยื่อไผ่
- ซุปน้ำใส น่องไก่ มันฝรั่ง
- ต้มยำขาหมู
- ต้มยำไก่
- แกงส้มไข่ชะอมกุ้ง
- แกงเขียวหวาน ไก่ / หมู / ลูกชิ้นปลากราย
- แกงเผ็ดซีโรงหมู
- พะแนงไก่ หรือ หมู มะเขือ
- แกงจืดหน่อไม้ซีโรงหมู
- ไก่ตุ๋นพริกมะนาวดอง
- พะโล้ขาหมูและไข่
- ซีโรงหมูตุ๋นยาจีนเห็ดหอมเยื่อไผ่
- แกงเลียงกุ้งผักรวม

5. ประเภทผัด

- ผัดผักรวมมิตรกุ้ง หรือ หมู หรือ ไก่
- ผัดคะน้าหมูกรอบ หรือ หมูสด
- ผัดกระเพรารวมมิตร
- ซีโรงหมูผัดพริกไทยดำ
- ผัดปวยเล้งกุ้ง
- ปีกไก่เหล้าแดงยอดผัก
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่ หรือ หมู หรือ เนื้อปลาทอด
- ผัดพริกแกงหมู หรือ ไก่ หรือ ทะเล
- จู๋เนื้อปลาทอด
- บล๊อคโคลี่ผัดซอสหอยนางรมกุ้ง
- ซีโรงหมูน้ำแดงยอดผัก

6. ของหวาน

- ผลไม้ตามฤดูกาล 3 อย่าง
- ลีนจี่ลอยแก้ว
- ทับทิมกรอบน้ำกะทิ
- แกงบวดฟักทอง
- บัวลอยทรงเครื่อง
- สลวยลอยแก้ว
- รวมมิตรกะทิสด
- ลอดช่องกะทิแดงไทย

เครื่องดื่ม (มีให้)

- น้ำเปล่า น้ำอัดลม ไซดา น้ำแข็ง

หมายเหตุ : คิดตามจริง ส่วนเกินแจ้งก่อนวันงานราคาท่านละ 590 บาท (เพิ่มหน้างานคิด 690 บาท)