



☎ 02-102-0022 , คุณปอ 089-892-9958, คุณกลอย 091-094-4942, คุณกร้อ 064-224-2242

โต๊ะจีน ราคา 5,900 บาท (10 ท่าน/โต๊ะ) ***ตามแพคเกจ***

1. ออเดิร์ฟ (เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ไก่จ้อทอด, ถูงทอง, ขนมจีบ)
2. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ / ซีโครงหมูผัดพริกไทยดำ / ปลาทอดราดซอสมะขาม
3. ขี้หมูเยอรมัน / ปลากระพงทอดน้ำปลา / ไก่ต้มยำปลา
4. ยำรวมมิตรทะเล / ยำสามกรอบ / ปลาทอดโดนใจ (ปลาทอดราดยำน้าข้น)
5. ปลากระพงนึ่งมะนาว / ต้มยำรวมมิตรทะเล / ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว / ปลากระพงนึ่งบ๊วย
6. หูฉลามน้ำแดง / ซีโครงแกว้ตุ๋นเห็ด / เต้าหู้ทรงเครื่องเนื้อปู
7. ข้าวผัดปู / ข้าวผัดกุ้ง / ผัดหมี่ฮ่องกง
8. หลนปลาอินทรี / หลนเนื้อปู / น้ำพริกกุ้งสด / เป็ดพะโล้
9. ผลไม้รวม 3 อย่าง / ทับทิมกรอบ / บัวลอยทรงเครื่อง



Buffet Menu

โต๊ะจีน Premium ราคา 6,900 บาท (10 ท่าน/โต๊ะ)

1. ออเดิร์ฟ (เม็ดมะม่วงหิมพานต์, ไก่จ้อทอด, ถูงทอง, ขนมจีบ)
2. เป้าฮื้อคะน้าฮ่องกงเห็ดหอม
3. หูฉลามน้ำแดง หรือ ไก่ดำตุ๋นยาจีน หรือ ซีโครงหมูตุ๋นเห็ดเห็ดหอม
4. เป็ดปักกิ่ง
5. เนื้อเป็ดทอดกระเทียม หรือ เนื้อเป็ดผัดพริกไทยดำ
6. ข้าวผัดปู หรือ ข้าวผัดกุ้ง หรือ ผัดหมี่ฮ่องกง
7. ผัดโหงก้วยกระทงทอง หรือ สลัดกุ้งทอดผลไม้รวมกระทงทอง
8. ปลากระพงนึ่งมะนาว หรือ ต้มยำรวมมิตรทะเล หรือ ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว หรือ ปลากระพงนึ่งบ๊วย
9. ผลไม้ตามฤดูกาล 3 อย่าง หรือ รังนกแปะก๊วย หรือ โอ๊นแปะก๊วย

หมายเหตุ: - เลือกรายการละ 1 อย่าง

- ฟรี น้ำเปล่า น้ำอัดลม ไซดา น้ำแข็ง

- พร้อมพนักงานบริการเครื่องดื่ม - วันงาน มีโต๊ะสำรองให้ 2 โต๊ะ (โต๊ะที่เกินสำรองมีค่าใช้จ่ายเพิ่ม 1,000-2,000 บาท)

ขั้นตอนการจองสถานที่

1. จองวัน 10,000 บาท ไม่รับจองปากเปล่า การจองมีผลหลังชำระเงิน
2. ภายใน 30 วัน ทำสัญญาการจัดงานชำระมัดจำครั้งที่ 1 20%
3. ก่อนวันงาน 3 เดือน ชำระมัดจำครั้งที่ 2 20%
4. ส่วนที่เหลือชำระในวันงาน

*การจองมีผลหลังชำระเงินเท่านั้น

** ทางสถานที่ขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนเงินค่าจองวันและเงินมัดจำ หากยกเลิกการจัดงาน แต่สามารถโอนสิทธิ์ให้ผู้อื่นได้

***ชำระเป็นเงินสด หรือ โอนเข้าบัญชี ชื่อบัญชี นายดิเรกศักดิ์ โพธิ์ศรีทอง พร้อมเพย์ 089-8929958