

SAINT TROPEZ

BUFFET MENU

แกงจืด / ซุป

แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย หมูสับ หรือ ไก่สับ
แกงจืดเกี่ยมฉ่ายซี่โครงหมู
ไก่ หรือ เป็ดตุ๋นพริกมะนาวดอง
แกงจืดซี่โครงหมูตุ๋น
แกงจืดมะระยัดไส้หมู หรือ ไก่บด
แกงจืดหน่อไม้ซี่โครงหมู
พะโล้ทรงเครื่องน่องไก่และไข่
พะโล้หมูก้นทรงเครื่องเต้าหู้
พะโล้ขาหมู
ขาหมูยอดผัด
ซุปน้ำใส น่องไก่ มันฝรั่ง
แกงจืดไข่น้ำหมูสับ
แกงจืดดอกไม้อจีน หมูสับ ฟองเต้าหู้
แกงจืดตำลึงหมูสับ หรือ ไก่สับ
แกงเลียงกุ้งสดผัดรวม
ไก่ตุ๋นยาจีนเห็ดหอมเยื่อไผ่
ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเยื่อไผ่
ไก่ตุ๋นหรือหมูตุ๋นมะนาวดองเห็ดหอม
ซี่โครงหมูตุ๋นแปะก๊วยน้ำลำไยเห็ดหอม
ต้มเย็นตาโฟทะเลซีฟู้ด

แกงเผ็ด/แกงกะทิ

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
แกงเขียวหวานไก่
แกงเขียวหวานซี่โครงหมู
แกงเขียวหวานหมูย่าง
แกงเผ็ดเปิดอย่างใส่สับปะรด
แกงเผ็ดเปิดอย่างล้นจี่
แกงเผ็ดไก่ย่างใส่ถั่วงอก
แกงเผ็ดซี่โครงหมู
แกงป่าหมู
แกงป่าไก่
แกงส้มปลาช่อนทอด
แกงส้มกุ้งไข่ชะอม
แกงส้มกุ้งผักกระเฉด
แกงส้มผักรวมปลาทึบต้มทอด
แกงส้มถั่ว หรือ ปลา ยอดมะพร้าว
แกงมัสมั่นไก่
แกงมัสมั่นซี่โครงหมูยอดมะพร้าว
แกงเทโพ
แกงเหลืองสับปะรดเนื้อปลาทึบต้ม
แกงเหลืองมะละกอเนื้อปลาทึบต้ม
พะแนงไก่มะเขือ
พะแนงหมูมะเขือ

SAINT TROPEZ

BUFFET MENU

ต้มยำ / ต้มข่า

ต้มยำทะเลน้ำข้น หรือ น้ำใส

ต้มยำทะเลยอดมะพร้าว น้ำข้น หรือ น้ำใส

ต้มยำขาหมู

ต้มยำซี่โครงหมู

ต้มยำปลาช่อน หรือ กะพง (เพิ่มท่านละ20บาท)

ต้มยำปลาทบต้ม

ต้มยำกุ้ง หรือ ปลาหมึก น้ำข้น / น้ำใส

ต้มยำปูนิ่ม น้ำข้น หรือ น้ำใส (เพิ่มท่านละ40บาท)

ต้มข่าไก่ หรือกระดูกอ่อนหมู

ต้มข่ารวมมิตรทะเล

ต้มข่าปลาช่อนหรือปลากะพง (เพิ่มท่านละ20บาท)

ต้มข่าปลาทบต้ม

ต้มข่าปูนิ่ม (เพิ่มท่านละ 40 บาท)

น้ำพริก / หลน

น้ำพริกปลาทูทอด ผักสด

น้ำพริกกะปิปลาทูทอด ผักสด หรือ ผักลวก

น้ำพริกกุ้งสด ผักสด

น้ำพริกอ่อง แคบหมูผักสด

น้ำพริกหนุ่ม แคบหมูผักสด

น้ำพริกปลาทูผักสด หรือ ผักลวก

หลนกุ้งสด ผักสด

หลนปูเค็ม ผักสด

หลนเต้าเจี้ยว ผักสด

ผัดพริกแกงเผ็ด / ผัดเผ็ด

ผัดกระเพราไข่เยี่ยวม้าทอดกรอบ

ผัดกระเพราปลาหมึกไข่เค็ม

ผัดกระเพรารวม กุ้ง และ ปลาหมึก

เจียวหวานลูกชิ้นปลากรายผัดแห้ง

เจียวหวานไก่ผัดแห้ง

เจียวหวานซี่โครงหมูผัดแห้ง

เจียวหวานเนื้อปลาทบต้มผัดแห้ง

แกงเจียวปูนิ่มผัดแห้ง (เพิ่มท่านละ40บาท)

แกงเผ็ดซี่โครงหมูผัดแห้งสัปรด

แกงเผ็ดไก่ย่างใส่มะเขือเชอร์รี่และองุ่น

ผัดพริกแกงเนื้อปลาทบต้มทอดยอดมะพร้าว

ผัดพริกแกงปลาช่อนทอด (เพิ่มท่านละ40บาท)

ผัดพริกแกงปลาตุ๋นทอดกรอบ

ผัดเผ็ดหมูย่างยอดมะพร้าว

ผัดเผ็ดรวมมิตรทะเล

ผัดซี่ไม้อะเล

ผัดหอยลายน้ำพริกเผา

จู๋ฉี่เนื้อปลาทบต้มทอด

จู๋ฉี่ปูนิ่มทอดกรอบ (เพิ่มท่านละ40บาท)

จู๋ฉี่หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ (เพิ่มท่านละ40บาท)

SAINT TROPEZ

BUFFET MENU

ผัดผัก/ผัดน้ำแดง/ผัดจืด

บร็อคโคลี่ผัดซอสหอยนางรมกุ้งสด หรือปลาหมึก

ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้ง หรือ ปลาหมึก

ผัดผักรวมมิตร กุ้ง , ปลาหมึก , หมูหรือ ไก่

ผัดผักโป๊ยกะเทียมกุ้ง

ผัดคะน้าหมูกรอบ หรือ หมูสด

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์พุทราจีน

ผัดเต้าหู้เหลืองทอดใส่ถั่วงอกหมูสับ

ผัดเกี่ยมฉ่ายกระเพาะหมูน้ำแดง

ผัดยอดข้าวโพดอ่อนแครอทเห็ดหอมกุ้งสด

ผัดเปรี้ยวหวานกุ้ง หรือ หมึก หรือเนื้อปลา ทอด

ผัดเปรี้ยวหวานปุนุ่มทอด (เพิ่มท่านละ 40 บาท)

ปีกไก่เหล้าแดงยอดผัก

ซีโครงหมูน้ำแดงยอดผัก

ลูกชิ้นกุ้งผัดหน่อไม้ทะเล

เยื่อไข่ผัดกุ้งน้ำแดง

ขาหมูน้ำแดงยอดผัก

เปิดย่างน้ำแดงยอดผัก

ซีโครงหมูผัดซอสมันปู

ไก่อบยอดผัก

หอยเชลล์เจียนเห็ดหอม (เพิ่มท่านละ 40 บาท)

ปลาทอดเจียนเห็ดหอม

ยำ/ลาบ/พล่า

ยำสามกรอบ

ยำรวมมิตรทะเลยอดมะพร้าว

ยำอันดามันทะเล

ยำถั่วพูกุ้งสดเนื้อไก่และไข่ต้ม

ยำคอหมูย่าง

ยำหมูยอ

ยำเส้นเชียงไส้กุ้ง

ยำผลไม้ปลาทอดงา

ยำไก่ย่าง

ยำตะไคร้ไก่กรอบ

ยำสมุนไพรมะนาวลูกเต้าทอด

หมูมะนาวก้านคะน้ากรอบ

ยำแครอทกับปลาทอด

หมูหรือ ไก่ มะนาวคะน้ากรอบ

ลาบ หมูหรือ ไก่ผัดสด

น้ำตกหมูย่าง หรือ ไก่ย่าง ผัดสด

พล่ากุ้ง หรือ ปลาหมึก

พล่าปลาช่อน (เพิ่มท่านละ 40 บาท)

SAINT TROPEZ

BUFFET MENU

อบ / นึ่ง / ย่าง

เปิดย่างอบสับประรด

ไก่ หรือ หมูอบน้ำผึ้ง

ไก่อบราดซอสลูกเกด

ไก่ต้มน้ำปลา

ปลานึ่งมะนาว

ปลาเนื้อมะเขือ

ปลานึ่งซีอิ๊วญี่ปุ่น

ปลาหมึกยัดไส้เนืงซีอิ๊วญี่ปุ่น

กุ้ง หรือ ปลาหมึก นึ่งนมสด

ห่อหมกปลากระพง

ห่อหมกทะเล

ห่อหมกปลากระพงผาหอย

ห่อหมกไข่เค็ม

ไก่ย่าง หรือ หมูย่างตะไคร้

ไก่ย่าง หรือ หมูย่างพริกไทยดำ

ไก่ย่าง หรือ หมูย่าง น้ำจิ้มแจ่ว

ไก่ย่าง หรือ หมูย่าง ซอสเทอริยากิ

ทอด

ปีกไก่ทอด หรือ ซีโครงหมูทอด หอมเจียว

ปลาทอดทอดกระเทียมพริกไทย

ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย

ซีโครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย

ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย

กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมพริกไทย

[เพิ่มท่านละ 40 บาท]

กุ้ง หรือ ปลาหมึก ชุบแป้งทอด

ปลาทอดราดซอสสามรส

ไข่ลูกเขยกับซอสน้ำผึ้ง

ทอดมันปลากระพงกับผักทอด

ปลาคลุกงาและเกล็ดขนมปังทอด

ไก่ หรือ หมูคลุกเกล็ดขนมปังทอด

ไก่ หรือ หมูทอดขมิ้น

ขนมจีน

ขนมจีนแกงเขียวหวาน ไก่ หรือ ลูกชิ้นปลากระพง

ขนมจีนน้ำพริก ผักสด ไข่ต้ม

ขนมจีนน้ำยา ผักสด

ขนมจีนน้ำยาทูน่า ผักสด

ขนมจีนน้ำยาเนื้อปู ผักสด

ขนมจีนน้ำยาปลา ผักสด

ขนมจีนแกงไตปลา ผักสด

ขนมจีนน้ำเงี้ยว ผักสด

ขนมจีนซาวน้ำ ผักสด

ขนมจีนเนื้อสับ ผักสด

SAINT TROPEZ

BUFFET MENU

อาหารว่าง

เปาะเปี๊ยะไส้เห็ดหอม
เปาะเปี๊ยะไส้กุ้ง
เปาะเปี๊ยะไส้ผัก
หอยจืดไก่
กุ้งทองทอด
ทอดมันกุ้ง
กุ้งกระเบื้อง
หมูหรือ ไก่สะเต๊ะ
ขนมปังหน้าหมูหรือ ไก่
นั้กเก็ตไก่
กระทงทองไส้ไก่ หรือ หมู
กระทงทองปลากุ้ง หรือ ปลาหมึก
ซอ่ม่วงไส้ไก่
ข้าวตังหน้าตั้งไก่ หรือ หมู
ข้าวเกรียบปากหม้อผัดสด
สาหร่ายไส้หมูผัดสด
ห่อหมกข้าววัง
กุนเชียงเสวย
ม้าฮ่อผลไม้รวม
ซาลาเปาหมูแดง , ไส้ครีม หรือไส้หมูสับ
ขนมจีบกุ้ง หรือ หมู
ไก่ หรือ หมูห่อใบเตย
บาร์บีคิว ไก่ หรือ หมู
กุ้งห่อเบคอนทอดน้ำจิ้มซีฟู้ด
เบคอนพันไส้หรือทอด

สลัด

ชีสสลัดแฮมกรอบ
สลัดแอปเปิ้ลแดงแฮมย่างครีมสลัด
สลัดอาโวคาโดกับกุ้งย่างครีมสลัด
สลัดปลาแซลมอนรมควันบาสามิคซอส
(เพิ่มท่านละ 40บาท)
สลัดกุ้งทอดกับครีมเทาส์ซันไอแลนด์
สลัดไส้กรอกอิตาเลียนครีมสลัด
สลัดกุ้ง หรือ ปลาหมึกกับซอสงาญี่ปุ่น
สลัดหมูย่างจิ้มแจ่ว

สปาเก็ตตี้ / อาหารนานาชาติ

สปาเก็ตตี้ผัดขี้เมาทะเล
สปาเก็ตตี้ซอสหมูหรือไก่
สปาเก็ตตี้คาโบนาร่ากับแฮมกรอบ
เนื้อปลาอบเลมอน
หมูสันในราดซอสเบียร์
หมูย่าง หรือ ไก่ย่าง กับซอสเกรวี่ลูกเกต
เนื้อไก่ย่าง หรือสันในหมูย่าง ผัดซอสพริกไทดำ
ไก่อบโรสแมรี่ หรือ สันในหมูอบกับมันฝรั่งอบ
ไส้กรอกรมควันย่างกับซอสค็อกเทลและมายองเนส
หมูหรือ ไก่คลุกงาทอด กับซอสเทอริยากิ
เนื้อปลาย่างกับผลไม้ซาลซ่า
เปิดย่างราดซอสส้ม

SAINT TROPEZ

BUFFET MENU

ของหวานไทย

รวมขนมมงคลไทย 3 รายการ
(ทองหยิบ ทองเอก เสน่ห์จันทร์)

ลูกชุบผลไม้

ขนมชั้นดอกกุหลาบ

ตะโก้ลำไย

ขนมตาล

อาลัวดอกกุหลาบ

ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ

ข้าวเหนียวลำไย

ข้าวเหนียวมะม่วงหลากหลาย

ผลไม้รวมลอยแก้ว

สละลอยแก้ว

ลิ้นจี่ลอยแก้ว

บัวลอยเผือกมะพร้าวอ่อน

ลอดช่องกะทิแดงไทย

ทับทิมกรอบน้ำกะทิควั่นเทียน

เงาะก้วยน้ำดอกมะลิ

สลิมกะทิสด

รวมมิตรกะทิสด

ของหวานนานาชาติ

บราวนี่

เค้กสตรอเบอร์รี่

เค้กช็อกโกแลต

เค้กหน้ากีวี่

เค้กหน้าลูกพีช

เค้กกล้วยหอม

มัทฟินคละรส

ทาร์ต สตรอเบอร์รี่

ทาร์ต ช็อกโกแลต

ทาร์ต กีวี่

ทาร์ต บลูเบอร์รี่

ทาร์ต มะม่วง

ทอปปิงผลไม้สดในน้ำส้ม

แอปเปิ้ลคัตน้ำผึ้งและชีสนาม่อน

ผลไม้สดตามฤดูกาล

แตงโมเนื้อแดง

แตงโมเนื้อเหลือง

แคนดาสูป

สับปะรด

ชมพูทับทิมจันทร์

มะม่วงมัน พริกเกลือ

แก้วมังกร

มะละกอสุก

ฝรั่งสด

ส้มโอ

SAINT TROPEZ

BUFFET MENU

น้ำสมุนไพรร

น้ำมะตูม

น้ำอุ่นใบเตยหอม

น้ำลำไย

น้ำกระเจี๊ยบ

น้ำตะไคร้หอม

น้ำเก๊กฮวย

น้ำดอกอัญชัญมะนาว

น้ำใบบัวบก

น้ำจิงออบเซยเย็น

น้ำผลไม้

น้ำสตรอเบอรี่

น้ำส้ม

น้ำมะนาวน้ำผึ้ง

น้ำฝรั่ง

น้ำแอปเปิ้ล

น้ำกีวี

น้ำองุ่น

น้ำทับทิม

น้ำผลไม้รวม

ชา / กาแฟ / โกโก้เย็น

ชาดำเย็น

ชานมเย็น

ชานมสีชมพู

ชานมสีเขียว

ชามะนาว

ชาเบอร์รี่เย็น

ชากุหลาบเย็น

ชาเขียวเย็น

ชาเขียวนมเย็น

โอเลี้ยง

โกโก้เย็น

กาแฟเย็น

น้ำพั่นซ์ผลไม้

Emerald Punch

Blue Diamond Punch

Lemon Punch with Blueberry

Mango Punch

Strawberry Lady Punch

Orange Punch

Kiwi Punch

SAINT TROPEZ

BUFFET MENU

หมายเหตุ :

1. อาหารบุฟเฟต์สั่งจองล่วงหน้า (ก่อนงานอย่างน้อย 15 วัน) ราคาท่านละ 690 บาท
2. เลือก อาหารคาว 6 อย่าง, ข้าวสวย, ของหวาน 1, ผลไม้ 3, เครื่องดื่ม 2
3. ฟรี น้ำเปล่า น้ำอัดลม โซดา
4. ฟรี โต๊ะ VIP 2 โต๊ะ (มีพนักงานเสิร์ฟอาหารให้) ต้องการเพิ่มโต๊ะละ 1,000 บาท
5. ต้องการเพิ่มอาหารคาวหวาน ราคาเมนูละ 50 บาทต่อท่าน
6. ต้องการเพิ่มเครื่องดื่ม ราคาเมนูละ 40 บาทต่อท่าน
7. ราคาและรายการอาหาร สำหรับสั่งจองล่วงหน้าเท่านั้น เพิ่มเติมในงาน หรือก่อนงานน้อยกว่า 15 วัน ราคาท่านละ 890 บาท (อาหารบางรายการที่ไม่สามารถเพิ่มในงานได้ ทางสถานที่ขอสงวนสิทธิ์ในการออกอาหารรายการอื่นที่มีมูลค่าเท่ากัน หรือใกล้เคียงกันทดแทน)

สอบถามเพิ่มเติม โทร. 02-102-0022