

THAI SET TABLE

BRING THE BEST INGREDIENT OF MATERIAL TO CREATE THE GREAT
TRADITIONAL CHINESE CUISINE FROM EXTENSIVE EXPERIENCED CHEF

THAI SET TABLE

4,500 BAHT
MINIMUM 20 TABLES

5,500 BAHT
MINIMUM 15 TABLES

6,500 BAHT
MINIMUM 12 TABLES

8,500 BAHT
MINIMUM 10 TABLES

10,500 BAHT
MINIMUM 5 TABLES

12,000 BAHT
MINIMUM 5 TABLES

FOOD 10 ITEMS
DRINKING WATER

FOOD 10 ITEMS
DRINKING WATER

FOOD 10 ITEMS
DRINKING WATER

FOOD 10 ITEMS
DRINKING WATER

FOOD 10 ITEMS
DRINKING WATER

FOOD 10 ITEMS
DRINKING WATER

GENERAL TERMS & CONDITIONS

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

ราคานี้รวมอุปกรณ์สำหรับทานอาหาร, น้ำดื่มเย็น

ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 15% (กรณีให้บริการงานไม่เกิน 3 ชั่วโมงต่อเนื่อง) และ 20% (กรณีออกนอกพื้นที่ที่ทางบริษัทฯ กำหนด)

(กรณีต้องการพนักงานบริการเพิ่มคิดค่าบริการเพิ่ม คนละ 1,000 บาท)

ราคานี้ยังไม่รวมค่าขนส่งคิดตามระยะทาง และ รอบการขนส่ง เริ่มต้นที่ 5,000 บาท

ราคานี้รวมในส่วนของโต๊ะ และ เก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร 1 โต๊ะ ต่อ 10 ท่าน กรณีออกนอกพื้นที่ หรือ ต่างจังหวัดทางบริษัทฯ คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 250 บาทต่อโต๊ะ

ระยะเวลาการให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง หากเกินเวลาคิดค่าบริการชั่วโมงละ 3,000 บาท (ไม่รวมเวลาเซตอัพ)

ขั้นตอนการสั่งซื้อต้องทำการสั่งซื้อล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน หรือ หากมีการเปลี่ยนแปลง หรือ ยกเลิกต้องแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน ก่อนวันจัดงาน

กรุณาชำระค่ามัดจำล่วงหน้า 50% ของยอดเงินทั้งหมด หลังจากเซ็นใบเสนอราคา เงินส่วนที่เหลือทั้งหมดจ่ายทันทีหลังจากเสร็จงาน

สามารถจ่ายผ่านธนาคารกสิกรไทย สาขาประเทศ บัญชีออมทรัพย์ ชื่อ บริษัท เดอะเซฟ เดอะออร์ริ่ง จำกัด เลขที่บัญชี 760-2-39324-5

เงื่อนไขการบริการเป็นตามที่บริษัทฯ กำหนด หากนอกเหนือเงื่อนไขทางบริษัทฯ ขอพิจารณาตามความเหมาะสม

THAI SET TABLE

4,500 BAHT

MINIMUM 20 TABLES

MENU A

MENU B

ข้าวตังหน้าตัง

CRISPY RICE SERVED WITH MINCED PORK SAUCE

ปลาทะเลตะไคร้สด

SPICY MIXED SEAFOOD WITH
LEMONGRASS SALAD

น้ำพริกอ่องชาวเหนือกับเครื่องเคียง

NORTHERN THAI MEAT AND TOMATO SPICY DIP

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

GREEN CURRY WITH FISHBALL SOUP

ผัดผักรวมมิตรหมูกรอบ

STIR FRIED CRISPY PORK WITH
MIXED VEGETABLES

ปลากระพงทอดราดพริกสามรส

DEEP FRIED SEABASS WITH SWEET
AND SOUR SAUCE

ต้มยำกุ้งน้ำข้น

SPICY & SOUR SHRIMP IN COCONUT MILK SOUP

ข้าวสวยหอมมะลิ

JASMINE RICE

ทับทิมกรอบขุ่นหอม

COATED WATER CHESTNUT WITH FLOUR
IN COCONUT MILK SYRUP AND JACKFRUITS

ผลไม้รวม 3 ชนิด

SEASONAL FRESH FRUITS

หมี่กรอบชาววัง

ROYAL COCONUT VERMICELLI NOODLE

ยำถั่วพุ่มกุ้งสด

THAI WING BEAN SALAD WITH SHRIMP

หลนปูผักสด

CRAB MEAT IN COCONUT MILK SERVED
WITH FRESH VEGETABLES

แกงเผ็ดหมูย่าง

GRILLED PORK IN RED CURRY SOUP

ปลาหมึกผัดซีเม่า

STIR FRIED SQUIDS WITH HERBS AND SPICIES

ปลากระพงนึ่งมะนาว

STEAMED SEABASS WITH LIME SAUCE

ต้มข่าไก่ใบมะขามอ่อน

CHICKEN AND YOUNG TAMARIND LEAF
IN COCONUT SOUP

ข้าวสวยหอมมะลิ

JASMINE RICE

ลอดช่องแต่งไทยน้ำกะทิ

PANDAN FLAVOURED RICE FLOUR NOODLES
IN SWEETENED COCONUT MILK WITH THAI MELON

ผลไม้รวม 3 ชนิด

SEASONAL FRESH FRUITS

THAI SET TABLE

5,500 BAHT

MINIMUM 15 TABLES

MENU A

ทอดมันปลากราย
DEEP FRIED FISH CAKE

ยำผักบั้งทอดกรอบ
CRISPY DEEP FRIED MORNING GLORY SALAD

น้ำพริกหนุ่มแคปหมู
GREEN PEPPER CHILI PASTE (NORTHERN STYLE)
SERVED WITH CRISPY PORK RIND

แกงกะหรี่โรตีสไก่
CHICKEN YELLOW CURRY SOUP WITH ROTI

ซี่โครงหมูย่างน้ำผึ้ง
ROASTED PORK SPARE RIBS WITH HONEY

ปลากะพงทอดซอสมะขาม
DEEP FRIED SEABASS WITH TAMARIND SAUCE

แกงส้มชะอมกุ้งสด
ACACIA LEAVES OMLETTE AND SHRIMP
IN TAMARIND FLAVOR SOUP

ข้าวหุงดอกอัญชัน
JASMINE WITH BUTTERFLY PEA RICE

กล้วยบวชชี
BANANA IN COCONUT MILK

ผลไม้รวม 3 ชนิด
SEASONAL FRESH FRUITS

MENU B

ปอเปี๊ยะสอดไส้กุ้งลายเสือ
DEEP FRIED SHRIMP SPRING ROLLED

ยำหมูย่างตะไคร้
SPICY GRILLED PORK WITH LEMONGRASS SALAD

น้ำพริกกะปิปลาทุ ผักสดและผักทอด
SHRIMP PASTE DIP WITH MACKEREL
AND ASSORTED VEGETABLES

มัสมั่นเนื้อ
MASSAMAN CURRY WITH TENDER BEE
POTATOES AND PEANUTS

ห่อหมกปลาช่อน
STEAMED CATFISH WITH CHILLI PASTED CAKE

ไก่ห่อใบเตย
DEEP FRIED MARINADE CHICKEN IN PANDANUS LEAVES

ต้มยำเนื้อปลากะพง
SPICY AND SOUR FILLETS SEABASS SOUP

ข้าวกล้องงอกมันปู
RED JASMINE RICE

ชาหริ่มน้ำกะทิรมควัน
SWEET NOODLES IN COCONUT MILK

ผลไม้รวม 3 ชนิด
SEASONAL FRESH FRUITS

THAI SET TABLE

6,500 BAHT

MINIMUM 12 TABLES

MENU A

การะเวกสอดไส้/กุ้งทองทอดใส่ลาบ
THAI APPETIZERS

ยำสามแซ่บ
SPICY XXXXXXXX SALAD

น้ำพริกลงเรือและเครื่องเคียง
MINCED PORK AND SALTED EGG DIP
WITH MIXED VEGETABLES

แกงป่าไก่บ้าน
HOT & SPCY CHICKEN SOUP

ทอดมันปลาทราย
DEEP FRIED FISH CAKE

ปลาช่อนกรอบน้ำตก
SPICY CRISPY CATFISH SALAD

ต้มแซ่บเนื้อตุ๋น
SPICY BRAISED BEEF BRISKET SOUP

ข้าวสวยหอมมะลิ
JASMINE RICE

ขนมไทยชาววัง
THAI ROYAL DESSERT

ผลไม้ตามฤดูกาล
SEASONAL FRESH FRUITS

MENU B

ปอเปี๊ยะเจ้าพระยา
SHRIMP SPRING ROLLED

ยำรวมมิตรทะเล
SPICY MIXED SEAFOOD SALAD

น้ำพริกกุ้งสดและผักสด
SHRIMP AND CHILLI DIP
WITH MIXED VEGETABLE

แกงเผ็ดเป็ดข่า
ROASTED DUCK IN RED CURRY SOUP

หมูทอดแดดเดียว
DEEP FRIED SUN DRIED PORK

ปลากะพงนึ่งลimesauce
STEAMED SEABASS WITH LIME SAUCE

ต้มไก่บ้านใบมะขามอ่อน
SPICY CHICKEN AND YOUNG TAMARIND LEAF SOUP

ข้าวผัดสมุนไพร
FRIED RICE WITH HERBS

เงาะสอดไส้สับปะรดลอยแก้ว
RAMBUTAN STUFFED PINEAPPLE IN SYRUP

ผลไม้ตามฤดูกาล
SEASONAL FRESH FRUITS

THAI SET TABLE

8,500 BAHT

MINIMUM 10 TABLES

MENU A

ปูจ๋า
FRIED CRAB MEAT IN SHELL

ยำคอหมูย่าง
SPICY GRILLED PORK NECK SALAD

น้ำพริกกุ้งเสียบปักซี่ไม้และผักสด
SPICY DRIED SHRIMP PASTE

ไก่บ้านย่างสมุนไพร
GRILLED CHICKEN WITH HERBS

แกงคั่วหอยหวานใบชะพลู
SPOTTED BABYLON CURRY
WITH BETEL LEAVES

ปลากะพงทอดคู่ฉี่
DEEP FRIED SEABASS WITH
DRIED RED CURRY SAUCE

แกงจืดลูกรอก
EGG SAUSAGE SOUP

ข้าวหุงขมิ้น/ข้าวสวยหอมมะลิ
TURMERIC RICE AND JASMINE RICE

สละลอยแก้ว
SALA SEEDLESS IN SYRUB

ผลไม้ตามฤดูกาล
SEASONAL FRESH FRUITS

MENU B

สกุณาชมสวน
DEEP FRIED SHRIMP WITH DIP

ยำส้มโอกุ้งสด
SPICY SHRIMP AND POMELO SALAD

หลนปลาอินทรีเค็ม
SALTED MACKEREL MEAT IN COCONUT MILK
SERVED WITH FRESH VEGETABLES

หมูดำคั่วโรบุดะอย่างจิ้มแจ่ว
GRILLED PORK WITH SPICY DIP

เป่าฮื้อเส้นผัดถั่วเคนยาใบกระเพรา
STIR FRIED SEA ASPARAGUS WITH SWEET PEA
AND HOLY BASIL

ปลากะพงทอดน้ำปลา
DEEP FRIED SEABASS WITH FISH SAUCE

แกงส้มปูดองไม้ดอง
SPICY SOUR BAMBOO WITH CRAB SOUP

ข้าวผัดสมุนไพร
FRIED RICE WITH HERBS

บัวลอยสามสีไข่หวาน
RICE FLOUR BALLS WITH SWEET EGG
IN COCONUT MILK

ผลไม้ตามฤดูกาล
SEASONAL FRESH FRUITS

THAI SET TABLE

10,500 BAHT

MINIMUM 5 TABLES

MENU A

ว่างเบญจรงค์
(ห่อหมก, ซ่อม่วง, กระทงทอง, กุ้งช้อนกลิ้ง)
THAI ROYAL APPETIZER

ปลากุ้งแม่น้ำ
SPICY SHRIMP WITH CHILLI PASTED SALAD

หลนเนื้อปูก้อนผักสด
CRAB MEAT DIP WITH ASSORTED VEGETABLE

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายสอดไข่เค็ม
GREEN CURRY WITH FISHBALL FILLED WITH
SALTED EGG YOLK SOUP

ห่อหมกทะเล
STEAMED SEAFOOD WITH CURRY CAKE

ปลาเก๋าดำทอดราดน้ำพริก
DEEP FRIED BLACK GROUPER WITH
SWEET AND SOUR SAUCE

แกงรัญจวนเนื้อห่อขมิ้น
BEEF WITH THAI HERBS AND SHRIMP PASTE SOUP

ข้าวผัดต้มยำ และ ข้าวสวยหอมมะลิ
FRIED RICE WITH THAI HERBAL
AND JASMINE RICE

ขนมไทยชาววัง
THAI ROYAL DESSERT

ผลไม้ตามฤดูกาล
SEASONAL FRESH FRUITS

MENU B

สะเต๊ะรวมมิตรกับขนมปังกรอบ
MIXED SATAY WITH CRISPY BREAD

ลาบปลาแซลมอน
THAI SPICY SALMON SALAD

น้ำพริกกุ้งแม่น้ำเผา
GRILLED SHRIMP DIP WITH ASSORTED VEGETABLE

กุ้งแชบ๊วยผัดดอกขจร
STIR FRIED SHRIMP WITH COWSLIP
CREEPER FLOWER

แกงเผ็ดเป็ดย่าง
ROASTED DUCK RED CURRY

ปลาเก๋าดำนึ่งลุยสวน
STEAMED BLACK GROUPER
WITH MIXED HERBS

ต้มยำโป๊ะแตกทะเล
SPICY AND SOUR SEAFOOD SOUP

ข้าวผัดสมุนไพร
FRIED RICE WITH THAI HERBS MIXED

เครปมะม่วงราดซอสส้ม
MANGO CREPE WITH ORANGE SAUCE

ผลไม้ตามฤดูกาล
SEASONAL FRESH FRUITS

THAI SET TABLE

12,500 BAHT

MINIMUM 5 TABLES

MENU A

ออเดิร์ฟ 4 ภาค
(ไส้อั่วหมู, แหนมซี่โครงหมู, ลูกชิ้นปลาลวกภูเก็ต, ทอดมันปลากราย)
THAI TRADITIONAL LOCAL APPETIZER

ยำเนื้อสันในออสเตรเลีย
SPICY BEEF TENDERLOIN SALAD

น้ำพริกปูไข่และผักสด
MINCED CRAB' EGG CHILI DIP SERVED
WITH VEGETABLES

เนื้อปลาเก๋าผัดฉ่า
STIR FRIED GROUPER FILLETS
WITH HERBS AND SPICIES

ปลาอินทรีทอดน้ำปลา
DEEP FRIED MACKEREL WITH FISH SAUCE

กุ้งผัดน้ำ
SHRIMP WITH DRIED RED CURRY SAUCE

แกงส้มไข่ปลาเรียวเซีย
GIANT CATFISH ROE IN SOUR SOUP

ข้าวผัดตั๋มยำ/ข้าวสวยหอมมะลิ
FRIED RICE WITH THAI HERBAL
AND JASMINE RICE

ขนมไทยชาววัง
THAI ROYAL DESSERT

ผลไม้ตามฤดูกาล
SEASONAL FRESH FRUITS

MENU B

ว่างชาววัง
(การะเวกสอดไส้, หูรุ่ม, สุกุนกาชมสวน, ช่อม่วง)
THAI ROYAL APPETIZER

กุ้งแม่น้ำฟู
CRISPY SCRUMBLE SHRIMP WITH
SPICY MANGO SALAD

หอยนางรมในกะทิและผักสด
CRAB MEAT IN COCONUT MILK SERVED
WITH FRESH VEGETABLES

กุ้งแชบ๊วยผัดสะตอกะปิ
SPICY STIR FRIED SHRIMP
AND PAKRIA NUT WITH SHRIMP PASTED

ปลาหมึกทอดแดดเดียว
FRIED SUN DRIED SQUID

ปลาเก๋าดำนึ่งมะนาว
STEAMED BLACK GROUPER WITH LIME SAUCE

ตั๋มยำกุ้งแม่น้ำ
SPICY AND SOUR SHRIMP SOUP

ข้าวผัดสมุนไพร/ข้าวสวยมะลิ
FRIED RICE WITH THAI HERBAL AND JASMINE RICE

ข้าวเหนียวมะม่วง
STICKY RICE WITH MANGO

ผลไม้ตามฤดูกาล
SEASONAL FRESH FRUITS