



CHINESE TABLE

BASIC PACKAGE

ราคา 2,900 บาท/โต๊ะ ขึ้นต่ำ 10 โต๊ะขึ้นไป

ชุดที่ 1

อวเดิร์ฟ

(ฮอยจิว, วนมจีบหมู,
เม็ดมะม่วงหิมพาน, ไส้กรอกผัดซอส, ไข่เยี่ยวม้า)

ข้าวเกรียบทอด

สลัดกุ้งทอด

กระเพาะปลาน้ำแดง

ปลาทบทิมนี้้งมะนาว

ปีกไก่ตุ๋นยาจีน

ข้าวผัดกุ้งเซียง

ไก่ย่าง

ลิ้นจี่ลอยแก้ว

ชุดที่ 2

อวเดิร์ฟ

(ฮอยจิว, วนมจีบหมู,
เม็ดมะม่วงหิมพาน, ไส้กรอกผัดซอส, ไข่เยี่ยวม้า)

ข้าวเกรียบทอด

ยำหมูย่าง

กระเพาะปลาน้ำแดง

ปลาทบทิมนี้้งบิวย

ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน

คะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

ลูกชิ้นกุ้งผัดผัดโกสภณ

ผลไม้ตามฤดูกาล 3 ชนิด

ชุดที่ 3

อวเดิร์ฟ

(ฮอยจิว, วนมจีบหมู,
เม็ดมะม่วงหิมพาน, ไส้กรอกผัดซอส, ไข่เยี่ยวม้า)

ข้าวเกรียบทอด

สลัดกุ้งทอด

กระเพาะปลาน้ำแดง

ปลาทบทิมนี้้งซีอิ๊ว

ซูเปี๊ยะไก่กระดูกหมูอ่อน

ผัดผัด 4 สหาย

ไก่ย่าง

แปะก๊วยร้อน

ชุดที่ 4

อวเดิร์ฟ

(ฮอยจิว, วนมจีบหมู,
เม็ดมะม่วงหิมพาน, ไส้กรอกผัดซอส, ไข่เยี่ยวม้า)

ข้าวเกรียบทอด

ยำสามกรอบ

กระเพาะปลาน้ำแดง

เนื้อปลาราดพริก

ซูบ่องไก่ใส่ผัดผัด

ผัดเห็ดรวมมิตร

ผัดหมูี่่องกง

ผลไม้ตามฤดูกาล 3 ชนิด

รายการข้างต้นไม่รวม

- ค่าบริการ 10 % (เริ่มต้นที่ 3,000 บาท)
- ค่าเดินทาง (เริ่มต้นที่ 2,000 บาท)
- ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT 7 %)
- สั่งชุดน้ำดื่มเพิ่ม 500 บาทต่อโต๊ะ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า โซดา น้ำแข็ง)
- พร้อมบริการเสิร์ฟ (ให้บริการ 3 ชม)

CHINESE TABLE STANDAD PACKAGE

ราคา 3,900 บาท/โต๊ะ ขึ้นต่ำ 10 โต๊ะขึ้นไป

ชุดที่ 1

ออเดิร์ฟ

(แฉม,ว้อยจิว, ปลาทิพย์, หนวดปลาหมึกทอด)
/ ต้มซ่า (วุ้นมะพร้าว, ซาลาเปา, สาหร่าย, ก้ามปู)

ยำสามกรอบ

กระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปู

ปลากระพงนึ่งมะนาว

หม้อไฟรวมมิตร

ต้มยำกุ้ง

หมวอบน้ำผึ้ง

ข้าวผัดมันกุ้งเสวย

สาหร่ายคั่วเกลือ

ชุดที่ 2

ออเดิร์ฟ

(แฉม,ว้อยจิว, ปลาทิพย์, หนวดปลาหมึกทอด)
/ ต้มซ่า (วุ้นมะพร้าว, ซาลาเปา, สาหร่าย, ก้ามปู)

สลัดกุ้งกระเทียมผัด

กระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปู

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

บักกุ๊ดเต๋

ผัดผักสี่สหาย

ต้มยำเห็ดสามอย่างมะพร้าวอ่อน

ผัดหมี่ทรงเครื่อง

ข้าวเหนียวผัดอกไก่และไข่

ชุดที่ 3

ออเดิร์ฟ

(แฉม,ว้อยจิว, ปลาทิพย์, หนวดปลาหมึกทอด)
/ ต้มซ่า (วุ้นมะพร้าว, ซาลาเปา, สาหร่าย, ก้ามปู)

ยำวุ้นเส้น

เต้าหู้ไข่ทรงเครื่องเนื้อปู

ปลากระพงทอดน้ำปลา

ซีโครงวุ้นเส้นตุ๋นยาจีน

ต้มโคล้งปลากรอบ

ทอดมันกุ้งชิ้นโต

ข้าวผัดหมูแฮมยูนนาน

กับทิมกรอบ

ชุดที่ 4

ออเดิร์ฟ

(แฉม,ว้อยจิว, ปลาทิพย์, หนวดปลาหมึกทอด)
/ ต้มซ่า (วุ้นมะพร้าว, ซาลาเปา, สาหร่าย, ก้ามปู)

หมูมะนาวคั่วรส

กระเพาะปลาผัดแห้งเนื้อปู

ไก่ทอดน้ำปลา

ซูชิเนื้อปู

คะน้าผัดกุ้งเห็ดหอมน้ำแดง

ต้มยำปลา

หมวอบหมูแดง

ผลไม้ตามฤดูกาลสี่ชนิด

รายการข้างต้นไม่รวม

- ค่าบริการ 10 % (เริ่มต้นที่ 3,000 บาท)
- ค่าเดินทาง (เริ่มต้นที่ 2,000 บาท)
- ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT 7 %)
- สั่งชุดน้ำดื่มเพิ่ม 500 บาทต่อโต๊ะ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า โซดา น้ำแข็ง)
- พร้อมบริการเสิร์ฟ (ให้บริการ 3 ชม)



CHINESE TABLE

PREMIUM PACKAGE

ราคา 4,900 บาท/โต๊ะ ขึ้นต่ำ 10 โต๊ะขึ้นไป

ชุดที่ 1

ออเดิร์ฟ

(แอม, ว่างจืดทอดกรอบ, ปลาทิพย์, หนวดปลาหมึกทอด)
/ ต้มยำ (วุ้นหอย, ซาลาเปา, สาหร่าย, ก้ามปู)

เปิดอย่างอ่อนก

ไก่ต้มน้ำปลา

ไก่ต้มมีทะเล

หูลามน้ำแดง

ปักกุดเต

เต้าหู้หม่าผอ

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

แปะก๊วยนมสด

ชุดที่ 2

ออเดิร์ฟ

(แอม, ว่างจืดทอดกรอบ, ปลาทิพย์, หนวดปลาหมึกทอด)
/ ต้มยำ (วุ้นหอย, ซาลาเปา, สาหร่าย, ก้ามปู)

ข้าวเกรียบทอด

ยำหมูย่าง

กระเพาะปลาน้ำแดง

ปลาต้มกับน้ำขิง

ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน

คะน้าอ่อนกน้ำมันหอย

ลูกชิ้นกุ้งผัดผัดโกสณ

ผลไม้ตามฤดูกาล 3 ชนิด

ชุดที่ 3

ออเดิร์ฟ

(แอม, ว่างจืด, ปลาทิพย์, หนวดปลาหมึกทอด)
/ ต้มยำ (วุ้นหอย, ซาลาเปา, สาหร่าย, ก้ามปู)

อกเปิดราดซอส

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ผัดหมีอ่อนกทรงเครื่อง

หูลามน้ำแดง

ต้มแซ่บหมูตุ๋น

ผัดผักรสขมเห็ด

ปลากระพงนึ่งมะนาว

ข้าวเหนียวผัดผัดโกสณ

ชุดที่ 4

ออเดิร์ฟ

(แอม, ว่างจืด, ปลาทิพย์, หนวดปลาหมึกทอด)
/ ต้มยำ (วุ้นหอย, ซาลาเปา, สาหร่าย, ก้ามปู)

เปิดอย่างอ่อนก

สลัดกุ้งทอดกระเทียม

ข้าวผัดหมูเส้น

หน่อไม้ทะเลน้ำแดง

ซูชิเยื่อไผ่เนื้อปู

ผัดโหงก๊วย

ปลากระพงทอดน้ำปลา

หิมะลอยน้ำ

รายการข้างต้นไม่รวม

- ค่าบริการ 10 % (เริ่มต้นที่ 3,000 บาท)
- ค่าเดินทาง (เริ่มต้นที่ 2,000 บาท)
- ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT 7 %)
- สั่งชุดน้ำดื่มเพิ่ม 500 บาทต่อโต๊ะ (น้ำอัดลม น้ำเปล่า โซดา น้ำแข็ง)
- พร้อมบริการเสิร์ฟ (ให้บริการ 3 ชม)



CHINESE TABLE BASIC PACKAGE

PRICE 2,900 THB/TABLE MINIMUM OF 10 TABLES

Option 1

Appetizers

Hoi Jo , Steamed Pork Siu Mai, Cashew Nuts,
Sausage Stir-Fried with Sauce,Century Egg

Fried Rice Cracker

Fried Shrimp Salad

Stir-Fried Fish with Red Basil

Steamed Tilapia with Lemon

Stewed Chicken with Chinese Herbs

Chinese Sausage Fried Rice

Red Braised Chicken

Lychee in Syrup

Option 2

Appetizers

Hoi Jo , Steamed Pork Siu Mai, Cashew Nuts,
Sausage Stir-Fried with Sauce,Century Egg

Fried Rice Cracker

Grilled Pork Salad

Stir-Fried Fish with Red Basil

Steamed Tilapia with Plum

Stewed Pork Ribs with Chinese Herbs

Hong Kong Kale with Oyster Sauce

Stir-Fried Shrimp Balls with Vegetables

Seasonal Fruits

Option 3

Appetizers

Hoi Jo , Steamed Pork Siu Mai, Cashew Nuts,
Sausage Stir-Fried with Sauce,Century Egg

Fried Rice Cracker

Fried Shrimp Salad

Stir-Fried Fish with Red Basil

Steamed Tilapia with Soy Sauce

Bamboo Shoot Soup with Pork Ribs

Stir-Fried Four Vegetables

Stir-Fried Noodles with Seafood

Hot Ginkgo Nuts

Option 4

Appetizers

Hoi Jo , Steamed Pork Siu Mai, Cashew Nuts,
Sausage Stir-Fried with Sauce,Century Egg

Fried Rice Cracker

Crispy Three-Flavor Salad

Stir-Fried Fish with Red Basil

Fish Fillet with Chili Sauce

Chicken Drumstick Soup with Potatoes

Stir-Fried Mixed Mushrooms

Stir-Fried Hong Kong Noodles

Seasonal Fruits

THIS PRICE IS NOT INCLUDE

- Catering Fee 10 % (starts 3,000 ฿)
- Transportation (starts 2,000 ฿)
- VAT 7%
- Beverage 500 ฿/Table
(Self Drink, Soda
, Drinking Water + Ice)



CHINESE TABLE STANDAD PACKAGE

PRICE 3,900 THB/TABLE MINIMUM OF 10 TABLES

Option 1

Appetizers

Ham, Hoi Jo , Tilapia Fish, Fried Squid Tentacles
Dim Sum (Shrimp Siu Mai, Bao Buns, Seaweed, Crab Claws)

Crispy Three-Flavor Salad

Stir-Fried Fish Maw in Red Sauce with Crab Meat

Steamed Sea Bass with Lemon

Mixed Hot Pot

Tom Yum Goong

Honey-Roasted Pork

Fried Rice with Shrimp Roe

Sago with Cantaloupe

Option 2

Appetizers

Ham, Hoi Jo , Tilapia Fish, Fried Squid Tentacles
Dim Sum (Shrimp Siu Mai, Bao Buns, Seaweed, Crab Claws)

Shrimp Salad in Taro Basket

Stir-Fried Fish Maw in Red Sauce with Crab Meat

Steamed Sea Bass with Soy Sauce

Bak Kut Teh

Stir-Fried Four Vegetables

**Tom Yum Soup with Three Types of Mushrooms and
Young Coconut**

Stir-Fried Noodles with Special Ingredients

Sticky Rice with Taro and Ginkgo Nuts

Option 3

Appetizers

Ham, Hoi Jo , Tilapia Fish, Fried Squid Tentacles
Dim Sum (Shrimp Siu Mai, Bao Buns, Seaweed, Crab Claws)

Glass Noodle Salad

Tofu with Crab Meat and Special Sauce

Fried Sea Bass with Fish Sauce

Stewed Pork Ribs with Chinese Herbs

Thai-Style Fish Soup with Crispy Fish

Large Shrimp Cakes

Yunnan-Style Fried Rice with Ham

Crispy Pomegranate (Tapioca)

Option 4

Appetizers

Ham, Hoi Jo , Tilapia Fish, Fried Squid Tentacles
Dim Sum (Shrimp Siu Mai, Bao Buns, Seaweed, Crab Claws)

Pork with Lemon and Fresh Kale

Stir-Fried Fish Maw with Crab Meat

Stir-Fried Noodles with Mixed Ingredients/Seafood

Bamboo Shoot Soup with Crab Meat

Hong Kong Kale with Shiitake Mushrooms in Red Sauce

Tom Yum Prawn and Fish Soup

Baked Noodles with Red Roasted Pork

Seasonal Fruits

THIS PRICE IS NOT INCLUDE

- Catering Fee 10 % (starts 3,000 ฿)
- Transportation (starts 2,000 ฿)
- VAT 7 %
- Beverage 500 ฿/Table
(Solf Drink, Soda
, Drinking Water + Ice)



CHINESE TABLE PREMIUM PACKAGE

PRICE 4,900 THB/TABLE MINIMUM OF 10 TABLES

Option 1

Appetizers

Ham, Hoi Jo , Tilapia Fish, Fried Squid Tentacles
Dim Sum (Shrimp Siu Mai, Bao Buns, Seaweed, Crab Claws)

Hong Kong-Style Roast Duck
Steamed Chicken with Fish Sauce
Stir-Fried Noodles with Seafood
Shark Fin Soup in Red Sauce
Bak Kut Teh (Pork Bone Soup)
Mao Fu Tofu
Steamed Sea Bass with Soy Sauce
Ginkgo Nuts with Fresh Milk

Option 2

Appetizers

Ham, Hoi Jo , Tilapia Fish, Fried Squid Tentacles
Dim Sum (Shrimp Siu Mai, Bao Buns, Seaweed, Crab Claws)

Fried Rice Cracker
Grilled Pork Salad
Stir-Fried Fish with Red Basil
Steamed Red Snapper with Plum
Stewed Pork Ribs with Chinese Herbs
Hong Kong Kale with Oyster Sauce
Stir-Fried Shrimp Balls with Vegetables
Seasonal Fruits

Option 3

Appetizers

Ham, Hoi Jo , Tilapia Fish, Fried Squid Tentacles
Dim Sum (Shrimp Siu Mai, Bao Buns, Seaweed, Crab Claws)

Duck Breast with Sauce
Chicken Stir-Fried with Cashew Nuts
Stir-Fried Hong Kong Noodles
Shark Fin Soup in Red Sauce
Spicy Stewed Pork Soup
Stir-Fried Four Vegetables with Crab Meat
Steamed Sea Bass with Lemon
Sticky Rice with Taro and Ginkgo Nuts

Option 4

Appetizers

Ham, Hoi Jo , Tilapia Fish, Fried Squid Tentacles
Dim Sum (Shrimp Siu Mai, Bao Buns, Seaweed, Crab Claws)

Hong Kong-Style Roast Duck
Fried Shrimp Salad in Taro Basket
Fried Rice with Shrimp Roe
Sea Bamboo in Red Sauce
Bamboo Shoot Soup with Crab Meat
Stir-Fried Ginkgo Nuts
Fried Sea Bass with Fish Sauce
Snow Fungus with Syrup

THIS PRICE IS NOT INCLUDE

- Catering Fee 10 % (starts 3,000 ฿)
- Transportation (starts 2,000 ฿)
- VAT 7 %
- Beverage 500 ฿/Table
(Soft Drink, Soda
, Drinking Water + Ice)

CHINESE TABLE

