

THAI SET STANDARD

สำหรับอาหารที่สอยงามให้ความรู้สึกรับถึงความเป็นไทยแท้ๆ ที่จะเติมเต็มในมื้ออาหารของท่านได้
มากกว่าแค่ความความอิ่มท้อง ด้วยอาหารหลากหลายชนิดประเภททั้งต้ม ผัด แกง ทอด
โดยคำนึงถึงรสชาติที่ครบถ้วนใน 1 เช็ตเมนู

480฿

ราคาต่อท่าน ขึ้นต่ำ 50 ท่าน

อาหาร 3 รายการ

ข้าวหอมมะลิ

ขนมหวาน 1 รายการ
หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล

น้ำสมุนไพร หรือ น้ำผลไม้
1 รายการ

น้ำเปล่า น้ำแข็ง

540฿

ราคาต่อท่าน ขึ้นต่ำ 50 ท่าน

อาหาร 4 รายการ

ข้าวหอมมะลิ

ขนมหวาน 1 รายการ
หรือ ผลไม้ตามฤดูกาล

น้ำสมุนไพร หรือ น้ำผลไม้
1 รายการ

น้ำเปล่า น้ำแข็ง

ค่าบริการเสริม

- เพิ่มอาหาร รายการละ
- เพิ่มขนมหวาน รายการละ
- เพิ่มน้ำผลไม้ หรือ น้ำสมุนไพร
- เพิ่มน้ำอัดลม

60 บาท/ท่าน/เมนู
40 บาท/ท่าน/เมนู
30 บาท/ท่าน/เมนู
35 บาท/ท่าน/เมนู

รายการข้างต้นไม่รวม

- ค่าบริการ 15 % (เริ่มต้นที่ 3,000 บาท)
- ค่าเดินทาง (เริ่มต้นที่ 3,000 บาท)
- ภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT 7 %)

รายการข้างต้นประกอบด้วย

- ภาชนะและอุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหาร
- พนักงานเสิร์ฟอาหาร เครื่องดื่ม และ เก็บภาชนะภายในงาน

THAI SET STANDARD



THAI SET SIGNATURE

Thai Set Menu

1,350฿

ราคาต่อท่าน
ขั้นต่ำ 50 ท่าน

อาหารภาคกลาง Central Food

1. กุ้งแม่น้ำเผา น้ำจิ้มซีฟู้ด
2. ผัดไทย
3. ต้มข่าไก่
4. แดงโมปลาแห้ง
5. ทongsom, ทongsom, ผอ่ยทongsom, ลูกซอบ
6. ส้มแมนดาริน



THAI SET SIGNATURE

Thai Set Menu

990฿

ราคาต่อท่าน
ขั้นต่ำ 50 ท่าน

อาหารภาคเหนือ Northern food

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1. น้ำพริกวอ้ง แคหมู | 5. ข้าวหอมมะลิ |
| ไส้จั่ว ผักสด ผักลวก | 6. ข้าวเหนียวมะม่วง |
| 2. แกงช้างเลหุบคุโรบุดะ | 7. ผลไม้ |
| 3. ไช่ปาม | 8. น้ำมะพร้าว น้ำหอม |
| 4. ข้าวตังหน้าตั้ง | |



THAI SET SIGNATURE

Thai Set Menu

1,090฿

ราคาต่อท่าน
ขั้นต่ำ 50 ท่าน

อาหารภาคอีสาน Northeast Food

- | | |
|-------------------|-------------------------------|
| 1. ส้มตำไทย | 5. ต้มยำกุ้ง |
| 2. ห่อหมกทะเล | 6. ข้าวเหนียวดำ + ข้าวหอมมะลิ |
| 3. ไก่ย่างสมุนไพร | 7. ก๋วยเตี๋ยว 2 แผ่นดิน |
| 4. ลาบหมู ผัดสด | 8. ผลไม้ |

