

จัดงานเลี้ยงฉลอง โตะจีน

โตะจีน A ราคา 2,500 บาท

1. ข้าวเกรียบ
2. ออเดิร์ฟ 5 อย่าง
3. ไก่อบเหล้าแดง / สลัดกุ้งทอด / ยำหมูย่าง
4. ขาหมูน้ำแดง / เปิดยัดไส้ / สีสี่ ไข่มังกร
5. กระเพาะปลาหน้าแดง / กุ้งอบวุ้นเส้น / ยำสามกรอบ
6. ปลาทึบต้มหนึ่งมะนาว / ปลาแรดสามรส / ยำทะเล
7. ข้าวผัด(หมูหยอง/แฮม/กุ้งเซียง) / ผัดหมี่ฮ่องกง
8. ตุ่นกระดุกอ่อนเห็ดหอมยาจีน / แงงจืดเต้าหู้สาหร่าย
9. ฝรั่งสลัด / ข้าวเหนียวแปะก๊วย / เงาะลอยแก้ว

โตะจีน เจ 2,800 บาท

1. ถั่วอบเกลือ / เบ็ดมะม่วงหิมพานต์
2. ปอเปี๊ยะ / หอยจืด / ผีอกทอด
3. เห็ดขาวน้ำแดงเจ / เยื่อไผ่น้ำแดงเจ
4. กะหล่ำปลียัดไส้ / เปิดพะโล้เจสับ / ปลาเค็มเจผัดผักรวม
5. หมูแดงเจอบซอส / ผัดสี่สหายเจ
6. ข้าวผัดเจ / ผัดหมี่เจ
7. ต้มยำรวมเจ / ยำทะเลเจ / แงงจืดทะเลเจ
8. แงงส้มเจ / กุ้งอบวุ้นเส้นเจ / ไข่หมูพะโล้เจ / ปลาเค็มทอดเจ
9. เงาะลอยแก้ว / ลิ้นจี่ลอยแก้ว / ข้าวเหนียวเผือก / ฝรั่งสลัดเจ

โตะจีน B ราคา 2,800 บาท

1. ข้าวเกรียบ / เบ็ดมะม่วง
2. ออเดิร์ฟ 5 อย่าง / ทะเลหนึ่ง / ต้มซ่า
3. กระเพาะปลาเนื้อปู / ผัดกระเพาะหมูเทียมจ๋า
4. ไก่ตอนสับ / เปิดพะโล้สับ / หม้อไฉ่บูญ
5. กุ้งอบวุ้นเส้น / สลัดกุ้งทอด / ยำสามกรอบ / ปลากระพงหนึ่งมะนาว / ยำปลาช่อนทอด
6. เปิดยัดไส้เก๋าสด / ขาหมูยอดผัก / หอยจืด
7. ข้าวผัดปู / ผัดหมี่ฮ่องกง
8. ตุ่นกระดุกอ่อนเห็ดหอมยาจีน / ตุ่นหม้อไฉ่ / กระเพาะหมูตุ๋น / ต้มยำรวมมิตร
9. ฝรั่งสลัด / ข้าวเหนียวแปะก๊วย / เงาะลอยแก้ว

โตะจีน C ราคา 3,300 บาท

1. เบ็ดมะม่วงหิมพานต์ / เฟรนช์ฟราย
2. ออเดิร์ฟ 5 อย่าง / ทะเลหนึ่ง / ต้มซ่า
3. หูฉลามน้ำแดง
4. ไก่ตอนสับ / เปิดพะโล้สับ / เปิดย่างสับ
5. ปลากระพงหนึ่งมะนาว / ปลาเก๋าสามรส / หอยจืดปู / เป้าฮ้อกรงเครื่อง / สลัดกุ้งทอด
6. กุ้งอบวุ้นเส้น / กุ้งสามรส / ยำสามกรอบ
7. ข้าวผัดปู / ข้าวห่อใบบัว
8. ต้มยำกุ้ง / หัวปลาหม้อไฟ / กระเพาะหมูตุ๋นยาจีน
9. ฝรั่งสลัด / ข้าวเหนียวแปะก๊วย / สาकुแคนตาลูป / แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน

ราคานี้รวม

- อาหารโตะจีนตามที่เลือก ช่วงเวลาออกอาหารประมาณ 3 ชม.
- เครื่องดื่มน้ำเปล่า โซดา น้ำแข็ง น้ำอัดลม พร้อมบริการเสิร์ฟไม่อั้นตลอดงานประมาณ 3ชม.
- สั่ง 30 โตะขึ้นไป ฟรี พนักงานซ่งเครื่องดื่มเป็นแก้ว 1 คนดูแล 4 โตะ (โตะละ 140 บาท)
- โตะเก้าอี้
- จัดโตะวีไอพี 2 โตะ
- ราคานี้ไม่รวม เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

เงื่อนไขการซิมอาหารโตะจีน

1. ลูกค้าสามารถซิมอาหารได้ฟรี 1 โตะ เมื่อสั่งโตะจริงวันงานเกิน 20 โตะขึ้นไป(ไม่รวมโตะสำรอง) ถ้าไม่ถึงแต่ต้องการซิม เสียค่าโตะซิมโตะละ 2,000 บาท
2. วันที่จะมาซิมอาหารจะต้องเป็นวันที่ทางสถานที่จัดงาน และเมนูที่จะซิมจะเป็นเมนูของงานวันที่มาซิมค่ะ
3. กรณีมาซิมอาหารก่อนการทำสัญญา จะต้องเสียค่าโตะซิม แต่หลังจากซิมแล้วจะเกิน 20 โตะ ทางร้านจะคืนเงินค่าโตะซิมให้ค่ะ
4. ถ้าสั่งโตะวันงานเกิน 20 โตะ แล้วไม่ต้องการซิม จะให้เป็นโตะจริงฟรีในวันงาน 1 โตะ

การสำรองโตะจีน (10 : 1)

- ☐ สั่งโตะจีน 10 โตะ สำรองได้ 1 โตะ
- ☐ สั่งโตะจีน 20 โตะ สำรองได้ 2 โตะ

ราคาโตะสำรอง

- โตะจีน 2500 / โตะสำรอง 1300
- โตะจีน 2800 / โตะสำรอง 1600
- โตะจีน 3300 / โตะสำรอง 2100

**ถ้าวันงานจริงโตะสำรองไม่ได้เปิด คิดราคาตาม ที่แจ้ง อาหารเราห่อกลับบ้านให้เลยค่า

***ถ้าวันงานจริงโตะสำรองเปิด เราคิดตามราคาโตะจริงค่า

ราคา/ท่าน	อาหารคาว	ขนมหวาน	ข้าวหอมมะลิ	น้ำสมุนไพร	น้ำดื่ม
300 บาท	6 อย่าง	1 อย่าง	1	1	1
ราคานี้รวม - อาหารบุฟเฟ่ต์ และเครื่องดื่ม ตามรายการที่เลือก บริการประมาณ 3 ชม. - เครื่องดื่ม (วางที่จุดบริการ) - โต๊ะเก้าอี้ - จัดโต๊ะไวไฟ 2 โต๊ะ			สำหรับลูกค้าที่ต้องการเพิ่ม - เมนูอาหารอย่างละ 30บาท/ท่าน - น้ำเปล่า น้ำอัดลม โซดา น้ำแข็ง คิดเพิ่ม 40 บาท/ท่าน (ไม่อื่นตลอดเวลากานอาหาร) จะบริการเสิร์ฟวางที่โต๊ะทานอาหารเลย ** ราคานี้ไม่รวม *เครื่องดื่มแอลกอฮอล์		
แกงจืด, ซุป					
- แกงจืดสาหร่ายทะเล/หมูสับ/วุ้นเส้นผักกาดขาว - ตูบมะระซี่โครงหมู/หมูสามชั้น - ไข่ตุ๋นยาจีนเห็ดเห็ดหอม		- แกงจืดเห็ดขี้เหล็กหมู/กระเพาะหมู/หมูสับ/สามชั้น - ต้มดอกไม้อินเห็ดหูหนู ฟองเต้าหู้ หมูสับ - กระดุกหมูตุ๋นยาจีนเห็ดหอม		- ตูบผักมะนาวดองไก่/ซี่โครงหมู - แกงจืดไข่เต้าหู้แห้งซี่โครงหมู - แกงเลียงกุ้งสด	
ผัด					
- กระเพรา หมู/ไก่/ทะเล/รวมมิตร - ผัดพริกหยวก หมู/ไก่/เครื่องในไก่/ทะเล - ผัดขี้เมา หมู/ไก่/ทะเล/รวมมิตร - ผัดเผ็ดไก่ยอดมะพร้าว		- ไข่ผัดพริกขิง - ปลาตุ๋นผัดพริกขิง - ผัดผักระหริ้ หมู/ไก่/ทะเล - ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์		- ผัดผักรวม ไก่/หมู/ทะเล - ผัดพริกไทยอ่อน หมู/ไก่/ทะเล - เขี่ยมจ๋ายผัด หมู/กระเพาะหมู - ผัดขิงเห็ดหูหนู ไก่/หมู	
แกงเผ็ด					
- แกงเขียวหวาน ไก่/หมู - แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย - แกงเขียวหวาน ไก่/หมู ไข่ฝัก - แกงเผ็ดกะทิ ไก่/หมู - แกงเผ็ดเปิดอย่าง		- น้ำยาบ๋า - น้ำยากะทิ - พะแนง หมู/ไก่ - แกงเหลืองหน่อไม้ดอง - มัสมัน หมู/ไก่		- แกงส้มกุ้งไข่ชะอม - แกงส้มผักรวมกุ้ง - แกงส้มผักรวมปลากรอด - แกงเทโพ	
ต้มยำ					
- ต้มยำทะเลน้ำขมิ้น/น้ำใส - ต้มยำรวมมิตร (หมู,ไก่,กุ้ง,ปลาหมึก) น้ำขมิ้น/น้ำใส - ต้มยำข่าหมู - ต้มยำซี่โครงหมู		- ต้มยำหมูตุ๋น - ต้มยำปลาช่อน น้ำขมิ้น/น้ำใส - ต้มยำไก่ยอดมะพร้าว		- ต้มข่าทะเลยอดมะพร้าว - ต้มแซ่บซี่โครงหมู - ต้มแซ่บหมูตุ๋น	
อบ นึ่ง ทอด					
- ปีกไก่/น่องไก่/อกไก่ทอด (รวมกันได้) - ไก่อบน้ำผึ้ง - ไข่ต้มน้ำปลา - ซี่โครงหมูอบซอส		- หมูก้อนทอด - เนื้อปลาสามรส - ทอดมันปลา - ทอดมันปลาหมึก		- มันฝรั่งทอด - ปอเปี๊ยะทอด - เนื้อปลาหนึ่ง มะนาว/ขิงขมิ้น	
ยำลาบ					
- ยำรวมมิตรทะเล - ยำหมูย่างแอมเบิ้ล		- ยำหมูยอ - ยำหมูย่าง		- ลาบ หมู/ไก่ - น้ำตก หมู/ไก่	
น้ำพริก					
- เต้าเจี้ยวหลน+ผักเคียง - ปูหลน/กุ้งหลน+ผักเคียง - น้ำพริกกะปิ+ปลากุ+ผักเคียง		- น้ำพริกอ่อง+ผักเคียง - น้ำพริกปลากุ+ผักเคียง		- น้ำพริกกุ้งสด+ผักเคียง - น้ำพริกปลากุ+ผักเคียง	
ของหวาน					
- ผลไม้ตามฤดูกาล - กล้วยบวดชี่ - ฟักทองแกงบวด - มันแกงบวด		- ลอดช่องน้ำกะทิ - สลิ่มทับทิมกรอบ - หวานเย็นรวมมิตรทะเล - สาเกแค้นเตาสุปนมสด		- เครื่องเคียงกะทิมะพร้าวอ่อน - ถั่วเขียวต้มน้ำตาล - บัวลอยทรงเครื่อง - ลอดช่องสิงคโปร์	
น้ำสมุนไพร					
- เท็กฮวย - มะตูม - กระจ่าง		- ลำไย - ตะไคร้ - ใบเตย		- เจาก๊วย - น้ำอัญชัน - น้ำหวานแดง/เขียว	