

อาหารโต๊ะจีน

โต๊ะจีน A ราคา 2,500 บาท

1. ข้าวเกรียบ
2. ออเดิร์ฟ 5 อย่าง
3. ไก่อบเหล้าแดง / สลัดกุ้งทอด / ยำหมูย่าง
4. ชาหมูน้ำแดง / เปิดยัดไส้ / สีสี่ ไข่มังกร
5. กระจ่างปลาแดง / กุ้งอบวุ้นเส้น / ยำสามกรอบ
6. ปลาต้มทิมหนึ่งมะนาว / ปลาต้มทิมสามรส / ยำทะเล
7. ข้าวผัด(หมูหยอง/แฮม/กุนเชียง) / ผัดหมี่ฮ่องกง
8. ตู๋นกระดุกอ่อนเห็ดหอมยาจีน / แกงจืดเต้าหู้สำหรับย่าง
9. ฝรั่งสด / ข้าวเหนียวแปะก๊วย / เงาะลอยแก้ว

โต๊ะจีน เจ 2,800 บาท

1. ตัวอ่อนเกลือ / เบ็ดมะม่วงหิมพานต์
2. ปอเปี๊ยะ / หอยจ๊อ / ผีอกทอด
3. เห็ดขาวน้ำแดงเจ / เยื่อใฝ่น้ำแดงเจ
4. กะหล่ำปลียัดไส้ / เปิดพะโล้เสียบ / ปลาเค็มเจผัดผักกรอบ
5. หมูแดงเจอบชอส / ผัดสี่สหายเจ
6. ข้าวผัดเจ / ผัดหมี่เจ
7. ต้มยำรวมเจ / ยำทะเลเจ / แกงจืดทะเลเจ
8. แกงส้มเจ / กุ้งอบวุ้นเส้นเจ / ไส้หมูพะโล้เจ / ปลาเค็มทอดเจ
9. เงาะลอยแก้ว / ลิ้นจี่ลอยแก้ว / ข้าวเหนียวเผือก / ฝรั่งสดเจ

โต๊ะจีน B ราคา 2,800 บาท

1. ข้าวเกรียบ / เบ็ดมะม่วง
2. ออเดิร์ฟ 5 อย่าง / ทะเลหนึ่ง / ต้มช่า
3. กระจ่างปลาเนื้อปู / ผัดกระจ่างหมูเคี้ยวง่าย
4. ไก่ตอนสับ / เปิดพะโล้เสียบ / หม่อไม้บุญ
5. กุ้งอบวุ้นเส้น / สลัดกุ้งทอด / ยำสามกรอบ / ปลากระพงหนึ่งมะนาว / ยำปลาช่อนทอด
6. เปิดยัดไส้เต้าสั่ว / ชาหมูยอดผัก / หอยจ๊อ
7. ข้าวผัดปู / ผัดหมี่ฮ่องกง
8. ตู๋นกระดุกอ่อนเห็ดหอมยาจีน / ตู๋นหน่อไม้ / กระจ่างหมูตุ๋น / ต้มยำรวมมิตร
9. ฝรั่งสด / ข้าวเหนียวแปะก๊วย / เงาะลอยแก้ว

โต๊ะจีน C ราคา 3,300 บาท

1. เบ็ดมะม่วงหิมพานต์ / เฟรนช์ฟราย
2. ออเดิร์ฟ 5 อย่าง / ทะเลหนึ่ง / ต้มช่า
3. หูจูลานน้ำแดง
4. ไก่ตอนสับ / เปิดพะโล้เสียบ / เปิดย่างสับ
5. ปลากระพงหนึ่งมะนาว / ปลาเต้าสามรส / หอยจ๊อปู / เป้าฮ้อทรงเครื่อง / สลัดกุ้งทอด
6. กุ้งอบวุ้นเส้น / กุ้งสามรส / ยำสามกรอบ
7. ข้าวผัดปู / ข้าวห่อใบบัว
8. ต้มยำกุ้ง / หัวปลาหม้อไฟ / กระจ่างหมูตุ๋นยาจีน
9. ฝรั่งสด / ข้าวเหนียวแปะก๊วย / สาकुแคนตาลูป / แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน

ราคานี้รวม

- อาหารโต๊ะจีนตามที่เลือก ช่วงเวลาออกอาหารประมาณ 3 ชม.
- เครื่องดื่มน้ำเปล่า โซดา น้ำแข็ง น้ำอัดลม พร้อมบริการเสิร์ฟ ไม่อั้นตลอดงานประมาณ 3ชม.
- สั่ง 30 โต๊ะขึ้นไป ฟรี พนักงานซิงเครื่องดื่มเป็นแก้ว 1 คนดูแล 4 โต๊ะ (โต๊ะละ 140 บาท)
- โต๊ะเก้าอี้
- จัดโต๊ะไวไฟ 2 โต๊ะ
- ราคานี้ไม่รวม เครื่องดื่มแอลกอฮอล์

เงื่อนไขการรับประทานอาหารโต๊ะจีน

1. ลูกค้าสามารถรับประทานอาหารได้ฟรี 1 โต๊ะ เมื่อสั่งโต๊ะจริงวันงาน เกิน 20 โต๊ะขึ้นไป(ไม่รวมโต๊ะสำรอง) ถ้าไม่ถึงแต่ต้องการชิม เสียค่าโต๊ะชิมตามราคาโต๊ะที่ชิม
2. วันที่จะมาชิมอาหารจะต้องเป็นวันที่ทางสถานที่จัดงาน และเมนูที่จะชิมจะเป็นเมนูของงานวันที่มาชิมค่ะ
3. กรณีมาชิมอาหารก่อนการดำสัญญา จะต้องเสียค่าโต๊ะชิม แต่หลังจากชิมแล้วจะเกิน 20 โต๊ะ ทางร้านจะคืนเงินค่าโต๊ะชิมให้ค่ะ
4. ถ้าสั่งโต๊ะวันงานเกิน 20 โต๊ะ แล้วไม่ต้องการชิม จะให้เป็นโต๊ะจริงฟรีในวันงาน 1 โต๊ะ

การสำรองโต๊ะจีน (10 : 1)

- ☐ สั่งโต๊ะจีน 10 โต๊ะ สำรองได้ 1 โต๊ะ
- ☐ สั่งโต๊ะจีน 20 โต๊ะ สำรองได้ 2 โต๊ะ





ราคาโต๊ะสำรอง

- โต๊ะจีน 2500 / โต๊ะสำรอง 1300
- โต๊ะจีน 2800 / โต๊ะสำรอง 1600
- โต๊ะจีน 3300 / โต๊ะสำรอง 2100




**ถ้าวันงานจริงโต๊ะสำรองไม่ได้เปิด คิดราคาตาม ที่แจ้ง อาหารเราห่อกลับบ้านให้เลยค่า

***ถ้าวันงานจริงโต๊ะสำรองเปิด เราคิดตามราคาโต๊ะจริงค่า

1.	ข้าวเกรียบ		
			
2.	ออเดิร์ฟ 5 อย่าง		
			
3.	ไก่อบเหล้าแดง	สลัดกุ้งทอด	ยำหมูย่าง
			
4.	ขาหมูน้ำแดง	เปิดยอดไส้	สี่ซี่มังกร
			
5.	กระเพาะปลาน้ำแดง	กุ้งอบวุ้นเส้น	ยำสามกรอบ
			

6.	ปลาทึบต้มมะนาว	ปลาทึบต้มสามรส	ยำทะเล
			
7.	ข้าวผัด (หมูหยอง/กุนเชียง)	ข้าวผัดแฮม	ผัดหมี่ฮ่องกง
			
8.	ตุ๋นกระดูกอ่อนเห็ดหอมยาจีน	แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย	
			
9.	ฟรุ๊ตสลัด	ข้าวเหนียวแปะก๊วย	เงาะลอยแก้ว
			

1.	ข้าวเกรียบ	เม็ดมะม่วงหิมพานต์	
			
2.	ออเดิร์ฟ 5 อย่าง	ทะเลนึ่ง	ต้มซ่า
			
3.	กระเพาะปลาเนื้อปู	ผัดกระเพาะหมูเทียมจ๋วย	
			
4.	ไก่ต๋อนสับ	เป็ดพะโล้สับ	หน่อไม้บุง
			
5.	สลัดกุ้งทอด	กุ้งอบวุ้นเส้น	ยำสามกรอบ
			

	ปลาพะพงนึ่งมะนาว	ยำปลาช่อนทอด	
			
6.	เบ็ดยัดไส้เก๋าลัด	ขาหมูยอดผัก	หอยจ๊อ
			
7.	ข้าวผัดปู	ผัดหมี่ฮ่องกง	
			
8.	ตุ๋นกระดูกอ่อนเห็ดหอมยารจีน	ต้มยำรวมมิตร	กระเพาะหมูตุ๋นยารจีน
			
9.	ฟรุ๊ตสลัด	ข้าวเหนียวแปะก๊วย	เงาะลอยแก้ว
			

1.	เฟรนฟราย	เบ็ดมะม่วงหิมพานต์	
			
2.	ออเดิร์ฟ 5 อย่าง	ทะเลนึ่ง	ต้มซ่า
			
3.	หูลามน้ำแดง		
			
4.	ไก่ตอนสับ	เบ็ดพะโล้สับ	เบ็ดย่างสับ
			
5.	สลัดกุ้งทอด	ปลากระพงนึ่งมะนาว	ปลาเท๋าสามรส
			

	หอยจ้อปู	เป่าอ้อทรงเครื่อง	
			
6.	กุ้งอบวุ้นเส้น	กุ้งสามรส	ยำสามกรอบ
			
7.	ข้าวผัดปู	ข้าวห่อใบบัว	
			
8.	ต้มยำกุ้ง	หิวปลาหม้อไฟ (จืด)	กระเพาะหมูตุ๋นยาจีน
			
9.	ฟรุ๊ตสลัด	ข้าวเหนียวแป๊ะก๊วย	สาकुแคนตาลูป
			
	แป๊ะก๊วยมะพร้าวอ่อน		
			