

CHINESE SET MENU

SENSE OF CHINESE LIFESTYLE
BY OUR PROFESSIONAL CHEF

SET MENU

1,200 BAHT

MINIMUM GUEST 25 PERSONS 4 COURSE

1,800 BAHT

MINIMUM GUEST 20 PERSONS 4 COURSE

2,500 BAHT

MINIMUM GUEST 15 PERSONS 4 COURSE

GENERAL TERMS & CONDITIONS

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
ราคานี้รวมอุปกรณ์สำหรับทานอาหาร, น้ำดื่มเย็น
ราคาคงกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 15% (กรณีให้บริการงานไม่เกิน 3 ชั่วโมงต่อเนื่อง) และ 20% (กรณีออกนอกพื้นที่ที่ทางบริษัทฯ กำหนด)
(กรณีต้องการพนักงานบริการเพิ่มคิดค่าบริการเพิ่ม คนละ 1,000 บาท)
ราคานี้ยังไม่รวมค่าขนส่งคิดตามระยะทาง และ รอบการขนส่ง เริ่มต้นที่ 5,000 บาท
ระยะเวลาการให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง หากเกินเวลาคิดค่าบริการชั่วโมงละ 3,000 บาท (ไม่รวมเวลาเซตอัพ)
ขั้นตอนการสั่งซื้อต้องทำการสั่งซื้อล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน หรือ หากมีการเปลี่ยนแปลง หรือ ยกเลิกต้องแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน ก่อนวันจัดงาน
กรุณาชำระค่ามัดจำล่วงหน้า 50% ของยอดเงินทั้งหมด หลังจากเซ็นใบเสนอราคา เงินส่วนที่เหลือทั้งหมดจ่ายทันทีหลังจากเสร็จงาน
สามารถจ่ายผ่านธนาคารกสิกรไทย สาขาประเวศ บัญชีออมทรัพย์ ชื่อ บริษัท เดอะเชฟ เคเทอร์ริ่ง จำกัด เลขที่บัญชี 760-2-39324-5
เงื่อนไขการบริการเป็นตามที่บริษัทฯ กำหนด หากนอกเหนือเงื่อนไขทางบริษัทฯ ขอพิจารณาตามความเหมาะสม

CHINESE SET MENU

— 1,200 BAHT —

MINIMUM GUEST 25 PERSONS

MENU A

ออเดิร์ฟรวมรส

ลูกชิ้นกุ้งยัดไส้ตับห่าน, แมงกะพรุนน้ำมันงา
เกี้ยวกุ้งจักรพรรดิซอสเสฉวน

SHRIMP BALL STUFFED WITH FOIE GRAS,
JELLY FISH IN SESAME OIL, SHRIMP WONTON
WITH SZECHUN SAUCE

ซุปละฉวนทะเล

SZECHUAN SEAFOOD SOUP

หมูสามชั้นตุ๋นผักดองจีนกับหมั่นโถวทอด

DOUBLE BOILED STREAKY PORK AND CHINESE
PRESERVED VEGETABLE SERVED WITH FRIED
CHINESE BUN

เนื้อปลาเก๋าทอดซอสเปรี้ยวหวานเสิร์ฟ

กับข้าวผัดอกเบ็ดรมควันลับประรด
DEEP FRIED GROUPER WITH SWEET
AND SOUR SAUCE

สาकुมะม่วงส้มโอ

CHILLED SAGO MANGO AND POMELO
IN COCONUT MILK

MENU B

ออเดิร์ฟรวมรส

หอยจ๊อแต่จีว, ปลาทรายขาวรมควันเซียงไฮ้สไตล์,
สลัดเปิดย่างน้ำมันงา

DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS, SMOKE
SILLAGO FISH "SHANGHAI STYLE",
DUCK SALAD WITH SESAME OIL

ซูปเป่าฮื้อรวมมิตร

ASSORTED ABALONE

ไก่สาวยั่วน้ำลาย

BOILED CHICKEN WITH SPECIAL SAUCE

กุ้งแกว๋เจียรระไนผัดซอส X.O เสิร์ฟ

กับบะหมี่ผัดปลาตาเดี่ยวป่น
STIR FRIED SHRIMP X.O SAUCE SERVE WITH
STIR FRIED NOODLE AND SOLE FISH

โอวนี่แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน

GINGKO NUT WITH COCONUT

CHINESE SET MENU

— 1,800 BAHT —

MINIMUM GUEST 20 PERSONS

MENU A

ออเดิร์ฟฮ่องเต้

รังนกกว่นไข่ขาว, ปลาแซลมอนทอดผัดซวงเจีย,
ขาหมูผัดดองฮ่องกงซอสกระเทียมจิ๊กโฉ่ว

DOUBLE BOILED BIRD'S NEST AND WITH
WHITE EGG, STIR FRIED SALMON SICHUAN
PEPPER, STIR FRIED PORK LEG WITH
PRESERVED VEGETABLE GARLIC SAUCE

ซุปรกั้วกั้วหูลลาม

SHARK'S FIN WITH SHRIMP WONTON SOUP

เป็ดปักกิ่งสไตล์ฮ่องกง

PEKING ROASTED DUCK HONG KONG STYLE

หอยเชลล์ญี่ปุ่นผัดพริกเสฉวน

เสิร์ฟกับข้าวอบหมูรมควัน

SAUTÉ SCALLOP WITH SICHUAN PEPPER
SERVED WITH SMOKED PORK AND RICE

แพนเค้กมะม่วงราดซอสส้ม

MANGO PANCAKE WITH ORANGE SAUCE

MENU B

ออเดิร์ฟฮ่องเต้

เนื้อแกะย่างซินเจียงสไตล์, ปูนึ่งทอดพริกเกลือ,
ขนมจีบกุ้งไข่ปลาเคียว

GRILLED LAMB "XINJIANG STYLE", DEEP FRIED
SOFT SHELL CRAB WITH SALT AND CHILI, SHRIMP
DUMPLING WITH CAVIAR

ซุปรกั้วกั้วเนื้อปูก้อนมันปู

SHARK'S FIN SOUP WITH CRAB MEAT AND
CRAB PASTE

สลัดกุ้งมังกรน้ำจืดในกระทงเผือก

LOBSTER WITH SALAD CREAM IN TARO BASKET

ปลาหิมะย่างซอสเต้าซี่เสิร์ฟกับกั้วเตี๋ยผัดไข่

GRILLED SNOW FISH WITH PRESERVED
BLACK BEAN SAUC SERVED WITH STIR FRIED
NOODLE WITH EGG

เต้าฮวยชาเขียวฟรุ๊ตสลัด

MATCHA TOFU WITH FRUIT SALAD

CHINESE SET MENU

— 2,500 BAHT —

MINIMUM GUEST 15 PERSONS

MENU A

ออเดิร์ฟจักรพรรดิ

EMPIER H'ORDERVE

หุฉลามผัดแห้ง, ปอเป็ยะปูดอด, กุ้งย่างหม่าล่า

STIR FRIED SHARK'S FIN, DEEP FRIED

CRAB SPRING ROLLED, GRILLED SHRIMP

พระกระโดดกำแพง

THE BEST OF CHINESE SOUP

WITH CHINESE HERBS

กระเพาะปลาแผ่นยัดไส้กุ้งราดซอสมันปู

FISH MAW STUFFED SHRIMP

WITH CRAB PASTE SAUCE

เนื้อสันในออสเตรเลียผัดซอสมาละจ้าน

เสิร์ฟข้าวผัดเห็ดทรัฟเฟิล

STIR FRIED AUSTRALIAN TENDERLOIN WITH

MALAJAN SAUCE SERVE WITH FRIED RICE

WITH TRUFFLE

บัวลอยแห่งไอศกรีมวนิลา

DUMPLING WITH VANILLA ICE CREAM

MENU B

ออเดิร์ฟจักรพรรดิ

EMPIER H'ORDERVE

ปุนิมทอดซอสไข่เค็ม, ลูกชิ้นกุ้งระเบิด, หมูแดงอบ

น้ำผึ้งซอสงาดำ

DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB WITH

SALTED DUCK EGG SAUCE, DEEP FRIED

SHRIMP BALL, ROASTED RED PORK WITH HONEY

ซูปหุฉลามน้ำแดง

SHARK'S FIN IN BROWN SAUCE

เป้าฮ้อเจียนเห็ดหอมญี่ปุ่นยอดคะน้าฮ่องกง

ABALONE AND SHIITAKE MUSHROOM

WITH CHINESE KALE

ปลาหิมะย่างราดซีอิ้วฮ่องกงเสิร์ฟ

กับเส้นหมี่ผัดสองสี

STEAMED SNOW FISH WITH SOYA SAUCE

HONG KONG WITH STIR FRIED RICE NOODLE

รังนกตุ๋นแปะก๊วยในลูกมะพร้าว

DOUBLE BOILED BIRD'S NEST AND GINGKO

NUTS IN COCONUT