

THAI SET MENU

SENSE OF THAI LIFESTYLE
BY OUR PROFESSIONAL CHEF

SET MENU

1,100 BAHT

MINIMUM GUEST 25 PERSONS 4 COURSE

1,700 BAHT

MINIMUM GUEST 20 PERSONS 4 COURSE

2,300 BAHT

MINIMUM GUEST 15 PERSONS 4 COURSE

GENERAL TERMS & CONDITIONS

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
ราคานี้รวมอุปกรณ์สำหรับทานอาหาร, น้ำดื่มเย็น
ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 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

THAI SET MENU

— 1,100 BAHT —

MINIMUM GUEST 25 PERSONS

MENU A

ปุ่นี่มกรอบลุ่มสวนซอสไทยเดรสซิ่ง
DEEP FRIED SOFT CRAB SALAD WITH THAI
DRESSING STYLE

ต้มยำทะเลน้ำข้นพริกเผา
SPICY & SOUR MIXED SEAFOOD AND
CHILLI PASTE SOUP

พอร์คชอบซอสมัสมั่นกับโรตี่
GRILLED PORK CHOPS WITH RED CURRY
SAUCE AND ROTI

ไข่นกกระทาสังขยาข้าวแดงพอง
THAI FRIED SWEET POTATOES SERVED
WITH PADAN COCONUT CUSTARD AND
CRISPY RICE

MENU B

สเต๊ะปลาแซลมอนพันตะไคร้
SALMON WITH LEMONGRASS SATAY

ต้มโคล้งปลากรอบ
SOUR AND SPICY SMOKED DRY FISH SOUP

ข้าวซอยเชียงใหม่เนื้อวากิว
NORTHERN STYLE CURRY NOODLE SOUP
WITH WAGYU BEEF

สาคุมะม่วงอกร่องกับน้ำกะทิควั่นเทียน
SAGO AND MANGO WITH SMOKED COCO-
NUT MILK

THAI SET MENU

— 1,700 BAHT —

MINIMUM GUEST 20 PERSONS

MENU A

เมี่ยงโอโทโร่ชีฟูควาซาบิ

OTORO ROLLED WITH WASABI DRESSING

ซุปรครีมแกงเลียงกุ้งแม่น้ำ

THAI SPICY HERB VEGETABLE CREAM SOUP
WITH PRAWNS

ซี่โครงแกะซอสเขียวหวานเสิร์ฟพร้อมข้าว
ไรซ์เบอร์รี่

LAMB RACK AND GREEN CURRY SAUCE
SERVED WITH RICEBERRY

วุ้นกะทิใบเตยกับผลไม้แช่น้ำเปลือกไม้หอม

PANDANUS JELLY WITH FRUITS COMPOTE

MENU B

ย่างเนื้อโคขุนโพนยางคำย่างอโวคาโด
น้ำมันมะกอก

GRILLED BEEF SLIDED WITH AVOCADO &
OLIVE OIL

เย็นตาโฟต้มยำกุ้งทะเล

RED SAUCE NOODLE SOUP WITH ROCK
SHRIMP

ปลากระพงย่างซอสผักชีมะนาวเสิร์ฟกับ
ข้าวหอมมะลิผัดมันกุ้งพริกเผา

GRILLED SEABASS FILLET WITH CILAN-
TRO SAUCE SERVED WITH FRIED RICE
AND SHRIMP FAT OIL

พุดดิ้งมะม่วงข้าวเหนียวมูลใบเตย
คาเวียร์กะทิ

MANGO PUDDING WITH STICKEY RICE
AND COCONUT MILK CAVIAR

THAI SET MENU

— 2,300 BAHT —

MINIMUM GUEST 15 PERSONS

MENU A

หอยเชลล์ญี่ปุ่นลุยสวนดอกไม้
HOTATE SHELL WITH ASSORTED FLOWER
SALAD

ต้มยำกุ้งลายเสือกับโฟมกะทิ
SPICY AND SOUR WITH TIGER PRAWN AND
COCONUT FOAM

เนื้อสันในออสเตรเลียซอสมะขามไวน์แดง
AUSTRALIA BEEF TENDERLOIN WITH
TAMARIN RED WINE SAUCE

สังขยาน้ำตาลไหม้กับไอศกรีมกะทิ
COCONUT ICE CREAM WITH PANDANUS
CARAMEL SAUCE

MENU B

ยำถั่วพุดอลาสก้ากับเยลลี่กะทิ
ALASKA RED KING CRAB AND THAI WINGED BEAN
WITH COCONUT JELLY SAALD

แกงส้มไขปลาริวักิดอกไม้ป่า
SOUR SOUP WITH FISH ROES AND FLOWER

ปลาหิมะย่างซอสพริกแกงแดงใบยอกับข้าวกล
ล้องโครงการหลวง
GRILLED SNOWFISH WITH RED CHILLI PASTED
SAUCE SERVED WITH BROWN RICE

ขนมโคสองเมืองนค
DUO SUGAR DUMPLINGS WITH COCONUT