CHINESE SET TABLE

BRING THE BEST INGREDIENT OF MATERIAL TO CREATE THE GREAT TRADITIONAL CHINESE CUISINE FROM EXTENSIVE EXPERIENCED CHEF

4,000 BAHT **MINIMUM 20 TABLES**	**FOOD 9 COURSE** **DRINKING WATER & TEA**
5,500 BAHT MINIMUM 15 TABLES	FOOD 9 COURSE DRINKING WATER & TEA
6,500 BAHT MINIMUM 12 TABLES	FOOD 9 COURSE DRINKING WATER & TEA
7,500 BAHT MINIMUM 10 TABLES	FOOD 9 COURSE DRINKING WATER & TEA
9,500 BAHT MINIMUM 7 TABLES	FOOD 9 COURSE DRINKING WATER & TEA
10,500 BAHT MINIMUM 5 TABLES	FOOD 9 COURSE DRINKING WATER & TEA
12,500 BAHT MINIMUM 5 TABLES	FOOD 9 COURSE DRINKING WATER & TEA

CHINESE
SET TABLE

4,000 BAHT MINIMUM 20 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟ 3 อย่าง)
STIR FRIED FISH MAW / EGG PRESERVED
VEGGIES SPRING ROLLED
(กระเพาะปลาผัดแห้ง,ไข่เยี่ยวม้าทรงเครื่อง,ปอเปี๊ยะทอด)

SZECHUAN SOUP SOUR & SPICY CHINESE SEAFOOD SOUP
ซุปเสฉวนทะเล

STEAMED BELLY PORK WITH SWATOW MUSTARD CUBBAGE
หมูสามชั้นตุ๋นผักดองจีนเสิร์ฟกับหมั่นโถว

BOILED CHICKEN WITH CHINESE HERBS IN RICE WINE
ไก่เย็นสไตล์เสฉวน

STIR FRIED SHIITAKE WITH DUO VEGETABLE IN BROWN SAUCE
เห็ดหอมราดผักสองชนิด

STEAMED SEABASS WITH LIME & CHILI
ปลากะพงนึ่งมะนาว

DOUBLE BOILED PORK SPARE RIBS WITH SHIITAKE MUSHROOM AND CHINESE HERBS
ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

FRIED RICE "YANG CHOW STYLE" WITH DICED SHRIMPS AND BBQ PORK
ข้าวผัดหยางโจว

SWEET SAGO WITH CANTALOUPE IN COCONUT MILK
สาคูแคนตาลูปนมสด

MENU B

ASSORTED H'ORDERVE(ออเดิร์ฟ 3 อย่าง)
DRUNKEN CHICKEN / STUFFED PORK LEG
DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS
(ไก่แช่เหล้า,หอยจ้อทอด,ขาหมูยัดไส้ราดซอสกระเทียม)

CLEAR FISH MAW SOUP WITH CRABS MEAT
ซุปกระเพาะปลาเนื้อปูก้อน

GRILLED CHICKEN WITH BLACK PEPERCORN AND HONEY
ไก่ย่างพริกไทยดำน้ำผึ้ง

STIR FRIED SHRIMP AND SQUID WITH CELERY AND CHILI SHIANGHAINESE STYLE
กุ้งกับปลาหมึกผัดขึ้นฉ่ายฝรั่งพริกเซียงไฮ้

STIR FRIED ABALONE MUSHROOM AND ICEBURG LETTUCE IN BROWN SAUCE
เห็ดเป๋าฮื้อผักกาดแก้วน้ำแดง

STEAMED SEABASS WITH SOY SAUCE
ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

BRAISE DUCK AND WINTER MELON WITH PRESERVED LIME SOUP
เป็ดตุ๋นฟักมะนาวดอง

STIR FRIED EGG NOODLE HONGKONK STYLE
บะหมี่ผัดฮ่องกง

GINKONUTS WITH SWEET MASHED TARO
แปะก๊วยเผือกบด

CHINESE
SET TABLE

5,500 BAHT MINIMUM 15 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟ 3 อย่าง)
JELLYFISH WITH SEASAME OIL /DUCK WITH FIVE SPICES SOUP / SAUSAGE IN RED SAUCE
(แมงกะพรุนยำน้ำมันงา,เป็ดพะโล้ฮ่องกง ไส้กรอกเหล้าแดง)

SHARK'S FIN SOUP WITH SHREDED CHICKEN
ซุปหูฉลามเห็ดหอมไก่เส้น

DEEP FRIED SHRIMP AND FRUITS WITH MAYONAISE AND WASABI DRESSING SALAD
สลัดกุ้งทอดมายองเนสวาซาบิผลไม้

DOUBLE BOILED PORK SPARE RIBS WITH HONGKONG SOY SAUCE
ซี่โครงหมูตุ๋นซอสฮ่องกง

BRAISED CHINESE CABBAGE WITH YUNNAN HAM
ผักหางหงส์ตุ๋นยูนนานแฮม

STEAMED SEABASS WITH FERMENTED BLACK BEANS
ปลากะพงนึ่งเต้าซี่

BRAISED PORK SPARE RIBS WITH SHIITAKE AND BAMBOO PITH
ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน

FRIED RICE WITH SALTED FISH
ข้าวผัดปลาอินทรีย์เค็ม

GINKGO NUTS IN SYRUB
โอวนีแปะก๊วย

MENU B

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟ 3 อย่าง)
ROASTED RED PORK WITH HONEY /CRAB SPRING ROLLED / SEAWEEDS WITH SESAME OIL SALAD
(หมูแดงอบน้ำผึ้ง,ปอเปี๊ยะปูทอด,ยำสาหร่ายน้ำมันงา)

SHARK'S FIN SOUP WITH BAMBOO PITH AND SEAFOOD
ซุปหูฉลามเยื่อไผ่ซีฟู้ด

BREAISED PORK LEG IN BROWN SAUCE SERVED WITH BUN
ขาหมูน้ำแดงเสิร์ฟกับหมั่นโถว

ROASTED DUCK HONGKONG STYLE
เป็ดย่างสไตล์ฮ่องกง

STIR FRIED TOFU AND CHINESE SPINACH WITH SECRETS SAUCE
เต้าหู้ผักปวยเล้งผัดกับซอสพิเศษ

STEAMED SEABASS WITH PLUM
ปลากะพงนึ่งบ๊วย

DOUBLE BOILED CHICKEN WITH SHIITAKE AND JUJUBE
ไก่ตุ๋นเห็ดหอมพุทราจีน

FRIED NOODLE & SHRIMP WITH CHILLI PASTE
บะหมี่ผัดกุ้งพริกเสฉวน

ASSORTED BEANS IN SYRUP
เต้าทึงรวมมิตร

CHINESE
SET TABLE

6,500 BAHT MINIMUM 12 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟ 4 อย่าง)
CHICKEN WITH SOY SAUCE / PRESERVED EGG WITH SPECIAL SAUCE / DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS / DUCK'S TONGUE IN BROWN SAUCE)
(ไก่ซีอิ๊วฮ่องกง,ไข่เยี่ยวม้าทรงเครื่อง,หอยจ้อปูทอด ลิ้นหมูพะโล้ราดซอสจิ้กโฉ่ว)

SHARK'S FIN SOUP WITH SHIITAKE AND CRAB MEAT
ซุปหูฉลามเห็ดหอมเนื้อปูก้อน

CRISPY ROASTED BONELESS DUCK WITH CHINESE HERBAL SAUCE
เป็ดย่างกีตาร์

BRAISED ABALONE HONG KONG KALE WITH SHIITAKE MUSHROOM IN OYSTER SAUCE
เป่าฮื้อเส้นเจี๋ยนเห็ดหอมคะน้าฮ่องกง

STIR FRIED DRIED SCALLOP WITH MIXED VEGETABLE
กังป๋วยราดผัก 4 สหาย

STEAMED SEABASS WITH SOY SAUCE
ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว

DOUBLE BOILED CHICKEN WITH SNOW MUSHROOM AND JUJUBE
ไก่ตุ๋นเห็ดหิมะสาลี่พุทราจีน

STEAMED RICE IN LOTUS LEAF
ข้าวผัดทรงครื่องห่อใบบัว

GINKGO NUTS WITH YOUNG COCONUT
แปะก๊วยมะพร้าวอ่อนเย็น

MENU B

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟ 4 อย่าง)
SMOKED BREAST DUCK / STIR FRIED FISH MAW / SPICY JELLY-FISH WITH CHLLI / DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS)
(อกเป็ดรมควัน, กระเพาะปลาผัดแห้ง, แมงกระพรุนยำพริกเสฉวน, หอยจ้อแต้จิ๋ว)

SHARK'S FIN AND DRIED SCALLOP SOUP
ซุปหูฉลามกังป๋วยรวมมิตร

PEKKING DUCK
เป็ดปักกิ่ง
(เนื้อทอดกระเทียม)

DEEP FRIED SHRIMP WITH FRUITS IN TARO BASKET
สลัดกุ้งทอดผลไม้กระทงเผือก

STIR FRIED SHIITAKE AND KALE IN OSYTER SAUCE
เห็ดหอมยอดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

DEEP FRIED SEABASS IN BROWN SAUCE
ปลากะพงน้ำแดงสูตรดั้งเดิม

DOUBLE BOILED DUCK WITH SHIITAKE AND GINGSEN ROOTS
เป็ดตุ๋นเห็ดหอมรากโสม

FRIED E-FU NOODLES WITH SHIITAKE AND CRAB MEAT
บะหมี่อี้ฟูผัดเห็ดหอมเนื้อปูก้อน

LOTUS SEED WITH KIDNEY BEANS PASTE SOUP
เม็ดบัวครีมถั่วแดงบดร้อน

WWW.THECHEFCATERING.COM
Call Center : 02 727 5501 - 3 Fax : 02 329 0468

CHINESE
SET TABLE

7,500 BAHT MINIMUM 10 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟร้อน - เย็น)
(DEEP FRIED SHRIMP ROLLED / FRIED CHICKENWITH HERBS / SMOKED DUCK/ JELLYFISH IN SESAME OIL)
(แฮกึ๊นกุ้งทอด,ปีกไก่ทอดเปาะหอมจีน,เป็ดรมควัน, แมงกะพรุนน้ำมันงา)

SHARK'S FIN SOUP WITH DRIED SCALLOP AND CRAB MEAT
ซุปหูฉลามกังป๋วยเนื้อปูก้อน

ROASTED DUCK WITH TEA LEAF
เป็ดอบใบชาจีน

STIR FRIED SHRIMP WITH ALMOND AND FRESH MILK BALL
กุ้งแก้วผัดถั่วอัลมอนด์กับนมสดทอด

DEEP FRIED TOFU SHEET ROLLED WITH MIXED MUSHROOM
ฟองเต้าหู้ห่อเห็ดหลากชนิด

STEAMED MULLET FISH WIHT SOY SAUCE
ปลากระบอกจีนนึ่งซีอิ๊ว

COMBINATION OF PORK IN CHINESE SOUP
สามเซียนตุ๋นยาจีน

FRIED RICE WITH SEAFOOD AND X.O. SAUCE
ข้าวผัดซีฟู้ดกับซอส X.O

INKGO NUTS AND BLACK SESAME DUMPLINGS IN GINGER SYRUP
แปะก๊วยบัวลอยไส้งาดำน้ำขิง

MENU B

SEVEN COLORS OF H'OR DERVE (ออร์เดิร์ฟเย็นเจ็ดสี)
(HAM, PRESSED PORK, SAUSAGE, STUFFED PORK LEG, PORK SAUSAGE, PRESERVED EGG, JELLYFISH)
(หมูแฮม, หมูตั้ง, ไส้กรอก, ขาหมูยัดไส้, หมูยอ, ไข่เยียวม้า, แมงกะพรุน)

SHARK'S FIN & COMBINATIONS SOUP
ซุปหูฉลามสามเซียน

PEKKING DUCK
เป็ดปักกิ่ง (เนื้อทอดกระเทียม)

FRIED SHRIMP WITH CHILI AND SALT
กุ้งแชบ๊วยทอดพริกเกลือ

SAUTE' CRAB MEATS AND BROCCOLY WITH BROWN SAUCE
เนื้อปูก้อนราดบร็อคโคลี่ไข่กุ้ง

STEAMED POMPANO WITH CHINESE PLUM SAUCE
ปลาจาระเม็ดนึ่งบ๊วยจีน

DOUBLE BOILED BLACK CHICKEN WITH SHIITAKE AND CHINESE HERBS
ไก่ดำตุ๋นเห็ดหอมยาจีน

NOODLE WITH STIR FRIED GROUPERS FILLET WITH BLACK BEAN SAUCE
ก๋วยเตี๋ยวราดเนื้อปลาเก๋าเต้าซี่

CRISPY BANANA WITH VANILLA CREAM FILLING AND HONEY
กล้วยหอมสอดไส้ครีมทอดราดน้ำผึ้งโครงการหลวง

CHINESE
SET TABLE

9,500 BAHT MINIMUM 7 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟร้อน)
ROASTED DUCK / SPRING ROLLED / STIR FRIED FISH MAW / ROASTED BBQ PORK WITH HONEY
(เป็ดย่างฮ่องกง,ปอเปี๊ยะทอด,กระเพาะปลาผัดแห้ง หมูแดงอบน้ำผึ้ง)

SHARK'S FIN SOUP WITH ABALONE
ซุปหูฉลามเป๋าฮื้อแผ่น

ROSTED DUCK "THE CHEF RECIPE" SERVED WITH FLOUR
เป็ดเดอะเชฟเสิร์ฟกับแป้ง

STIR FRIED OSTRICH AND BROCCOLI WITH BLACK PEPPER
เนื้อนกกระจอกเทศผัดบร็อคโคลี่ซอสพริกไทยดำ

FRIED SHRIMP BALL WITH PAK CHAI
ลูกชิ้นกุ้งผัดผักเบบี้ฮ่องกง

STEAMD BLACK GROUPERS WITH SOY SAUCE
ปลาเก๋าดำนึ่งซีอิ๊ว

CHINESE BRAISED CHICKEN WITH CONCH SHELL AND CHINESE HERBS
ไก่บ้านตุ๋นหอยสังข์ยาจีน

FRIED RICE WITH CRAB MEATS
ข้าวผัดเนื้อปูก้อน

GINKGO NUTS IN HOT FRESH MILK
แปะก๊วยนมสดร้อน

MENU B

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟเย็น)
JELLYFISH WITH SESAME OIL SALAD / SALTED DUCK COMBINATION / PRESERVED EGG WITH SPECIAL SAUCE/ CHILLED CHICKEN WITH SAUCE
(แมงกระพรุนยำน้ำมันงา,เป็ดแช่เกลือ, ไข่เยี่ยวม้าทรงเครื่อง,ไก่เย็นสไตล์เสฉวน)

SHARK'S FIN SOUP WITH MIXED
ซุปหูฉลามทรงเครื่อง

SAUTE' SHRIMP AND NUTS WITH X.O. SAUCE
กุ้งแชบ๊วยผัดถั่วเคนย่ากับซอสเอ็กซ์โอ

FRIED SHIITAKE MUSHROOM WITH CHINESE BROCOLI IN BROWN SAUCE
เห็ดหอมญี่ปุ่นราดคะน้าน้ำแดง

STEAMED BLACK GROUPERS WITH FERMENTED BLACK BEANS
ปลาเก๋าดำนึ่งเต้าซี่

DOUBLE BOILED DUCK WITH SHIITAKE AND LINGZHI MUSHROOM
เป็ดตุ๋นเห็ดหอมเห็ดหลินจือ

EGG NOODLES WITH PRAWN DUMPLINGS AND ROSTED BBQ PORK SERVED WITH EXTRA SOUP
บะหมี่เกี๊ยวกุ้งหมูแดงน้ำซุปตุ๋นพิเศษ

MATCHA PUDDING WITH MIXED FRUITS
เต้าฮวยชาเขียวผลไม้

CHINESE
SET TABLE

10,500 BAHT MINIMUM 5 TABLES

MENU A

ASSORTED H'ORDERVE (ออเดิร์ฟร้อน - เย็น)
DEEP FRIED SHRIMP BALL / DUCK WITH FIVE SPICES /
SPICY JAELLY FISH SALAD / CHILLED CHICKEN AND
CUEMBER SALAD
(ลูกชิ้นกุ้งทอดกุยหลิน,เป็ดต้มพะโล้ฮ่องกง
แมงกระพรุนยำพริกเสฉวน,ไก่เย็นยำแตงกวาญี่ปุ่น)

SHARK'S FIN SOUP WITH DRIED SCALLOP AND CRAB MEATS
ซุปหูฉลามกังป๋วยเนื้อปูก้อน

BRAISED DUCK STUFFED WITH CHESTNUTS.
เป็ดยัดไส้เกาลัด

STIR FRIED CONCH AND CELERY WITH SCHEZWAN SAUCE
หอยสังข์ผัดขึ้นฉ่ายฝรั่งกับซอสพริกเสฉวน

BRAISED CHINESE CABBAGE WITH CRAB PASTE
ผักกาดขาวตุ๋นราดมันปู

STEAMED BLACK GROUPER WITH LIME SAUCE
ปลาเก๋าดำนึ่งมะนาว

DOUBLE BOILED PORK SPARE RIBS
WITH LOTUS ROOT
ซี่โครงหมูอ่อนตุ๋นรากบัวจีน

FRIED RICE WITH SALMON AND GALIC
ข้าวผัดปลาแซลมอนกระเทียม

CHINESE JUJUBE PANCAKES
พุทราจีนทอด

MENU B

LOBSTER MIXED WITH FRUITS SALAD
สลัดกุ้งมังกรน้ำจืดผลไม้

SHARK'S FIN WITH ABALONE MUSHROOM SOUP
ซุปหูฉลามเห็ดเป๋าฮื้อแผ่น

PEKKING DUCK
เป็ดปักกิ่ง
(เนื้อทอดกระเทียม)

STIR FRIED SHRIMP WITH BLACK
PEPPERCORN SAUCE
กุ้งแชบ๊วยผัดซอสพริกไทยดำ

STIR FRIED ERINGII MUSHROOM WITH GARLIC
เห็ดออรินจิผัดกระเทียม

STEAMED BLACK GROUPERS WITH SOY SAUCE
ปลาเก๋าดำนึ่งซีอิ๊ว

DOUBLE BOILED BLACK CHICKEN WITH CONCH
AND CHINESE HERBS
ไก่ดำตุ๋นหอยสังข์ยาจีน

FRIED NOODLE SEAFOOD AND INOKI MUSHROOM
WITH X.O. SAUCE
บะหมี่คลุกซอส XO ซีฟู้ดและเห็ดอิโนกิ

MANGO PANCAKE WITH MANDARIN SAUCE
แพนเค้กมะม่วงราดซอสส้ม

WWW.THECHEFCATERING.COM
Call Center : 02 727 5501 - 3 Fax : 02 329 0468

CHINESE SET TABLE

12,500 BAHT MINIMUM 5 TABLES

MENU A

EMPEROR H'ORDERVE (ออเดิร์ฟฮ่องเต้)
(SHANGHAI SMOKED FISH, CRAB SPRING ROLLED JELLY FISH AND SEAWEED IN SESAME OIL BRAISED DUCK WITH SALT)
(ปลาทอดรมควันสไตล์เซี่ยงไฮ้,ปอเปี๊ยะปูทอด แมงกระพรุนยำสามรส,เป็ดแช่เกลือ)

SHARK'S FIN SOUP WITH CRAB PASTED
ซุปหูฉลามมันปู

ROASTED PEKKING DUCK
เป็ดปักกิ่งสไตล์ฮ่องกง

STIR FRIED SCALLOP
หอยเชลล์ผัดสองสี

SAUTE' CHINESE KALE WITH GARLIC
คะน้าฮ่องกงผัดกระเทียม

STEMED SNOW FISH WITH SOYA SAUCE
ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว

DOUBLE BOILED PORK TENDON AND BAMBOO PITH WITH CHINESE HERBS
เอ็นหมูแก้วตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน

STIR FRIED STICKY RICE WITH EXTRA INGREDIENTS "HONG KONG STYLE"
ข้าวเหนียวผัดกุนเชียงสไตล์ฮ่องกง

CHINESE JUJUBE PANCAKES
พุทราทอด

MENU B

EMPEROR H'ORDERVE (ออเดิร์ฟจักรพรรดิ)
(DEEP FRIED CRAB MEAT ROLLS, JELLY FISH AND SEAWEED IN SESAME OIL, SALMON SALAD SPRING ROLL, STUFFED PORK LEG WITH GARLIC SAUCE)
(หอยจ้อแต้จิ๋ว,ยำแมงกระพรุนกับสาหร่ายญี่ปุ่น, ปอเปี๊ยะสลัดปลาแซลมอน,น่องหมูเย็นราดซอสกระเทียม)

DOUBLE-BOILED IMPERIAL SHARK'S FIN WITH SEAFOOD AND YUNNAN HAM SOUP
ซุปหูฉลามซีฟู้ดน้ำซุปยูนนานแฮม

ROASTED PEKKING DUCK
เป็ดปักกิ่ง (เนื้อทอดกระเทียม)

FRIED SHRIMP AND MIXED NUTS WITH FRIED MILKBALL
กุ้งแก้วผัดเม็ดสนและถั่ววอลนัทกับนมสดทอด

SAUTED CHINESE SPINACH TOPPED WITH DRIED SCALLOP SAUCE
กังป๋วยราดปวยเล้ง

STEAMED SNOW FISH WITH BEAN CURD WITH BLACK BEAN SAUCE
ปลาหิมะกับเต้าหู้ญี่ปุ่นนึ่งเต้าซี่

DOUBLE BOILED BLACK CHICKEN AND BAMBOO PITH WITH CHINESE HERBS
ไก่ดำตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน

STIR FRIED EGG NOODLE WITH SHRIMP AND SOLE FISH POWBER
บะหมี่อี่ฟูผัดกุ้งแก้วกับปลาตาเดียวป่น

COCONUT SAGO WITH MELON PUDDING
สาคูพุดดิ้งเมล่อนญี่ปุ่น

GENERAL TERMS & CONDITIONS

- ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ราคานี้รวมอุปกรณ์สำหรับทานอาหาร, น้ำดื่มเย็น

- ราคาดังกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 15% (กรณีให้บริการงานไม่เกิน 3 ชั่วโมงต่อเนื่อง) และ 20% (กรณีออกนอกพื้นที่ที่ทางบริษัทฯกำหนด) กรณีต้องการพนักงานบริการเพิ่ม คิดค่าบริการเพิ่ม คนละ 1,000 บาท

- ราคานี้ยังไม่รวมค่าขนส่งคิดตามระยะทาง และ รอบการขนส่ง เริ่มต้นที่ 5,000 บาท

- ราคานี้รวมในส่วนของโต๊ะ และ เก้าอี้สำหรับนั่งรับประทานอาหาร 1 โต๊ะ ต่อ 10 ท่าน กรณีออกนอกพื้นที่ หรือ ต่างจังหวัดทางบริษัทฯ คิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม 250 บาทต่อโต๊ะ

- ระยะเวลาการให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง หากเกินเวลาคิดค่าบริการชั่วโมงละ 3,000 บาท (ไม่รวมเวลาเซตอัพ)

- ขั้นตอนการสั่งซื้อต้องทำการสั่งซื้อล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน หรือ หากมีการเปลี่ยนแปลง หรือ ยกเลิกต้องแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน ก่อนวันจัดงาน

- กรุณาชำระค่ามัดจำล่วงหน้า 50% ของยอดเงินทั้งหมด หลังจากเซ็นต์ใบเสนอราคา เงินส่วนที่เหลือทั้งหมดจ่ายทันหลังจากเสร็จงาน สามารถจ่ายผ่านธนาคารกสิกรไทย สาขาประเวศ บัญชีออมทรัพย์ ชื่อ บริษัท เดอะเชฟ เคเทอร์ริ่ง จำกัด เลขที่บัญชี 760-2-39324-5

- เงื่อนไขการบริการเป็นตามที่บริษัทฯกำหนด หากนอกเหนือเงื่อนไขทางบริษัทฯ ขอพิจารณาตามความเหมาะสม