

WESTERN SET MENU

SENSE OF WESTERN LIFESTYLE
BY OUR PROFESSIONAL CHEF

GENERAL TERMS & CONDITIONS

ราคานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
ราคานี้รวมอุปกรณ์สำหรับทานอาหาร, น้ำดื่มเย็น
ราคาตั้งกล่าวยังไม่รวมค่าบริการ 15% (กรณีให้บริการงานไม่เกิน 3 ชั่วโมงต่อเนื่อง) และ 20% (กรณีออกนอกพื้นที่ที่ทางบริษัทฯ กำหนด)
(กรณีต้องการพนักงานบริการเพิ่มคิดค่าบริการเพิ่ม คนละ 1,000 บาท)
ราคานี้ยังไม่รวมค่าขนส่งคิดตามระยะทาง และ ค่าบริการขนส่ง 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 หลังจากเซ็นดีโปเสนอราคา เงินส่วนที่เหลือทั้งหมดจ่ายทันทีหลังจากเสร็จงาน
สามารถจ่ายผ่านธนาคารกสิกรไทย สาขาประเวศ บัญชีออมทรัพย์ ชื่อ บริษัท เดอะเชฟ เคเทอร์ริ่ง จำกัด เลขที่บัญชี 760-2-39324-5
เงื่อนไขการบริการเป็นตามที่บริษัทฯ กำหนด หากนอกเหนือเงื่อนไขทางบริษัทฯ ขอพิจารณาตามความเหมาะสม

WESTERN SET MENU

— 1,200 BAHT —

MINIMUM GUEST 25 PERSONS

MENU A

กรีนสลัดกับเฟต้าชีสเลมอนซอส
GREEN SALAD WITH FETTA CHEESE
AND LEMON SAUCE

ซूपเห็ดรวมเสิร์ฟกับขนมปังกระเทียม
ASSORTED MUSHROOM SOUP WITH
GARLIC BREAD

อกไก่ยัดไส้ผักโขมและทอร์เทลลินี่ใส่ชีส
มัสตาร์ดครีมซอส
GRILLED STUFFED CHICKEN AND SPINACH
TORTELLINI CHEESE WITH MUSTARD CREAM
SAUCE

มาการองครีมสดสตอเบอรี่
AMOUR DE FRAISE MACARON WITH FRESH
STRAWBERRY

MENU B

สลัดกุ้งแม่น้ำครีมเลมอนและบีทรูท
SHRIMP SALAD WITH LEMON AND
BEETROOT CREAM DRESSING

ซूपผักโขมเสิร์ฟพร้อมขนมปังกระเทียม
SPINACH SOUP WITH GARLIC BREAD

พอร์คช็อพย่างสมุนไพรซอสเห็ดป่า
ROASTER PORK CHOP WITH HERBS
AND PORCINI WILD MUSHROOM SAUCE

ช็อกโกแลตคัสตาร์ดคาราเมลซอส
BUNET AMARETTO CHOCOLATE CUSTARD
WITH CARAMEL SAUCE

WESTERN SET MENU

— 1,800 BAHT —

MINIMUM GUEST 20 PERSONS

MENU A

สลัดผักกับสาหร่ายทะเลและหอยเชลล์ญี่ปุ่น
MIXED VEGETABLE WITH SEAWEED AND
SCALLOP SALAD

ซूपบีทรูทกับถั่วเลนทิลกับเนื้อปูก้อน
LENTIL AND BEETROOT WITH CRAB MEAT SOUP

เซอร์ลอยด์ย่างเปปเปอร์คอนซอส
GRILLED BEEF SIRLOIN WITH
PEPPERCORN SAUCE

ทรอปิคอล มิวเฟย
TROPICAL MILLE FEUILLE

MENU B

สลัดเป็ดรมควันและผักหางหงษ์
ย่างกับส้มชั้นควิกซอส
SMOKED DUCK AND GRILLED MICHILLI LETTUCE
WITH ORANGE SAUCE

ล็อบสเตอร์ซूपกับเนื้อปูจันทบุรีกับขนมปัง
กระเทียม
LOBSTER SOUP WITH CRAB MEAT AND CRISPY
GARLIC BREAD

เนื้อสันในและแอสพารากัสม้วนพาร์มา
แฮมเปปเปอร์คอนบาชามิก
GRILLED BEEF TENDERLOIN AND ASPARAGUS
WRAPPED WITH BACON SERVED WITH
BLACKPEPPERCORN AND BALSAMIC SAUCE

มาสคาโปนมูสกับช็อคโกแลต
CHOCOLATE PAVLOVAS WITH MASCARPONE
MOUSSE

WESTERN SET MENU

— 2,400 BAHT —

MINIMUM GUEST 15 PERSONS

MENU A

สลัดทูน่าคลุกงาและผลไม้รวม
TUNA WITH MIXED FRUITS SALAD

ซุปรหอมใหญ่คอนซอมเม่กับขนมปัง
ฝรั่งเศสอบกรุแยชีส
FRENCH ONION CONSOMME SOUP WITH
TOASTED FRENCH BREAD AND GRUYERE
CHEESE

เทนเดอร์ลอยพันเบคอนเสิร์ฟกับ
โปเตโต้ป๊อปคอร์นซอส
PORK TENDERLOIN WRAPPED WITH BACON
AND POTATOES POTATOES WADGE SERVED
WITH POPCORN SAUCE

พายช็อคโกแลตและกล้วยซอสเบอร์รี่
CHOCOLATE BANANA PIE WITH BERRY
SAUCE

MENU B

สลัดเนื้อปูก้อนทรอปิคอลใบร็อกเก็ต
CRAB MEAT AND WILD ROCKET WITH TROPICAL
FRUITS SALAD

ซุสเห็ดพอร์ชินีกับเสิร์ฟขาไก่พัน
พาร์มาแฮมกริลล์
PORCINI MUSHROOM SOUP
WITH GRISSINI WRAPPED IN PARMA HAM

เนื้อปลาหิมะย่างเสิร์ฟกับซอสนอร์มันดี
และส้มซันควิต
GRILLED SNOW FISH WITH NORMANDIE
AND ORANGE SAUCE

โยเกิร์ตมูสเสิร์ฟกับสับปะรด
และราสเบอร์รี่ซอส
YOGHURT MOUSSE WITH BAKED
PINEAPPLE AND RASPBERRY SAUCE