

SIGNATURE BUFFET PACKAGES – PERFECT FOR EVERY OCCASION



ไม่มีค่าบริการ และค่าจัดเลี้ยงนอกสถานที่ (ตามพื้นที่ที่กำหนด นนทบุรี กรุงเทพมหานคร หรือพื้นที่ใกล้เคียง)

No service charge or off-site catering fee will be applied within the designated service areas (Nonthaburi, Bangkok, or surrounding regions).

กรณีจัดงานหลังเวลา 22.00 น. คิดค่าบริการเพิ่ม 2000 บาท A surcharge of 2,000 THB will be applied for events extending beyond 10:00 PM.





Buffet Catering Packages

Ancoro	Package Price	Additional Guests
Included (จำนวนแขกในแพ็คเกจ)	rackage Fifte (ราคาแพ็คเกจ)	(หากเกินแพ็คเกจคิดราคาต่อท่าน)
30 Guests	B14,000	₿300 / person
50 Guests	\$17,000	₿280 / person
100 Guests	\$28,000	₿250 / person
200 Guests	\$ 50,000	\$230 / person

🔘 สามารถเลือกรายการอาหารดังนี้

รายการอาหารพิเศษ 1 รายการ

รายการแกง 1 รายการ รายการผัด 1 รายการ

รายการอาหารอบ หรือ ยำ 1 รายการ

รายการอาหารทอด 1 รายการ

รายการน้ำพริก 1 รายการ

ข้าวหอมมะลิ ขนมหวาน ผลไม้สด 3 ชนิด

น้ำสมุนไพร 1 รายการ น้ำเปล่า & น้ำแข็งฟรีตลอดงาน

Customize Your Menu – Choose the Following Items:

1 Special Dish of your choice

1 Curry Dish

1 Stir-Fried Dish

1 Baked or Spicy Salad Dish (Yum)

1 Fried Dish

1 Chili Dip (Nam Prik) Selection

Steamed Jasmine Rice Traditional Thai Dessert

Fresh Seasonal Fruits (3 kinds)

1 Herbal Drink

Complimentary Drinking Water & Ice throughout the event

Customize your buffet by choosing from the list below.

สามารถเลือกรายการอาหารได้ตามลิชเมนูด้านล่าง





ITEM 1: รายการอาหารพิเศษ - SPECIAL MENU (Choose 1 item)

(1.) แกงเขียวหวานเนื้อปลากรายยอดมะพร้าวอ่อน (Recommended Menu***)

The State of State o

A classic Thai green curry made with spicy fish balls from featherback fish, simmered in rich coconut milk and shoots.

(2.) แกงเผ็ดเป็ดย่าง (Recommended Menu***)

the property of the Ped Yang) Red Curry with Roasted Duck (Gaeng Phed Ped Yang)

A rich and aromatic Thai red curry with tender slices of roasted duck, complemented by sweet lychee, pineapple, and a hint of fresh basil.

(3.) แกงส้มชะอมกุ้งสด (Recommended Menu ***)

Sour Curry with Acacia Omelette and Fresh Shrimp (Gaeng Som Cha-Om Goong Sod)

A traditional Thai sour and spicy curry made with tamarind-based broth, fresh shrimp, and fluffy acacia leaf omelette. This dish is known for its vibrant flavor—tangy, salty, a touch of sweetness, and packed with umami.

(4.) แกงส้มผักรวมปลากะพงทอด (Recommended Menu ***)

Thai Sour Curry with Mixed Vegetables and Crispy Fried Sea Bass (Gaeng Som Phak Ruam Pla Kaphong Tod)

A bold and zesty Southern-style Thai curry featuring a tamarind-based broth, assorted fresh vegetables, and crispy fried sea bass. This dish delivers a punchy balance of sour, savory, and slightly sweet flavors, perfect with steamed rice.

(5.) แกงเลียงผักรวมกุ้งสด

Spicy Thai Herbal Soup with Mixed Vegetables and Fresh Shrimp (Gaeng Liang Phak Ruam Goong Sod)

A comforting, aromatic Thai herbal soup made with a rich blend of local herbs, mixed vegetables, and fresh shrimp. Known for its health-boosting ingredients, this dish is light, naturally sweet from vegetables, and gently spicy from pepper and holy basil.

(6.) แกงจืดปลาหมึกยัดใส้หมูสับ (Recommended Menu ***)

Clear Soup with Stuffed Squid and Minced Pork (Gaeng Jeud Pla Mak Yat Sai Moo Sub)

A delicate, light Thai clear soup featuring tender squid stuffed with seasoned minced pork. This dish combines savory flavors with a light broth, filled with herbs and vegetables, making it a healthy and refreshing option.



(7.) แกงจืดปลาหมึกยัดไส้ไก่สับ

(Gaeng Jeud Pla Muek Yat Sai Gai Sub)

A light and nourishing Thai clear soup featuring squid delicately stuffed with seasoned minced chicken. This heartwarming dish is gently simmered with vegetables and herbs, offering a clean, soothing taste perfect for all ages.

(8.) ต้มยำกุ้งแม่น้ำน้ำข้น

Creamy Tom Yum with Prawns (Tom Yum Goong Nam Khon)

Thailand's iconic hot and sour soup taken to the next level with a rich, creamy twist. This version of Tom Yum features succulent prawns in a spicy lemongrass-infused broth enriched with evaporated milk and chili paste, offering bold flavor and satisfying depth.

(9.) ตื้มยำรวมมิตรทะเลน้ำข้น (Recommended Menu***)

プ Creamy Spicy Seafood Soup (Tom Yum Talay Nam Khon)

A rich and creamy version of Thailand's classic hot and sour soup, featuring a medley of fresh seafood simmered in a fragrant broth infused with lemongrass, galangal, kaffir lime leaves, chili paste, and a touch of evaporated milk. This dish offers bold flavor, vibrant aroma, and a satisfyingly spicy kick.

(10.) ต้มโคล้งปลาดุกย่าง

Spicy Smoked Catfish Soup (Tom Khlong Pla Duk Yang)

A smoky and spicy Thai herbal soup featuring grilled catfish, lemongrass, kaffir lime leaves, galangal, and roasted shallots. This traditional dish is known for its intense aroma, rich depth of flavor, and slightly sour finish—perfectly balancing spicy, smoky, and tangy notes.

(11.) ต้มยำขาหมู

🗞 Stir-Fried Chinese Kale with Fresh Shrimp(Pad Kana Goong Sod)

Traditional Thai hot and sour soup served with tender, slow-cooked pork leg.

(12.) ขาหมูพะโล้ผักกาดดอง (Recommended Menu***)

& Braised Pork Leg in Five-Spice Broth with Pickled Mustard Greens (Kha Moo Palo Phak Kat Dong)

A comforting Chinese-Thai fusion dish featuring tender braised pork leg slowly simmered in a rich five-spice soy broth, served with tangy pickled mustard greens. The result is a melt-in-your-mouth experience with perfectly balanced sweet, salty, and sour flavors.

(13.) ผัดกะเพราหมูกรอบ (Recommended Menu***)

😝 🖋 Stir-Fried Crispy Pork Belly with Holy Basil (Pad Kra Pao Moo Krob)

A bold and flavorful Thai street food favorite—crispy pork belly stir-fried with garlic, chili, and fragrant holy basil leaves. Served with jasmine rice and often topped with a fried egg, this dish is spicy, savory, and utterly addictive.



(14.) ผัดกะเพราทะเลรวม (Recommended Menu***)

🥯 🚨 🐧 🕊 Stir-Fried Mixed Seafood with Holy Basil (Pad Kra Pao Talay Ruam)

A fiery and aromatic Thai stir-fry featuring a medley of fresh seafood—including prawns, squid, mussels, and fish—tossed with garlic, chilies, and fragrant holy basil. This dish brings together the heat of Thai chilies and the bold flavor of the sea in every bite.

(15.) ผัดขแนงหมูกรอบ

Stir-Fried Chinese Kale with Crispy Pork (Pad Kana Moo Krob)

A classic Thai stir-fry featuring crispy pork belly and fresh Chinese kale tossed in a savory oyster sauce-based blend. This dish combines the crunch of golden pork with the slightly bitter bite of kale—simple, satisfying, and packed with umami.

(16.) หมูกรอบผัดพริกขึง

Stir-Fried Crispy Pork with Ginger and Chili (Moo Krob Pad Prik King)

Crispy pork belly stir-fried with aromatic ginger, fresh chili, and a savory sauce. This Thai dish features a perfect balance of heat, fragrance, and the irresistible crunch of crispy pork.

(17.) ผัดเผ็ดเนื้อปลากราย (Recommended Menu***)

🐧 🍠 Stir-Fried Spicy Catfish (Pad Ped Pla Krai)

A flavorful stir-fry of tender catfish fillets cooked in a spicy blend of Thai herbs and spices, including fresh chili, kaffir lime leaves, and Thai basil. This dish brings a perfect balance of heat, fragrance, and the natural sweetness of the fish.

(18.) กุ้งอบวุ้นเส้น

Baked Glass Noodles with Shrimp

Glass noodles baked with shrimp, ginger, garlic, pepper, and soy-based sauce, served in a clay pot for rich aroma and flavor.

(19.) **ทะเลผัดฉ่า (Recommended Menu***)**

👲 🥱 🖒 Stir-Fried Seafood with Holy Basil and Spices (Talay Pad Cha)

A vibrant stir-fry featuring a mix of fresh seafood—such as shrimp, squid, and mussels—cooked with aromatic Thai spices, including garlic,
Thai basil, and chili. This dish is bold and spicy, with a fragrant heat that's perfect for seafood lovers.

(20.) ผัดผงกะหรี่ทะเล (Recommended Menu***)

Stir-Fried Seafood with Curry Powder (Pad Pong Kari Talay)

A fragrant and flavorful stir-fry of mixed seafood—shrimp, squid, and crab—tossed in a rich yellow curry powder sauce with vegetables, creating a perfect balance of savory, spicy, and slightly sweet flavors. A must-try for curry lovers and seafood enthusiasts.



(21.) ปลาหมึกผัดไข่เค็ม (Recommended Menu***)

Stir-Fried Squid with Salted Egg (Pla Muek Pad Khai Kem)

Tender squid stir-fried in a rich and creamy salted egg sauce, creating a unique balance of savory, salty, and umami flavors. This dish combines the delicate sweetness of squid with the boldness of salted egg, making it an unforgettable treat.

(22.) ปลากระพงทอดราดพริกสามรส (Recommended Menu***)

Deep-Fried Sea Bass with Three-Flavored Chili Sauce (Pla Kapong Tod Rad Prik Sam Rot)

A crispy deep-fried sea bass topped with a tangy, sweet, and spicy three-flavored chili sauce made from tamarind, palm sugar, and chilies.

This dish offers a perfect balance of flavors, highlighting the crispy fish and vibrant sauce.

(23.) เขียวหวานทะเลผัดแห้ง (Recommended Menu***)

👱 🥱 🖒 Stir-Fried Dry Green Curry Seafood (Kheow Wan Talay Pad Haeng)

A vibrant stir-fry of fresh seafood, including shrimp, squid, and mussels, cooked in a rich and aromatic green curry paste. This dry version of green curry is packed with bold flavors of coconut milk, herbs, and spices, yet retains a slightly drier, more concentrated sauce.

(24.) ปลากะพงคั่วพริกเกลือ

OR Crispy Sea Bass with Chili and Salt

Golden-fried sea bass fillets tossed with Thai chili, garlic, and sea salt for a bold and flavorful bite.

(25.) ทะเลคั่วพริกเกลือ

👱 🥙 🖒 Salt and Chili Crispy Seafood

A savory mix of shrimp, squid, and mussels stir-fried with Thai chilies, garlic, and sea salt for a spicy crunch.

(26.) คั่วกลิ้งกระดูกหมูสะตอ

🖨 🍠 Stir-Fried Pork Ribs with Kua Kling Curry Paste and Sator Beans (Kua Kling Kao Duk Moo Sato)

A vibrant and aromatic dish featuring tender pork ribs stir-fried with spicy Kua Kling curry paste, balanced with the unique flavor of sator beans. This dish combines the heat of curry paste with the richness of pork and the earthy bitterness of sator, offering a bold and flavorful experience.

(27.) สามชั้นคั่วพริกเกลือ

Trispy Pork Belly with Salt and Chili

Golden-fried pork belly stir-fried with Thai bird's eye chili, garlic, and sea salt — rich, crispy, and full of flavor.

(28.) ปลากะพงนึ่งมะนาว (Recommended Menu***)

Steamed Sea Bass with Lime (Pla Kapong Neung Manao)

A delicate and fragrant steamed sea bass, topped with a tangy lime sauce and infused with garlic, chili, and fish sauce. This refreshing dish offers a perfect balance of sour, spicy, and savory flavors, ideal for seafood lovers.



(29.) a TUSONIO (Recommended Menu***)

🙎 🐒 🍓 Seafood Larb (Larb Ruam Mit Talay)

A refreshing Thai-style larb made with a variety of fresh seafood, including shrimp, squid, and mussels, tossed in a zesty lime dressing with roasted rice powder, mint, cilantro, and Thai herbs. This dish is a delightful balance of spicy, sour, and savory flavors.

(30.) ยำก้านคะน้ากุ้งสดไก่สับ (Recommended Menu***)

🦈 🏷 🙆 Spicy Stir-Fried Kale Stems with Shrimp and Minced Chicken (Yam Kan Kha Na Goong Sod Gai Sap)

A refreshing and zesty Thai-style salad featuring crispy kale stems, succulent shrimp, and minced chicken, all tossed in a spicy, sour, and slightly sweet dressing made with lime, fish sauce, and Thai bird's eye chilies.

(31.) ย้ำทะเลรวมมิตร (Recommended Menu***)

🧐 ু 🐚 Mixed Seafood Spicy Salad (Yam Talay Ruam Mit)

A vibrant and refreshing Thai seafood salad featuring a variety of fresh seafood such as shrimp, squid, and mussels, all tossed in a tangy and spicy lime dressing with Thai herbs. This dish brings a perfect balance of heat, sourness, and sweetness, making it an irresistible treat for seafood lovers.

(32.) ยำตะไคร้กุ้งสด

🤏 % Spicy Lemongrass Salad with Fresh Shrimp (Yam Takrai Goong Sod)

A refreshing Thai salad made with fresh shrimp and aromatic lemongrass, tossed in a tangy and spicy dressing. This dish combines the fragrant citrus notes of lemongrass with the sweetness of shrimp, creating a balanced and flavorful bite.

(33.) ปลาดุกผัดพริกแกง (Recommended Menu***)

🐧 🍠 Stir-Fried Catfish with Curry Paste (Pla Duk Pad Prik Gaeng)

A bold and flavorful dish featuring tender catfish stir-fried with a fragrant curry paste. The richness of the curry paste, combined with the savory fish, creates a deliciously spicy and aromatic dish that is a true taste of Thai cuisine.





ITEM 2 : แกง - CURRY (Choose 1 item)



😘 เมนูไก่ (Chicken Dishes)

- (34.) มัสมั่นไก่
 - Massaman Gai
 (Thai Chicken Curry with Potatoes and Peanuts)
- 🔲 (35.) แกงเขียวหวานไก่มะเขือเปราะ
 - 😘 Green Curry Chicken with Thai Eggplant
- (36.) ต้มข่าไก่
 - Chicken Coconut Galangal Soup
- (37.) แกงเผ็ดไก่ใส่ฟัก
 - Red Curry Chicken with Winter Melon
- (38.) แกงแพนงไก่
 - Panang Curry Chicken
- (39.) แกงกะทิหน่อไม้ดองไก่
 - Chicken Curry with Pickled Bamboo Shoots in Coconut Milk

- 🦳 (40.) แกงเผ็ดมะเขือไก่
 - Red Curry Chicken with Eggplant
- (41.) แกงป่าไก่
 - Thai Wild Curry with Chicken
- (42.) ต้มยำไก่น้ำข้น
 - Tom Yum Chicken in Coconut Milk
- (43.) ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
 - Tom Yum Chicken with Young Tamarind Leaves
- (44.) ต้มแซ่บไก่
 - Spicy and Sour Chicken Soup
- (45.) ซุปไก่มันฝรั่ง
 - Chicken and Potato Soup





(46.) ไข่พะโล้ไก่

& Braised Chicken with Eggs in Soy Sauce

(47.) แกงจืดเต้าหู้ไก่สับสาหร่าย

Clear Soup with Ground Chicken, Tofu, and Seaweed

🦳 (48.) แกงจืดมะระสอดไส้ไก่สับ

Clear Soup with Stuffed Bitter Melon and Minced Chicken

(49.) แกงจืดเต้าหู้ไก่สับผักกาดขาว

Clear Soup with Ground Chicken, Tofu, and Chinese Cabbage

🔲 (50.) ปีกไก่ตุ๋นฟักมะนาวดอง

Stewed Chicken with Pickled Lime and Winter

(51.) ปีกไก่ตุ๋นพะโล้ผักกาดดอง

Braised Chicken Wings in Soy Sauce with Pickled Mustard Greens





🖨 เมนูหมู (Pork Dishes)

(52.) แกงคั่วฟักทองหมู

Spicy Pork Curry with Pumpkin

🔲 (53.) แกงคั่วสับปะรดหมู

Thai Red Curry with Pork and Pineapple

(54.) แกงหมูสามชั้นเทโพ

Thai Stewed Pork Belly in Spicy Curry

(55.) แกงแพนงหมู

Panang Pork Curry

🦳 (56.) แกงคั่วสับปะรดหอยแมลงภู่

Spicy Pineapple Curry with Mussels

🔲 (57.) ต้มแซบซี่โครงหมู

Spicy and Sour Pork Ribs Soup

(58.) ต้มจืดมะระซี่โครงหมู

Clear Soup with Bitter Melon and Pork Ribs



- (59.) แกงจืดกะหล่ำปลีสอดไส้ไก่สับวุ้นเส้น
 - Clear Soup with Stuffed Cabbage, Minced Chicken, and Glass Noodles
- ☐ (60.) ไข่พะโล้หมู
 - Braised Eggs and Pork in Sweet Soy Sauce
- (61.) แกงจืดเต้าหู้หมูสับผักกาดขาว
 - Clear Soup with Tofu, Minced Pork, and Chinese Cabbage
- (62.) แกงจืดกะหล่ำปลีสอดไส้หมูสับวุ้นเส้น
 - Clear Soup with Stuffed Cabbage, Minced Pork, and Glass Noodles
- 🦳 (63.) ต้มจืดหน่อไม้หวานกระดูกหมู
 - Clear Soup with Sweet Bamboo Shoots and Pork Ribs
- (64.) ต้มจืดผักกาดดองซี่โครงหมู
 - Clear Soup with Pickled Mustard Greens and Pork Ribs





🚳 เมนูปลา (Fish Dishes)

- 🔲 (65.) ต้มกะทิสายบัวปลาทูนึ่ง
 - **S** Coconut Soup with Lotus Stem and Grilled Fish
- ่า (66.) แกงใตปลา
 - Southern Thai Spicy Fish Innards Curry

🔭 เมนูแกงมังสวิรัติ (Vegetarian Thai Curries)

(67.) แกงเขียวหวานมังสวิรัติ

Vegetarian Green Curry

A fragrant green curry made with coconut milk, eggplant, tofu, Thai basil, and assorted vegetables — spicy, creamy, and plantbased.

(68.) พะแนงเต้าหู้

Tofu Panang Curry

A rich and mildly spicy red curry with tofu, kaffir lime leaves, and coconut milk — full of flavor without meat.





ITEM 3: ผัด - STIR FRIED (Choose 1 item)





(79.) ผัดผงกะหรี่ไก่
Stir-Fried Chicken with Curry Powder
🔲 (80.) ผัดบล็อคโคลี่แครอทไก่
😙 Stir-Fried Chicken with Broccoli and Carrots
🔲 (81.) ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอมไก่
📆 Stir-Fried Mixed Vegetables with Shiitake
Mushrooms and Chicken
(82.) ไข่ยัดไส้ไก่สับ
Thai Stuffed Omelette with Minced Chicken
(83.) เต้าหู้ทรงเครื่องไก่สับ
📆 Braised Tofu with Minced Chicken and Vegetables
🔲 (84.) ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ทรงเครื่องใส่ไก่
📆 Stir-Fried Glass Noodles with Egg, Minced Chicker
and Vegetables
🦳 (85.) ไก่ผัดพริกเผา
Stir-Fried Chicken with Thai Chili Paste

(86.) ไก่กระเทียม

% Garlic Chicken Stir-Fry

- 🔲 (87.) หมูกระเทียม
 - Garlic Pork Stir-Fry
- 🔲 (88.) ผัดคะน้ำหมู
 - Stir-Fried Kale with Pork
- 🔲 (89.) กะหล่ำปลีน้ำปลาหมูสามชั้น
 - Stir-Fried Cabbage with Fish Sauce and Pork Belly
- 🔲 (90.) กระดูกหมูผัดพริกแกง
 - Stir-Fried Pork Ribs with Curry Paste
- (91.) ผัดกะเพราหมู
 - Stir-Fried Pork with Basil
- (92.) ผัดเปรี้ยวหวานหมู
 - Stir-Fried Sweet and Sour Pork





(93.) ผัดมะเขือยาวหมูสับ		
Stir-Fried Minced Pork with Eggplant		
🔲 (94.) คั่วกลิ้งกระดูกหมูหน่อไม้สด		
Stir-Fried Pork Ribs with Fresh Bamboo		
Shoots and Curry Paste		
(95.) คั่วกลิ้งหมู		
Stir-Fried Pork with Spicy Curry Paste		
(96.) ผัดพริกหยวกหมู		
Stir-Fried Pork with Bell Peppers		
🔲 (97.) ซี่โครงหมูหวาน		

Braised Sweet Pork Ribs

(99.) เขียวหวานหมูผัดแห้ง

Stir-Fried Pork with Curry Powder

(98.) ผัดผงกะหรี่หมู







🔲 (100.) เต้าหู้ทรงเครื่องหมูสับ		
Stuffed Tofu with Minced Pork		
(101.) ไข่ยัดไส้หมูสับ		
🔄 Stuffed Eggs with Minced Pork		
🔲 (102.) ผัดแขนงหมูสามชั้น		
Stir-Fried Pork Belly with Kale		
🔲 (103.) ผัดบล็อคโคลี่แครอทหมู		
🖏 Stir-Fried Pork with Broccoli and Carrots		
🔲 (104.) ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอมหมู		
😭 Stir-Fried Mixed Vegetables with Shiitake		
🔲 (105) หมูผัดกะปิ		
Stir-Fried Pork with Shrimp Paste		



😰 เมนูทะเล (Seafood Dishes)

🔲 (106) ผัดผักรวมมิตรลูกชิ้นปลา

Stir-Fried Mixed Vegetables with Fish Balls

🔲 (107) ผัดผักรวมมิตรลูกชิ้นกุ้ง

Stir-Fried Mixed Vegetables with Shrimp Balls

🔲 (108) ผัดผักรวมปลาหมึก

Stir-Fried Mixed Vegetables with Squid

🔲 (109) ผัดบล็อคโคลี่แครอทกุ้งสด

Stir-Fried Fresh Shrimp with Broccoli and Carrots



🗭 เมนูผัดมังสวิรัติ (Vegetarian Stir-Fried Dishes)

(110.) ผัดผักรวมมังสวิรัติ

Stir-Fried Mixed Vegetables

A colorful mix of seasonal vegetables stir-fried with soy sauce and garlic — simple, healthy, and full of natural flavor.

👝 (111.) เต้าหู้ผัดพริกเกลือ

Stir-Fried Tofu with Salt and Chili

Crispy tofu tossed with Thai chili, garlic, and sea salt — spicy, crispy, and satisfying.

🔲 (112.) ผัดกะเพราเต้าหู้

Stir-Fried Tofu with Holy Basil

Spicy Thai basil stir-fry with tofu, chili, and garlic — a vegetarian twist on a Thai classic.

(113.) ผัดพริกเผาเต้าหู้และผัก

\(\rightarrow\) Tofu and Vegetables in Chili Paste Sauce

Tofu and mixed vegetables stir-fried with Thai roasted chili paste — bold and flavorful.

👝 (114.) เต้าหู้ผัดขิง

Stir-Fried Tofu with Ginger

Soft tofu stir-fried with fresh ginger, mushrooms, and scallions — light and aromatic.



ITEM 4 : อบ - BAKE / นึ่ง - STEAM / ยำ - SPICY SALAD (Choose 1 item)

🚳 เมนูปลา (Fish Dishes)	J. 14 T 15 THE LOCAL PROPERTY IN		
🔲 (115.) ปลาดอลลี่นึ่งซีอิ๊ว	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE		
Steamed Dory Fish with Soy Sauce			
🔲 (116.) ปลาดอลลี่นึ่งมะนาว			
Steamed Dory Fish with Spicy Lime Sauce	the same of the sa		
🔲 (117.) ปลาดอลลี่นึ่งบ๊วย			
Steamed Dory Fish with Pickled Plum Sauce			
🔲 (118.) ปลาดอลลี่ทอดราดพริกสามรส			
Deep-Fried Dory Fish with Three-Flavored			
Chili Sauce			
(119.) ปลาดอลลี่ผัดพริกไทยดำ			
Stir-Fried Dory Fish with Black Pepper			
🔲 (120.) ปลาดอลลี่ผัดขึ้นฉ่าย			
Stir-Fried Dory Fish with Chinese Celery	1		
🔲 (121.) ฉู่ฉี่ปลาดอลลี่			
Ory Fish in Red Curry Sauce (Choo Chee Style)			
🔲 (122.) ห่อหมกปลากราย			
Steamed Fish Mousse with Spices (Hor Mok Pla Krai)	24/ Jalering		
(123.) ยำปลาทูสมุนไพร			
Spicy Mackerel Salad with Herbs			
😘 เมนูไก่ (Chicken Dishes)			
(124.) ไก่ย่างน้ำพริกจิ้มแจ่ว	(127.) ลาบไก่		
Grilled Chicken with Spicy Jaew Dipping Sauce	Spicy Minced Chicken Salad (Larb Gai)		
(125.) น้ำตกไก่ทอด	🦳 (128.) ยำมะเขือยาวไก่สับ ไข่ต้ม		
🖰 Crispy Chicken "Nam Tok" Salad	Spicy Eggplant Salad with Minced Chicken and		
🦳 (126.) น่องไก่เล็กอบซีอิ้วก้านคะน้า	(129.) ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง (ใส่เนื้อไก่)		
🖰 Braised Chicken Drumettes with Soy Sauce	Thai Steamed Egg with Toppings		

and Chinese Kale Stems



🔄 เมนูหมู (Pork Dishes)

🔳 (130.) ซี่โครงหมูอบคะน้ำ

Braised Pork Ribs with Chinese Kale

(131.) หมูย่างน้ำพริกจิ้มแจ่ว

Grilled Pork with Spicy Jaew Dipping Sauce

(132.) ยำคอหมูย่าง

Grilled Pork Neck Salad (Yam Kor Moo Yang)

🔲 (133.) น้ำตกหมูย่าง

Grilled Pork "Nam Tok" Salad

(134.) **หมูมะนาว**

Pork with Lime

(135.) **ลาบหมู**

Spicy Minced Pork Salad (Larb Moo)

🔲 (136.) ยำวุ้นเส้นโบราณหมูสับ

Traditional Thai Vermicelli Salad with Minced Pork

🔳 (137.) ยำมะเขือยาวหมูสับ ไข่ต้ม

Spicy Eggplant Salad with Minced Pork and Boiled Egg

🔳 (138.) ยำก้านคะน้าหมูสับไข่ต้ม

Spicy Chinese Kale Stem Salad with Minced Pork and Boiled Egg



🞾 เมนูอบ / นึ่ง มังสวิรัติ Vegetarian Steamed or Baked Dishes



- (139.) เต้าหู้นึ่งซีอิ๊วญี่ปุ่น
 - Steamed Tofu with Japanese Soy Sauce
- (140.) เห็ดหอมอบซีอิ๊ว
 - Saked Shiitake Mushrooms in Soy Sauce
- 🔲 (141.) ผักรวมมิตรอบวุ้นเส้น
 - Solution Baked Mixed Vegetables with Glass Noodles
- 🔲 (142.) เต้าหู้ยัดไส้ผักอบ
 - Solution Baked Stuffed Tofu with Vegetables



ITEM 5: naa - FRIED (Choose 1 item)



🕉 เมนูปลา (Fish Dishes)

🔲 (143.) ปีกไก่ทอดเกลือ

Crispy Fried Chicken Wings with Sea Salt

(144.) ปีกไก่ทอดตะไคร้

Crispy Fried Chicken Wings with Lemongrass

🦳 (145.) ปีกไก่ทอดอบซอสบาบีคิว

Crispy Fried Chicken Wings with BBQ Sauce

🦳 (146.) ปีกไก่ทอดกระเทียมพริกไทย

Crispy Fried Chicken Wings with Garlic and Pepper

🦳 (147.) อกไก่ชุปแป้งทอด + น้ำจิ้มไก่

Crispy Breaded Chicken Breast with Thai Sweet Chili Sauce

🕇 (148.) อกไก่ชุปแป้งทอดราดซอสเทอริยากิ

Crispy Breaded Chicken Breast with Teriyaki Sauce

(149.) **ไก่สับปั้นทอด**

Deep-Fried Minced Chicken Balls

🔲 (150.) ไข่เจียวไก่สับ

Thai Omelette with Minced Chicken

🖨 เมนูหมู (Pork Dishes)

🔲 (151.) ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย

Crispy Fried Pork Ribs with Garlic and Pepper

(152.) หมูเส้นโรยงา

Shredded Pork with Sesame

(153.) **หมูสับปั้นทอด**

Deep-Fried Minced Pork Balls

🔳 (154.) หมูสามชั้นทอดน้ำปลา

Shredded Pork with Sesame

(155.) หมูชุปแป้งทอดราดซอสเทอริยากิ

Crispy Fried Pork with Teriyaki Sauce

(156.) ไข่เจียวหมูสับ

Omelette with Minced Pork





🕉 เมนูปลา (Fish Dishes)



🔲 (157.) ทอดมันปลากราย 🛨 น้ำจิ้มอาจาด

Thai Fish Cakes with Krai Fish & Sweet Vinegar Dipping Sauce

ITEM 6 : น้ำพริก - CHILLI (Choose 1 item)

Fresh Vegetables and Boiled Vegetables

- \pmb (158.) เต้าเจี้ยวหลน + ผักสดและผักต้ม
 - Fermented Soybean Dip with Fresh and Boiled Vegetables
- 🔲 (159.) น้ำพริกปลาทู + ผักสดและผักต้ม
 - Mackerel Chili Dip with Fresh and Boiled Vegetables
- (160.) น้ำพริกลงเรือ + ผักสดและผักต้ม
 - Thai Boat Chili Dip with Fresh and Boiled Vegetables
- 🔳 (161.) น้ำพริกหนุ่ม + ผักสดและผักต้ม
 - → Northern Thai Chili Dip (Nam Prik Noom)
 with Fresh and Boiled Vegetables
- 🔲 (162.) น้ำพริกอ๋อง + ผักสดและผักต้ม
 - Northern Thai Spicy Chili Paste (Nam Prik Ong) with Fresh and Boiled Vegetables



ITEM 7 : ข้าวหอมมะลิ - RICE (Choose 1 item)

(163.) ข้าวหอมมะลิ

___ (164.) ขนมจีน (เพิ่ม **10** บาท)

Jasmice Rice

Khanom Jeen (Add 10 Baht)

Jasinice Rice

🔲 (165.) ข้าวกล้องหอมมะลิ (เพิ่ม 15 บาท / ท่าน)

Brown Jasmine Rice (Add 15 Baht / Person)



ITEM 8 : ขนมหวาน - THAI DESSERTS (Choose 1 item)

🔲 (166.) ขนมกล้วยบวชชี

Thai Banana in Coconut Milk (Khanom Kluay Buat Chee)

(167.) ขนมลอดช่องไทย

Thai Lod Chong (Pandan Rice Noodles in Coconut Milk)

🔲 (168.) ครองแครงกะทิ

Krong Khang in Coconut Milk

🦳 (169.) ขนมบัวลอยเผือกแก้ว

Taro Bualoy in Coconut Milk



(178.) **เต้าส่วน**

Thai Taro and Sago in Coconut Milk (Tao Suan)

(179.) น้ำแข็งใสทรงเครื่อง กับเครื่อง 5 รายการ Shaved Ice with Toppings

(180.) สาคูแคนตาลูปนมสด

Sago Pearls with Cantaloupe in Fresh Milk



🦳 (170.) ฟักทองแกงบวด

Pumpkin in Coconut Milk

🔲 (171.) ขนมบัวลอยสามสี

Three-Color Bualoy in Coconut Milk

(172.) บวดเผือก

Taro in Coconut Milk

🔲 (173.) สาคูเปียกมะพร้าวอ่อน

Sago Pearls with Young Coconut

🔲 (174.) สาคูเปียกถั่วดำ

Black Bean Sago Pearls in Coconut Milk

🦳 (175.) โบ๊กเกี๊ย

Bok Kia (Sweet Mung Bean Dumplings)

(176.) **ซาหริ่ม**

Sakhu (Sweet Tapioca Jelly with Coconut Milk)

🔲 (177.) เฉาก๊วยน้ำเชื่อม

Herbal Jelly with Syrup (Chao Kuey)





ITEM 9-11 : ผลไม้สด - FRESH FRUITS (Choose 3 item)

(185.) **แตงโม**

Papaya

Watermelon

(181.) แคนตาลูป

Cantaloupe

(182.) แก้วมังกร

Dragon fruit

🔳 (183.) ฝรั่ง + พริกเกลือ

Guava with Chili Salt

(184.) สัปปะรด + พริกเกลือ

Pineapple with Chili Salt



ITEM 12 : เครื่องดื่ม - DRINKS (Choose 1 item)

🦳 (187.) **น້ຳມະຕູມ**

Bael Fruit Juice

(188.) น้ำตะไคร้ใบเตย

Lemongrass and Pandan Juice

(189.) น้ำส้ม

Orange Juice

(190.) น้ำอัญชันน้ำผึ้งมะนาว

Butterfly Pea Flower Lemon Honey Drink

(191.) **น้ำลำไย**

Longan Juice

(192.) น้ำฟรุ๊ตพันซ์

Fruit Punch

(193.) น้ำเก็กฮวย

Chrysanthemum Tea

🔲 (194.) น้ำกระเจี๊ยบ

Roselle Juice





สิ่งที่ทางร้านเตรียมให้

What the Restaurant Prepares for You

1.) ผ้าคลุมโต๊ะบุฟเฟ่ต์ตามตรีมสีงานลูกค้า:

ผ้าคลุมโต๊ะบุฟเฟ่ต์ที่ออกแบบตามธีมสีของงานลูกค้า เพื่อให้การตกแต่งสอดคล้องและสวยงาม

Buffet Table Cloths Matching Your Event Theme Colors

We provide buffet tablecloths tailored to your selected event theme colors — creating a beautifully coordinated and professional atmosphere that enhances the overall look of your celebration.

2.) ดอกไม้ตกแต่งสวยงาม:

การตกแต่งด้วยดอกไม้สดสวยงาม เพิ่มความหรูหราและความสดชื่นให้กับโต๊ะอาหารบุฟเฟ่ต์

Beautiful Floral Decorations

Elegant fresh flower arrangements are used to enhance the buffet table, adding a touch of luxury and a refreshing ambiance to your event.

3.) อุปกรณ์สำหรับใส่อาหารอุ่นร้อนครบชุด:

้อุปกรณ์ครบชุดสำหรับการใส่และอุ่นอาหารให้คงความอร่อยและอุณหภูมิที่เหมาะสม

Complete Set of Equipment for Keeping Food Warm

We provide a full set of professional food warmers and serving equipment to ensure every dish stays delicious and at the perfect temperature throughout your event.

4.) อุปกรณ์สำหรับรับประทานอาหารเซรามิก มาตรฐานโรงแรม:

้ชุดจาน, ชาม, และอุปกรณ์เซรามิกที่มีคุณภาพสูงตามมาตรฐานโรงแรม เพื่อเพิ่มความหรูหราและประสบการณ์การรับประทานอาหารที่ดี

Ceramic Dining Equipment with Hotel Standard

We provide high-quality ceramic plates, bowls, and utensils that meet hotel standards — elevating your dining experience with elegance and refined presentation.

5.) พนักงานบริการจัดเลี้ยงคอยบริการตลอดระยะเวลา 3 ชม. :

พนักงานบริการมืออาชีพคอยให้บริการตลอดระยะเวลา 3 ชั่วโมง เพื่อให้การจัดเลี้ยงของคุณเป็นไปอย่างราบรื่นและสมบูรณ์แบบ

Catering Staff Available for 3 Hours

Our professional catering team will be on-site for a full 3 hours to ensure smooth service and a seamless dining experience throughout your event.

6.) ค่าบริการยกของเพิ่มเติม :

หากจัดงานในสถานที่ที่ไม่มีลิฟท์ ทางร้านจะคิดค่าบริการยกของเพิ่มเติมชั้นละ 500 บาท เพื่อให้การขนส่งและการจัดเตรียมอาหารดำเนินไปได้อย่างสะดวกและ รวดเร็ว



Additional Lifting Charge

For venues without elevator access, an additional charge of 500 THB per floor will apply to cover manual lifting and ensure smooth and timely setup of food and equipment.

7.) ราคาดังกล่าวไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% :

ราคาทั้งหมดที่ระบุไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7% ซึ่งจะถูกคิดเพิ่มเติมจากราคาที่ระบุ

Price Does Not Include 7% VAT

All listed prices exclude the 7% value-added tax (VAT), which will be added to the total bill.

ลูกค้าสามารถแจ้งบริการเสริม เพื่อให้งานของคุณสมบูรณ์แบบได้

Additional Services Available Upon Request to Perfect Your Event

บริการจัดโต๊ะ Long Table :

การจัดโต๊ะแบบ Long Table ที่สามารถรองรับแขกจำนวนมาก พร้อมการตกแต่งที่สวยงาม

Long Table Setup Service

We offer elegant long table arrangements ideal for accommodating a large number of guests, complete with stylish decorations that elevate the atmosphere of your event.

การจัดตกแต่งซุ้มดอกไม้ :

การตกแต่งซุ้มดอกไม้สดสวยงาม เพิ่มความหรูหราและความสดชื่นให้กับงาน

Floral Arch Decoration Service

Beautifully arranged fresh flower arches that add a touch of elegance and natural charm to your event — perfect for creating a stunning photo backdrop or a grand welcome area.

การตกแต่งตามตรีมงาน:

การตกแต่งตามธีมงานที่ลูกค้ากำหนด เพื่อให้การจัดงานดูสมบูรณ์แบบและสอดคล้องกับธีม

Customized Themed Decoration

We provide event decorations tailored to your chosen theme, ensuring every detail aligns beautifully and creates a cohesive, picture-perfect atmosphere for your special occasion.

สามารถปรึกษาและแจ้งความต้องการล่วงหน้า เพื่อให้ทีมงานของเราช่วยดูแลให้งานของคุณออกมาสมบูรณ์แบบที่สุด Let us know your preferences in advance so our team can create the perfect experience for you.

ติดต่อจองงานจัดเลี้ยง
แหมียว 06-2354-6414
LINE

ID Line: @24catering

