

ประเภทการจัดเลี้ยง บุฟเฟ่ต์



จำนวนแขก 100 ท่านขึ้นไป

ราคาท่านละ 98 บาท

จำนวนแขก 50-99 ท่าน

ราคาท่านละ 118 บาท

สิ่งที่จะได้รับ

ฟรี ข้าวสวยหอมมะลิ

อาหาร 3 เมนู (หมู/ไก่ ยกเว้นหมูกรอบ)

เมนูทะเล/ปลา/ลูกชิ้นปลาทราย/แฮม + เพิ่ม 20 บาทต่อท่าน

เมนูงาหมูตุ๋นฮ่องกงเต๋อบยอผัด + เพิ่ม 10 บาทต่อท่าน

เมนูยำสามกรอบ + เพิ่ม 30 บาทต่อท่าน

กรณีเพิ่มเมนูจะขึ้นอยู่กับจำนวนแขก กรุณาสอบถามฝ่ายขาย

ฟรี ผลไม้ตามฤดูกาลหรือของหวาน (เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง)

ฟรี บริการชุดอุปกรณ์ทานอาหารถ้วย/จาน/ช้อนส้อม ตามจำนวนแขก

ฟรี บริการตกแต่งโต๊ะไลน์อาหารด้วยดอกไม้ประดิษฐ์ ลูกค้าสามารถเลือกรีมส์ผ้าตกแต่งได้

ราคานี้ยังไม่รวมโต๊ะเก้าอี้สำหรับแขก และน้ำดื่มและแก้วน้ำดื่ม

โปรโมชั่นสุดคุ้ม



สำหรับแขกไม่เกิน 30 ท่าน

9,999 บาท

สิ่งที่จะได้รับ

ฟรี ข้าวสวยหอมมะลิ

อาหาร 3 เมนู (หมู/ไก่ ยกเว้นหมูกรอบ)

เมนูทะเล/ปลา/ลูกชิ้นปลาราย/แฮม + เพิ่ม 20 บาทต่อท่าน

เมนูชาหมูตุ๋นอ่อนเต๋อบยอผัด +เพิ่ม 10 บาทต่อท่าน

เมนูยำสามกรอบ +เพิ่ม 30 บาทต่อท่าน

กรณีเพิ่มเมนูจะขึ้นอยู่กับจำนวนแขก กรุณาสอบถามฝ่ายขาย

ฟรี ผลไม้ตามฤดูกาลหรือของหวาน (เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง)

ฟรี บริการชุดอุปกรณ์ทานอาหารถ้วย/จาน/ช้อนส้อม ตามจำนวนแขก

ฟรี บริการตกแต่งโต๊ะไลน์อาหารด้วยดอกไม้ประดิษฐ์ ลูกค้าสามารถเลือกธีมสีผ้าตกแต่งได้

ฟรี โต๊ะ-เก้าอี้แขกสำหรับ 30 ท่าน

ฟรี น้ำดื่มขนาด 250 ml จำนวน 30 ขวด

ราคาโปรโมชั่นนี้เฉลี่ยสูงกว่าเรทราคา 50 และ 100 ท่านเนื่องจากการจัดซื้อวัตถุดิบอาหาร สำหรับแขก 30 ท่าน จะมีราคาวัตถุดิบที่สูงกว่าเรทจำนวน 50 ท่านหรือ 100 ท่านขึ้นไป และราคานี้รวมโต๊ะเก้าอี้แขกเรียบร้อยแล้ว และแถมฟรีน้ำดื่มตามจำนวนแขก



ข้อดีของการจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์

- ลูกค้าสามารถเลือกเมนูได้หลากหลาย เลือกเมนูได้ตามความชอบ
- แยกในงานสามารถเลือกตักทานอาหารได้เองในปริมาณที่ต้องการ ไม่ต้องรอการเสิร์ฟ ทำให้รู้สึกอิสระและเป็นตัวเอง
- การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์นี้เหมาะสำหรับการจัดเลี้ยงหลายประเภท ไม่ว่าจะเป็นงานทำบุญ งานเลี้ยงสังสรรค์ต่างๆ งานแต่งงาน หรือแม้กระทั่งงานชาวต่างชาติก็ตาม เนื่องจากจะสามารถคุมงบประมาณได้ตามจำนวนแขก

ข้อควรระวัง

- หากจัดงานเย็นเป็นงานสังสรรค์มีเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ แนะนำให้สั่งอาหารในปริมาณที่เพิ่มจากจำนวนแขกจริง 15-20% เนื่องจากอาจมีการตักอาหารเป็นกับแกล้มได้
- การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟ่ต์เหมาะสำหรับแขกไม่เกิน 200 ท่าน

หากจัดงานกลางวันควรเตรียมสถานที่วางอาหารที่หลีกเลี่ยงการโดนแดดหรือฝนโดยตรง

- หรือต้องมีเต็นท์สำหรับวางโต๊ะอาหาร



ร้านอาหาร มูปรี

เมนูแนะนำ

ขาหมูตุ๋นฮองเต๋อบยอดผัก(เมนูพิเศษ)
กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาโรยเบคอน
ปลานึ่งซีอิ๊ว
ผัดเปรี้ยวหวานปลาทอด
ห่อหมกเนื้อปลา
เนื้อปลาผัดขึ้นฉ่าย
ต้มจืดลูกเงาะ
แกงส้มมะละกอปลาทักทิม
ต้มแซ่บหมูแดงใส่ผักกาดดอง
แกงเผ็ดไก่
แกงเขียวหวานหมูแดง
ต้มส้มปลากับทิม
ต้มยำปลากับทิม
แกงส้มผักรวมปลากับทิมทอด

ไข่ลูกสะไก่
ส้มตำทอด
เห็ดทอดสามสหาย
เห็ดเข็มทองทอด+น้ำยำ
ยำวุ้นเส้นใส่กรอก
ยำรวมมิตร
ยำผักบุ้งกรอบ
ยำปลาฟู
ยำก้วยเตี๋ยวเซียงไฮ้หมูสับใส่กรอก
หลนเต้าเจี้ยว+ผักสด
น้ำพริกหนุ่ม+ไข่ต้ม
หลนกุ้งสด+ผักสด
หลนปูเค็ม+ผักสด
น้ำพริกขี้หนุ+ผักสด

หมายเหตุ

เมนู กะเล/ ปลา/ลูกชิ้นปลาทราย หมูกรอบ/แฮม +20บาท ต่อท่าน
เมนูขาหมูตุ๋น ฮองเต๋อบยอดผัก +10 บาท ต่อท่าน
เมนูยำสามกรอบ +30 บาท ต่อท่าน
กรณีเพิ่มเมนูราคาจะขึ้นกับจำนวนแขกกรุณาสอบถามเพิ่มเติม
ฟรี ข้าวสวยหอมมะลิ ฟรี ผลไม้หรือของหวาน เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง
ฟรีอุปกรณ์จัดเลี้ยง จาน ถ้วย ช้อนส้อมโต๊ะวางอาหาร





มีปรี | 083 888 888

เมนูผัด-ทอด

กะหล่ำปลีทอดน้ำปลาโรยเบคอน
ผัดเปรี้ยวหวานปลาทอด
เนื้อปลาผัดขึ้นฉ่าย
ผัดเต้าหู้ทรงเครื่อง
ผัดผักรวมโขลกกระเทียม
ผัดผักรวมหมูสับ
ผัดบล็อคโคลี่หมู
ผัดบล็อคโคลี่ไก่
ผัดเผ็ดหมู
ผัดเผ็ดไก่พริกไทยอ่อน
ผัดพริกแกงหมู

ผัดพริกแกงไก่
ผัดผงกระหรี่ทะเล
ไก่ผัดพริกสด
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
ไก่ผัดขิง

เมนู-ทอด

ไข่ลูกสะใจ
ส้มตำทอด
เห็ดทอดสามสหาย
เห็ดเข็มทองทอด
ปลาทักกิมทอดราดพริกสามรส
ไก่ทอดราดซอสมะขาม
ไก่ทอดกระเทียม
ปลาทักกิมทอดน้ำปลา



หมายเหตุ

เมนู ทะเล/ ปลา/ลูกชิ้นปลากราย หมูกรอบ/ແໜມ +20บาท ต่อท่าน
เมนูชาหมูตุ๋น ซอญเต๋อบยอดผัก +10 บาท ต่อท่าน
เมนูยำสามกรอบ +30 บาท ต่อท่าน
กรณีเพิ่มเมนูราคาจะขึ้นกับจำนวนแขกกรุณาสอบถามเพิ่มเติม
ฟรี ข้าวสวยหอมมะลิ ฟรี ผลไม้หรือของหวาน เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง
ฟรีอุปกรณ์จัดเลี้ยง จาน ถ้วย ช้อนส้อมโต๊ะวางอาหาร



แม่ป๋อ | 083 888 888

เมนูต้ม-แกง

แกงส้มมะละกอปลาทิม
ต้มแซ่บหมูแดงใส่ผักกาดดอง
แกงเผ็ดไก่
แกงเขียวหวานหมูแดง
ต้มส้มปลาทิม
ต้มยำปลาทิม
แกงส้มผักรวมปลาทิมทอด
ต้มจืดลูกเงาะ
ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย
แกงเทโพหมูสามชั้น
มัสมั่นไก่
แกงป่าไก่
ต้มข่าไก่

แกงเขียวหวานไก่
แกงเขียวหวานหมู
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
ต้มยำกุ้งน้ำใส
ต้มยำกุ้งน้ำข้น
ต้มยำทะเลน้ำข้น
ต้มยำทะเลน้ำใส
แกงเผ็ดหมู
พะแนงไก่
แกงส้มชะอมกุ้งสด
ต้มจืดลูกรอก
ไข่พะโล้ เต้าหู้ หมูสามชั้น
ต้มแซ่บหมู
ต้มไก่พริกขี้หนูใบโหระพา

หมายเหตุ

เมนู กะเล/ ปลา/ ลูกชิ้นปลากราย หมูกรอบ/ แหนม +20 บาท ต่อท่าน
เมนู ขาหมูตุ๋น อ่องเดือบยอดผัก +10 บาท ต่อท่าน
เมนู ยำสามกรอบ +30 บาท ต่อท่าน
กรณีเพิ่มเมนูราคาจะขึ้นกับจำนวนแขกกรุณาสอบถามเพิ่มเติม
ฟรี ข้าวสวยหอมมะลิ ฟรี ผลไม้หรือของหวาน เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง
ฟรี อุปกรณ์จัดเลี้ยง จาน ถ้วย ช้อนส้อมโต๊ะวางอาหาร





เมนูยำ-นึ่ง-ตุ๋น

ยำวุ้นเส้นไส้กรอก
 ยำรวมมิตร
 ยำผักบุ้งกรอบ
 ยำปลาฟู
 ยำก้วยเตี๋ยวเซียงไฮ้หมูสับ
 ยำไส้กรอก
 ยำไข่ต้ม
 ยำไส้กรอก
 ลาบอีสานหมู
 ลาบไก่
 ยำไก่ย่าง
 หมูมะนาว คะน้าสด
 ปล่าหมูสมุนไพร

ยำวุ้นเส้นโบราณ
 ยำสามกรอบ(เมนูพิเศษ)
 เมนูนี้สำหรับ 50 ท่านขึ้นไป

เมนู-นึ่ง-ตุ๋น

ปลาเนื้อขาว
 ห่อหมกเนื้อปลา
 ขาหมูตุ๋นอ่อนเต็บบยอดผัก(เมนูพิเศษ)
 ไก่ตุ๋นผักเห็ดหอม
 ซีโครงหมูตุ๋นผักเห็ดหอม
 ซีโครงหมูตุ๋นเห็ดฟาง

หมายเหตุ

เมนู กะเล/ ปลา/ลูกชิ้นปลากราย หมูกรอบ/แฮม +20บาท ต่อท่าน
 เมนูขาหมูตุ๋น อ่อนเต็บบยอดผัก +10 บาท ต่อท่าน
 เมนูยำสามกรอบ +30 บาท ต่อท่าน
 กรณีเพิ่มเมนูราคาจะขึ้นกับจำนวนแขกกรุณาสอบถามเพิ่มเติม
 ฟรี ข้าวสวยหอมมะลิ ฟรี ผลไม้หรือของหวาน เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง
 ฟรีอุปกรณ์จัดเลี้ยง จาน ถ้วย ช้อนส้อมโต๊ะวางอาหาร





บุปผาริ

เมนูน้ำพริก-อาหารเหนือ

เมนู-อาหารเหนือ

แกงฮังเล
ลาบหมูคั่ว
แกงขนุน
ตำขนุน
ยำไก่ใส่หัวปลี
ผักกาดจ้อ
แกงแคไก่
ตำมะเขือไข่ต้ม
แกงอ่อมหมู
คั่วแฮมไก่

เมนู-น้ำพริก

น้ำพริกขี้หนุ + ไข่ฟู+ผักสด
น้ำพริกกะปิ + ชะอมทอด+ผักสด
น้ำพริกหนุ + ไข่ต้ม+ผักสด
น้ำพริกอ่อง + ผักสด+ผักนึ่ง
น้ำพริกจิ้นหมู + ผักสด+ผักนึ่ง
หลนเต้าเจี้ยว + ผักสด
หลนกุ้งสด + ผักสด
หลนปูเค็ม + ผักสด

หมายเหตุ

เมนู กะเล/ ปลา/ลูกชิ้นปลาทราย หมูกรอบ/แฮม +20บาท ต่อท่าน
เมนูชาหมูตุ๋น ซอญเต๋อบยอดผัก +10 บาท ต่อท่าน
เมนูยำสามกรอบ +30 บาท ต่อท่าน
กรณีเพิ่มเมนูราคาจะขึ้นกับจำนวนแขกกรุณาสอบถามเพิ่มเติม
ฟรี ข้าวสวยหอมมะลิ ฟรี ผลไม้หรือของหวาน เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง
ฟรีอุปกรณ์จัดเลี้ยง จาน ถ้วย ช้อนส้อมโต๊ะวางอาหาร

