

ประเภทการจัดเลี้ยง โต๊ะจีน(อาหารไทย)



เช็کت๊ะละ 1,999 บาท (รับขั้นต่ำ 15 โต๊ะ)

สิ่งที่จะได้รับ

- ข้าวเกรียบกุ้ง+น้ำพริกเผา+ถั่วลิสงทอด
 - ข้าวสวยหอมมะลิ
 - อาหาร 4 เมนู (สามารถเลือกรายการอาหารตามชุด)
 - ผลไม้ตามฤดูกาลหรือของหวาน
 - ฟรีโต๊ะกลมพร้อมผ้าคลุม+เก้าอี้พลาสติกสีขาว(ไม่มีผ้าคลุม) ตามจำนวนแขก
 - ฟรีชุดอุปกรณ์ทานอาหารถ้วย/จาน/ช้อนส้อม/แก้วน้ำดื่มตามจำนวนแขก
 - บริการเสิร์ฟอาหาร 1 ท่าน/ 4 โต๊ะ (บริการ 4 ชม.หลังลงอาหาร)
- ***ราคานี้ยังไม่รวมน้ำดื่มและน้ำแข็ง***
- ***ราคานี้ไม่รวมบริการสำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่ม หากต้องการบริการเพิ่ม คิตรราคา 600 บาท/ 4 โต๊ะ***



เซ็ทโต๊ะละ 2,499 บาท (รับขั้นต่ำ 15 โต๊ะ)

สิ่งที่จะได้รับ

- ออเดิร์ฟ 3 เมนู
 - ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่
 - อาหาร 4 เมนู (สามารถเลือกรายการอาหารตามชุด)
 - ฟรืกระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจั้น/น้ำใส
 - ผลไม้ตามฤดูกาลหรือของหวาน
 - ฟรีโต๊ะกลมพร้อมผ้าคลุม+เก้าอี้พลาสติกสีขาว(ไม่มีผ้าคลุม) ตามจำนวนแขก
 - ฟรีชุดอุปกรณ์ทานอาหารถ้วย/จาน/ช้อนส้อม/แก้วน้ำดื่มตามจำนวนแขก
 - บริการเสิร์ฟอาหาร 1 ท่าน/ 4 โต๊ะ (บริการ 4 ชม.หลังลงอาหาร)
- ***ราคานี้ยังไม่รวมน้ำดื่มและน้ำแข็ง***
- ***ราคานี้ไม่รวมบริการสำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่ม หากต้องการบริการเพิ่ม คิดราคา 600 บาท/ 4 โต๊ะ***



เซ็ทโต๊ะละ 2,999 บาท (รับขั้นต่ำ 15 โต๊ะ)

สิ่งที่จะได้รับ

- ออเดิร์ฟ 3 เมนู
- ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่
- อาหาร 5 เมนู (สามารถเลือกรายการอาหารตามชุด)
- ฟรืกระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจั้น/น้ำใส
- ผลไม้ตามฤดูกาลหรือของหวาน
- ฟรีโต๊ะกลมพร้อมผ้าคลุม+เก้าอี้พลาสติกสีขาว(ไม่มีผ้าคลุม) ตามจำนวนแขก
- ฟรีชุดอุปกรณ์ทานอาหารถ้วย/จาน/ช้อนส้อม/แก้วน้ำดื่มตามจำนวนแขก
- บริการเสิร์ฟอาหาร 1 ท่าน/ 4 โต๊ะ (บริการ 4 ชม.หลังลงอาหาร)





ข้อดีของการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

- โต๊ะจีนมักเหมาะสำหรับงานเลี้ยงที่ต้องการความเป็นทางการ เช่น งานแต่งงาน งานเลี้ยงรับรอง งานเลี้ยงบริษัทใหญ่ๆ ทำให้สร้างบรรยากาศที่มีระดับ มีความเป็นทางการ แยกสามารถพูดคุยโดยใช้เวลาค่อนข้างนานได้
- อาหารที่เสิร์ฟจะมีเป็นชุด มีความหลากหลายในการได้เลือกรับประทาน อย่างน้อย 5 เมนูขึ้นไป
- มีบริการจากพนักงานที่ช่วยเสิร์ฟและดูแลผู้เข้าร่วมงาน ทำให้เจ้าภาพไม่ต้องวุ่นวายในการช่วยแจกตักอาหาร
- การเลี้ยงโต๊ะจีนมีที่มาจากความเชื่อว่าเป็นการเลี้ยงแขกที่เป็นมงคลมากๆ เจ้าภาพและแขกจะได้รับความมั่งคั่งและความรุ่งเรือง และรายการอาหารที่เสิร์ฟบนโต๊ะจีนก็สื่อถึงความมงคลต่างๆ อีกด้วย

ข้อควรระวัง

- การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนมักมีค่าใช้จ่ายสูง เนื่องจากต้องใช้วัตถุดิบหลายประเภทและบริการที่มีคุณภาพ เจ้าภาพจึงควรคำนวณจำนวนแขกให้เพียงพอกับโต๊ะ หรือควรสั่งเผื่ออย่างน้อย 1 โต๊ะ กรณีแขกมาเกินจำนวนโดยไม่ได้คาดไว้
- ควรเลือกสถานที่ที่เหมาะสมในการลงโต๊ะจีน เนื่องจากต้องใช้พื้นที่ที่เพียงพอต่อจำนวนโต๊ะ และมีช่องว่างทางเดินให้พนักงานบริการ เพื่อความสะดวกในการเดินเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่ม ให้กับแขกภายในงาน
- การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนมักจัดสำหรับแขกจำนวนมาก ซึ่งส่วนมากบริกรจะไม่รวมเสิร์ฟเครื่องดื่ม อาจทำให้แขกมีการเดินลุกไปมาค่อนข้างวุ่นวาย เจ้าภาพควรจ้างบริกรเพิ่มในการเสิร์ฟเพื่อลดความวุ่นวายของแขกภายในงาน

รายการอาหาร โต๊ะจีน

ราคา 1,999 บาท

อาหารไทย

รายการอาหาร ชุด 1

ข้าวเกรียบกุ้ง+น้ำพริกเผา+ถั่วลิสง

ข้าวสวยหอมมะลิ

ขาหมูตุ๋นช่องเต๋ อบยอดผัก+น้ำจิ้มสามรส (A)

ปลาทึบต้มทอดสมุนไพร(เสิร์ฟเป็นตัว)(B)

ผัดบล็อกโคลี่หมู/ไก่(C)

ต้มยำกุ้งน้ำข้น(D)

ผลไม้ตามฤดูกาล



รายการอาหาร ชุด 2

ข้าวเกรียบกุ้ง+น้ำพริกเผา+ถั่วลิสง

ข้าวสวยหอมมะลิ

ซี่โครงหมูตุ๋นผักเห็ดหอม(A)

ปลาทึบต้มซอวุ้น(เสิร์ฟทั้งตัว)(B)

ผัดผักรวมไก่หมู(C)

แกงส้มชะอมกุ้ง(D)

รวมมิตร



รายการอาหาร ชุด 3

ข้าวเกรียบกุ้ง+น้ำพริกเผา+ถั่วลิสง

ข้าวสวยหอมมะลิ

ไก่ตุ๋นเหล้าจีน(เสิร์ฟเป็นตัว+น้ำจิ้มสามรส(A)

ปลาทอดราดซอสมะขาม(เสิร์ฟทั้งตัว)(B)

น้ำพริกขี้หนือ+ผักสด(C)

แกงเผ็ดเปิดตุ๋น(D)

ลอดช่องกะทิ



รายการอาหาร ชุด 4

ข้าวเกรียบกุ้ง+น้ำพริกเผา+ถั่วลิสง

ข้าวสวยหอมมะลิ

ซี่โครงหมูตุ๋นต้นตำรับจักรพรรดิ(A)

ปลาทึบต้มทอดผัดเปรี้ยวหวาน(เสิร์ฟทั้งตัว)(B)

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์(C)

ห่อหมกทะเลมะพร้าวอ่อน(D)

ครองแครงกะทิ



รายการอาหาร ชุด 5

ข้าวเกรียบกุ้ง+น้ำพริกเผา+ถั่วลิสง

ข้าวสวยหอมมะลิ

ซี่โครงหมูตุ๋นมะระผัดกาดทอง(A)

ปลาทึบต้มทอดพริกสามรส(เสิร์ฟเป็นตัว)(B)

หลนเต้าเจี้ยว+ผักสด(C)

ยำสามกรอบ(D)

ผลไม้ตามฤดูกาล



ครัวบัวบุรี | BUR BURI

ราคานี้รวม

- บริการเสิร์ฟอาหาร
 - บริการโต๊ะพร้อมผ้าคลุม เก้าอี้(ไม่มีผ้าคลุม)สำหรับแขก
 - **ราคางานบริการสำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่ม
- ราคา 600 บาท ต่อจำนวน 4 โต๊ะ ให้บริการ 4 ชั่วโมง
หลังจากลงอาหาร**

ราคานี้ไม่รวม

- บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม
- บริการเครื่องดื่มและน้ำแข็งในงาน

จำนวนสั่งขั้นต่ำ 15 โต๊ะ

รายการอาหาร โต๊ะจีน

ราคา 2,499 บาท

อาหารไทย

รายการอาหาร ชุด 1

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ฮ่อก๊วย+ทอดมันหมู+ขนมจีน

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

พริกทอด+ไข่ต้ม+น้ำจิ้มสามรส (A)

แกงส้มมะละกอปลาทึบ(เสิร์ฟทั้งตัว)(B)

น้ำพริกกะปิ ชะอมไข่ผักทอด(C)

ลาบอีสาน(C)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

ครองแครงกะทิ



รายการอาหาร ชุด 2

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ไส้กรอกหนังกรอบ+สาหร่ายพินทุ+ไก่จ้อ

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

ไก่ตุ๋นเหล้าจีน(เสิร์ฟเป็นตัว)+น้ำจิ้มสามรส(A)

จำปาลายู(B)

หลนเต้าเจี้ยว+ผักสด(C)

ลาบไก่(C)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

ผลไม้ตามฤดูกาล



รายการอาหาร ชุด 3

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ขนมจีนใบเตย+เกี้ยวหมูทอด+ทอดมันหมู

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

ซี่โครงหมูตุ๋นต้นตำรับจักรพรรดิ(A)

ต้มยำปลาทึบ(เสิร์ฟทั้งตัว)(B)

ผัดพริกแกงหมู/ไก่(C)

ยำวุ้นเส้นโบราณ(C)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

รวมมิตร



รายการอาหาร ชุด 4

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ไส้กรอกทอด+หมูยอกทอด+เกี้ยวหมูทอด

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

ซี่โครงหมูตุ๋นเยื่อไผ่หืดหอม(A)

ปลาทึบทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน(เสิร์ฟทั้งตัว)(B)

ไก่ผัดจิง(C)

ยำผักบุ้งกรอบ(C)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

ลอดช่องกะทิ



รายการอาหาร ชุด 5

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ฮ่อก๊วย+สาหร่ายพินทุ+ขนมจีนใบเตย

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

ซี่โครงหมูตุ๋นมะระผัดกาดทอง(A)

ปลาทึบทอดราดพริกสามรส(เสิร์ฟเป็นตัว)(B)

น้ำพริกขี้หนือ+ผักสด(C)

ยำไข่ต้ม(C)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

ผลไม้ตามฤดูกาล



ครัวบัว | BUA BURI

ราคานี้รวม

• บริการเสิร์ฟอาหาร

• บริการโต๊ะเก้าอี้พร้อมผ้าคลุมและโคมไฟสำหรับแขก

**ราคางานบริการสำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่ม

ราคา 600 บาท ต่อจำนวน 4 โต๊ะ ให้บริการ 4 ชั่วโมง

หลังจากลงอาหาร**

ราคานี้ไม่รวม

• บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม

• บริการเครื่องดื่มและน้ำแข็งในงาน

จำนวนสั่งขั้นต่ำ 15 โต๊ะ

รายการอาหาร โต๊ะจีน

ราคา 2,999 บาท

อาหารไทย

รายการอาหาร ชุด 1

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ไส้กรอกหมักกรอบ+สาหร่ายพินทุ+ไก่จ้อ

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

วุ้นหมูตุ๋นอ่อนเต๋ อบยอผัก + น้ำจิ้มสามรส (A)

ปลาทึบต้มทอดสมุนไพร(เสิร์ฟเป็นตัว)(B)

น้ำพริกขี้หนุ+ผักสด(C)

ลาบอีสาน(C)

ยำสามกรอบ(D)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

ผลไม้ตามฤดูกาล



รายการอาหาร ชุด 2

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ฮ่อก๊วย+ทอดมันหมู+ขนมจีนน้ำเงี้ยว

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

ซี่โครงหมูตุ๋นพริกแกงเผ็ด(A)

แกงส้มผักรวมปลาทึบต้มทอด(B)

น้ำพริกขี้หนุ+ผักสด(C)

ยำผักบุ้งกรอบ(C)

ผัดเปรี้ยวหวานทะเล(D)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

รวมมิตร



รายการอาหาร ชุด 3

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ขนมจีนน้ำเงี้ยว+เกี้ยวหมูทอด+ทอดมันหมู

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

ไก่ตุ๋นเหล้าจีน(เสิร์ฟเป็นตัว)+น้ำจิ้มสามรส(A)

ปลาทอดราดซอสมะขาม(เสิร์ฟทั้งตัว)(B)

หลนเต้าเจี้ยว+ผักสด(C)

ยำวันเส้นโบราณ(C)

แกงคั่วสับปะรดเปิด(D)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

ลอดช่องกะทิ



รายการอาหาร ชุด 4

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ฮ่อก๊วย+สาหร่ายพินทุ+ขนมจีนน้ำเงี้ยว

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

ซี่โครงหมูตุ๋นต้นตำรับจักรพรรดิ(A)

ปลาทึบต้มทอดราดผัดเปรี้ยวหวาน(เสิร์ฟทั้งตัว)(B)

ผัดลืออกโคลี่หมู/ไก่(C)

ลาบไก่(C)

แกงอุงนึ่งเปิดต้นโหระพา

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

ครองแครงกะทิ



รายการอาหาร ชุด 5

ออเดิร์ฟ 3 เมนู

ไส้กรอกทอด+หมูยอกทอด+เกี้ยวหมูทอด

ข้าวสวยหอมมะลิหรือข้าวผัดไข่

ซี่โครงหมูตุ๋นมะระผัดภาคทอง(A)

ยำปลาฟู(เสิร์ฟเป็นตัว)(B)

ผัดผักรวมไก่/หมู(C)

ยำไข่ดาว(C)

เปิดต้นผัดพริกแกง(D)

กระเพาะปลาหรือต้มยำกุ้ง น้ำจิ้ม/ใส

ผลไม้ตามฤดูกาล



ครัวบุรินทร์ | BUA BURI

ราคานี้รวม

• บริการเสิร์ฟอาหาร

• บริการโต๊ะเก้าอี้พร้อมผ้าคลุมและโคมไฟสำหรับแขก

**ราคางานบริการสำหรับเสิร์ฟเครื่องดื่ม

ราคา 600 บาท ต่อจำนวน 4 โต๊ะ ให้บริการ 4 ชั่วโมง

หลังจากลงอาหาร**

ราคานี้ไม่รวม

• บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม

• บริการเครื่องดื่มและน้ำแข็งในงาน

จำนวนสั่งขั้นต่ำ 15 โต๊ะ