ราคาจัดเลี้ยงอาหารบุฟเฟ่ต์

ราคาต่อท่าน

Set	ราคาต่อท่าน	จำนวนรายการ	อาหารคาว	ขนมหวาน	ผลไม้รวม2 ชนิด	น้ำดื่ม	ข้าวหอมมะลิ
Set A	150	7	4	-	1	1	1
Set B	170	9	5	1	1	1	1
Set C	190	10	6	1	1	1	1

ราคานี้ ไม่รวมเต็นท์ โต๊ะและเก้าอี้สำหรับแขก ทางลูกค้าจะต้องเป็นผู้จัดหาเอง

* ปลา,กุ้ง,ปลาหมึก,ทะเล รบกวนสอบถามราคาจากทางร้าน *

**ฟรี ค่าขนส่งเขตกรุงเทพ สำหรับการสั่งซื้อ 50 ท่านขึ้นไป (กรณีสั่งไม่ถึง คิดค่าขนส่งตามระยะทาง)
อาหารทุกรายการผลิตโดยโรงงานคุณภาพมาตฐาน ไม่ใส่ผงชูรสและสารกันบูด วัตถุดิบเกรดดีเยี่ยม รสชาติอร่อย เสิร์ฟน้ำดื่มเย็นที่ผ่านมาตรฐาน Reverse Osmosis
จึงมั่นใจในความสะอาดและบริสุทธิ์
ติดต่อทุกวัน 10.00 น.- 20.00 น., โทร 086-379-9098 , Line: Wedding_Wishes , www.bantonkun.com

บริการรวม
จัดบุฟเฟ่ต์นอกสถานที่ อาหารผลิตตามออเดอร์ ใช้วัตถุดิบเกรดดีเท่านั้น ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส ผ้าปูโต๊ะสะอาดสวยงาม พร้อมภาชนะอุ่นอาหารสแตนเลสมาตรฐาน
อุปกรณ์รับประทานอาหารจาน ถ้วย ช้อน ส้อม กระดาษเช็ดปาก และไม้จิ้มฟัน (กระเบื้องเกรดดี)
ระยะเวลาการให้บริการ 3 ชั่วโมง (กรณีจัดอาหารเลี้ยงพระบริการ 4 ชั่วโมง) กรณีเกินเวลา กรุณาแจ้งล่วงหน้าและคิดราคาเพิ่ม 500 บาทต่อชั่วโมง

บริการพิเศษ
ต้องการน้ำอัดลม เสิร์ฟพร้อมน้ำแข็งตลอดงาน ราคาเพิ่ม 30 บาทต่อท่าน
ต้องการน้ำพั้นช์ ราคาเพิ่ม 30 บาทต่อท่าน

เงื่อนไข
สั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 5 วัน และกรุณาโทรสอบถามคิวว่างก่อนชำระเงินมัดจำ (กรณีงานด่วนกรุณาโทรสอบถามคิวและรายละเอียด)
เปิด PO มัดจำ 50% สำหรับการยืนยันออเดอร์ (ทางร้านรับยืนยันออเดอร์ เมื่อได้รับเอกสารการชำระเงินมัดจำเท่านั้น)
รับจัดขั้นต่ำ 30 ท่านขึ้นไป (กรณีจำนวนต่ำกว่า 50 ท่าน บวกเพิ่ม 20 บาทต่อท่านจากราคาปกติ)
กรณีจัดงานวันอาทิตย์ วันหยุดนักขัตฤกษ์ และนอกเวลาทำการ มีค่าบริการเพิ่ม 500 บาทต่อชั่วโมง
กรุณาเลือกชุดอาหาร เมนูอาหารและระบุรายละเอียดข้อมูลตามแบบฟอร์มด้านล่างนี้ พร้อมทั้งส่งหลักฐานการชำระเงินมัดจำเพื่อยืนยันการสั่งออเดอร์
มาที่อีเมลล์ bantonkun@hotmail.com

ประเภทอบและทอด

1. กุ้งทอดพริกไทยกระเทียม
2. กุ้งผัดพริกเผา
3. ไก่ทอด
4. ทอดมันปลากราย
5. น่องไก่ทอด, ไก่ทอด
6. ห่อหมกปลากราย, หมู, รวมมิตรทะเล
7. ปลาเปรี้ยวหวาน
8. กุนเชียง
9. ปลาหมึกเค็มทอดกรอบ
10. เนื้อแดดเดียว, หมูแดดเดียว
11. ไก่ทอดเกลือ

ประเภทผัด

1. ผัดโป๊ยเซียน (วุ้นเส้น, เครื่องในหมู, กุ้ง)
2. ผัดขี้เมาหมู,ไก่,กุ้ง,ลูกชิ้น
3. ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ไก่, กุ้ง, แฮม
4. ผัดยอดข้าวโพด, เห็ดหอม
5. ผัดสะตอกุ้ง, หมู
6. ผัดยอดมะพร้าวหมู, กุ้ง, ไก่ น้ำมันหอย
7. ไข่เยี่ยวม้าผัดกะเพรากรอบ
8. ผัดกุ้งน้ำพริกเผา
9. ไก่ผัดหน่อไม้
10. ผัดเปรี้ยวหวานไก่, กุ้ง, ปลา
11. ผัดขิงหมู, ไก่
12. ผัดถั่วลันเตากุ้ง, หมู,ไก่
13. ผัดเจ
14. ปลาดุกทอดกรอบผัดพริกขิง
15. ผัดพริกแกง พริกเหลืองยอดมะพร้าวหมู, ไก่, กุ้ง, ทะเล, ลูกชิ้น
16. เป็ดผัดฉ่า
17. หมูผัดกะปิ

ประเภทยำ

1. ยำหมูย่าง
2. ยำไก่
3. ยำหมูยอ
4. ยำเห็ดหูหนู, เห็ดหูหนูขาว
5. ยำวุ้นเส้นทะเล, หมู, ไก่, ผักกระเฉด

ประเภทน้ำพริก

1. น้ำพริกกะปิ
2. น้ำพริกลงเรือ
3. น้ำพริกปลาร้า, ปลาร้าหลน
4. น้ำพริกปลาย่าง, ปลาป่น
5. น้ำพริกปลาทู
6. ปลาร้าสับ
7. กะปิหลน, เต้าเจี๊ยวหลน, ปลาอินทรีหลน
8. น้ำพริกอ่อง

ประเภทแกง

1. แกงป่าเนื้อ, ไก่, หมู, หมูป่า, ลูกชิ้น
2. เขียวหวานเนื้อ, หมู, ไก่, กุ้ง, หมึกยัดไส้, ลูกชิ้น, ซี่โครงหมู
3. แกงไตปลา
4. ขนมจีนน้ำพริก, ขนมจีนน้ำยาป่า, ขนมจีนเขียวหวาน
5. แกงขี้เหล็ก
6. มัสหมั่นเนื้อ, ไก่, หมู
7. แกงเผ็ดเป็ดย่าง
8. ฉู่ฉี่กุ้ง, ปลาเนื้ออ่อน
9. แกงเลียงกุ้งสด
10. แกงส้มชะอมกุ้งสด, ผักรวม, ปลา
11. พะแนงหมู, ไก่, เนื้อ
12. แกงกระหรี่เนื้อ,หมู,ไก่

ประเภทซุปและต้มจืด

1. แกงเลียงกุ้งสด
2. ต้มโคล้งปลากรอบ, ปลาดุกสด, ปลาช่อน
3. มะระยัดไส้ตุ๋น
4. ต้มยำปลาช่อนทอด
5. ต้มข่าไก่, ปลาช่อน, กุ้ง, ไก่, ทะเล
6. ซี่โครงหมูตุ๋นเยื่อไผ่
7. แกงจืดปลาหมึกยัดไส้
8. ต้มยำโป๊ะแตก
9. ต้มเกี้ยมฉ่าย มะระ กระเพาะหมู ซี่โครงหมู
10. ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
11. ไก่ตุ๋นฟัก
12. ขาไก่ต้มยำ(ซุปเปอร์)

ประเภททอด ยำ (กับแกล้ม)

1. ยำเล็บมือนาง
2. ยำหอยแครง หอยแมลงภู่
3. ลาบไก่, หมู, เนื้อ, วุ้นเส้น
4. ลูกชิ้นปิ้งปลา, หมู, เนื้อ
5. ยำหมูแผ่น
6. ยำลูกชิ้นปลา, หมู, เนื้อ, ไก่ หรือยำทะเล
7. ยำปลาหมึก ยำแหนม
8. เนื้อน้ำตก
9. ทอดมันปลากราย
10. เปาะเปี๊ยะทอด
11. ยำโป๊ะแตก
12. ยำหมูย่างมะม่วง

ประเภทขนม

1. บัวลอย
2. คลองแครง
3. รวมมิตร
4. ผลไม้ ตามแต่จะมีผลไม้ในฤดูกาลนั้นๆ

*ปลา,กุ้ง,ปลาหมึก,ทะเล ให้สอบถามราคาจากทางร้าน