



SEEF AH CATERING

47/19-22 SOI Bangkok Bazar, Ratchadamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330

MOBILE. 081-359-5470-72

รายการอาหารบุฟเฟต์ Buffet Menu

Code รหัส	Package	Minimum จำนวนขั้นต่ำ	Price/Baht ราคา/บาท	Total Items เล็กได้รวม	1 Appetizer อาหารทานเล่น	2 Thai /Western Salad ยำ - พล่า หรือสลัด	3 Spicy Dipping Sauce เครื่องจิ้ม	4 Curry / Soup ต้ม - น้ำแกง	5 Stir - Fried งานผัด	6 Special Dish งานพิเศษ	7 Dessert อาหารหวาน
9	Mini Buffet (S)	50	320	7	1	1		1	1	1	2
10	Grand Buffet (L)	50	370	9	1	1	1	2	1	1	2

เครื่องดื่ม (Drink Menu)

ราคา/ท่าน (Price/Person)

Drink 1 : น้ำดื่ม / Drinking Water	฿	15
: น้ำดื่มขวดสีฟ้า (500 ml.) / Drinking Water Bottle	฿	20
Drink 2 : น้ำอัดลม + น้ำดื่ม / Soft Drink + Drinking Water	฿	35
Drink 3 : น้ำสมุนไพร 2 อย่าง + น้ำอัดลม + น้ำดื่ม 2 Herb Juice + Soft Drink + Drinking Water	฿	45
Drink 4 : น้ำสมุนไพร 4 อย่าง + น้ำอัดลม + โซดา + น้ำดื่ม 4 Herb Juice + Soft Drink + Soda + Drinking Water	฿	55

Remark

- * ใน Package มีข้าวหอมมะลิ
- * ค่าบริการนอกสถานที่ (Outside Catering) เริ่มต้นที่ 2,000 บาท และเพิ่มขึ้นตามระยะทาง
- * กรณีแขก น้อยกว่า 50 ท่าน Package Buffet คิดค่าบริการนอกสถานที่เพิ่ม 2,000 บาท
- * ค่าบริการ Service Charge 10% หากกรณีจัดงานชั้น 2 ขึ้นไป และไม่มีลิฟต์ คิด Service Charge 20%
- * ราคานี้รวม Vat 7% แล้ว
- * ระยะเวลาให้บริการมาตรฐาน 3 ชม. หากเกินเวลาคิดชั่วโมงละ 450 บาท
- * กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน



SEEF AH CATERING

47/19-22 SOI Bangkok Bazar, Ratchadamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330

MOBILE. 081-359-5470-72

Standard Menu

V.I.P. Set , V.I.P. Thai Set , V.I.P. - A La Carts , Buddhist Ceremony , Buffet

รายการอาหาร

Menu

1. อาหารทานเล่น

1. Appetizers

<input type="checkbox"/>	1	ลูกชิ้นกุ้งทอดพริกเหลือง	Deep Fried Shrimp Ball with Chili Spur Pepper
<input type="checkbox"/>	2	ทอดมันปลาทราย	Deep Fried Fish Cake
<input type="checkbox"/>	3	ปอเปี๊ยะทอด	Deep Fried Spring Rolls
<input type="checkbox"/>	4	ขนมจีบทอด / นึ่ง	Deep - fried Dim Sum / Steamed Dim Sum
<input type="checkbox"/>	5	หมี่กรอบทรงเครื่อง	Crispy Rice Vermicelli
<input type="checkbox"/>	6	หมี่กรอบกระทงทอง	Crispy Cups Filled Minced Chicken and Corn
<input type="checkbox"/>	7	แฮกิ้น	Deep-fried Shrimp Dumpling
<input type="checkbox"/>	8	ขนมปังหน้ากุ้ง	Deep-fried Bread with Shrimp
<input type="checkbox"/>	9	ขนมปังหน้าหมู	Deep-fried Bread with Minced Pork
<input type="checkbox"/>	10	ไส้กรอกอีสานทอด	Deep Fried Sausage North Eastern Style
<input type="checkbox"/>	11	ปลาทอดขมิ้น	Deep Fried Fish with Turmeric
<input type="checkbox"/>	12	หมูตะไคร้	Lemon Grass Pork
<input type="checkbox"/>	13	ไก่ตะไคร้	Lemon Grass Chicken
<input type="checkbox"/>	14	ปูจ๋า	Deep Fried Crab Cake
<input type="checkbox"/>	15	ไก่ทอดงาดำ	Deep Fried Chicken with Black Sesame Seed
<input type="checkbox"/>	16	ปีกไก่ทอดพริกเกลือ	Fried Chicken Wing with Dry Chilli and Salt
<input type="checkbox"/>	17	ปีกไก่ทอดน้ำปลา	Fried Chicken Wing with Fish Sauce

2. ยำ - พล่า/สลัด

2. Thai /Western Salad

2.1 ยำ/พล่า

2.1 Thai Salad

<input type="checkbox"/>	1	ยำถั่วพูล	Spicy Wing Beans Salad
<input type="checkbox"/>	2	ยำเห็ดหูหนู	Spicy Mushroom Salad
<input type="checkbox"/>	3	ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง	Spicy Cooked Eggplant Salad
<input type="checkbox"/>	4	ยำใหญ่	Thai Spicy Combination Salad (YUM YAI)
<input type="checkbox"/>	5	ยำทะเลรวมมิตร	Spicy Mixed Seafood Salad
<input type="checkbox"/>	6	ยำวุ้นเส้นกุ้งสด	Spicy Vermicelli Salad with Shrimp
<input type="checkbox"/>	7	ยำคอหมูย่าง	Spicy Grilled Pork Salad
<input type="checkbox"/>	8	ยำเนื้อย่าง	Spicy Salad with Beef
<input type="checkbox"/>	9	ยำลูกชิ้นปลา / เกี้ยวปลา	Spicy Fish Ball / Fish Dumpling Salad
<input type="checkbox"/>	10	ยำปลาทูน่า	Spicy Tuna Salad
<input type="checkbox"/>	11	ยำไส้กรอก	Spicy Sausage Salad
<input type="checkbox"/>	12	ยำสี่สหาย	Spicy Mixed Crispy Seafood Salad
<input type="checkbox"/>	13	พล่ากุ้ง	Spicy Prawn Salad
<input type="checkbox"/>	14	พล่าปลาหมึก	Thai Style Spicy Squid Salad
<input type="checkbox"/>	15	ปลาช่อนน้ำตก	Spicy Fish Salad North Eastern Style
<input type="checkbox"/>	16	หมูน้ำตก	Spicy Pork Salad
<input type="checkbox"/>	17	ลาบ(หมู / ไก่)	Spicy Paork/Chicken Salad
<input type="checkbox"/>	18	ลาบเป็ดย่างสีฟ้า	Spicy Roast Duck Salad



SEEF AH CATERING

47/19-22 SOI Bangkok Bazar, Ratchadamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330

MOBILE. 081-359-5470-72

2. ยำ - พล่า/สลัด			2. Thai /Western Salad		
2.2 สลัด			2.2 Western Salad		
<input type="checkbox"/>	19	*สลัดผักรวมมิตร			Mixed Salad
<input type="checkbox"/>	20	*สลัดปลาทูน่า			Mixed Tuna Fish Salad
<input type="checkbox"/>	21	*สลัดไก่อบ + ไข่			Roasted Chicken & Egg Salad
		เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัด 3 ชนิด			Served with 3 Dressing
		1. แบบฝรั่งเศส			French Dressing
		2. แบบอิตาเลียน			Italian Dressing
		3. แบบเทาซันไอแลนด์			Thousand Island Dressing
3. เครื่องจิ้ม			3. Spicy Dipping Sauce		
3.1 น้ำพริก			3.1 Namprick		
<input type="checkbox"/>	1	น้ำพริกอ่อน			Mince Pork and Tomato Dip
<input type="checkbox"/>	2	น้ำพริกขี้หนู			Crab Roe Dip
<input type="checkbox"/>	3	น้ำพริกหนุ่ม			Chili and Tomato Dip
<input type="checkbox"/>	4	น้ำพริกกุ้งสด			Spicy Shrimp Dip with Fresh Vegetable
<input type="checkbox"/>	5	น้ำพริกปลาป่น			Crispy Shred fish Dip
<input type="checkbox"/>	6	น้ำพริกไก่สำเร็จ			Spicy Chicken Dip
<input type="checkbox"/>	7	น้ำพริกมะกรูด + ไข่มะตูม			Bergamot Dip with Soft Boiled Egg
<input type="checkbox"/>	8	น้ำพริกกะปิ			Lemon Garlic Shrimp Paste Dip
<input type="checkbox"/>	9	น้ำพริกขี้เหล็ก + ไข่เค็ม			Thai Tradition Spicy Dip + salted egg
<input type="checkbox"/>	10	น้ำพริกกระท้อนผัด (ตามฤดูกาล)			Stir Fried Santol (Seasonal)
<input type="checkbox"/>	11	น้ำพริกมะขาม(ตามฤดูกาล)			Thai Tamarine Dip with Fresh Vegetable(Seasonal)
<input type="checkbox"/>	12	ปลาตุ๋นย่าง (สะเดา/ผักชี)			Grilled Catfish Dip-(Mangosa/Coriander)
		น้ำปลาหวาน (ตามฤดูกาล)			Thai Sweet Fish Sauce (Seasonal)
3.2 หลน			3.2 Lon		
<input type="checkbox"/>	13	หลนขี้พู่ทะเล			Crab Roe Soy Bean Dip
<input type="checkbox"/>	14	หลนปูเค็ม			Salted Crab Soy Bean Dip
<input type="checkbox"/>	15	หลนแหนม			Sour Pork Sausage Soy Bean Dip
<input type="checkbox"/>	16	หลนเต้าเจี้ยว			Soy Bean Dip
<input type="checkbox"/>	17	กะปิคั่ว			Shrimp Paste Dip
4. ต้ม - น้ำแกง			4. Curry - Soup		
4.1 ต้มข่า/ต้มยำ			4.1 Spicy Thai Soup		
<input type="checkbox"/>	1	ต้มข่าไก่			Tom Kah Chicken Soup
<input type="checkbox"/>	2	ต้มข่าทะเล			Tom Kah Seafood Soup
<input type="checkbox"/>	3	ต้มยำไก่เห็ดสด			Chicken and Mushroom Tom-Yum
<input type="checkbox"/>	4	ต้มยำขาหมู			Pork Knuckle Tom-Yum
<input type="checkbox"/>	5	ต้มโคล้งไก่			Spicy Thai Herb Soup with Chicken
<input type="checkbox"/>	6	ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง			Spicy Thai Herb Soup with Grilled Catfish
<input type="checkbox"/>	7	ต้มยำทะเล			Seafood Tom-Yum



SEEF AH CATERING

47/19-22 SOI Bangkok Bazar, Ratchadamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330

MOBILE. 081-359-5470-72

4. ดัม - น้ำแกง

4.2 แกงเผ็ด/ผัดเผ็ด

- 1 แกงเผ็ด(เนื้อ/ไก่/หมู)
- 2 แกงเขียวหวาน(เนื้อ/ไก่/ลูกชิ้น)
- 3 แกงพริกขี้หนูสวนหมูแดง
- 4 แกงพริกขี้หนูสวนเนื้อน้อง
- 5 แกงคั่วกุ้งสับปรอด
- 6 แกงคั่วหน่อไม้ดองเนื้อกุ้ง
- 7 แกงคั่วหน่อไม้ดองหอยแมลง
- 8 แกงส้มผักรวม(ปลาช่อนทอด)
- 9 แกงส้มชะอมทอดกุ้งสด
- 10 แกงเหลืองผักบุ้งปลาทะเล
- 11 แกงป่า(เนื้อ/ไก่/หมู/ลูกชิ้นปลา)
- 12 แกงไตปลา
- 13 แกงกะหรี่(เนื้อ/ไก่/หมู)
- 14 แกงมัสมั่น(เนื้อ/ไก่)
- 15 แกงฮังเลไก่
- 16 แกงแพนง(เนื้อ/ไก่)
- 17 แกงเทโพ
- 18 จู๋ฉี่ปลาทุสด
- 19 จู๋ฉี่ปลาหมึกสอดไส้
- 20 จู๋ฉี่พริกหยวกสอดไส้
- 21 ปลาหมึกผัดน้ำพริกเผา
- 22 หอยลายผัดน้ำพริกเผา
- 23 หมูผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
- 24 ผัดพริกขิงหมูกรอบ -ไข่เค็ม
- 25 ห่อหมกปลาช่อน
- 26 ห่อหมกหอยแมลงภู

4.3 แกงจืด

- 1 แกงจืดลูกรอก
- 2 แกงจืดลูกชิ้นหมูผักโสม
- 3 แกงจืดเต้าหู้หมูสับเสฉวน
- 4 แกงจืดเห็ดหอมตุ๋น(หมู/ไก่/)
- 5 แกงจืดลูกชิ้นหมูสาหร่าย
- 6 แกงจืดเกี่ยมฉ่าย กระเพาะห
- 7 แกงจืดแตงกวาสอดไส้
- 8 แกงจืดตำลึงหมูสับ
- 9 แกงจืดดอกไม้อินตุ๋น(หมู/ไก่)
- 10 แกงจืดรากบัวซี่โครงหมูตุ๋น
- 11 แกงจืดลูกชิ้นกุ้งผักกาดขาว
- 12 แกงจืดปลาหมึกสอดไส้
- 13 เบ็ดตุ๋นฟักมะนาวดอง
- 14 แกงเลี้ยงกุ้งสด
- 15 แกงเลี้ยงนพเก้า
- 16 แกงเลี้ยงไก่ฉีก

4. Curry - Soup

4.2 Curry

- Spicy Red Curry with (Beef/Chicken/Pork)
- Green Curry with (Beef/Chicken/Fish Ball)
- Spicy BBQ Pork Curry
- Green Curry with Braised Beef and Fresh Chilli
- Shrimp red curry with Pineapple
- Bamboo Shoot red curry with Shrimp
- Bamboo Shoot red curry with Green Mussels
- Mixed Vegetable in Orange Chili Paste with (Deep Fried Fish/Shrimp)
- Fried Egg with Herb in Orange Chili Paste with Shrimp
- Morning Glory in Orange Chili Paste with Marine Fish
- Jungle Curry with (Beef/Chicken/ Pork /Fish Ball)
- Tai Pla Curry
- Yellow Curry with (Beef/Chicken/ Pork)
- Peanut Yellow Curry (Beef/Chicken)
- Southern Style Red Curry with Chicken
- Dry Red Curry with(Beef/Chicken)
- Pork Curry with Morning Glory
- Fresh Mecarell in Thai Curry Sauce
- Stuffed Squid in Thai Red Curry Sauce
- Stuffed Sweet Pepper in Thai Red Curry Sauce
- Stir Fried Squid with Seefah Chili Paste
- Stir Fried Clams with Chilli Paste
- Stir Fried Pork with Chilli Paste and Fresh Pepper Corns
- Stir Fried Crispy Pork with Chilli Paste & Salted Egg
- Steamed Fish Hor Mok
- Steamed Green Mussels Hor Mok

4.3 Clear Soup

- Luk-Lork and Minced Pork Clear Soup
- Sopon Vegetable and Pork Ball Clear Soup
- Minced pork and Tofu Clear Soup
- Shitake Mushroom Soup with(Pork/Chicken/Pork Ribs)
- Pork Ball and Seaweed Soup
- Pickled Cabbage with Pork Entrails Soup
- Stuffed Cucumber Clear Soup
- Ivy Gourd with Minced Pork Clear Soup
- Chinese Flower with (Pork/Chicken/Pork Ribs) Soup
- Pork Rib and Lotus Root with Chinese herb Soup
- Shrimp Ball with White Cabbage Soup
- Stuffed Squid Soup
- Stewed Duck Soup with Lemon Pickle
- Spicy Shrimp with Vegetables Soup
- Spicy Mixed Vegetables Soup
- Spicy Chicken with Vegetables Soup



SEEF AH CATERING

47/19-22 SOI Bangkok Bazar, Ratchadamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330

MOBILE. 081-359-5470-72

5. งานผัก			5. Stir - Fried		
<input type="checkbox"/>	1	ผัดผักรวมมิตร(หมูแดง/หมูก			Stir Fried Mixed Vegetables with (Roasted Pork/Crispy Pork)
<input type="checkbox"/>	2	ผัดคะน้าปลาสด			Stir Fried Chinese Kale with Age Dried Fish
<input type="checkbox"/>	3	ผัดคะน้า(หมูแดง/หมูกรอบ)			Stir Fried Chinese Kale with (Roasted Pork/Crispy Pork)
<input type="checkbox"/>	4	ผัดจับฉ่ายไหหลำ			Stir Fried Vermicelli with Mixed Vegetable Hai Nan Style
<input type="checkbox"/>	5	ผัดโป๊ยเขียวน			Stir Fried Mushroom & Mixed Vegetables
<input type="checkbox"/>	6	ไก่ผัดถั้วแขกและแฮม			Stir Fried Chicken with Bush-Bean and Ham
<input type="checkbox"/>	7	ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู			Stir Fried Chicken with ginger and Jelly mushroom
<input type="checkbox"/>	8	ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสภณ			Stir Fried SOPON Vegetable with Shrimp Ball
<input type="checkbox"/>	9	ลูกชิ้นกุ้งผัดถั้วลันเตา			Stir Fried Garden Pea with Shrimp Ball
<input type="checkbox"/>	10	ถั้วแขกผัดหมูเส้น			Stir Fried Pork Stick with Bush-Bean
<input type="checkbox"/>	11	ผัดผักกะหล่ำเบคอน			Stir Fried Cabbage and Bacon
<input type="checkbox"/>	12	หน่อไม้ฝรั่งผัดแฮม			Stir Fried Asparagus and Ham
<input type="checkbox"/>	13	เต้าหู้ผัดเปรี้ยวหวาน			Sweet And Sour Tofu
<input type="checkbox"/>	14	เต้าหู้ผัดพริกเสฉวน			Sichuan Style Tofu
<input type="checkbox"/>	15	เต้าหู้ผัดผักรวมเห็ดหอม			Stir Fried Vegetables with Tofu and Black Mushroom
<input type="checkbox"/>	16	วุ้นเส้นผัดแบบไทย			Stir Fried Vermicelli in Thai Style
6. งานพิเศษ			6. Special Dish		
6.1 รายการหมู			6.1 <u>Pork Menu</u>		
<input type="checkbox"/>	1	หมูมันเห็ดหอม			Pork Roll with Shitake Mushroom
<input type="checkbox"/>	2	หมูก่อนทอดกระเทียมพริกไ			Deep Fried Minced Pork with Pepper & Garlic
<input type="checkbox"/>	3	หมูทอดกระเทียมพริกไทย			Deep Fried Pork with Pepper & Garlic
<input type="checkbox"/>	4	สเต็กหมูพริกไทยอ่อน			Pork Steak with Pepper Sauce
<input type="checkbox"/>	5	หมูทอดเปรี้ยวหวาน			Deep Fried Pork Sweet And Sour
<input type="checkbox"/>	6	ซี่โครงหมูบาร์บีคิว			BBQ Pork Rib
<input type="checkbox"/>	7	หมูพะโล้ - ไชพะโล้			Braised Soya Pork and Egg with Mixed Spice
<input type="checkbox"/>	8	ขาหมูต้มเค็ม			Pork Knuckle Salted Soup
<input type="checkbox"/>	9	ขาหมูจอยก้อน			Pork Knuckle CHOI KORN
<input type="checkbox"/>	10	ขาหมู - หมั่นโถ			Pork Knuckle - Chinese Bun
6.2 รายการไข่			6.2 <u>Egg Menu</u>		
<input type="checkbox"/>	1	ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง			Stream Egg
<input type="checkbox"/>	2	ไข่เจียวหมูสับ			Fried Egg with Minched Pork
<input type="checkbox"/>	3	ไข่ลูกเขย			Fried Boiled Eggs with Sweet Sauce
<input type="checkbox"/>	4	ไข่ฟูปูทะเล			Fried Egg with Crab
6.3 รายการเนื้อ			6.3 <u>Beef Menu</u>		
<input type="checkbox"/>	1	เนื้อผัดน้ำมันหอย			Stir Fried Beef with Oyster sauce
<input type="checkbox"/>	2	เนื้อสันในอบเหล้าแดง			Steamed Fillet-Beef in Chinese Red Wine Sauce
<input type="checkbox"/>	3	เนื้อสันผัดพริกไทยดำ			Stir Fried Fillet-Beef with Black Pepper Sauce
<input type="checkbox"/>	4	เนื้อสับผัดพริกไทยดำ			Stir Fried Mince Beef with Black Pepper
<input type="checkbox"/>	5	เนื้อสับผัดผงกะหรี่			Stir Fried Mince Beef with Curry Powder
<input type="checkbox"/>	6	เนื้อเส้นผัดขิงเต้าซี่			Stir Fried Beef with Bean Curd Sauce
<input type="checkbox"/>	7	สเต็กเนื้อพริกไทยอ่อน			Beef Steak with Pepper Sauce



SEEF AH CATERING

47/19-22 SOI Bangkok Bazar, Ratchadamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330

MOBILE. 081-359-5470-72

6. งานพิเศษ

6.4 รายการเปิด

- 1 เบ็ดย่างผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
- 2 เบ็ดย่างสามรส
- 3 เบ็ดย่าง - หมูแดง
- 4 แกงแพนงเบ็ดย่าง
- 5 แกงเผ็ดเบ็ดย่าง

6.5 รายการไก่

- 1 ไก่ซีอิ้ว
- 2 ไก่ขมิ้นอบ
- 3 ไก่อบเกลือ
- 4 ไก่กระเทียมพริกไทย
- 5 ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- 6 ไก่อบเคี่ยมบ๊วย - แขนงคะน้า
- 7 ปีกไก่เหล้าแดง
- 8 ไก่พะโล้ - ไช้พะโล้
- 9 สตูไก่

6.6 รายการอาหารทะเล

- 1 เนื้อปลาผัดต้นกระเทียม
- 2 เนื้อปลาราดพริก
- 3 เนื้อปลาผัดเต้าซี่
- 4 เนื้อปลาผัดคื่นฉ่าย
- 5 เนื้อปลาผัดเปรี้ยวหวาน
- 6 เนื้อปลาสามรส
- 7 เนื้อปลาเจียน
- 8 เนื้อปลาผัดผงกะหรี่
- 9 เนื้อปลาผัดซอสพริกมะม่วง
- 10 เนื้อปลาผัดพริกไทยดำ
- 11 กุ้งอบซอสเคี่ยมบ๊วยแขนงคะน้า
- 12 กุ้งอบเหล้าแดงแขนงคะน้า
- 13 ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย
- 14 หอยแมลงภูผัดผงกะหรี่
- 15 ทะเลผัดฉ่ำ
- 16 ทะเลผัดผงกะหรี่
- 17 ทะเลผัดน้ำพริกเผา

6. Special Dish

6.4 Duck Menu

- Stir Fried Roasted Duck with Chilli Paste and Pepper Corns
- Roasted Duck Served With Three Favor Sauce
- Roasted Duck - Roasted Pork
- Dry Red Curry with Roasted Duck
- Spicy Roasted Duck Red Curry

6.5 Chicken Menu

- Chicken with Soya Sauce
- Baked Chicken with Turmeric
- Baked Salted Chicken
- Deep Fried Chicken with Pepper & Garlic
- Stir Fried Chicken with Cashew Nuts
- Baked Chicken with Slated Plum and Baby Kale
- Chicken Wings in Chinese Red Wine Sauce
- Braised Soya Chicken and Egg with Mixed Spice
- Chicken Stew

6.6 Seafood Menu

- Stir Fried Fish with Garlic Leaves
- Deep Fried Fish with Spicy Chili Sauce
- Stir Fried Fish with Bean Curd Sauce
- Stir Fried Fish with Chinese Celery
- Deep Fried Fish in Sweet and Sour Sauce
- Deep Fried Fish Served with Three Favor Sauce
- Fried Fish with Chinese Brown Sauce
- Stir Fried Fish with Curry & Egg Sauce
- Stir Fried Fish with Spicy Green Mango Sauce
- Stir Fried Fish with Black Pepper Sauce
- Shrimp with Slated Plum and Baby Kale
- Shrimp in Chinese Red Wine Sauce
- Crispy Squid with Pepper & Garlic
- Stir Fried Green Mussels with Curry & Egg Sauce
- Stir Fried Combination Seafood
- Stir Fried Seafood with Curry & Egg Sauce
- Stir Fried Seafood with Chili Paste



SEEF AH CATERING

47/19-22 SOI Bangkok Bazar, Ratchadamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330

MOBILE. 081-359-5470-72

7. อาหารหวาน

7.1 ขนมไทย / ผลไม้

- 1 ผลไม้รวมตามฤดู
- 2 บัวลอยเผือก (เพิ่ม 10 บาท/)
- 3 ลอดช่องน้ำกะทิ
- 4 ปลาгимไข่เต่า
- 5 ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
- 6 ครองแครงกะทิ
- 7 ขนมไทยรวมรส
- 8 ลอดช่องสิงคโปร์
- 9 ทับทิมกรอบ
- 10 สาคุถั่วดำ
- 11 ลูกตาลลอยแก้ว (ฤดูกาล)

7.2 ขนมเค้ก : 4 รายการ

- 1 แยมโรล
- 2 เอแคลร์รวมรส
- 3 พายผลไม้
- 4 บราวนี่
- 5 โอเปราเค้ก
- 6 บัตเตอร์เค้ก
- 7 มาเบิลเค้ก
- 8 ฟรุตเค้ก
- 9 วานิลาเค้ก
- 10 ชอคโกแลตเค้ก
- 11 ทอฟฟี่เค้ก
- 12 เค้กส้ม
- 13 เค้กมะตูม

7.3 ไอศกรีม

- 1 ไอศกรีมวานิลลา
- 2 ไอศกรีมกาแฟ
- 3 ไอศกรีมกะทิ
- 4 ไอศกรีมชอคโกแลต
- 5 ไอศกรีมสตรอเบอรี่
- 6 ไอศกรีมโยเกิร์ตสตรอเบอรี่
- 7 ไอศกรีมโยเกิร์ตบลูเบอรี่
- 8 ไอศกรีมโยเกิร์ตมะม่วง
- 9 ไอศกรีมโยเกิร์ตพีช
- 10 ไอศกรีมทุเรียน (เพิ่ม 30 บาท/)

7. Dessert

7.1 Dessert / Fruit

- Mixed Fresh Fruit Seasonal
- Taro Dumpling in Coconut Milk
- Dumpling Coconut Milk with Ice
- Rice Flour Strings in Coconut Cream
- Black Sticky Rice with Coconut Milk and Taro
- Krong Krang Balls in Coconut Milk
- Thai Deserts Combination
- Dumpling Coconut Milk with Ice
- Crispy Ruby in Coconut Milk with Ice
- Black Beans and Tapioca Balls
- Sweet Palm Kernels with ice

7.2 Cake : 4 Choices

- Jam Roll
- Éclair
- Mixed Fruit Pie
- Brownie
- Opera Cake
- Butter Cake
- Marble Cake
- Fruit Cake
- Vanilla Cake
- Chocolate Cake
- Toffee Cake
- Orange Cake
- Bael Fruit Cake

7.3 Ice Cream

- Vanilla Ice Cream
- Coffee Ice Cream
- Coconut Ice Cream
- Chocolate Cake
- Strawberry Ice Cream
- Strawberry Yoghurt Icecream
- Blueberry Yoghurt Icecream
- Mangoes Yoghurt Icecream
- Peach Yoghurt Icecream
- Durian Ice Cream



SEEF AH CATERING

47/19-22 SOI Bangkok Bazar, Ratchadamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330

MOBILE. 081-359-5470-72

เครื่องดื่ม / Drink Menu

- Drink 1 : น้ำดื่ม / Drinking Water**
น้ำดื่มสีฟ้า 20 บาท/ขวด (500 ml.)
- Drink 2 : น้ำอัดลม + น้ำดื่ม / Soft Drink**
Soft Drink
- โด้ก, แฟนต้า, สไปรท์
- Drink 3 : น้ำสมุนไพร 2 อย่าง + น้ำอัดลม**
Soft Drink
- | | | |
|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| <input type="checkbox"/> | - โด้ก, แฟนต้า, สไปรท์ | - Coke, Fanta, Sprite |
|--------------------------|------------------------|-----------------------|
- น้ำสมุนไพร 2 อย่าง**
- | | | |
|--------------------------|----------------|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> | - น้ำลำไย | - Longan Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำตะไคร้ | - Lemongrass Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำกระเจี๊ยบ | - Rosella Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำมะตูม | - Bale Fruit Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำเก๊กฮวย | - Chrysanthemum Ice Tea |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำพืชน์ | - Fruit Punch Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำขามะนาว | - Lemon Tea |
- Drink 4 : น้ำสมุนไพร 4 อย่าง+น้ำอัดลม**
น้ำสมุนไพร 4 อย่าง 4 Herb Juice
- | | | |
|--------------------------|----------------|-------------------------|
| <input type="checkbox"/> | - น้ำลำไย | - Longan Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำตะไคร้ | - Lemongrass Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำกระเจี๊ยบ | - Rosella Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำมะตูม | - Bale Fruit Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำเก๊กฮวย | - Chrysanthemum Ice Tea |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำพืชน์ | - Fruit Punch Juice |
| <input type="checkbox"/> | - น้ำขามะนาว | - Lemon Tea |

* กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน * ค่าบริการนอกสถานที่ (Outside Catering) เริ่มต้นที่ 2,000 บาท และเพิ่มขึ้นตามระยะทาง

* กรณีแขกน้อยกว่า 50 ท่าน **Mini Buffet** คิดค่าบริการเพิ่ม 2,000 บาท **Grand Buffet** คิดค่าบริการเพิ่ม 4,000 บาท

* ค่าบริการ Service Charge 10% หากกรณีจัดงานชั้น 2 ขึ้นไป และไม่มีลิฟต์ คิด Service Charge 20%

* ราคานี้รวม Vat 7% แล้ว * ระยะเวลาให้บริการมาตรฐาน 3 ชม. หากเกินเวลาคิดชั่วโมงละ 450 บาท