



รายการอาหารงานเลี้ยง (แบบบุฟเฟต์)

สลัดบาร์ (ทางโรงแรมจัดให้)

1. ประเภทยำ (เลือกได้ 1 รายการ)

ยำหัวปลี ***

ยำมะเขือยาว

ยำถั่วพลู่(ตามฤดูกาล)

ยำใหญ่ ***

ยำหมูยอ

ลาบไก่

หมูน้ำตก

ยำคะน้าหมูสับ

ยำไก่อบ

ยำเห็ดรวม

ยำไข่ดาว

ยำไส้กรอก

ลาบหมู ***

โต้งหมู

ยำไก่ย่าง/หมูย่าง

ยำวุ้นเส้นโบราณ ***

ยำคอกหมูย่าง

ยำผักกูด(ตามฤดูกาล)

ยำรวมมิตร

หมูมะนาว

2. น้ำพริก พร้อมเครื่องเคียงและผักสด (เลือกได้ 1 รายการ)

น้ำพริกเห็ดฟาง

น้ำพริกกุ้งสด

น้ำพริกนรก

น้ำพริกตาแดง

หลนเต้าเจี้ยว

น้ำพริกอ่อน

น้ำพริกลงเรือ ***

น้ำพริกหมูผัด

น้ำพริกมะขาม(ตามฤดูกาล)

หลนปูเค็ม ***

น้ำพริกกะปิ

น้ำพริกหมูหยอง

น้ำพริกหมู่ม

น้ำพริกปลากะรอบ ***

หลนปลาเค็ม

3. ประเภทต้มและแกง (เลือกได้ 1 รายการ)

ต้มขาไก่

ต้มยำปลา

ซุบไก่ตุ๋นมะนาวดอง

แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ

แกงป่าไก่

แกงเทโพ ***

ต้มขารวมมิตรทะเล

ต้มโคล้งกระดูกหมู

ซีโครงหมูตุ๋นผักหอม

แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย

แกงเผ็ดไก่/หมู

แกงคั่วสับปรอดหอยแมลงภู่ ***

ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน

ต้มโคล้งปลานิล

แกงจืดมะระกระดูกหมูอ่อน

แกงจืดผักกาดดองซีโครงหมู

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา/ไก่/หมู

พะแนงหมู/ไก่

4. ประเภทผัก (เลือกได้ 1 รายการ)

ผักผักรวมน้ำมันหอย

ผักวุ้นเส้นผักรวม ***

ยอดข้าวโพดผัดเห็ดหอม

คะน้าเห็ดหอมน้ำมันหอย

ผักผักรวมกุ้ง/เต้าหู้

ผักผักรวมสามสี

ดอกกระหล่ำผัดเห็ดผาง

ผักผักรวมเต้าหู้ หมูสับ น้ำแดง

มะระ/แตงกวา/กะหล่ำ ผัดไข่

ผักผักรวมสามสี

กะหล่ำปลีผัดน้ำมันหอย ***

กวาดุ้งเต้าหู้หมูยอเส้น

ผัดถั่วงอกหมูสับน้ำมันปลา

5. ประเภทไก่ หมู ปลา (เลือกได้ 1 รายการ)

ไก่ผัดซีอิ้ว

ไก่นึ่งซีอิ้ว

ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู

ไก่ผัดใบกระเพรา

ปีกไก่ทอดกระเทียม

ไก่ผัดหน่อไม้ฝรั่งไก่ผัดใบกระเพรา

หมูผัดพริกขิง

หมูผัดขิงเห็ดหูหนู

ซีโครงหมูน้ำแดง

ปลานึ่งมะนาว

ปลาเปรี้ยวหวาน

ปลาผัดพริกแกง

ปลาผัดคึ้นฉ่าย

ไก่ผัดน้ำพริกเผา

ไก่ผัดพริกสด

ไก่ชอสมะนาว

ปีกไก่สามรส

ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด

ไก่อบราดด้วยซอสมะเขือเทศ

หมูผัดพริกสด

หมูผัดขิงเห็ดหูหนู

ซีโครงหมูผัดเปรี้ยวหวาน

ปลาราดพริก

ปลาผัดพริกไทยดำ

ปลาผัดซีเมาะ

ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดกระเพรากรอบ

ไก่อบยอดผัก

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

ไก่ผัดหน่อไม้ฝรั่ง

ปีกไก่หล้าแดง

ไก่อบราดด้วยน้ำซอสแกรวี่

ซีโครงหมูผัดพริกไทยดำ

หมูผัดใบกระเพรา

หมูผัดหน่อไม้

ซีโครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย

ปลาสามรส

ปลานึ่งซีอิ้ว

ปลาผัดสมุนไพร ***

6. ประเภทของหวาน (เลือกได้ 1 อย่าง)

- ผลไม้รวม (ตามฤดูกาล)
- บวด (ฟักทอง/เผือก/มัน/กล้วย) ***
- เชื่อมราดกะทิ (ฟักทอง/เผือก/มัน/ฟักทอง)
- บัวลอย
- ของหวานรวมมิตร
- เจลาทีนน้ำลำไย
- ลอดช่องแต่งไทย น้ำกะทิ
- สาคุเปียก (แคนตาลูป/ข้าวโพด)
- วุ้นกะทิ
- เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด

ชุดอาหาร (เลือกได้ 1 อย่าง)

- ก๋วยเตี๋ยวหมู หรือ ก๋วยเตี๋ยวไก่มะระ
- ผัดไทย
- ขนมจีนน้ำยา (2น้ำยา ทางโรงแรมจัดให้)
- ส้มตำไทย - ส้มตำปลาร้า
- ข้าวมันไก่
- ข้าวหมูแดง

ชุดอาหารทานเล่น (เลือกได้ 1 อย่าง)

- ปอเปี๊ยะทอด
- ไก่จ้อ
- ลูกชิ้นทอด
- ไก่ชุบเกล็ดขนมปัง
- หอมหัวใหญ่ทอด
- เต้าหู้ทอด
- เกี้ยวทอด

*** เมนูแนะนำ