



รายการอาหารงานเลี้ยงเย็น (แบบเซ็ทโต๊ะ) (รวมชอฟตรี้ง)

เลือกกับข้าวได้ 6 อย่าง + ข้าวสวย + ผลไม้ หรือ ของหวาน

1. ประเภทยา (เลือกได้ 1 รายการ)

ยาหัวปลี ***
ยามะเขือยาว
ยาถั่วพลู(ตามฤดูกาล)
ยาใหญ่ ***
ยาหมุยอ
ลาบไก่
หมูน้ำตก

ยาคะน้ำหมูสับ
ยาไก่อบ
ยาเห็ดรวม
ยาไข่ดาว
ยาไส้กรอก
ลาบหมู ***
โตงหมู

ยาไก่ย่าง/หมูย่าง
ยาอุ่นเส้นโบราณ ***
ยาคอหมูย่าง
ยาผักกูด(ตามฤดูกาล)
ยารวมมิตร
หมูมะนาว

2. น้ำพริก พร้อมเครื่องเคียงและผักสด (เลือกได้ 1 รายการ)

น้ำพริกเห็ดฟาง
น้ำพริกกุ้งสด
น้ำพริกนรก
น้ำพริกตาแดง
หลนเต้าเจี้ยว

น้ำพริกอ่อน
น้ำพริกขี้หนู ***
น้ำพริกหมูผัด
น้ำพริกมะขาม(ตามฤดูกาล)
หลนปูเค็ม ***

น้ำพริกกะปิ
น้ำพริกหมูหยอง
น้ำพริกหมู่ม
น้ำพริกปลารอบ ***
หลนปลาเค็ม

3. ประเภทต้มและแกง (เลือกได้ 1 รายการ)

ต้มขาไก่
ต้มยำปลา
ซุ๊ปไก่ตุ๋นมะนาวดอง
แกงจืดวุ้นเส้นหมูสับ
แกงป่าไก่
แกงเทโพ ***

ต้มขารวมมิตรทะเล
ต้มโคล้งกระดูกหมู
ซีโครงหมูตุ๋นผักหอม
แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย
แกงเผ็ดไก่/หมู
แกงคั่วสัปรดหอยแมลงภู่ ***

ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน
ต้มโคล้งปลานิล
แกงจืดมะระกระดูกหมูอ่อน
แกงจืดผักกาดดองซีโครงหมู
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา/ไก่/หมู
พะแนงหมู/ไก่

4. ประเภทผัก (เลือกได้ 1 รายการ)

ผักผักรวมน้ำมันหอย
ผักวุ้นเส้นผักรวม ***
ยอดข้าวโพดผัดเห็ดหอม
คะน้าเห็ดหอมน้ำมันหอย
ผักผักรวมตั้งลูกชิ้นกุ้ง/เต้าหู้

ผักผักรวมสามสี
ดอกกระหล่ำผัดเห็ดฟาง
ผักผักรวมดาวเต้าหู้ หมูสับ น้ำแดง
มะระ/แตงกวา/กะหล่ำ ผักไข่

ผักผักรวมสี่สี
กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา
กวาดตั้งเต้าหู้หมูยอเส้น
ผักถั่วงอกหมูสับน้ำปลา

*** เมนูแนะนำ

5. ประเภทไก่ หมู (เลือกได้ 1 รายการ)

ไก่ผัดซีอิ้ว

ไก่นึ่งซีอิ้ว

ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู

ไก่ผัดใบกระเพรา

ปีกไก่ทอดกระเทียม

ไก่ผัดหน่อไม้ฝรั่งไก่ผัดใบกระเพรา

หมูผัดพริกขิง

หมูผัดยอสดข้าวโพดอ่อน

ซีโครงหมูน้ำแดง

ไก่ผัดน้ำพริกเผา

ไก่ผัดพริกสด

ไก่ชอสมะนาว

ปีกไก่สามรส

ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด

ไก่อบราดด้วยซอสมะเขือเทศ

หมูผัดพริกสด

หมูผัดขิงเห็ดหูหนู

ซีโครงหมูผัดเปรี้ยวหวาน

ไก่อบยอสดผัก

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

ไก่ผัดหน่อไม้ฝรั่ง

ปีกไก่เหล้าแดง

ไก่อบราดด้วยน้ำซอสแกรวี่

ซีโครงหมูผัดพริกไทยดำ

หมูผัดใบกระเพรา

หมูผัดหน่อไม้

ซีโครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย

6. ประเภท ปลา (เลือกได้ 1 รายการ)

ปลาเนียงมะนาว

ปลาเปรี้ยวหวาน

ปลาผัดพริกแกง

ปลาผัดคึ้นฉ่าย

ปลาราดพริก

ปลาผัดพริกไทยดำ

ปลาผัดซีเมา

ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดกระเพรากรอบ

ปลาสามรส

ปลาเนียงซีอิ้ว

ปลาผัดสมุนไพร ***

7. ประเภทของหวาน (เลือกได้ 1 อย่าง)

- ผลไม้รวม (ตามฤดูกาล)
- บวด (ฟักทอง/เผือก/มัน/กล้วย) **เลือกได้ 1 อย่าง** ***
- เชื่อมราดกะทิ (ฟักทอง/เผือก/มัน/ฟักทอง) **เลือกได้ 1 อย่าง**
- บัวลอย
- ของหวานรวมมิตร
- เฉาก๊วยน้ำลำไย
- ลอดช่องแต่งไทย น้ำกะทิ
- สาคุเปียง (แคนตาลูป/ข้าวโพด **เลือกได้ 1 อย่าง**
- วุ้นกะทิ
- เต้าฮวยเย็นฟรุ๊ตสลัด

8. ประเภทข้าวสวย หรือ ข้าวผัดไข่