

Organizing a successful party can be a REAL



SET & SERVE CATERING



Set and Serve Catering
www.setandservecatering.com



เซ็ท แอนด์ เซิร์ฟ แคทเทอริง ช่วยเสริมมิตร งานเลี้ยงของ

คุณให้สมบูรณ์แบบ ไม่ว่าจะเป็นงานเลี้ยงสังสรรค์ งานประชุมสัมมนา งานแต่งงาน งานหมั้น งานพิธีกรรมทางศาสนา งานเปิดตัวแสดงสินค้า ต่างๆ ทุกรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็น บุฟเฟ่ต์ ค็อกเทล อาหารไทย อาหารนานาชาติ อาหารว่าง อาหารฟิวชั่น อาหารจีน ไต๋จิ้น เซ็ทอาหารฝรั่ง หรืออาหารไทย ชุมอาหารต่างๆ อาหารกล่อง พนมกล่อง เบเกอรี่ คอฟฟี่เบรด เครื่องดื่มต่างๆ

ไม่เพียงรสชาติอร่อยลิ้นแต่เมนูค็อกเทลจาก เซ็ท แอนด์ เซิร์ฟ ยังช่วยประดับประดางานจัดเลี้ยง และชุมนุมอาหารของคุณให้ดูเก๋ไก๋หรูหรา น่าประทับใจ พร้อมเมนูอาหารให้เลือกมากกว่า 100 ชนิด ไม่ว่าจะเป็นเมนูคานาเป้แบบตะวันตก เอเชียนฟิวชั่นรสเยี่ยม ค็อกเทลไทย ซีนพอดี้ คำ ไปจนถึงของหวานนานาชาติ รวมไปถึงเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ค็อกเทล นีอกเทล น้ำผลไม้และน้ำสมุนไพรไปจนถึงอิตาเลียนโซดา หลากรสชาติ จากบาร์เทนเดอร์มืออาชีพ

นอกจากนี้ ไม่ว่าจะเป็นมือเช้า ที่ยัง หรือเย็น เซ็ท แอนด์ เซิร์ฟ ก็เฝ้าอยู่ ด้วยเมนูอาหารกล่อง เมนู สแน็คบ็อกซ์ ที่หลากหลาย คัดสรรวัตถุดิบชั้นดี อัมคุณภาพเติมกล่องในทุกมื้อ เพื่อการประชุมสัมมนา งานจัดเลี้ยง พร้อมบริการเดลิเวอรี่ ส่งตรงถึงบ้านคุณ

เซ็ท แอนด์ เซิร์ฟ แคทเทอริง รังสรรค์เมนูหลากหลายโดยทีมผู้บริหารและเชฟมืออาชีพที่มากด้วยประสบการณ์นานนับ สิบปีจากโรงแรมชั้นนำระดับแนวหน้า ทีมงานเราเลือกและคัดสรรวัตถุดิบ ในการปรุงแต่งอาหารเกรดชั้นดีและมีคุณภาพ พร้อมทั้งอุปกรณ์ในการรับประทานอาหารที่ได้รับมาตรฐาน และตกแต่งอย่างสวยงาม



Our Service

Set & Serve “เราเป็นผู้ช่วยในการทำให้ปาร์ตี้ หรือ งานเลี้ยงของคุณกลายเป็นงานเลี้ยงที่สมบูรณ์แบบ ด้วยอาหารคุณภาพและแสมอร่อยพร้อมบริการสุด แสมพิเศษที่จะทำให้คุณประทับใจ”



Set Menu

เซ็ทอาหารหลากหลายรสชาติให้คุณได้เลือกจากโปรดในชุดอาหารทั้งเมนูคาวหวาน
และเครื่องดื่ม ออกแบบชุดอาหารเพื่อต้อนรับและให้บริการ มอบประสบการณ์
ระดับเอ็กคลูซีฟให้แก่แขกคนพิเศษภายในงานของคุณ
และเนรมิตให้งานจัดเลี้ยงของคุณอิมพอร์ตและน่าประทับใจด้วยเมนูพิเศษ
ระดับซิกเนเจอร์จากวัตถุดิบชั้นยอด หรือจะจัดเป็นโต๊ะสำหรับจัดเลี้ยงให้แขก
จำนวนมาก เราก็มีบริการรองรับทุกความต้องการของคุณ



Price List

PRICE LIST 2021

Coffee Break: (for 20 persons up)

2 items	200	Inc tea/coffee and 2 kinds of herbal refreshments
3 items	230	Inc tea/coffee and 2 kinds of herbal refreshments
4 items	260	Inc tea/coffee and 2 kinds of herbal refreshments

International Cocktail: (for 20 persons up)

4 items	350	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments
6 items	400	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments
8 items	450	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments

Thai Buffet: (for 20 persons up)

6 items	350	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments
8 items	400	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments
10 items	450	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments

Thai Set (for 20 persons up) 1,200 Up Inc coffee or tea (4 course)

Western set: (for 20 persons up) 1,500 Up Inc coffee or tea (4 course)

Food Stall (for 50 persons) 4000-8500

Chinese Table (8 -10 persons / table)	4500	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments
	5000	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments
	6000	Inc S/D and 2 kinds of herbal refreshments



Cancel: Cancellation less than 3 days prior to the function – 50% of lost total revenue.

Remark: Including in the outside catering charge but the above price is excluding of government VAT 7%.

Meeting Package: (for 30 persons up)

Full day (08.00-17.00 hrs.)	920	(2 Coffee Break and a Lunch)
Half day (08.00-12.00 hrs.)	820	(1 Morning or Afternoon Break and a Lunch)

Beverages: (for 50 persons up)

- Singha Draught Beer 30 ltr. 6,500/keg.

- Heineken Draught Beer 30 ltr. 7,500/keg.

(Other beverages and Wine list – see attached document)

OTHER ADDITIONAL CHARGES:

Extra Equipment rental:

- Extra tables and chairs

*Table = 200/table

*Chair with chair cover = 70/chair

- Extra waiter / service staff = 1,000/person

- Fogging fan = 1,500 each.

Other Available Services According to the Specific Requirements:

- Additional floral decorations

- Light and sound systems

- Foam cutting

Remarks:

- The above prices are Inclusive of outside catering charge

- The above prices are quoted in Thai Baht.

- The above prices are Inclusive of Government tax. (Presently stands at 7%)

HERBAL DRINK

- Lemongrass / ตะไคร้ Panda/ ใบเตย

- Bael Fruit/ มะตูม Butterfly pea with lemonade/ ัญชันเม่นาว

- Roselle / กระเจี๊ยบ Longan/ ลำไย

- Chrysanthemum/ เก๊กฮวย Punch / พู่

THAI SET

เนรมิตเซตเมนูอาหารไทยรสชาติดั้งเดิม ประดับเครื่องตามตำหรับไทย
มีให้เลือกหลากหลายเมนูทั้งคาวและหวาน



THAI SET MENU



Thai Individual Set 1

Salad

Trio Sweet & Sour Thai Spicy Salad with
Seared Hokkaido Scallop, Crab meat, Passion Fruit Sauce
ยำสามมะ (มะปราง, มะยงชิด, มะม่วง)
เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ซอกโกโตและเนื้อปู, ผักพื้นบ้าน,
ซอสเสาวรสและซอสพริกมะนาว

Soup

Beef Curry Seasoned with
Fermented Shrimp Paste Chili Sauce
แกงรัญจวน

Main Course

Blue Peas Flowers Steamed with Jasmine Rice,
Pan Seared Snow fish Fillet with Spicy sauce
ข้าวหอมมะลิกับน้ำดอกอัญชัน เสิร์ฟคู่กับปลาหิมะและซอสสมุนไพร

Dessert

Taro Flavored Ice cream with Fruits Ball
ไอศกรีมรสเผือก เสิร์ฟพร้อมลูกชุบผลไม้

Hot tea & Hot coffee

ชาและกาแฟ

Thai Individual Set 2

Salad

Trio Sweet & Sour Thai Spicy Salad with
Seared Hokkaido Scallop, Crab meat, Passion Fruit Sauce
ยำสามมะ (มะปราง, มะยงชิด, มะม่วง)
เสิร์ฟพร้อมหอยเชลล์ซอกโกโตและเนื้อปู, ผักพื้นบ้าน,
ซอสเสาวรสและซอสพริกมะนาว

Soup

Clear Sour and Spicy Prawn Soup
ต้มยำกุ้งน้ำใส

Main Course

Australian Beef Massaman Curry,
Steamed Anchan Rice, Pickle Vegetables
มัสมั่นเนื้อออสเตรเลียเสิร์ฟพร้อมข้าวดอกอัญชัน, ผักดอง

Dessert

“Sohm Choon” Fruit Dessert of Lychee, Green Mango,
Young Ginger in Jasmine

Hot tea & Hot coffee

ชาและกาแฟ

Thai Individual Set 3

Appitizer

Galloping horse, Pork Satay, Thai Fish Dumpling
ม้า่ออ, สะเต๊ะหมู, ปั่นขลิบนิ่งไส้ปลา

Soup

Out of pot with fish gourami and chicken
แกงนอกหม้อ : เนื้อปลาสด, ไข่จืด, สันในหมู, กุ้งและผักเคียง

Main Course

Three Flavoured Seabass Fillet Serve with
Roselle Steamed Jasmine, Pickle Vegetables
มัสมั่นเนื้อออสเตรเลียเสิร์ฟพร้อมข้าวดอกอัญชัน, ผักดอง

Dessert

Thai Red Ruby in Coconut Milk & Coconut Meat
ทับทิมกรอบมะพร้าวกะทิ

Hot tea & Hot coffee

ชาและกาแฟ

THAI BUFFET MENU

SALADS & APPETIZER & CHILI DIP

- Spicy Mussel Salad with Lemongrass
- Grilled Pork Spicy Salad with Young Thai Eggplant
- Spicy Squid Salad
- Spicy Crispy Squid Salad
- Deep Fried Prawn Cake
- Spicy Smoked Cat Fish Salad with Mint Leaves
- Hot & Sour Long Eggplant with Shrimp Salad
- Pomelo Salad with Shrimp & Roasted Coconut
- Spicy Shrimp Salad with Lime & lemongrass
- Deep-Fried Crab Meat and Minced Pork in Crab Shell
- Spicy Seafood Salad
- Spicy Grilled Pork Salad with Young Round Eggplant
- Spicy Northern Thai Pork Sausage Salad
- Spicy Minced Pork and Pork Skin Salad
- Spicy Salad of Curried Rice Croquettes
Fermented Pork, Ginger and Peanuts
- Spicy Chinese Pork Sausage Salad
- Spicy Pork Neck Salad
- Grilled Pork with Dried Chili Sauce
- Crispy Golden Cup Filled with Shrimp
- Spicy Ground Chicken Salad with Thai Herbs
- Spicy Roast Chicken Salad with Onions

- ปลาหอยแมลงภู่**
- ปลาหมูย่างมะเขืออ่อน
- ยำปลาหมึก**
- ยำปลาหมึกกรอบ
- กอดมันกุ้ง**
- ลาบปลาดุก
- ยำมะเขือยาวกุ้ง
- ยำส้มโอ
- ยำตะไคร้กุ้งสด**
- ปูจ๋า**
- ยำรวมมิตรทะเล**
- ยำหมูย่างมะเขืออ่อน
- ยำหมูยอ
- ยำแหนมสด
- ยำแหนมสดข้าวทอด
- ยำกุนเชียง
- ยำหมูย่าง
- หมูย่างน้ำจิ้มแจ่ว
- กระจกทอง
- ลาบไก่
- ยำไก่ย่าง

- Spicy Roasted Duck Salad
- Deep Fried Sun Dried Beef or Pork
- Spicy Minced Duck Meat Salad
- Som-Tum Thai
- Deep Fried Crispy Rice Prawn Paste Dip
- Mixed Vegetable with Meat & Shrimps
- Spicy Roast Beef Salad
- Dried Fish Chili Dip with Assorted Vegetables
- Fresh Water Fish With Chili Dip and
Assorted Vegetables
- Steamed Vegetables with Dried Shrimps & Pork Dip
- Crushed shrimp Chili Dip with lemongrass
- Stir-fried fermented fish Chili Dip
- Spicy crispy pork Chili Dip
- Crispy mushrooms Chili Dip with lemongrass
- Ground water bug & fish Chili Dip
- Green Chili Dip with Streaky pork with crispy crackling
- Spicy Shrimp paste Dip and Assorted Vegetables
- Northern Thai Tomato Spicy Dip with Streaky pork
with crispy crackling
- Fried mackarel with shrimp-paste sauce
- Salted Egg Chili Dip
- Tamarind Chili Dip
- Salted Crab in Dipping Sauce
- Preserved soy bean dip

- ยำเปิดย่าง
- เนื้อ หรือ หมูแดดเดียว
- ลาบเปิด
- ส้มตำไทย
- ข้าวตังหน้าตั้ง
- ยำใหญ่
- ยำเนื้อย่าง
- น้ำพริกตาแดงพร้อมผักสด
- น้ำพริกปลาช่อนและผักสด
- น้ำพริกลงเรือพร้อมเครื่องเคียง
- น้ำพริกกุ้งจ่อมผัดทรงเครื่อง
- ผัดทรงเครื่อง
- น้ำพริกหมูกรอบนรก
- น้ำพริกเห็ดกรอบทรงเครื่อง
- น้ำพริกแมงดาปลาป่น
- น้ำพริกหนุ่มและแคปหมู
- น้ำพริกกะปิพร้อมผักสด
- น้ำพริกอ่อนและแคปหมู
- น้ำพริกปลาทุ
- น้ำพริกไข่เค็ม
- น้ำพริกมะขาม
- หลนปูเค็ม
- เต้าเจี้ยวหลน

SOUP

- Spicy Chicken Soup with Coconut Milk and Fresh Mushroom ต้มงาไก่เห็ดสด
- Green Marrow with Chicken and Pickled Lemon Soup ต้มผักไก่มะนาวดอง
- Chicken Soup with Lemongrass ต้มยำไก่
- Boiled Chicken with fresh curcuma soup ไก่ต้มขมิ้น
- Clear Soup with Pork and Seaweed ต้มจืดสาหร่ายทะเลหมูสับ
- Spicy Pork Leg Soup ต้มยำขาหมู
- Clear Tofu Soup with Minced Pork and Seaweed แกงจืดเต้าหู้หมูสับกับสาหร่ายทะเล
- Spicy Sour Fresh Water Fish Soup แกงส้มปลาช่อน
- Spicy Seafood Soup with Coconut Milk ต้มงาทะเล**
- Seafood Soup with Lemongrass ต้มยำทะเล**
- Shrimp Soup with Lemongrass and Mushrooms ต้มยำกุ้ง**
- Thai- style Mixed Vegetables with shrimp soup แกงเสียงกุ้งสด
- Spicy Soup Chicken Feet with Lemongrass ต้มซุเปอร์
- Baked Chicken Leg with Chili Vinegar in Chinese Style ขาไก่ น้ำแดง

MAIN DISH

- Chicken Drumsticks in Massaman Curry มัสมันน่องไก่
- Pan Fried Chicken with Sliced Ginger ไก่ผัดจิงสด
- Marinated Roasted Duck with Young Vegetables เป็ดอบยอดผัก
- Roasted Chicken with Coconut Milk ไก่อบกะทิ
- Roast Duck Curry แกงเผ็ดเป็ดขี้เฒ่า
- Chicken in Pandan Leaves ไก่ห่อใบเตย
- Green Curry with (Chicken or Pork or Beef or Fish Balls) and Fermented Rice Noodles แกงเขียวหวาน (ไก่ หรือเนื้อ หรือหมู หรือลูกชิ้นปลาทราย) และขนมจีน
- Roasted Chicken with Black Beans ไก่อบเต้าซี่
- Yellow Chicken Curry with Condiments แกงกะหรี่ไก่

MAIN DISH

- Pan-Fried Chicken or Pork with Chili and Hot Basils ผัดกระเพราไก่ หรือ หมู
- Pan-Fried Chicken with Cashew Nuts ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Pan-Fried Beef with Young Sweet Pepper เนื้อผัดพริกหยวก
- Sauteed Beef with Chili Paste and String Beans เนื้อผัดพริกจิ้งตัวฝักยาว
- Sautéed Sliced Beef with Oyster Sauce เนื้อผัดน้ำมันหอย
- Pad Thai ผัดไทย
- Stuffed Thai Omelet with Minced Pork ไข่ยัดไส้
- Sautéed Kale in Oyster Sauce ผัดคะน้า น้ำมันหอย
- Fried Rice with Chicken, Pork, or Vegetables ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ หรือ ไข่
- Pork Spare Ribs Sauteed with Red Curry Paste วู้อี้ซี่โครงหมู
- Crispy Pork with Young Chinese Kale คะน้าหมูกรอบ
- Pan Fried Pork with Young Coconut Palm หมูผัดพริกยอดมะพร้าวอ่อน
- Sauteed Sliced Pork with Mustard Pickles หมูผัดเทียมฉ่ำ
- Pan Fried Pork with Garlic and Pepper หมูกอดกระเทียมพริกไทย
- Fried Spare Ribs with Garlic and Pepper ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย
- Sweet & Sour Pork or Chicken ผัดเปรี้ยวหวานหมูหรือไก่
- Grilled Pork with Lemongrass and Chilli Lemon หมูมะนาว
- Baked Spare Ribs with Herb and Honey ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง
- Stir Fried Marinated Pork with Red curry Paste หมูแดดเดียวผัดพริกจิง
- Fried Shrimp Balls with Green Mustard Vegetables ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสภณ**
- Fried Crispy Fresh Water Fish with Chili and Basil Leaves ปลาช่อนผัดขี้เฒ่า

MAIN DISH

- Mussels in Red Curry with Pineapple
- Deep Fried Fish with Three Flavored Sauce
- Steamed Freshwater Fish with Curry Paste in Banana Leaves
- Steamed Dory Fish with Lime Juice and Chili
- Seafood Fried Rice
- Deep Fried Fish Cake
- Seafood in Thick Curry Sauce
- Spicy Fish in Coconut Milk
- Fried Baby Squids with Garlic and Pepper Corn
- Sweet and Sour Fish

PLANT AND MEAT MENU (for vegetarian)

- Plant Based with Spinach fritter, yogurt raita dip
- Plant Based Chickpea Soup
- Plant Based Minestrone Soup
- Plant Based with Lentil Soup
- Plant Based with Spinach & Pumpkin Soup
- Plant Based with Massaman peanut Butter Sauce
- Plant Based with Yellow Curry Sauce
- Plant Based Saute with Green Bean Soya Sauce
- Saute Plant Based with Tofu Soya Sauce
- Steamed Jasmine Rice with Plant Based, Sweet corn & Taro

แกงคั่วสับประดหอยแมลงภู**

ปลาสามรส

ห่อหมกปลาช่อน

ปลาดอลลี่นึ่งมะนาว

ข้าวผัดทะเล

ทอดมันปลาทราย

ทะเลผัดผงกระหรี่**

ต้มยำปลา

ปลาหมึกทอดกระเทียมพริกไทย**

ปลาผัดเปรี้ยวหวาน**

ผักโขมทอดแป้งธัญพืช ซอสสโตนโยเกิร์ตโรตโต้
(ซอสอาหารอินเดีย โยเกิร์ต ,แตงกวา, ยี่หร่า)

ซูปถั่วลูกไก่ใส่ธัญพืชเสิร์ฟกับขนมปัง

ซูปผักรวมสโตนอิตาเลียน

ซูปถั่วเลนทิล

ซูปฟักทองและผักโขม

แกงมัสมั่นธัญพืช

แกงกะหรี่ธัญพืช

ผัดถั่วลันเตาใส่ธัญพืช

ผัดเต้าหู้ใส่ธัญพืช

ข้าวธัญพืช



DESSERTS & FRESH FRUITS

- | | |
|--|-------------------------|
| • Assorted Fresh Fruits | ผลไม้สดตามฤดูกาล |
| • Assorted Thai sweets | ขนมไทยนานาชนิด |
| • Sticky Rice with Black Beans in Coconut Milk | ข้าวเหนียวถั่วดำน้ำกะทิ |
| • Three Colored Dumplings in Coconut Milk | บัวลอยสามสี |
| • Tapioca with Young Coconut | สาหร่ายเปียกมะพร้าวอ่อน |
| • Banana in Coconut Milk | กล้วยบวชชี |
| • Black Sticky Rice in Coconut Milk | ข้าวเหนียวดำเปียก |
| • Sticky Rice Poached in Banana Leaves | ข้าวต้มมัด |
| • Yellow Beans in Coconut Milk | เต้าส่วน |
| • Flour Dumplings Filled with Sesame Seeds in Coconut | ครองแครงกะทิ |
| • Coconut Pudding with Lotus Seed | ตะโก้เม็ดบัว |
| • Stuffed Flour Dumplings | ขนมต้ม |
| • Sweet & Salty Dumplings in Coconut Milk | ปลากริมไข่เต่า |
| • Coconut Pudding with Taro | ตะโก้เผือก |
| • Water Chestnut Dumping with Coconut Milk + Jack Fruit | ทับทิมกรอบ + หนุ่ย |
| • Pandan Flour rice Dumping with Coconut Milk | ลอดช่องน้ำกะทิ |
| • Chilled Sweetened Vermicelli with syrup with young Coconut | สลิ่มน้ำมะพร้าวอ่อน |

ขนมหวานสามารถเลือกเปลี่ยนเป็นไอศกรีม

ICE CREAM

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| • VANILLA ICE CREAM | ไอศกรีมรสวานิลลา |
| • CHOCOLATE ICE CREAM | ไอศกรีมช็อกโกแลต |
| • STRAWBERRY ICE CREAM | ไอศกรีมสตอเบอร์รี่ |
| • HOKKAIDO MILK ICE CREAM | ไอศกรีมนมฮอกไกโด |
| • LYCHEE SHERBET | ไอศกรีมลิ้นจี่ซอร์เบต |
| • TAMARIND SHERBET | ไอศกรีมมะขามซอร์เบต |

ICE CREAM PREMIUM

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| • GUAVA SORBET | ไอศกรีมฝรั่งซอร์เบต |
| • LIME SORBET | ไอศกรีมมะนาวซอร์เบต |
| • PASSIONFRUIT SORBET | ไอศกรีมเสาวรสซอร์เบต |
| • MANDARIN SORBET | ไอศกรีมส้มแมนดารินซอร์เบต |

NOTE: Additional charge of Baht 50 per person if special menu items (**) are selected more than specified in the below menu prices : STEAMED JASMINE RICE IS INCLUDED



WESTERN SET

เซ็ทอาหารนานาชาติกว่า 100 เมนู หลากหลายรูปแบบ
พร้อมเมนูขนมหวานจากเชฟ/มาตรฐานระดับโรงแรม 5 ดาว



WESTERN SET MENU



Western individual Set 1

Appetizer

Pan-seared Foie Gras, Mixed Berry Salsa, Raspberry Coulis & Seared Smoked Duck, Passion Yogurt, balsamic reduction

Caramelized Apple

Salad

Rock Lobster Salad, Caponata, boiled truffle

Potatoes, Asian Mixed, Apple

Vignette dressing

Soup

Japanese Scallop Velouté, Black Truffle slice,

Basil oil, Smoked Herring Roe

Sorbet

Raspberry Sorbet

Main Course

Pan-seared Red Grouper Fillet, Marinate Artichoke,

Boiled Root Vegetable,

Razor Clam

White wine Lime Sauce

Dessert

Yogurt mouse with baked Pineapple and Raspberry Sauce

Hot Coffee & Hot Tea

Western individual Set 2

Appetizer

Pan-seared Foie Gras, Mixed Berry Salsa,

Raspberry Coulis & Seared Smoked Duck,

Passion Yogurt, balsamic reduction Caramelized Apple

Salad

Rock Lobster Salad, Caponata, boiled truffle Potatoes,

Asian Mixed, Apple Vignette dressing

Soup

Japanese Scallop Velouté, Black Truffle slice,

Basil oil, Smoked Herring Roe

Sorbet

Raspberry Sorbet

Main Course

Grill Australian Lamp tenderloin, Purple Mashed Potato,

Champignon Sauté, Marsala Herbs Sauce

Dessert

Yogurt mouse with baked Pineapple and Raspberry Sauce

Hot Coffee & Hot Tea

Western individual Set 3

Appetizer

Pan-seared Foie Gras, Mixed Berry Salsa, Raspberry Coulis & Seared Smoked Duck, Passion Yogurt, balsamic reduction

Salad

Rock Lobster Salad, Caponata, boiled truffle Potatoes,

Asian Mixed, Apple Vignette dressing

Soup

Japanese Scallop Velouté, Black Truffle slice,

Basil oil, Smoked Herring Roe

Sorbet

Raspberry Sorbet

Main Course

Slow roasted Australian Wagyu Beef M.B.S7-8, Purple Mashed Potato,

Champignon Sauté, Red Wine

Dessert

Yogurt mouse with baked Pineapple and Raspberry Sauce

Hot Coffee & Hot Tea

INTERNATIONAL BUFFET MENU

SALADS & APPETIZER & CHILI DIP

- SALAD BAR WITH ASSORTED DRESSINGS
- TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE SALAD
- FRENCH BEAN SALAD
- EGG SALAD
- MIXED FRUIT SALAD
- RUSSIAN SALAD
- PASTA WITH HAM SALAD
- TUNA NICOISE SALAD
- SMOKED CHICKEN SALAD IN PINEAPPLE MUSTARD SAUCE AND FRESHQUEEN TOMATOES
- BOILED EGG AND POTATO SALAD
- GRILLED PORK, CHICKEN OR BEEF SALAD WITH VEGETABLES IN ITALIAN SAUCE
- FISH MEDALLIONS WITH RUSSIAN SALAD
- SMOKED CHICKEN ROLLED WITH TRADITIONAL RUSSIAN SALAD
- THINLY SLICED PORK LOIN IN TUNA FISH SAUCE
- HAWAIIAN STYLE COLD ROASTED CHICKEN
- ASSORTED ITALIAN ANTIPASTI
- SEAFOOD COCKTAIL WITH BRANDY SAUCE
- SPICY CHARCOAL GRILLED PORK SALAD

สลัดผักสดพร้อมน้ำสลัดนานาชาติ

สลัดมะเขือเทศ

สลัดถั่วแขก

สลัดไข่

สลัดผลไม้รวม

สลัดรัสเซีย

สลัดพาสต้ากับแฮม

สลัดปลาทูน่า (สลัดนิซัว)**

สลัดไก่รมควันในลูกสับปะรด

สลัดซีฟู้ดในมะละกอ**

สลัดกุ้งซอสส้มกับมันฝรั่งและมะเขือเทศ**

สลัดมันและไข่ต้ม

สลัดหมู, ไก่ หรือเนื้อกับซอสวินิเดส

ปลาเสิร์ฟพร้อมสลัดรัสเซีย

ไก่รมควันพร้อมสลัดรัสเซีย

หมูสันนอกราดซอสปลาทูน่า

ไก่อบสไตล์ฮาวาย

ออเดิร์ฟเย็นแบบอิตาเลียน

ออเดิร์ฟอาหารทะเล**

ยำหมูย่าง

• SPICY SEAFOOD SALAD

• SPICY SQUID SALAD

• SPICY BANANA BLOSSOM SALAD

• SPICY MINCED CHICKEN SALAD WITH THAI HERBS

• SPICY GRILLED BEEF SALAD WITH GROUND ROASTED RICE

• THAI NOODLES WITH COCONUT MILK SAUCE

• SPICY GLASS NOODLE SALAD

• SHANGHAI NOODLE SALAD WITH PORK, CHICKEN OR SHRIMP

• THAI CHICKEN LEG SPICY SALAD

ยำทะเล**

ยำปลาหมึก**

ยำหัวปลี

ลาบไก่

เนื้อน้ำตก

หมี่กะทิ

ยำวุ้นเส้น

ยำเชียงไต้หมู, ไก่ หรือ กุ้ง

ยำเล็บมือนาง



NOTE: Additional charge of Baht 50 per person if special menu items (**) are selected more than specified in the below menu prices

: STEAMED JASMINE RICE IS INCLUDED

APPETIZER

- ASSORTED COLD CUTS WITH GARNISHES
- SALAMI CORNET WITH HORSERADISH CREAM
- SMOKED MACKEREL AND SABA WITH CAPERS
- CHILLED ROAST BEEF GARNISHED WITH PICKLES
- PARMA HAM WITH PAPAYA AND MELON
- MELON, PROSCIATTO AND MOZZARELLA
- GUACAMOLE DIP
- HUMMUS DIP
- CHEESE STICK
- CRAB CAKES
- COLD BEEF SLIDE
- SMOKED SALMON PLATTER
- CUCUMBER SMOKED SALMON BITES
- VEGETARIAN STICK
- BRIE AND OLIVE BITES
- DEVILED EGGS

ไส้กรอกเย็นหลายรส

ไส้กรอกซาลามีกับครีมขอสราดิซ

ปลารมควันเสิร์ฟพร้อมหัวหอมและเมล็ดเคปเปอร์**

เนื้ออบเย็นเสิร์ฟพร้อมผักดองในลูกมะเขือเทศ

พาร์มาแฮมรมควัน**

เมล่อนกับพาร์มาแฮมและมอสซาเลล่าชีส**

กัวกาโมเสกกับมันฝรั่งแผ่น / แป้งนานทอด

ถั่วฮูมัสกับแป้งปิต้า / โทส

ชีสห่อแป้งทอดกับซอส

เค้กเนื้อปูกับซอสถั่วดำ**

เนื้อสันนอกอบสไลด์กับเครื่องเคียง**

สโมคแซลมอนกับเครื่องเคียง**

สโมคแซลมอนบนแตงกวา**

แตง แครก พริกยักษ์ หั่นเป็นแท่งกับซอสค็อกเทล

บรีชีสกับลูกมะกอกดำ**

ไข่ค็อกเทล

SOUP

- CLEAR MINCED PORK AND SEAWEED SOUP ต้มจืดสำหรับวัยทะเลหมูสับ
- PRAWN SOUP WITH LEMONGRASS ต้มยำกุ้ง**
- SPICY CHICKEN SOUP IN COCONUT MILK ต้มข่าไก่
- SPICY CHICKEN SOUP WITH LEMON GRASS ต้มยำไก่
- PICKLED MUSTARD AND CHICKEN SOUP แกงจืดไก่ผักกาดดอง
- PUMPKIN CREAM SOUP WITH GARLIC CROUTONS ซุปฟักทองและขนมปังกระเทียม
- SWEET CORN CHOWDER SOUP ซุปข้าวโพด
- MUSHROOM CREAM SOUP ซุปเห็ด
- ASPARAGUS CREAM SOUP ซุปหน่อไม้ฝรั่ง
- FRENCH ONION SOUP ซุปหัวหอม
- ITALIAN MINISTRONE SOUP ซุปใสสไตล์อิตาลี
- CHINESE SWEET CORN SOUP WITH WHITE EGG AND CRAP MEAT ซุปข้าวโพดกับเนื้อปู**
- POTATO CURRY AND KAFFIR LIME LEAF CREAM SOUP ซุปมันฝรั่งและใบมะกรูด



MAIN DISH

- BRAISED BEEF WITH SPRING VEGETABLES
- ROASTED BEEF TENDERLOIN IN RED WINE SAUCE
- HUNGARIAN BEEF GOULASH TOPPED WITH SOUR CREAM
- ROASTED PORKLOIN SERVED WITH GERMAN SAUERKRAUT
- PORK MEDALLION IN A GREEN PEPPERCORN SAUCE
- PORK SALTIMBOCCA IN ONION SAUCE
- GRILLED PORK MEDALLION WITH TERIYAKI AND GINGER PICKLED
- PORK MEDALLION WITH HERB SAUCE
- ROASTED PORK LOIN WITH PRUNES
- ROASTED PORK LOIN WITH APPLE SAUCE
- GERMAN SAUSAGES WITH SAUERKRAUT
- CHICKEN DRUMSTICK IN B.B.Q. SAUCE
- SAUTEED CHICKEN BREAST IN RED WINE SAUCE
- CHICKEN CHASSEUR
- FIVE SPICED DUCK BREAST WITH MANGO SALSA
- BRAISED CHERRY DUCK BREAST IN ORANGE SAUCE
- PAN-FRIED DORY FISH MEDALLIONS
- SWEET LIP FILLET WITH OLIVES AND TOMATO SAUCE
- SEAFOOD LASAGNA
- DORY FISH WITH TOMATO AND OLIVES
- FILLET OF DORY FISH IN CAPSICUM SAUCE
- STIR FRIED PORK WITH FRESH GINGER
- SWEET & SOUR PORK
- PORK SPARERIBS WITH GARLIC AND PEPPER SAUCE
- STIR FRIED PORK WITH HOT BASIL LEAVES AND CHILLI
- FRIED RICE WITH CHINESE SAUSAGES

สตูเนื้อกับผักสด

เนื้ออบไวน์แดง

เนื้อตุ๋นซอสตกแต่งด้วยครีมเปรี้ยว

หมูสันนอกอบเสิร์ฟพร้อมกะหล่ำปลีดอง

สเต็กหมูเสิร์ฟด้วยซอสพริกไทยสด

หมูสันในและซอสหัวหอม

หมูเสียบไม้ย่างแบบญี่ปุ่น

หมูสันในผัดกับซอสเครื่องเทศ

หมอบราดซอสลูกพรุน

หมอบซอสแอปเปิ้ล

ไส้กรอกเยอรมันกับกะหล่ำปลีดอง

น่องไก่ย่างราดซอสบาร์บีคิว

ไก่ผัดเหล้าจุ่นแดง

ไก่อบซอสหิ็ด

อกเป็ดราดซอสมะม่วงและสับปะรด**

เปิดอบซอสส้ม**

ปลาสดลือทอดราดซอสมะนาวและเครื่องเทศ**

เนื้อปลาริปลีเสิร์ฟพร้อมมะกอกดองและซอสมะเขือเทศ**

ลาซานญากะเล**

ปลาสดลือชุบไข่ทอดกับซอสมะเขือเทศ

ปลาทอดราดซอสพริกหวาน**

หมูผัดจิงสด

เปรี้ยวหวานหมู

ซี่โครงหมูทอดกระเทียมพริกไทย

หมูผัดพริกใบกะเพรา

ข้าวผัดกุนเชียง





MAIN DISH

- PAN FRIED BEEF WITH OYSTER SAUCE เนื้อผัดน้ำมันหอย
- BEEF MASSAMAN CURRY แกงมัสมั่นเนื้อ
- PAN FRIED BEEF WITH CHILLI เนื้อผัดพริกสด
- PAN FRIED FISH BALLS WITH GARDEN VEGETABLES ลูกชิ้นปลาผัดผักรวมมิตร
- FRESHWATER FISH SAUTEED WITH CELERY & SOYA BEAN SAUCE ปลาช่อนผัดคื่นฉ่าย
- BAKED SEAFOOD WITH GLASS NOODLES ซีฟู้ดอบวุ้นเส้น**
- RED SNAPPER TOPPED WITH CHILI SAUCE ปลาสามรส หรือ ปลาราดพริก
- SEAFOOD SOUFFLE ห่อหมกทะเล**
- CATFISH IN GREEN CURRY WITH ROUND EGGPLANTS แกงเขียวหวานปลาตุ๋น
- PAN FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ROAST CHICKEN WITH BLACK BEANS ไก่อบเต้าซี่
- GREEN CURRY CHICKEN OR FISH BALLS & FERMENTED RICE NOODLES แกงเขียวหวานไก่ หรือ ลูกชิ้นปลากราย
- CHICKEN OR BEEF MASSAMAN แกงมัสมั่นไก่ หรือ เนื้อ
- FRIED RICE WITH PORK, CHICKEN OR VEGETABLES ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ หรือ เจ
- STIR FRIED PORK, CHICKEN OR BEEF IN หมู, ไก่ หรือเนื้อผัดเต้าซี่
- CHINESE BLACK BEAN SAUCE WITH VEGETABLES
- STIR FRIED SPICY PORK SPARE RIB WITH YELLOW CURRY คั่วกลิ้งกระดูกหมูใบยี่หระ่า
- AND CUMIN BASIL IN THAI SOUTHERN STYLE
- KAENG HUNG LE WITH PORK แกงฮังเล
- SELECTION OF GARDEN FRESH VEGETABLES ผัดผักนานาชนิด
- OVEN ROASTED POTATOES มันฝรั่งอบ
- STIR FRIED PORK OR CHICKEN IN HONGKONG SAUCE หมู หรือไก่ ในซอสสไตล์ฮ่องกง
- LYONNAISE POTATOES มันฝรั่งแผ่นผัดกับหัวหอมใหญ่
- SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE สปาเก็ตตี้กับซอสมะเขือเทศแบบ อิตาลีเลียน
- GARLIC AND GINGER SPINACH ผักโขมอบกระเทียมและจิง
- SAUTEED MIXED VEGETABLES IN OYSTER SAUCE ผัดผักน้ำมันหอย
- MASH POTATOES มันบด
- BAKED RICE WITH CARROT IN FINLAND STYLE ข้าวอบแครอทสไตล์ฟินแลนด์



PLANT AND MEAT MENU (for vegetarian)

- Plant Based with Spinach fritter, yogurt raita dip
- Plant Based chickpea Soup
- Plant Based minestrone Soup
- Plant Based with Lentil Soup
- Plant Based with Spinach & Pumpkin Soup
- Plant Based Stew & Boil Vegetable
- Spaghetti Plant Based Ball with Broccoli in Tomatoes Spicy Sauce)
- Plant Based with Massaman peanut Butter Sauce
- Plant Based with Yellow Curry Sauce
- Plant Based Saute with Green Bean Soya Sauce
- Steamed Jasmine Rice with Plant Based, Sweet corn & Taro
- Saute Plant Based with Tofu Soya Sauce

ผักโขมทอดแป้งธัญพืช ซอสสโตนโยเกิร์ตโรต๋า
(ซอสอาหารอินเดีย โยเกิร์ต ,แตงกวา, ยี่หระ)

ซूपถั่วลูกไก่เสิร์ฟกับขนมปัง

ซูปผักรวมสโตนธัญพืช

ซูปถั่วเลนทิล

ซูปฟักทองและผักโขม

สตูว์ธัญพืชเสิร์ฟกับผักเคียง

สปาเกตตี้ลูกชิ้นธัญพืช

และบล๊อคโคลี่ในซอสมะเขือเทศ (รสเผ็ด)

แกงมัสมั่นธัญพืช

แกงกะหรี่ธัญพืช

ผัดถั่วลันเตาใส่ธัญพืช

ข้าวธัญพืช

ผัดเต้าหู้ใส่ธัญพืช



DESSERTS & FRESH FRUITS

- ASSORTMENT OF FRESH SEASONAL SLICED FRUITS ผลไม้ตามฤดูกาล
- ASSORTED THAI SWEETS ขนมไทยนานาชนิด
- FLOUR DUMPINGS IN COCONUT MILK บัวลอยไข่หวาน
- TARO IN COCONUT MILK เผือกแกงบวด
- PUMPKIN CUSTARD สังขยาฟักทอง
- BANANAS IN COCONUT MILK กล้วยบวดซี
- BLUEBERRY TART บลูเบอร์รี่ทาร์ท
- MIXED FRUIT TART ทาร์ทผลไม้
- BLUEBERRY CHEESE CAKE บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก
- OPERA CAKE โอเปล่าเค้ก
- CHOCOLATE CAKE ช็อกโกแลตเค้ก
- FRUIT JELLY เยลลี่ผลไม้

(ขนมหวานสามารถเลือกเปลี่ยนเป็นไอศกรีม)

ICE CREAM

- VANILLA ICE CREAM ไอศกรีมรสวานิลลา
- CHOCOLATE ICE CREAM ไอศกรีมช็อกโกแลต
- STRAWBERRY ICE CREAM ไอศกรีมสตอเบอร์รี่
- HOKKAIDO MILK ICE CREAM ไอศกรีมนมฮอกไกโด
- LYCHEE SHERBET ไอศกรีมลิ้นจี่ซอร์เบต
- TAMARIND SHERBET ไอศกรีมมะขามซอร์เบต

ICE CREAM PREMIUM

- GUAVA SORBET ไอศกรีมฝรั่งซอร์เบต
- LIME SORBET ไอศกรีมมะนาวซอร์เบต
- PASSIONFRUIT SORBET ไอศกรีมเสาวรสซอร์เบต
- MANDARIN SORBET ไอศกรีมส้มแมนดารินซอร์เบต



CHINESE SET MENU

เซ็ทเมนูอาหารจีนหลากหลายรูปแบบ ที่จะเนรมิตโต๊ะจีนของ
คุณให้มีแต่เมนูอร่อยระดับภัตตาคาร 5 ดาว



CHINESE SET MENU



CHINESE SET MENU I/A (10 persons per table)

ออเดิร์ฟ 2 อย่าง
(กระเพาะปลาผัดแห้ง , ญุกทองกึ่งทอด)

ซูประเพาะปลาน้ำแดง

เปิดอบยอดผัก

ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

ผัดกาดขาวราดมันปู

ปลากระพงนึ่งมะนาว

ไก่ตุ๋นยาจีน

ข้าวผัดรวมมิตร

ลิ้นจี่ลอยแก้ว

CHINESE SET MENU I/B (10 persons per table)

ออเดิร์ฟเย็น 3 อย่าง
(วุ้นหมูตึง , โบโลญญา , ไข่พันปี)

ซูประเพาะปลาน้ำแดง

เปิดราดซอสส้ม

ไก่ผัดซอสฮ่องกง

ผัดกาดขาวราดแฮม

ปลากระพงนึ่งเต้าซี่

ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน

ข้าวผัดสับปะรด

ลำไยลอยแก้ว

CHINESE SET MENU II/A (10 persons per table)

ออเดิร์ฟ 2 อย่าง
(ไก่แซ่หล้า , ยำแมงกระพรุนน้ำมิงงา)

ซูประเพาะปลาน้ำแดง

เปิดย่าง

ซี่สหายน้ำแดง

ไก่ผัดซอสเสฉวน

ซูปไก่สาวตุ๋นยาจีน

ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว

ข้าวผัดหยางโจว

เงาะเย็น

CHINESE SET MENU II/B (10 persons per table)

ออเดิร์ฟ 2 อย่าง
(กระเพาะปลาผัดแห้ง , ปลาเก๋พริกสวรรค์ทอด)

ซูประเพาะปลาน้ำแดง

เปิดอบยอดผัก

ผัดกาดขาวราดมันปู

ไก่ผัดซอสพริกไทยดำ

ซูปเยื่อไผ่เห็ดหอม

ปลากระพงนึ่งมะนาว

บะหมี่ชอกเกี๋ยง

เต้าทึงเย็น

CHINESE SET MENU I/A (10 persons per table)

ออเดิร์ฟ 3 อย่าง
(หมูแดง , กระเพาะปลาผัดแห้ง , วนมจับไข่กุ้ง)

ซูปเยื่อไผ่แดงทรงเครื่อง

หน่อไม้ทะเลเจี๋ยง

ปวยเล้งราดซอสมันปู

กุ้งทอดครีมสลัด

ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน

ปลากระพงทอดสามรส

ข้าวผัดปู

โอนี่แปะก๊วย

CHINESE SET MENU

CHINESE SET MENU III/B (10 persons per table)

ออเดิร์ฟ 3 อย่าง
(หอยเชลล์ทอด , กุ้งทองกึ่ง , ไก่เซ่เหล้า)

ซูเปสวอน

เปิดราดซอสส้ม

คะน้าราดกั้งป๋วย

กึ่งผัดพริกเกลือ

ไก่ดำตุ๋นยาจีน

ปลากระพงนึ่งบ๊วย

ข้าวผัดแฮม-กุ้ง

บัวลอยน้ำจิง

CHINESE SET MENU I/B (10 persons per table)

ออเดิร์ฟ 3 อย่าง
(กระเพาะปลาผัดแห้ง ,
ปลาทิพย์สวรรค์ทอด , ไก่เซ่เหล้า)

ซูปกระเพาะปลาน้ำแดง

เปิดเสวอน

ผัดกาดขาวราดมันปู

ไก่ผัดซอสพริกไทยดำ

ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว

ซูเปื่อยี่อไม้เห็ดหอม

ข้าวผัดหย่างโจว

เงาะเย็น

(ขนมหวานสามารถเลือกเปลี่ยนเป็นไอศกรีม)

ICE CREAM

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- STRAWBERRY ICE CREAM
- HOKKAIDO MILK ICE CREAM
- LYCHEE SHERBET
- TAMARIND SHERBET

ICE CREAM PREMIUM

- GUAVA SORBET
- LIME SORBET
- PASSIONFRUIT SORBET
- MANDARIN SORBET

ไอศกรีมรสวานิลลา
ไอศกรีมช็อคโกแลต
ไอศกรีมสตอเบอร์รี่
ไอศกรีมนมออกโทโด
ไอศกรีมลิ้นจี่ซอร์เบท
ไอศกรีมมะขามซอร์เบท

ไอศกรีมฝรั่งซอร์เบท
ไอศกรีมมะนาวซอร์เบท
ไอศกรีมเสาวรสซอร์เบท
ไอศกรีมส้มแมนดารินซอร์เบท

CHINESE BUFFET MENU

- กระเพาะปลาผัดแห้ง
- กุ้งทองกึ่งทอด
- ซุปกระเพาะปลาน้ำแดง
- เปิดอบยอดผัก
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
- ผักกาดขาวราดมันปู
- ปลากระพงนึ่งมะนาว
- ไก่ตุ๋นยาจีน
- ข้าวผัดรวมมิตร
- วาหมุดตั้ง
- โบโลญญา
- ไข่พันปี
- ซุปกระเพาะปลาน้ำแดง
- เปิดราดซอสส้ม
- ไก่ผัดซอสฮ่องกง
- ผักกาดขาวราดแฮม
- ปลากระพงนึ่งเต้าซี่
- ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน
- ข้าวผัดสับปะรด
- ไก่แซ่หล้า
- ยำแมงกระพรุนน้ำมันงา
- เปิดย่าง
- ไก่ดำตุ๋นยาจีน
- สีสหายน้ำแดง
- ไก่ผัดซอสเสฉวน
- ซุปไก่สาวตุ๋นยาจีน
- ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
- ข้าวผัดหย่างโจว
- กระเพาะปลาผัดแห้ง
- ปลาทิพย์สวรรค์ทอด
- ไก่ผัดซอสพริกไทยดำ
- ซุปเหี่ยวไผ่เห็ดหอม
- ปลากระพงนึ่งมะนาว
- บะหมี่ฮกเกี้ยน
- สีสหายน้ำแดง
- เปิดเสฉวน
- ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
- หมูแดง
- จนมจีบไข่กุ้ง
- ซุปเหี่ยวไผ่น้ำแดงทรงเครื่อง
- หม้อไม้ทะเลเจียน
- ปิวยเล้งราดซอสมันปู
- ปลากระพงทอดสามรส
- หอยเชลล์ทอด
- ซุปเสฉวน
- คะนัาราดกึ่งปิวย
- กุ้งผัดพริกเกลือ
- ปลากระพงนึ่งบ๊วย
- ข้าวผัดปู





FRUIT JUICE & HERBAL DRINKS

- LEMONGRASS AND PANDAN น้ำตะไคร้ใบเตย
- LEMONGRASS น้ำตะไคร้
- PANDAN น้ำใบเตย
- BAEL น้ำมะตูม
- BUTTERFLY PEA WITH LEMONNADE น้ำอัญชันมะนาว
- ROSELLE น้ำกระเจี๊ยบ
- LONGAN น้ำลำไย
- CHRYSANTHEMUM น้ำเก๊กฮวย
- PUNCH น้ำพืชม (หัวเชื้อ)
- ORANGE น้ำส้ม (หัวเชื้อ)
- GUAVA น้ำฝรั่ง (หัวเชื้อ)
- APPLE น้ำแอปเปิ้ล (หัวเชื้อ)
- LEMON TEA ชามะนาว



DESSERT WITH ICE CREAM



Crepe Suzette



Macadamia Tart



Waffle Ice Cream



Ice Cream Cookie Sandwiches



Ice Cream Brownie

DESSERTS (for vegetarian)



Plant Based & Apple Crumble



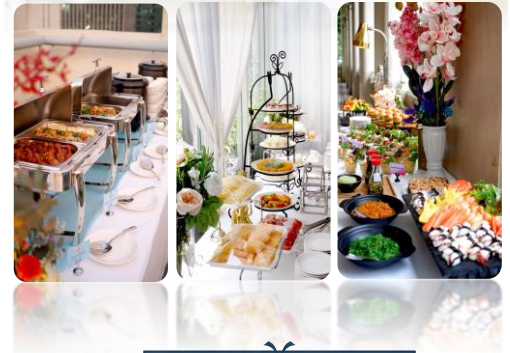
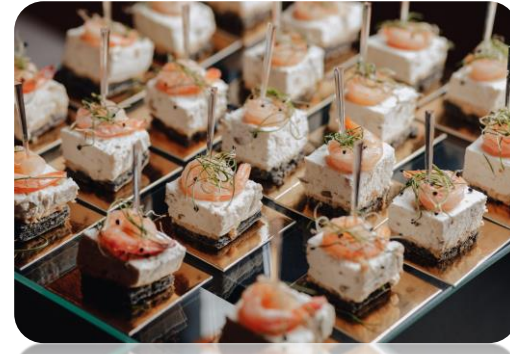
Black Bean Brownie



Carrot Cake



Blueberry Coffee Cake



บุฟเฟ่ต์

เซตเมนู

ค็อกเทล

ซุ้มอาหาร

บริการอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ที่มีรายการอาหารให้คุณเลือกจัดสรรได้ตามชอบใจกว่า 100 เมนูทั้งเมนูไทยและนานาชาติ เพื่อให้บริการแก่ตั้งแต่หลักสิบไปจนถึงหลักร้อยท่าน เหมาะกับงานเลี้ยงทุกรูปแบบ ให้แขกคนพิเศษของท่านได้เลือกอร่อยกับเมนูโปรดอย่างจุใจ

เซตอาหารหลากหลายรสชาติสำหรับให้บริการแขกคนพิเศษ ให้คุณสามารถเลือกจานโปรดในชุดอาหารทั้งเมนูคาวหวานพร้อมเครื่องดื่ม ออกแบบชุดอาหารต้อนรับแขกภายในงานของคุณได้ด้วยตัวเอง เนรมิตให้งานจัดเลี้ยงของคุณอิมมอร์รอยและน่าประทับใจ

ไม่เพียงรสชาติอร่อยลิ้น แต่เมนูค็อกเทลจากเซต แอนด์ เซิร์ฟ ยังช่วยประดับประดางานจัดเลี้ยงของคุณให้ดูเก๋ไก๋ หลุดตา น่าประทับใจ พร้อมเมนูอาหารให้เลือกมากกว่า 100 ชนิด ไม่ว่าจะเป็นเมนูคานาเป้แบบตะวันตก เอเชียันฟิวชั่นรสเยี่ยม ค็อกเทลไทยขึ้นพอดิคำ ไปจนถึงของหวานนานาชาติจากเซฟฟองหวานมากฝีมือ

เปลี่ยนบรรยากาศงานปาร์ตี้ของคุณให้สนุกสนานกว่าที่เคยด้วยซุ้มอาหารที่มีเซฟฟองโชว์ลีลาในการรังสรรค์อาหารจานโปรดให้ได้ทานกันสดๆ พร้อมทีมมิक्सเซอร์ที่จะทำให้แขกผู้มาร่วมงานได้รับประสบการณ์การให้บริการที่เยี่ยมยอดจากทีมงานมากประสบการณ์ของเรา



คอฟฟี่เบรก

เติมเต็มงานจัดเลี้ยงและประชุมสัมมนา รวมถึงงานมงคลและอวมงคล ด้วยชุดของว่างพักเบรกที่อัดแน่นด้วยคุณภาพ ทั้งเมนู แซนวิช พัพฟ์ พาย โสล และเบเกอรี่ที่คุณเลือกได้เอง จากกว่า 60 เมนู อบสดใหม่ทุกวันด้วยสูตรจากเชฟขนมหวานประสบการณ์ระดับโรงแรม 5 ดาว พร้อมเครื่องตีเข้าชุดคอยให้บริการแก่ผู้มาร่วมงานทั้งในรูปแบบค็อกเทลเบรก และแบบจัดชุดเป็นกล่อง สานีคีน็อกซ์



ชายามบ่าย

เนรมิตปาร์ตี้น้ำชายามบ่ายให้หรูหราด้วยชุดน้ำชาพร้อมของหวานสไตล์ฝรั่งเศส ไปจนถึงเบเกอรี่ใหม่ๆ ที่คุณเลือกจัดเซตได้เอง สร้างบรรยากาศที่น่าประทับใจให้งานเลี้ยงภายในของคุณ



ขนมกล่อง

บริการความสะดวกและอร่อยสำหรับชุดของว่างพักเบรกแบบบรรจุกล่องที่คัดสรรเบเกอรี่ แซนวิช พัพฟ์ พาย และโรลหลากหลายรสชาติจากกว่า 60 เมนู อบสดใหม่จากเตาทุกวัน



อาหารกล่อง

ไม่ว่าจะเป็นมื้อเช้า เที่ยง หรือเย็น เซ็ต แอนด์ เซิร์ฟ ก็เอาอยู่ ด้วยเมนูอาหารกล่องที่หลากหลาย เพื่อการประชุมสัมมนา งานจัดเลี้ยง เราคัดสรรวัตถุดิบชั้นดี อิ่มคุณภาพเต็มกล่องในทุกมื้อ พร้อมบริการเดลิเวอรี่ส่งถึงบ้าน



Bakery

DESSERTS

เซิต แอนด์ เสิร์ฟ แคทเทอร์ริง เรามีบริการรับทำขนมเบรค ขนมกล่อง เบเกอรี่
มากมายหลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นขนมปัง ครีวซองต์ ที่ทำจากเนยสดแท้ชั้นดี
ขนมพัฟฟ์ พาย เดนิช มัฟฟิน ขนมเค้ก เค้กวันเกิด คุณก็ เราพร้อมรังสรรค์เมนูขนม
ตามความต้องการของลูกค้า

เซิต แอนด์ เสิร์ฟ เราให้ความสำคัญกับความหอม อร่อย สดใหม่ วัตถุดิบที่
นำมาใช้ระดับคุณภาพชั้นดีเกรดพรีเมียม ความสดใหม่จากเตา ที่พร้อมส่งถึงมือ
ลูกค้า จากเซฟเบเกอรี่ที่มากด้วยประสบการณ์การมาอย่างยาวนาน











Our Team Members



Our Clients



Contact us

ที่อยู่

41/23 ซอยโชคชัยร่วมมิตร 16/21 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล
เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

อีเมล

Admin@setandservecatering.com

โทรศัพท์

+66 (02) 090 9235

+66 (02) 115 9235

+66 (06) 5324 9269

+66 (08) 1257 6200



Set and Serve Catering

WWW.SETANDSERVECATERING.COM





Thank
you!