

## Chef Station Classic

### ซุ้มออกร้าน

- 1 ราคาที่แสดงต่อ 50 ที่ต่อซุ้ม
- 2 รับผิดชอบขั้นต่ำ 200 ที่ขึ้นไป ยกเว้นกรณีสั่งพร้อมจัดงานจัดเลี้ยงอื่นๆที่มียอด ตั้งแต่ 20,000 บาทขึ้นไป
- 3 จำนวนขั้นต่ำต่อซุ้มคือ 50 ที่

### สิ่งที่ทางสีฟ้าจัดเตรียม

- 1 โต๊ะตั้งไลน์อาหาร / บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ
- 2 อุปกรณ์ในการ ทาน จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม
- 3 ผู้ควบคุมงาน พนักงานบริการ กู้ก พนักงานเคลียร์อุปกรณ์
- 4 ดอกไม้ และอุปกรณ์ตกแต่ง บนโต๊ะตั้งไลน์อาหาร

### : หมายเหตุ

- 1 กรุณาสั่งจองล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันทำการ
- 2 ข้าราชการจัดการจัดงาน 50 % ล่วงหน้า 3 วัน ทำการ
- 3 ค่าบริการนอกสถานที่ ( Outside Catering 3,500 ) ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล ( นอกเขตพื้นที่คิดเพิ่มตามระยะทาง )
- 4 ค่าบริการ Service Charge 10 % ( หากกรณีจัดงานชั้น 2 ขึ้นไป และไม่มีลิฟท์คิด Service Charge 20 % )
- 5 ราคานี้รวม VAT แล้ว
- 6 หากต้องการชุดโต๊ะสำหรับทานอาหาร เต้นท์ พัดลม ( มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม )
- 7 ระยะเวลาให้บริการมาตรฐาน 3 ชม. หากเกินเวลาคิดค่าล่วงเวลา 10 % ต่อชั่วโมง จากยอดค่าใช้จ่ายการจัดงาน

### Appetizers

\*\*\* ราคาที่แสดง ต่อ 50 ที่ ต่อซุ้ม \*\*\*

.- เกี้ยวกรอบ	3,500 .-
.- ปอเปี๊ยะสด	4,250 .-
.- เต้าหู้ทอด - เผือกทอด	4,750 .-
.- ทอดมันปลากราย	4,750 .-
.- ทอดมันกุ้ง	5,000 .-
.- หมูสะเต๊ะ / ไก่สะเต๊ะ ขนมหั้ว	4,000 .-
.- ขนมหั้วญวน	5,500 .-
.- ปอเปี๊ยะทอด	4,750 .-
.- ไส้กรอกอีสาน	4,500 .-
.- ปีกไก่ทอดพริกเกลือ	4,250 .-
.- เป็ดย่าง - หมูแดง	8,250 .-
.- ขนมหั้ว	3,500 .-
.- ขนมหั้วทอด	3,750 .-
.- ซาลาเปา ( ไส้ครีม / ไส้หมูสับ / ไส้หมูแดง )	4,000 .-

## Chef Station Classic

### Main Dish

\*\*\* ราคาที่แสดง ต่อ 50 ที่ ต่อชั่วโมง \*\*\*

- บะหมี่แห้งราชวงศ์	5,750	- ข้าวขาหมูฝักถั่วอ่อน - หมั่นโถว	8,000	-
- บะหมี่แห้งอัศวิน	7,500	- ขนมจีนแกงต่างๆ ( เลือกได้ 2 รายการ )	7,000	-
- บะหมี่แห้งหมูแดง	5,000	- น้ำยา / น้ำเงี้ยว / น้ำพริก / ขาวน้ำ		
- ก๋วยเตี๋ยวหมูแดง	5,500	- แกงเขียวหวาน (ไก่ / หมู / ลูกชิ้นปลากราย )		
- ก๋วยเตี๋ยวกึ่งน้ำ	7,250	- ขนมผักกาดทอด	4,750	-
- ก๋วยเตี๋ยวปลาราชวงศ์	6,000	- ขนมผักกาดผัด	5,000	-
- ก๋วยเตี๋ยวสุโขทัย	5,000	- เนื้อตุ๋น	6,000	-
- ก๋วยจั๊บน้ำข้น	6,000	- ข้าวต้มปลา	7,750	-
- ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ	6,250	- ข้าวต้มปลาทรงเครื่อง	8,000	-
- เกาเหลาเย็นตาโฟ	6,250	- ข้าวต้มรวมมิตร	7,750	-
- ข้าวหน้าไก่ราชวงศ์ - ไข่ดาว	5,250	- ข้าวต้มรวมมิตรทรงเครื่อง	8,000	-
- ข้าวมันไก่ตอนไหลหล้า	5,500	- โจ๊ก ( หมู / ไก่ ) - ไข่ - ปาท่องโก๋	6,000	-
- ข้าวหน้าเบ็ดเตล็ด - หมูแดง	6,500	- โจ๊กปลากะพง - ไข่ - ปาท่องโก๋	7,750	-
- ข้าวเหนียว-ส้มตำ-คอกหมวยย่าง/ไก่ย่าง	6,250	- พาสต้า ( ซอสมะเขือเทศ / ซอสแฮมเห็ด )	8,000	-
- ผัดไทยกุ้งสด	8,500	- ชาแกะ ( 3 ชา=100 ที่ )	17,000	-
- หอยแมลงภู่ทอด	5,500	- ชาสมุนไพรวัน ( 1 ชา=100 ที่ )	16,000	-
- กระเพาะปลา	9,750	- สลัดบาร์	5,000	-

### Dessert

\*\*\* ราคาที่แสดง ต่อ 50 ที่ ต่อชั่วโมง \*\*\*

- ขนมหวานเย็นใจ ( เลือกได้ 2 เมนู )	3,500	- เต้าฮวยฟรุ๊ตสลัด	3,500	-
ชุดจิ้ม ( ขนมปัง / มันเชื่อม / ข้าวโพด )		- ผลไม้รวม ( ตามฤดูกาล )	4,750	-
ทับทิมกรอบ / เจาก๋วยน้ำเชื่อม		- ข้าวเหนียวทุเรียน	6,250	-
ลอดช่องน้ำกะทิ / ลอดช่องสิงคโปร์		- ข้าวเหนียวมะม่วง	8,500	-
- ขนมหวานละมัย ( เลือกได้ 2 เมนู )	3,500	- ไอศกรีม ( เลือกได้ 3 รายการ )	3,500	-
บัวลอยเผือก / สาคุถั่วดำ / ปลากริมไข่เต่า		( วนิลา / กาแฟ / กะทิสด / ช็อกโกแลต / สตรอเบอร์รี่ )		
ครองแครงกะทิ / กล้วยบัวชชี / ฟักทองแกงบวช		( โยเกิร์ตบลูเบอร์รี่ / โยเกิร์ตพีช / โยเกิร์ตสตอเบอร์รี่ )		
ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก / สาคุเม็ดบัว / ขนมต้ม		( โยเกิร์ตมะม่วง )		
เผือกแกงบวด / ขนมตาล / ขนมถั่วแปบ		- ไอศกรีมทุเรียน	4,750	-

### Drink

1 น้ำดื่มขวดสีฟ้า ( ขนาด 500ml )	1,250	-
2 น้ำอัดลม + น้ำดื่ม	3,000	-
3 น้ำสมุนไพร 2 รายการ + น้ำอัดลม + น้ำดื่ม	3,500	-
4 น้ำสมุนไพร 4 รายการ + น้ำอัดลม + ไซดา + น้ำดื่ม	4,000	-

**: น้ำสมุนไพร** น้ำลำไย / น้ำเก๊กฮวย / น้ำมะตูม / น้ำขามชะนาว / น้ำตะไคร้ / น้ำพืชน้ำสีฟ้า

น้ำกระเจียว / น้ำพืชน้ำผลไม้รวม

**: น้ำอัดลม** โด๊ก / แฟนต่าน้ำเขียว / แฟนต่าน้ำแดง / แฟนต่าน้ำเขียว