




# All You Can Eat

## SET A (30 ท่าน)

*Fulfill ความอร่อย*  
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

 [www.seefah.com](http://www.seefah.com)

 [sale\\_team@seefah.com](mailto:sale_team@seefah.com)

 @SEEFAHCATERING

 081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาไหน



สนุกจน!

# Fulfill ความอร่อย

## ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

### All You Can Eat *Set A* (30ท่าน)

พิเศษเพียง **21,900 บาท**  
(จากราคาปกติ 23,135 บาท)

Special price 21,900 THB From 23,135 THB

#### สิ่งที่รวมในแพ็คเกจ

- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ  
Buffet table/beverage bar with tablecloth
- อุปกรณ์ในการทาน จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม  
Dining utensils: plates spoons forks and drinking glasses
- น้ำแข็งบริการฟรีตลอดการจัดงาน  
Ice provided free of charge throughout the event
- ผู้ควบคุมงาน พนักงานบริการ กุ๊ก พนักงานเคลียร์อุปกรณ์  
Ice provided free of charge throughout the event
- ดอกไม้ และอุปกรณ์ตกแต่ง บนโต๊ะตั้งไลน์อาหาร  
Flowers and decorative items for the buffet table

#### จัดเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ (สำหรับ 30 ท่าน)

- เมนูคาว 6 รายการ  
6 savory menus
- เมนูขนมหวาน 1 รายการ  
1 dessert menu item
- ข้าวเลือกได้ 1 รายการ  
Rice, choose 1 item  
-ข้าวกล้องหอมมะลิ (Jasmine brown rice)  
-ข้าวหอมมะลิ (Organic Jasmine Rice)  
-ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry)
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
Seasonal mixed fruits
- น้ำสมุนไพร 1 รายการ หรือน้ำอัดลม  
1 herbal drink or soft drink
- น้ำดื่ม  
Still water

*Tasty*

#### หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพ็คเกจคิดท่านละ 595 บาท  
The number of additional guests from the package is 595 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่มเมนูหมูไก่ 70 บาท และเมนูทะเล 100 บาท /ท่าน  
Add food items, add pork and chicken menu for 70 baht and seafood menu for 100 baht / person.
- เพิ่มรายการน้ำสมุนไพรคิดเพิ่มชนิดละ 45 บาท/ท่าน  
Add herbal water items for an additional charge of 45 baht per type/person
- กรุณาสั่งจองและชำระมัดจำการจัดงาน 50 % ล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันทำการ  
Please order and pay a 50% deposit at least 5 business days in advance.
- ราคาแพ็คเกจนี้เป็นราคาจัดงานในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล (นอกเขตพื้นที่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมตามระยะทาง)  
This package price is the price for organizing events in Bangkok and surrounding areas (outside the area there is an additional cost based on distance)
- หากกรณีจัดงานชั้น 2 ขึ้นไป และไม่มีลิฟท์คิด Service Charge 10 % จากแพ็คเกจ  
If the event is held on the 2nd floor or above and there is no elevator, a Service Charge of 10% will be calculated from the package.
- หากต้องการชุดโต๊ะสำหรับทานอาหาร เต็นท์ พัดลม (มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากแพ็คเกจ)  
If you want a dining table set, tent, fan (there is an additional cost from the package)
- ระยะเวลาให้บริการมาตรฐาน 3 ชม. หากเกินเวลาคิดค่าล่วงเวลา 10 % ต่อชั่วโมง จากยอดค่าใช้จ่ายการจัดงาน  
Standard service time is 3 hours. If overtime is exceeded an overtime fee of 10% per hour will be charged from the total event expenses.
- ราคานี้รวม VAT แล้ว  
This price includes Vat.



# Fulfill ความอร่อย

## ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

### เมนูแนะนำ All You Can Eat *Set A*

#### Set 1

- ทอดมันปลากราย  
Fried catfish cakes
- ยำคอหมูย่าง  
Grilled Pork Neck Spicy Salad
- น้ำพริกกุ้งสด-ผักสด  
Fresh Shrimp Chili Paste  
Fresh Vegetables
- คะน้าฮ่องกงผัดปลากุเลาเค็ม  
Stir-fried Hong Kong Kale  
with Salted Fish
- ผัดจิบด้ายไหหลำ  
Stir-fried Hainanese Mixed  
Vegetables
- แกงป่าลูกชิ้นปลากราย  
Spicy Catfish Ball Curry
- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง  
Sticky Rice with Shrimp
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ  
Jasmine rice
- น้ำอัดลม  
Soft drink
- น้ำดื่ม  
Still water

#### Set 2

- หมนจับนึ่ง  
Shrimp and pork dumplings
- สลัดไก่อบ+ไข่ต้ม  
Baked chicken salad with  
boiled eggs
- น้ำพริกไข่ปู-ผักสด  
Crab roe chili paste with  
fresh vegetables
- หมูผัดพริกไทยดำบร็อกโคลี่  
Stir-fried pork with black  
pepper and broccoli
- วัุ้นเส้นผัดแบบไทย  
Thai style stir-fried  
glass noodles
- ต้มโคล้งปลาดุกย่าง  
rilled catfish in sour and  
spicy soup
- หมนตrogีเผือก  
Taro dumplings
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ  
Jasmine rice
- น้ำอัดลม  
Soft drink
- น้ำดื่ม  
Still water

#### Set 3

- ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง  
Steamed Eggs with Assorted  
Ingredients
- ยำใหญ่  
Traditional Thai salad with fresh  
vegetables and boiled egg
- หลนเต้าเจี้ยว-ผักสด  
Fermented Soybean Curry  
with Fresh Vegetables
- ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Stir-fried Chicken with  
Cashew Nuts
- กุ้งอบซอสเทียมบ๊วย-  
แฉงคะน้า  
Shrimp Baked in Plum Sauce  
with Chinese Broccoli
- แกงเขียวหวานลูกชิ้น  
ปลากราย  
Green Curry with Catfish Balls
- สากุเม็ดบัว  
Sago with Lotus Seeds
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ  
Jasmine rice
- น้ำอัดลม  
Soft drink
- น้ำดื่ม  
Still water

#### Set 4

- ไก่ทอดชิยาภิกรมเครื่อง  
Teriyaki Chicken with Herbs
- ยำถั่วพลู  
Winged Bean Salad
- น้ำพริกอong-แคปหมู-ผักสด  
Nam Phrik Ong-Pork Rinds-  
Fresh Vegetables
- หมูผัดเปรี้ยวหวาน  
Stir-fried pork with sweet  
and sour flavor
- ทะเลผัดฉ่า  
Stir-fried seafood with  
chilli paste
- แกงคั่วเนื้อกุ้งสับประรด  
Shrimp curry with pineapple
- แกงบวดไฟผอก  
Taro in Coconut Milk
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ  
Jasmine rice
- น้ำอัดลม  
Soft drink
- น้ำดื่ม  
Still water



# Fulfill ความอร่อย

## ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

### เมนู Menus

#### เมนูทานเล่น

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Appetizer menus (select 1 menus)

- ทอดมันปลาทราย/ทอดมันกุ้ง  
Fried catfish cakes/Fried shrimp cakes
- แอ์กิ้น/ปูจ๋า/ปลาทอดมัน  
Shrimp-rolled/crab meat rolls/  
turmeric fried fish
- ขนมจีบเนื้อสีฟ้า /ขนมจีบไก่  
Shrimp and pork dumplings/  
Chicken dumplings
- หมี่กรอบทรงเครื่อง/หมี่กะทิกุ้งสด  
Crispy noodles with toppings/  
Coconut milk noodles with fresh shrimp
- หมูตะไคร้/ไก่ตะไคร้  
Lemongrass Pork/Lemongrass Chicken
- ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง/ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง  
Steamed eggs with condiments  
/Steamed eggs with sweet and sour sauce
- ไก่เทรียกักรวมเครื่อง/ไก่จืดทอด  
Teriyaki Chicken with Herbs/  
Fried Chicken Jo
- ไก่ทอดสมุนไพร/ไก่ทอดงา  
Herb Fried Chicken/Sesame Fried Chicken
- ถั่วพริกเกลือ(หมู/ไก่)  
Roasted with chili and salt (pork/chicken)
- ปอเปี๊ยะทอด/ปีกไก่ทอดพริกเกลือ  
Fried spring rolls/Fried chicken wings  
with chili and salt

#### เมนูยำ/ปล่า/สลัด

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Yam/Pla/Salad menus (select 1 menus)

- ยำถั่วพูล/ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง  
Winged bean salad  
/Eggplant salad with herbs
- ยำไส้กรอก/ยำคอหมูย่าง  
Sausage Salad/Grilled Pork Neck Salad
- ยำวุ้นเส้นกุ้งสดหมูสับ/ยำใหญ่  
Spicy vermicelli salad with shrimp  
and pork / Traditional
- ลาบเป็ดย่างสีฟ้า/ลาบไก่/ลาบหมู  
SEEFah Roasted Duck Salad  
/Chicken Salad/Pork Salad
- สลัดผักรวมมิตร/สลัดไก่อบ+ไข่  
Mixed vegetable salad  
/Baked chicken salad+egg
- น้ำสลัดสามารถเลือกได้ 2 รายการ  
Salad dressing can be chosen from 2 items.  
-น้ำสลัดแบบข้น (Thick salad dressing)  
-น้ำสลัดแบบใส (Clear salad dressing)  
-น้ำสลัดพันล้านไอแลนด์(Thousand Island dressing)

#### เมนูเครื่องจิ้ม น้ำพริก/หลน

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Dipping sauce, chili paste/curry menus  
(select 1 menus)

- น้ำพริกอ่อน+แคบหมู/น้ำพริกหนุ่ม+ไข่มะตูม  
Thai Northern style pork and tomato  
relish with vegetable platter  
/Northern Thai Green Chili Dip
- น้ำพริกกุ้งสด/น้ำพริกไข่ปู  
Spicy Shrimp Dip/Spicy Crab Roe Dip
- น้ำพริกกะปิ+ปลาทอดกุด  
Fried Mackerel with Shrimp-paste Sauce
- น้ำพริกลมเรือ+ไข่เค็ม+ปลาตุ๋น  
Chili spiced dip, crispy catfish with  
vegetable platter
- หลนไข่ปูทะเล/หลนปูเค็ม  
Crab Roe Curry / Salted Crab Curry
- หลนແහນ/หลนเต้าเจี้ยว/กะปิคั่ว  
Fermented Pork in Coconut Cream  
/ Soybean Paste in Coconut Cream  
/ Roasted Shrimp Paste Chili Dip

**\*\*แถมฟรี ผักสด ในทุกเมนูน้ำพริก\*\***  
Free fresh vegetables with every chili paste menu



ขนมจีบเนื้อ  
Shrimp and pork dumpling



แอ์กิ้น  
Deep-fried shrimp  
wrapped in tofu skin



หลนไข่ปูทะเล  
Creamy coconut crab dip  
with vegetable platter

#### เมนูจานพื้ด

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Stir-fried menus (select 1 menus)

- พื้ดผักรวมมิตรเห็ดหอม  
(หมู/ไก่/หมูแฉง/เต้าหู้)  
Stir-fried mixed vegetables with shiitake  
mushrooms (pork/chicken/char siu/tofu)
- พื้ดคะน้าฮ่องกง (ปลาทุเลาเค็ม/หมูกรอบ)  
Stir-fried Hong Kong Kale (Salted Mackerel  
/Crispy Pork)
- ดอกกะหล่ำพื้ด (เบคอน/หมู/ไก่)  
Stir-fried black pepper broccoli  
(pork/chicken)
- พื้ดพริกไทยดำรื้อคอกี้ (หมู/ไก่)  
Crispy noodles with toppings  
/Coconut milk noodles with fresh shrimp
- พื้ดเปรี้ยวหวาน (หมู/ไก่/เต้าหู้)  
Sweet and sour Stir-fried  
(pork/chicken/tofu)
- ถั่วลันเตาหวานพื้ด  
(หมู/ไก่/เต้าหู้/ลูกชิ้นกึ่ง)  
Stir-fried sweet peas  
(pork/chicken/tofu/shrimp balls)
- ปีกไก่เหล้าแดงแฉงคะน้า  
Red Wine Chicken Wings with Kale
- ไก่พื้ดขิงเห็ดหูหนู/พื้ดพริกขิงหมูกรอบไข่เค็ม  
Stir-fried chicken with ginger and  
Black fungus/Stir-fried chili and ginger  
with crispy pork and salted egg
- ไก่อบเคี่ยมบ๊วยแฉงคะน้า  
Roasted Chicken with Pickled Plums  
and Chinese Kale
- พื้ดพื้ดพริกไทยอ่อน (หมู/ไก่)  
Stir-fried spicy young peppers(pork/chicken)



สลัดผักรวมมิตร  
Mixed vegetable  
salad



ลาบเป็ดย่างสีฟ้า  
SEEFah Roasted  
Duck Salad

# Fulfill ความอร่อย

## ตบใจത്യทุกงาน บริการด้วยใจ

### เมนู Menus

#### เมนูพิเศษ

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Special menus (select 1 menus)

- **ยำทะเลรวมมิตร/ปลากุ้ง/ปลาลาหมึก**  
Mixed seafood salad/Shrimp salad /Squid salad
- **หมูพะโล้-ไข่พะโล้/ขาหมู-หมั่นโถ**  
Braised Pork-Braised Eggs/Pork Leg-Steamd Buns
- **เป็ดย่างและหมูแดง**  
Combo signature roasted duck and roasted pork
- **ผัดปวยเซียน/ผัดจิบฉ่ายโหลล่า**  
Stir-fried Chinese cabbage/ Stir-fried Hainanese cabbage
- **เนื้อปลากะพงผัดพริกไทยดำ /เนื้อปลากะพงทอดราดซอสมะขาม**  
Stir-fried sea bass with black pepper /Fried sea bass with tamarind sauce
- **เนื้อปลากะพงผัดเต้าซี่/เนื้อปลากะพงสามรส**  
Stir-fried sea bass with soybean paste /Three-flavored sea bass
- **ผัดวุ้นเส้นแบบไทย/กุ้งอบซอส**  
Thai-style stir-fried glass noodles /shrimp baked in pickled plum sauce-Chinese kale
- **ทะเลผัดฉ่า/ทะเลผัดพริกขี้หนู**  
Stir-fried seafood with chilli paste /Stir-fried seafood with curry powder
- **ต้มยำทะเล/ต้มยำทะเล /ต้มแซ่บซีโครอ่อนθυ**  
Tom Kha Talay/Tom Yum Talay /Tom Saep Pork Ribs
- **แกงพริกขี้หนูเนื้อบ่อ /ห่อหมกปลาช่อน**  
Tender beef shank green curry/ Steamed snakehead fish in banana leaves
- **แกงเผ็ดเป็ดย่าง/แกงพะนงเนื้อ /แกงมัสมั่นเนื้อ**  
Roasted duck curry/Beef panang curry /Beef massaman curry
- **แกงจืดรากบัวซี่โครหมูตุ๋นยาจีน**  
Lotus root soup with pork ribs stewed in Chinese herbs
- **เปิดตุ๋นมะนาวดอง/แกงจืดปลาหมึกสอดไส้**  
Braised duck with pickled lemon / Stuffed squid soup



เป็ดย่าง และหมูแดง  
Combo signature roasted duck and roasted pork



แกงเผ็ดเป็ดย่าง  
Roasted duck in red curry

Tasty



แกงพริกขี้หนูเนื้อบ่อ  
Tender beef shank green curry



มัสมั่น(ไก่/หมู)  
Massaman Curry (Chicken/Pork)



ต้มยำ(ไก่/หมู)  
Tom Kha (Pork/Chicken)



แกงจืดลูกชิ้นหมู (สำหรับ/ผักสลัด)  
Minced Pork balls soup (seaweed/watercress)



#### เมนู ต้ม/แกง

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Boiled/Curry menus (select 1 menus)

- **ต้มยำ (หมู/ไก่)/ต้มยำเห็ด (หมู/ไก่/ขาหมู)**  
Tom Kha (Pork/Chicken)/Tom Yum Mushroom (Pork/Chicken/Pork Leg)
- **ต้มโคล้งปลาช่อนย่าง/แกงเทโพหมู**  
Grilled catfish tom klong / pork taepo curry
- **แกงคั่วเนื้อกึ่งสับปะรด/แกงพริกขี้หนูหมูแดง**  
Shrimp and pineapple curry /Red pork and chili curry
- **แกงส้มชะอมทอดกุ้งสด /แกงส้มผัดรวมปลาช่อนทอด**  
Fried Cha-om Curry with Fresh Shrimp /Fried Snakehead Fish with Mixed Vegetable Curry
- **แกงเขียวหวาน (หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลาทราย)**  
Green curry (pork/chicken/fish balls)
- **แกงป่า (หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลาทราย)**  
Herbal Chicken Curry (pork/chicken/fish balls)
- **แกงไตปลา/แกงมัสมั่น (ไก่/หมู)**  
Fermented Fish Entrails Soup /Massaman Curry (Chicken/Pork)
- **แกงพะนง (หมู/ไก่)**  
Panang curry (pork/chicken)
- **แกงจืดลูกชิ้นหมู (สำหรับ/ผักสลัด)**  
Minced Pork balls soup (seaweed/watercress)
- **แกงจืดเกียมฉ่ายกระเพาะหมู /แกงจืดตำลึงหมูสับ**  
Clear Soup with Pickled Mustard Greens and Pork Stomach / Clear Soup with Morning Glory and Minced Pork
- **แกงจืดลูกชิ้นกึ่งผักกาดขาว /แกงจืดเหี่ยวไฟไก่ตุ๋น**  
Clear soup with shrimp balls and Chinese cabbage / Clear soup with stewed chicken and bamboo shoots
- **แกงเลียงกุ้งสด/แกงเลียงไก่ฉีก**  
Fresh shrimp curry / Shredded chicken curry

# Fulfill ความอร่อย

## ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

### เมนู Menus

#### เมนูขนมหวาน

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Desserts menu (select 1 menu)

- บัวลอยเผือก/สาหร่ายดำ/ปลาทิมโง้เต่า  
Taro dumplings / black bean sago/  
Vermicelli in Coconut Milk
- ครองแครงกะทิ/ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก/  
สาหร่ายเม็ดบัว  
Coconut milk krathong/Black sticky rice  
with taro/Lotus seed sago
- กล้วยบวชชี/แกงบวดฟักทอง  
/แกงบวดเผือก  
Bananas in sweet coconut milk/  
Pumpkins in sweet coconut milk  
/Taro in sweet coconut milk
- กัทิมกรอบ/เจาทิวชี่น้ำเชื่อม/  
ลอดช่องน้ำกะทิ  
Crispy Water Chestnut in Coconut Milk  
/Grass Jelly in Syrup/Thai Pandan in  
Coconut Milk
- ลอดช่องสิงคโปร์/ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง/  
ข้าวเหนียวสังขยา  
Singaporean Lod Chong/Shrimp Sticky Rice/  
Sticky Rice with Custard

- ขนมไทยรวมรส/ขนมชั้น/ขนมใส่ไส้  
Mixed Thai Desserts/Khanom Chan/  
Khanom Sai Sai
- ขนมตาล/ขนมกล้วย/ขนมมันลิมปะหลิม  
Palm sugar cake/Banana cake/Cassava cake
- ขนมต้ม/ขนมตะโก้เผือก/  
ไอติมกะละรส/เค้กรวมรส  
Thai coconut balls/Taro dumplings/  
Mixed flavor ice cream/Assorted cake

\*ไอติมทุเรียนคิดเพิ่มจากแพคเกจ 80 บาท/ท่าน  
Durian ice cream is an additional 80 baht per person  
from the package.

\*ข้าวเหนียวทุเรียน คิดเพิ่มจากแพคเกจ 100 บาท/ท่าน  
Durian sticky rice is an additional 100 baht per person  
from the package.

\*ข้าวเหนียวมะม่วงคิดเพิ่มจากแพคเกจ 120บาท/ท่าน  
Mango sticky rice is an additional 120 baht per person  
from the package.

- ผลไม้รวมตามฤดูกาล แคมฟรีในแพคเกจ  
Free seasonal fruit included in the package.

#### เมนูเครื่องดื่ม

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Drinks menu (select 1 menu)

- น้ำลำไย/น้ำกระเจี๊ยบ  
Longan juice/Roselle juice
- น้ำตะไคร้/น้ำมะตูม  
Lemongrass juice/Bael juice
- น้ำเก๊กฮวย/น้ำชามะนาว  
Chrysanthemum juice/Lemon tea
- น้ำพืชมังคุด/น้ำพืชมะนาวรวม  
Blue Punch/Mixed Fruit Punch
- น้ำอัดลม  
soft drink

น้ำเปล่า/น้ำแข็ง แคมฟรีในแพคเกจ  
Free water/ice included in the package



Tasty

SEE FAH CATERING

www.seefah.com sale\_team@seefah.com  
@SEEFahCATERING 081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#ของล้ำ สีฟ้า เวลาใจ


ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



# All You Can Eat SET B (50 ท่าน)

*Fulfill ความอร่อย*  
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

 [www.seefah.com](http://www.seefah.com)

 [sale\\_team@seefah.com](mailto:sale_team@seefah.com)

 @SEEFAHCATERING

 081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ



สนุกเลย!

# Fulfill ความอร่อย

## ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

All You Can Eat *Set B* (50ท่าน)

พิเศษเพียง **35,000** บาท  
(จากราคาปกติ 36,225 บาท)

Special price 35,000 THB From 36,225 THB

### สิ่งที่รวมในแพคเกจ

- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ  
Buffet table/beverage bar with tablecloth
- อุปกรณ์ในการทาน จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม  
Dining utensils: plates spoons forks and drinking glasses
- น้ำแข็งบริการฟรีตลอดการจัดงาน  
Ice provided free of charge throughout the event
- ผู้ควบคุมงาน พนักงานบริการ กุ๊ก พนักงานเคลียร์อุปกรณ์  
Ice provided free of charge throughout the event
- ดอกไม้ และอุปกรณ์ตกแต่ง บนโต๊ะตั้งไลน์อาหาร  
Flowers and decorative items for the buffet table

### จัดเสิร์ฟแบบบุฟเฟต์ (สำหรับ 50 ท่าน)

- เมนูคาว 6 รายการ  
6 savory menus
- เมนูขนมหวาน 1 รายการ  
1 dessert menu item
- ข้าวเลือกได้ 1 รายการ  
Rice, choose 1 item  
-ข้าวกล้องหอมมะลิ (Jasmine brown rice)  
-ข้าวหอมมะลิ (Organic Jasmine Rice)  
-ข้าวไรซ์เบอร์รี่(Riceberry)
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล  
Seasonal mixed fruits
- น้ำสมุนไพร 1 รายการ หรือน้ำอัดลม  
1 herbal drink or soft drink
- น้ำดื่ม  
Still water

Tasty

### หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 595 บาท  
The number of additional guests from the package is 595 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่มเมนูหมูไก่ 70 บาท และเมนูทะเล 100 บาท /ท่าน  
Add food items, add pork and chicken menu for 70 baht and seafood menu for 100 baht / person.
- เพิ่มรายการน้ำสมุนไพรคิดเพิ่มชนิดละ 45 บาท/ท่าน  
Add herbal water items for an additional charge of 45 baht per type/person
- กรุณาสั่งจองและชำระมัดจำการจัดงาน 50 % ล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันทำการ  
Please order and pay a 50% deposit at least 5 business days in advance.
- ราคาแพคเกจนี้เป็นราคาจัดงานในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล (นอกเขตพื้นที่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมตามระยะทาง)  
This package price is the price for organizing events in Bangkok and surrounding areas (outside the area there is an additional cost based on distance)
- หากกรณีจัดงานชั้น 2 ขึ้นไป และไม่มีลิฟท์คิดService Charge 10 % จากแพคเกจ  
If the event is held on the 2nd floor or above and there is no elevator, a Service Charge of 10% will be calculated from the package.
- หากต้องการชุดโต๊ะสำหรับทานอาหาร เติมน้ำ พัดลม (มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากแพคเกจ)  
If you want a dining table set, tent, fan (there is an additional cost from the package)
- ระยะเวลาให้บริการมาตรฐาน 3 ชม. หากเกินเวลาคิดค่าล่วงเวลา 10 % ต่อชั่วโมงจากยอดค่าใช้จ่ายการจัดงาน  
Standard service time is 3 hours. If overtime is exceeded an overtime fee of 10% per hour will be charged from the total event expenses.
- ราคานี้รวม VAT แล้ว  
This price includes Vat.



SEE FAH CATERING

www.seefah.com sale\_team@seefah.com  
@SEEFahCATERING 081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#ของอร่อย สีฟ้า เวลาดี  
ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

# Fulfill ความอร่อย

## ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

### เมนูแนะนำ All You Can Eat Set B

#### Set 1

- ทอดมันปลาทราย Fried catfish cakes
- ยำคอหมูย่าง Grilled Pork Neck Spicy Salad
- น้ำพริกกุ้งสด-ผักสด Fresh Shrimp Chili Paste Fresh Vegetables
- คะน้าฮ่องกงผัดปลาเกลือ Stir-fried Hong Kong Kale with Salted Fish
- ผัดจืดผัดผักไฮท้อล่า Stir-fried Hainanese Mixed Vegetables
- แกงป่าลูกชิ้นปลาทราย Spicy Catfish Ball Curry
- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง Sticky Rice with Shrimp
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ Jasmine rice
- น้ำอัดลม Soft drink
- น้ำดื่ม Still water

#### Set 2

- วนมจีบนี้ Shrimp and pork dumplings
- สลัดไก่อบ+ไข่ต้ม Baked chicken salad with boiled eggs
- น้ำพริกไข่ปู-ผักสด Crab roe chili paste with fresh vegetables
- หมูผัดพริกไทยดำร็อคโคลี่ Stir-fried pork with black pepper and broccoli
- วัันเส้นผัดแบบไทย Thai style stir-fried glass noodles
- ต้มโคล้งปลาตุ๋นยำ รilled catfish in sour and spicy soup
- วนมเต๋ากุ้ง Taro dumplings
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ Jasmine rice
- น้ำอัดลม Soft drink
- น้ำดื่ม Still water

#### Set 3

- ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง Steamed Eggs with Assorted Ingredients
- ยำใหญ่ Traditional Thai salad with fresh vegetables and boiled egg
- หลนเต้าเจี้ยว-ผักสด Fermented Soybean Curry with Fresh Vegetables
- ไข่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ Stir-fried Chicken with Cashew Nuts
- กุ้งอบซอสเทียมบิวช-แฉงคะน้า Shrimp Baked in Plum Sauce with Chinese Broccoli
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย Green Curry with Catfish Balls
- สากุเม็ดบัว Sagó with Lotus Seeds
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ Jasmine rice
- น้ำอัดลม Soft drink
- น้ำดื่ม Still water

#### Set 4

- ไก่เทอริยากิทรงเครื่อง Teriyaki Chicken with Herbs
- ยำถั่วพลู Winged Bean Salad
- น้ำพริกอ่อง-แคปหมู-ผักสด Nam Phrik Ong-Pork Rinds-Fresh Vegetables
- หมูผัดเปรี้ยวหวาน Stir-fried pork with sweet and sour flavor
- ทะเลผัดฉ่า Stir-fried seafood with chilli paste
- แกงคั่วเนื้อกุ้งสับประรด Shrimp curry with pineapple
- แกงบวดฝือก Taro in Coconut Milk
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ Jasmine rice
- น้ำอัดลม Soft drink
- น้ำดื่ม Still water



# Fulfill ความอร่อย

## ตบใจത്യ่ทุกงาน บริการด้วยใจ

### เมนู Menus

#### เมนูทานเล่น

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Appetizer menus (select 1 menus)

- ทอดมันปลาทราย/ทอดมันกุ้ง  
Fried catfish cakes/Fried shrimp cakes
- แฉิ่ง/ปูจ๋า/ปลาทอดมัน  
Shrimp-rolled/crab meat rolls/  
turmeric fried fish
- ขนมจีบนี้สีฟ้า /ขนมจีบไก่  
Shrimp and pork dumplings/  
Chicken dumplings
- หมี่กรอบทรงเครื่อง/หมี่กะทิกุ้งสด  
Crispy noodles with toppings/  
Coconut milk noodles with fresh shrimp
- หมูตะไคร้/ไก่ตะไคร้  
Lemongrass Pork/Lemongrass Chicken
- ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง/ไข่มุกเขยทรงเครื่อง  
Steamed eggs with condiments  
/Steamed eggs with sweet and sour sauce
- ไก่เทรียกัทรงเครื่อง/ไก่จ้อทอด  
Teriyaki Chicken with Herbs/  
Fried Chicken Jo
- ไก่ทอดสมุนไพร/ไก่ทอดงา  
Herb Fried Chicken/Sesame Fried Chicken
- คั่วพริกเกลือ(หมู/ไก่)  
Roasted with chili and salt (pork/chicken)
- ปอเปี๊ยะทอด/ปีกไก่ทอดพริกเกลือ  
Fried spring rolls/Fried chicken wings  
with chili and salt



ขนมจีบนี้  
Shrimp and pork  
dumpling

หมี่ไข่ปูทะเล  
Creamy coconut crab dip  
with vegetable platter



แฉิ่ง  
Deep-fried shrimp  
wrapped in tofu skin



สลัดผักรวมมิตร  
Mixed vegetable  
salad



ลาบเป็ดย่างสีฟ้า  
SEEFAH Roasted  
Duck Salad

#### เมนูจานพัด

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Stir-fried menus (select 1 menus)

- พัดผักรวมมิตรเห็ดหอม  
(หมู/ไก่/หมูแดง/เต้าหู้)  
Stir-fried mixed vegetables with shiitake  
mushrooms (pork/chicken/char siu/tofu)
- พัดคะน้าฮ่องกง (ปลาเกลือเค็ม/หมูกรอบ)  
Stir-fried Hong Kong Kale (Salted Mackerel  
/Crispy Pork)
- ดอกกะหล่ำพัด (เบคอน/หมู/ไก่)  
Stir-fried black pepper broccoli  
(pork/chicken)
- พัดพริกไทยดำบร็อกโคลี่ (หมู/ไก่)  
Crispy noodles with toppings  
/Coconut milk noodles with fresh shrimp
- พัดเปรี้ยวหวาน (หมู/ไก่/เต้าหู้)  
Sweet and sour Stir-fried  
(pork/chicken/tofu)
- ถั่วลันเตาหวานพัด  
(หมู/ไก่/เต้าหู้/ลูกชิ้นกุ้ง)  
Stir-fried sweet peas  
(pork/chicken/tofu/shrimp balls)
- ปีกไก่หล้าแดงแฉะกะน้า  
Red Wine Chicken Wings with Kale
- ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู/ผัดพริกขิงหมูกรอบไข่เค็ม  
Stir-fried chicken with ginger and  
Black fungus/Stir-fried chili and ginger  
with crispy pork and salted egg
- ไก่อบเทียมบ๊วยแฉะกะน้า/  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์  
Roasted Chicken with Pickled Plums and  
Chinese Kale/Stir-fried Chicken  
with Cashew Nuts
- พัดผัดพริกไทยอ่อน (หมู/ไก่)  
Stir-fried spicy young peppers(pork/chicken)

#### เมนูยำ/ปลา/สลัด

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Yam/Pla/Salad menus (select 1 menus)

- ยำถั่วพูล/ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง  
Winged bean salad  
/Eggplant salad with herbs
- ยำไส้กรอก/ยำคอหมูย่าง  
Sausage Salad/Grilled Pork Neck Salad
- ยำวุ้นเส้นกุ้งสดหมูสับ/ยำใหญ่  
Spicy vermicelli salad with shrimp  
and pork / Traditional
- ลาบเป็ดย่างสีฟ้า/ลาบไก่/ลาบหมู  
SEEFAH Roasted Duck Salad  
/Chicken Salad/Pork Salad
- สลัดผักรวมมิตร/สลัดไก่อบ+ไข่  
Mixed vegetable salad  
/Baked chicken salad+egg
- น้ำสลัดสามารถเลือกได้ 2 รายการ  
Salad dressing can be chosen from 2 items.  
-น้ำสลัดแบบข้น (Thick salad dressing)  
-น้ำสลัดแบบใส (Clear salad dressing)  
-น้ำสลัดทาบิอ์ไอแลนด์(Thousand Island dressing)

#### เมนูเครื่องจิ้ม น้ำพริก/หลน

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Dipping sauce, chili paste/curry menus  
(select 1 menus)

- น้ำพริกอ่อน+แคบหมู/น้ำพริกหนุ่ม+ไข่มะตูม  
Thai Northern style pork and tomato  
relish with vegetable platter  
/Northern Thai Green Chillli Dip
  - น้ำพริกกุ้งสด/น้ำพริกไข่ปู  
Spicy Shrimp Dip/Spicy Crab Roe Dip
  - น้ำพริกกะปิ+ปลาทูกทอด  
Fried Mackerel with Shrimp-paste Sauce
  - น้ำพริกกลมเรือ+ไข่เค็ม+ปลาตุ๋น  
Chili spiced dip, crispy catfish with  
vegetable platter
  - หลนไข่ปูทะเล/หลนปูเค็ม  
Crab Roe Curry / Salted Crab Curry
  - หลนหม่น/หลนเต้าเจี้ยว/กะปิถั่ว  
Fermented Pork in Coconut Cream  
/ Soybean Paste in Coconut Cream  
/ Roasted Shrimp Paste Chili Dip
- \*\*แถมฟรี พักสด ในทุกเมนูน้ำพริก\*\***  
Free fresh vegetables with every chili paste menu

# Fulfill ความอร่อย

## ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

### เมนู Menus

#### เมนูพิเศษ (เลือกได้ 1 เมนู) Special menus (select 1 menus)

- ยำทะเลรวมมิตร/ปลากุ้ง/ปลาลำปลาหมึก**  
Mixed seafood salad/Shrimp salad /Squid salad
- หมูพะโล้-ไข่พะโล้/ขาหมู-หมั่นโถ**  
Braised Pork-Braised Eggs/Pork Leg-Steamd Buns
- เป็ดย่างและหมูแดง**  
Combo signature roasted duck and roasted pork
- ผัดปวยเซียน/ผัดจืดด้วยโห่ล้า**  
Stir-fried Chinese cabbage/ Stir-fried Hainanese cabbage
- เนื้อปลากะพงผัดพริกไทยดำ /เนื้อปลากะพงทอดราดซอสมะขาม**  
Stir-fried sea bass with black pepper /Fried sea bass with tamarind sauce
- เนื้อปลากะพงผัดเต้าซี่/เนื้อปลากะพงสามรส**  
Stir-fried sea bass with soybean paste /Three-flavored sea bass
- ผัดวุ้นเส้นแบบไทย/กุ้งอบซอสเทียมบิวช-แฉงกะน้า**  
Thai-style stir-fried glass noodles /shrimp baked in pickled plum sauce-Chinese kale

- ทะเลผัดฉ่า/ทะเลผัดพริกขี้หนู**  
Stir-fried seafood with chilli paste /Stir-fried seafood with curry powder
- ต้มยำทะเล/ต้มยำทะเล /ต้มแซ่บซีโครอ่อนθυ**  
Tom Kha Talay/Tom Yum Talay /Tom Saep Pork Ribs
- แกงพริกขี้หนูเนื้อบ่อง /ห่อหมกปลาช่อน**  
Tender beef shank green curry/ Steamed snakehead fish in banana leaves
- แกงเผ็ดเป็ดย่าง/แกงพะนงเนื้อ /แกงมัสมั่นเนื้อ**  
Roasted duck curry/Beef panang curry /Beef massaman curry
- แกงจืดรากบัวซี่โครหมูตุ๋นยาจีน**  
Lotus root soup with pork ribs stewed in Chinese herbs
- เปิดตุ๋นมะนาวดอง/แกงจืดปลาหมึกสอดไส้**  
Braised duck with pickled lemon / Stuffed squid soup



เป็ดย่าง และหมูแดง  
Combo signature roasted duck and roasted pork



แกงเผ็ดเป็ดย่าง  
Roasted duck in red curry

Tasty



แกงพริกขี้หนูเนื้อบ่อง  
Tender beef shank green curry

มัสมั่น(ไก่/หมู)  
Massaman Curry (Chicken/Pork)



#### เมนู ต้ม/แกง (เลือกได้ 1 เมนู) Boiled/Curry menus (select 1 menus)

- ต้มยำ (หมู/ไก่)/ต้มยำเห็ด (หมู/ไก่/ขาหมู)**  
Tom Kha (Pork/Chicken)/Tom Yum Mushroom (Pork/Chicken/Pork Leg)
- ต้มโคล้งปลาช่อนย่าง/แกงเทโพหมู**  
Grilled catfish tom klong / pork taepo curry
- แกงคั่วเนื้อกึ่งสับปะรด/แกงพริกขี้หนูหมูแดง**  
Shrimp and pineapple curry /Red pork and chili curry
- แกงส้มชะอมทอดกุ้งสด /แกงส้มผัดรวมปลาช่อนทอด**  
Fried Cha-om Curry with Fresh Shrimp /Fried Snakehead Fish with Mixed Vegetable Curry
- แกงเขียวหวาน (หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลาทราย)**  
Green curry (pork/chicken/fish balls)
- แกงป่า (หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลาทราย)**  
Herbal Chicken Curry (pork/chicken/fish balls)

- แกงไตปลา/แกงมัสมั่น (ไก่/หมู)**  
Fermented Fish Entrails Soup /Massaman Curry (Chicken/Pork)
- แกงพะนง (หมู/ไก่)**  
Panang curry (pork/chicken)
- แกงจืดลูกชิ้นหมู (สำหรับ/ผักสลัด)**  
Minced Pork balls soup (seaweed/watercress)
- แกงจืดเทียมฉ่ายกระเพาะหมู /แกงจืดตำลึงหมูสับ**  
Clear Soup with Pickled Mustard Greens and Pork Stomach / Clear Soup with Morning Glory and Minced Pork
- แกงจืดลูกชิ้นกึ่งผักกาดขาว /แกงจืดเหี่ยวไฟไก่ตุ๋น**  
Clear soup with shrimp balls and Chinese cabbage / Clear soup with stewed chicken and bamboo shoots
- แกงเลียงกุ้งสด/แกงเลียงไก่ฉีก**  
Fresh shrimp curry / Shredded chicken curry



แกงจืดลูกชิ้นหมู (สำหรับ/ผักสลัด)  
Minced Pork balls soup (seaweed/watercress)

ต้มยำ(ไก่/หมู)  
Tom Kha (Pork/Chicken)



SEE FAH CATERING

www.seefah.com sale\_team@seefah.com  
@SEEFahCATERING 081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#ของล้ำ สีฟ้า เวลาใจ  
ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

# Fulfill ความอร่อย

## ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

### เมนู Menus

#### เมนูขนมหวาน

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Desserts menus (select 1 menus)

- บัวลอยเผือก/สากุ๋กั่วดำ/ปลาทิมโตะเต่า  
Taro dumplings / black bean sago/  
Vermicelli in Coconut Milk
- ครองแครงกะทิ/ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก/  
สากุ๋กั่วดำ  
Coconut milk krathong/Black sticky rice  
with taro/Lotus seed sago
- กล้วยบัวชชี/แกมบวดฟักทอง  
/แกมบวดเผือก  
Bananas in sweet coconut milk/  
Pumpkins in sweet coconut milk  
/Taro in sweet coconut milk
- กัทิมกรอบ/เจาทิวชี่น้ำเชื่อม/  
ลอดช่องน้ำกะทิ  
Crispy Water Chestnut in Coconut Milk  
/Grass Jelly in Syrup/Thai Pandan in  
Coconut Milk
- ลอดช่องสิงคโปร์/ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง/  
ข้าวเหนียวสังขยา  
Singaporean Lod Chong/Shrimp Sticky Rice/  
Sticky Rice with Custard

- ขนมไทยรวมรส/ขนมชั้น/ขนมใส่ไส้  
Mixed Thai Desserts/Khanom Chan/  
Khanom Sai Sai
- ขนมตาล/ขนมกล้วย/ขนมมันลิมปะหลิม  
Palm sugar cake/Banana cake/Cassava cake
- ขนมต้ม/ขนมตะโก้เผือก/  
ไอติมกะละส/เค้กรวมรส  
Thai coconut balls/Taro dumplings/  
Mixed flavor ice cream/Assorted cake

\*ไอศกรีมทุเรียนคิดเพิ่มจากแพคเกจ 80 บาท/ท่าน  
Durian ice cream is an additional 80 baht per person  
from the package.

\*ข้าวเหนียวทุเรียน คิดเพิ่มจากแพคเกจ 100 บาท/ท่าน  
Durian sticky rice is an additional 100 baht per person  
from the package.

\*ข้าวเหนียวมะม่วงคิดเพิ่มจากแพคเกจ 120บาท/ท่าน  
Mango sticky rice is an additional 120 baht per person  
from the package.

- ผลไม้รวมตามฤดูกาล แคมฟรีในแพคเกจ  
Free seasonal fruit included in the package.

#### เมนูเครื่องดื่ม

(เลือกได้ 1 เมนู)  
Drinks menus (select 1 menus)

- น้ำลำไย/น้ำกระเจี๊ยบ  
Longan juice/Roselle juice
- น้ำตะไคร้/น้ำมะตูม  
Lemongrass juice/Bael juice
- น้ำเก๊กฮวย/น้ำชามะนาว  
Chrysanthemum juice/Lemon tea
- น้ำพืชมังคุด/น้ำพืชมะนาว  
Blue Punch/Mixed Fruit Punch
- น้ำอัดลม  
soft drink

น้ำเปล่า/น้ำแข็ง แคมฟรีในแพคเกจ  
Free water/ice included in the package

ลอดช่องน้ำกะทิ  
Thai Pandan in  
Coconut Milk

ข้าวเหนียวดำ  
เปียกเผือก  
Black sticky rice  
with taro



บัวลอยเผือก  
Taro dumplings



กล้วยบัวชชี  
Bananas in sweet  
coconut milk



น้ำมะตูม  
Bael Fruit  
Juice



น้ำตะไคร้  
Lemongrass  
Juice



น้ำกระเจี๊ยบ  
Roselle  
Juice



ข้าวเหนียวมะม่วง  
Mango with  
sweet sticky rice



Tasty

SEE FAH CATERING

www.seefah.com sale\_team@seefah.com  
@SEEFahCATERING 081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#ของล้ำ สีฟ้า เวลาใจ

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น