



Buddhist Ceremony

ชุดปิ่นโตมงคล

Fulfill ความอร่ออง
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ



สกนลย!

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดปิ่นโตมงคลพระ 9 ชุด

พิเศษเพียง **4,950 บาท**
(จากราคาปกติ 5,450 บาท)

Special price 4,950 THB From 5,450 THB

สิ่งที่รวมในแพคเกจ

- ชุดภาชนะ และภัตตาหารแบบกล่องพลาสติก จำนวน 9 ชุด
Set of 9 plastic containers and food containers
- น้ำดื่ม/น้ำสมุนไพร จำนวน 9 ชุด
Still water/herbal drink 9 sets
- ชุดอุปกรณ์ในการทาน
Eating equipment set
- ถุงกระดาษ/โบว์ผูกกล่อง
Paper bag / Tie a bow on the box

สำหรับเลี้ยงพระ 9 ชุด

- เมนูคว 3 รายการ
3 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 550 บาท
The number of additional guests from the package is 550 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่มเมนูไก่ 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 20 บาท/ท่าน
Add herbal water items for an additional charge of 20 baht per type/person
- กรุณาสั่งจองและชำระมัดจำการจัดงาน 50 % ล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน ทำการ
Please order and pay a 50% deposit at least 5 business days in advance.
- ราคาแพคเกจนี้เป็นบริการจัดส่งเท่านั้น
This package price is for delivery service only.
- มีค่าจัดส่ง 500 บาท ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล (นอกเขต คิดเพิ่มตามระยะทาง)
There is a delivery charge of 500 baht in Bangkok and surrounding areas (outside the area, additional charges apply depending on distance).
- 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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ
ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดปิ่นโตมงคลพระ 9 รูป

Set 1

- ทอดมันปลาทราย
Fried catfish cakes
- กะนํ้าฮ่องกงผัดปลาเกลือเค็ม
Stir-fried Hong Kong kale with salted mackerel
- ต้มจืดไก่
spicy chicken curry in coconut milk
- ผลไม้รวม
mixed fruit
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำสมุนไพรแบบกล่อง
Boxed herbal juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 2

- ปลาทอดมัน
Fried fish with turmeric
- น้ำพริกขี้หนือ ไข่เค็ม ปลาตุ๋น ผักสด
Chili spiced dip, crispy catfish with vegetable platter
- แยกจืดเกียมด้วย กระเพาะหมู
Clear Soup with Pickled Mustard Greens and Pork Stomach
- ปลากริมไข่เต่า
Sweet rice noodles with coconut cream
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำสมุนไพรแบบกล่อง
Boxed herbal juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 3

- หมี่กะทิกุ้งสด
Rice vermicelli with coconut milk and fresh shrimp
- เนื้อปลาผัดเต้าซี่
Stir-fried fish with soybean paste
- แยกพริกขี้หนุหมูแดง
Roasted Pork and chili curry
- ฟักทองแกงบวด
Pumpkin in coconut milk
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำสมุนไพรแบบกล่อง
Boxed herbal juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 4

- ไข่ลวกเขย
Fried Boiled Egg with Tamarind Sauce
- น้ำพริกไข่ปู ผักสด
Crab egg chili paste with fresh vegetables
- แยกจืดเขี้ยวไฟไต้ตุ๋น
Clear soup with bamboo shoots and stewed chicken
- บัวลอยเผือก
Taro Balls in Sweet Coconut Milk
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำสมุนไพรแบบกล่อง
Boxed herbal juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 5

- ปูจ๋า
Steamed Crab Cake
- ดอกกะหล่ำผัดเบคอน
Stir-fried cauliflower with bacon
- แยกส้มชะอมทอดกุ้งสด
Sour Curry with Vegetable Omelet
- กรองแครงกะทิ
Thai gnocchi in coconut milk
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำสมุนไพรแบบกล่อง
Boxed herbal juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 6

- ทอดมันกุ้ง
Shrimp cakes
- ผัดผักรวมมิตรหมูแดง
Stir-fried mixed vegetables with Roasted pork
- แยกคั่วกุ้งสับปะรด
Pineapple Curry with Shrimp
- ลอดช่องน้ำกะทิ
Pandan Noodles in Sweet Coconut Milk
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำสมุนไพรแบบกล่อง
Boxed herbal juice
- น้ำดื่ม
Still water



Buddhist Ceremony

ชุดมงคล

Fulfill ความอร่่อง
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ



สกนใจ!

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดมงคลพระ 9 รูป

พิเศษเพียง **13,000** บาท
(จากราคาปกติ 13,895 บาท)

Special price 13,000 THB From 13,859 THB

สิ่งที่รวมในแพคเกจ

- ชุดภาชนะและภัตตาคารจัดแบบวง 2 วง หรือแบบโตก (สำหรับพระภิกษุ 9 รูป)
Set of containers and food arranged in 2 circles or a tray (for 9 monks)
- ชุดที่น้ำพระ จำนวน 9 ชุด
Set of 9 mugs for monks
- ชุดพระพุทธรูป พระกัมมิจ จำนวน 2 ชุด (หากต้องการเพิ่มชุดละ 200 บาท/ชุด)
Two sets of Buddha and Phra Phum statues (if you want to add more, it will cost 200 baht/set)

สำหรับเลี้ยงพระ 9 รูป

- เมนูข้าว 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
- ชาจีนร้อน
Hot Chinese Tea
- น้ำดื่ม
Still water

Tasty



หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 1,400 บาท
The number of additional guests from the package is 1,400 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 และไม่มีลิฟท์คิด Service 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 เต็นท์ พัดลม (มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากแพคเกจ)
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.

SEE FAH CATERING

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

#ของล้ำ สีฟ้า เวลาดี

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Fulfill ความอร่อย

ตบใจത്യ่ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนูแนะนำ ชุดมงคลพระ 9 รูป

Set 1

- ทอดมันปลากราย
Fried catfish cakes
- ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง
Eggplant Salad with Herbs
- น้ำพริกกุ้งสด พักสด
Fresh shrimp chili paste fresh vegetables
- ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อนหมู
Stir-fried pork with peppers
- เปิดย่างหมูแดง
Roasted duck-Roasted pork
- แกงส้มผักรวม เนื้อปลาช่อนทอด
Mixed vegetable curry with fried snakehead fish
- กุ้งกิมกรอบ
Crispy Water Chestnut in Coconut Milk
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำเก๊กฮวย/ชาจีนร้อน/น้ำดื่ม
Chrysanthemum tea/hot Chinese tea/Still Water

Set 2

- วนมจับนี่ง
Shrimp and pork dumplings
- ลาบเป็ดย่างสีฟ้า
Thai Spicy Roasted Duck Salad With Fresh Vegetable
- น้ำพริกแกงเรือ ไข่เค็ม ปลาตุ๋น พักสด
Chili spiced dip, crispy catfish with vegetable platter
- ดอกกะหล่ำผัดเบคอน
Stir-fried cauliflower with bacon
- ผัดไทยวันเส้น
Vermicelli pad thai
- แกงป่าไก่
Herbal Chicken Curry
- ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
Black sticky rice with sweet coconut cream
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำมะตูม/ชาจีนร้อน/น้ำดื่ม
Bael juice/hot Chinese tea /Still Water

Set 3

- ปลาทอดมัน
Fried fish with turmeric
- ยำถั่วพุด
Winged bean salad
- หลนปูไข่ทะเล พักสด
Creamy coconut crab dip with vegetable platter
- ไก่อบเคี่ยมบิวยแถมกะป้า
Roasted Chicken with Pickled Plums and Chinese Kale
- หมูพะโล้ ไข่พะโล้
Braised Pork Braised Eggs
- แกงส้มซอมนกั๋งสด
Sour Curry with Vegetable Omelet
- วนมกล้วย
Steamed Banana Cake
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำกระเจี๊ยบ/ชาจีนร้อน/น้ำดื่ม
Roselle juice/Hot Chinese tea /Still Water

Set 4

- ไก่ตะไคร้
Stir Fried Chicken with Lemongrass
- ยำคอหมูย่าง
Grilled pork neck salad
- น้ำพริกกะปิ ปลาทุกทอด พักสด
Fried Mackerel with Shrimp paste Sauce
- ถั่วลันเตาผัดลูกชิ้นกุ้ง
Stir-fried green peas with shrimp balls
- แกงจืดรากบัวซี่โครหมู ตุ่นชาจีน
Lotus root soup with pork ribs stewed in Chinese herbs
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
Green Curry with Fish Balls
- บัวลอยเผือก
Taro balls in sweet coconut cream
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- ข้าวหอมมะลิ
Jasmine rice
- น้ำตะไคร้/ชาจีนร้อน/น้ำดื่ม
Lemongrass juice/Hot Chinese tea/Still Water



Fulfill ความอร่อย

ตบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู *Menus*

เมนูทานเล่น

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

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

เมนูยำ/ปล่า/สลัด

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

- ยำถั่วพูลู/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)
-น้ำสลัดเทาซันด์ไอแลนด์(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 Chilli Dip
- น้ำพริกกุ้งสด/น้ำพริกไข่ปู
Spicy Shrimp Dip/Spicy Crab Roe Dip
- น้ำพริกกะปิ+ปลาทอด
Fried Mackerel with Shrimp-paste Sauce
- น้ำพริกลมเรือ+ไข่ต้ม+ปลาตุ๋น
Chili spiced dip, crispy catfish with vegetable platter
- หลนไข่ปูทะเล/หลนปูเค็ม
Crab Roe Curry / Salted Crab Curry
- หลนหนม/หลนเต้าเจี้ยว/กะปิคั่ว
Fermented Pork in Coconut Cream / Soybean Paste in Coconut Cream / Roasted Shrimp Paste Chili Dip

****แถมฟรี พักสด ในทุกเมนูน้ำพริก****

เมนูจานผัด

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

- ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอม (หมู/ไก่/หมูแดง/เต้าหู้)
Stir-fried mixed vegetables with shiitake mushrooms (pork/chicken/char siu/tofu)
- ผัดคะน้าฮ่องกง (ปลาเกลือเค็ม/หมูกรอบ)
Stir-fried Hong Kong Kale (Salted Mackerel /Crispy Pork)
- ดอกกะหล่ำผัด (เบคอน/หมู/ไก่)
Stir-fried black pepper broccoli (pork/chicken)
- ผัดพริกไทยดำบร็อกโคลี่ (หมู/ไก่)
Crispy noodles with toppings /Coconut milk noodles with fresh shrimp
- ผัดเปรี้ยวหวาน (หมู/ไก่/เต้าหู้)
Sweet and sour Stir-fried (pork/chicken/tofu)
- ถั่วงอกเต้าหู้ผัด (หมู/ไก่/เต้าหู้/ลูกชิ้นกุ้ง)
Stir-fried sweet peas (pork/chicken/tofu/shrimp balls)
- ปีกไก่เหล้าแดงแขนงคะน้า
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
- ไก่อบเทียมบ๊วยแขนงคะน้า
Roasted Chicken with Pickled Plums and Chinese Kale
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Stir-fried Chicken with Cashew Nuts

เมนูพิเศษ

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

- ยำทะเลรวมมิตร/ปล่ากุ้ง/ปล่าปลาหมึก
Mixed seafood salad/Shrimp salad /Squid salad
- หมูพะลั-ไข่พะโล้/ขาหมู-หมั่นโถ
Braised Pork-Braised Eggs/Pork Leg-Steamed Buns
- เป็ดย่าง-หมูแดง/ผัดป๊ายเซียน
/ผัดจิมฉ่ายไหหลำ
Roasted duck-red pork/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
- ผัดไทยวุ้นเส้น/กุ้งอบซอสเทียมบ๊วย-แขนงคะน้า
Thai-style stir-fried glass noodles /shrimp baked in pickled plum sauce-Chinese kale
- ทะเลผัดฉ่า/ทะเลผัดพริกขี้
Stir-fried seafood with chili paste /Stir-fried seafood with curry powder
- ต้มยำทะเล/ต้มยำทะเล
/ต้มแซ่บซี่โครงอ่อนหมู
Tom Kha Talay/Tom Yum Talay /Tom Saep Pork Ribs
- แกงพริกขี้หนูสวนเนื้ออ่อน
/ห่อหมกปลาช่อน
Beef shank chili curry/snakehead fish steamed in banana leaves
- แกงผัดเปิดย่าง/แกงแพนงเนื้อ
/แกงมัสมั่นเนื้อ
Roasted duck curry/Beef panang curry /Beef massaman curry
- แกงจืดรากบัวซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
Lotus root soup with pork ribs stewed in Chinese herbs
- เปิดตุ๋นมะนาวดอง/แกงจืดปลาหมึกสอดไส้
Braised duck with pickled lemon / Stuffed squid soup



หลนไข่ปูทะเล
Crab Roe Curry



ยำถั่วพูลู
Winged bean salad

Fulfill ความอร่อย

ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู *Menus*

เมนู ต้ม/แกง

(เลือกได้ 1 เมนู)

Boiled/Curry menus (select 1 menus)

- ต้มท่า (หมู/ไก่)/ต้มยำเห็ด (หมู/ไก่/วุ้นหมู)
Tom Kha (Pork/Chicken)/Tom Yum Mushroom (Pork/Chicken/Pork Leg)
- ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง/แกงเทโพหมู
Grilled catfish tom klong / pork taepho curry
- แกงคั่วเนื้อกุ้งสับประสด/แกงพริกขี้หนูหมูแดง
Shrimp and pineapple curry /Red pork and chili curry
- แกงส้มชะอมทอดกุ้งสด /แกงส้มพริกรวมปลาช่อนทอด
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)
- แกงโตนปลา/แกงมัสมัน (ไก่/หมู)
Fermented Fish Entrails Soup /Massaman Curry (Chicken/Pork)
- แกงแพนง (หมู/ไก่)
Panang curry (pork/chicken)
- แกงจืดลูกชิ้นหมู (สำหรับ/ผักโขม)
Pork meatball soup (seaweed/watercress)
- แกงจืดเกี๊ยมจ่ายกระเพาะหมู /แกงจืดตำลึงหมูสับ
Clear Soup with Pickled Mustard Greens and Pork Stomach / Clear Soup with Morning Glory and Minced Pork
- แกงจืดลูกชิ้นกุ้งผักกาดขาว /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

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
 - น้ำพืชมัลลิกา/น้ำพืชมัลลิการวม
Blue Punch/Mixed Fruit Punch
 - น้ำอัดลม
soft drink
- ** น้ำเปล่า / น้ำแข็ง แคมฟรีในแพคเกจ****

เมนูขนมหวาน

(เลือกได้ 1 เมนู)

Desserts menus (select 1 menus)

- บัวลอยเผือก/สากุ๊กดำ
Taro dumplings / black bean sago
 - ปลากระเทียมเต้า/ครองแครงกะทิ
Vermicelli in Coconut Milk /Thai gnocchi in coconut milk
 - กล้วยบวชชี/แกงบวดฟักทอง /แกงบวดเผือก
Bananas in sweet coconut milk/ Pumpkins in sweet coconut milk /Taro in sweet coconut milk
 - ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก/สากุ๊กเมล็ดบัว
Black sticky rice with taro/Lotus seed sago
 - กุ้งกิมกรอบ/เจาก๊วยน้ำเชื่อม
Crispy Water Chestnut in Coconut Milk /Grass Jelly in Syrup
 - ลอดช่องน้ำกะทิ/ลอดช่องสิงคโปร์
Thai Pandan in Coconut Milk /Cendol with Palm Sugar Syrup
 - ข้าวเหนียวมะม่วง/ข้าวเหนียวสิงขยา
Mango Sticky Rice/Sticky Rice with Thai Custard
 - ฝอยทอง/ทองหยิบ/เม็ดงุ่น
Golden Egg Threads/Golden Egg Yolk Cups /Golden Egg Yolk Drops
 - ทองหยอด/ขนมชั้น/ขนมใส่ไส้
Golden Egg Yolk Drops/Layered Thai Dessert/Steamed Coconut Milk with Palm Sugar Filling
 - ขนมตาล/ขนมกล้วย/ขนมมันสัมปะหลัง
Palm sugar cake/Banana cake/Cassava cake
 - ขนมต้ม/เปียกปูนกะทิสด/ตะโก้เผือก
Steamed dumplings/Fresh coconut milk pudding/Taro dumplings
 - ไอศกรีมรส/เค้กกรมรส
Mixed flavor ice cream/Mixed flavor cake
- ** ผลไม้รวมตามฤดูกาล แคมฟรีในแพคเกจ****



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

แกงเลียง
กุ้งสด
Fresh shrimp
curry



Buddhist Ceremony

ชุดพิธีมงคล 1 (30 ท่าน)

Fulfill ความอร่่อง
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

 www.seefah.com  sale_team@seefah.com
 @SEEFAHCATERING  081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ



สกนลจ!

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดศิริมงคล 1 (30 ท่าน)

พิเศษเพียง **25,500** บาท
(จากราคาปกติ 27,095 บาท)

Special price 25,500 THB From 27,095 THB

สิ่งที่มีรวมในแพคเกจ

- ชุดภาชนะและภัตตาหารจัดแบบวง 2 วง สำหรับพระภิกษุ 9 รูป (หากต้องการจัดแบบโตกคิดเพิ่มชุดละ 300 บาท/ชุด)
Two round sets of utensils and food arranged for 9 monks (if arranged in a traditional Northern Thai 'toke' style, an additional 300 baht per set will be charged.)
- ชุดพระพุทธรูปจำนวน 2 ชุด (หากต้องการเพิ่มคิดชุดละ 200 บาท/ชุด)
Buddha and Household Shrine Set - 2 sets (If you want to add more, it will cost 200 baht/set)
- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ
Food line/water bar table with table cover
- อุปกรณ์ในการทาน งาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม
Eating utensils: plates, spoons, forks, drinking glasses
- น้ำแข็งบริการฟรีตลอดการจัดงาน
Free ice service throughout the event
- ผู้ควบคุมงาน พนักงานบริการ กู้พนักงานเคลียร์อุปกรณ์
Supervisor, service staff, cook, equipment clearing staff
- ดอกไม้ และอุปกรณ์ตกแต่ง บนโต๊ะตั้งไลน์อาหาร
Flowers and decorations on the food line table

สำหรับแขก 30 ท่าน รวมพระจัดแบบวง 9 รูป

- เมนูซิกเนเจอร์ 1 รายการ
1 signature menu item
- เมนูข้าว 6 รายการ
6 savory dishes
- ข้าวเลือกได้ 1 รายการ
Rice, choose 1 item
-ข้าวกล้องหอมมะลิ (Jasmine brown rice)
-ข้าวหอมมะลิ (Organic Jasmine Rice)
-ข้าวไรซ์เบอร์รี่(Riceberry)
- เมี่ยงนมหวาน 1 รายการ
1 dessert menu item
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำสมุนไพร 1 รายการ หรือน้ำอัดลม
1 herbal drink or soft drink
- ชาจีนร้อน
Hot Chinese Tea
- น้ำดื่ม
Still water

หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 800 บาท
The number of additional guests from the package is 800 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
- ชุดขันโตกคิดค่าเช่าเพิ่มชุดละ 300 บาท/ชุด
Rental of a traditional 'khan toke' set will be charged at 300 Baht per set.
- กรุณาสั่งจองและชำระมัดจำการจัดงาน 50 % ล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน ทว่าการ
Please order and pay a 50% deposit at least 5 business days in advance.
- ราคาแพคเกจนี้เป็นราคาจัดงานในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล(นอกเขตพื้นที่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมตามระยะทาง)
Package prices apply to events within Bangkok and its metropolitan areas (extra charges apply for locations outside this area based on distance).
- หากกรณีจัดงานขึ้น 2 ชั้นไป และไม่มีลิฟท์คิดService Charge 10 % จากแพคเกจ
For events held on the 2nd floor or above without an elevator, a 10% service charge based on the package price will apply.
- หากต้องการชุดโต๊ะสำหรับทานอาหาร เติมนั่ง พัดลม (มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากแพคเกจ)
Tables for dining, tents, and fans are available at an additional charge outside of the package price.
- ระยะเวลาให้บริการมาตรฐาน 3 ชม. หากเกินเวลาคิดค่าล่วงเวลา 10 % ต่อชั่วโมงจากยอดค่าใช้จ่ายการจัดงาน
Standard service time is 3 hours. Overtime will be charged at 10% per hour of the total event cost.
- ราคานี้รวม VAT แล้ว
This price includes Vat.

Tasty



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

เมนูแนะนำชุดศิริมงคล 1 (30 ท่าน)

Set 1

- **ข้าวอบไก่สีฟ้า**
SEE FAH signature baked chicken rice
- **ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง**
Eggs with tamarind sauce
- **ลาบเป็ดย่างสีฟ้า**
SEEFah Roasted Duck Salad
- **หลนแหม่ม-ผักสด**
Fermented Pork in Coconut Milk Dip and vegetables
- **ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์**
Stir-fried Chicken with Cashew Nuts
- **ต้มยำทะเล**
Seafood Tom Yum
- **แกงจืดเกียมฉ่ายกระเพาะหมู**
Clear Soup with Pickled Mustard Greens and Pork Stomach
- **ปลากริมไข่เต่า**
Sweet rice noodles with coconut cream
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **ข้าวหอมมะลิ**
Jasmine rice
- **น้ำอัดลม**
Soft drinks
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 2

- **เต้าหู้ทอด-เผือกทอด**
Fried Tofu - Fried Taro
- **เนื้อปลากะพงทอดขมิ้น**
Fried turmeric sea bass
- **ยำถั้วพู**
Winged Bean Salad
- **น้ำพริกขี้หนุ-ไข่เค็ม-ปลาตุ๋น-ผักสด**
Chili spiced dip, crispy catfish with vegetable platter
- **คะน้าฮ่องกงผัดปลาเค็ม**
Stir-fried Hong Kong kale with salted fish
- **เปิดตุ๋นมะนาวดอง**
Braised duck with pickled lime
- **แกงไตปลา**
Fermented Fish Entrails Soup
- **ทับทิมกรอบ**
Crispy Water Chestnut in Coconut Milk
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **ข้าวหอมมะลิ**
Jasmine rice
- **น้ำอัดลม**
Soft drinks
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 3

- **ขนมจีบเนื้อ**
Shrimp and pork dumpling
- **แฉี่ก๊วย**
shrimp-rolled
- **ยำวุ้นเส้นกุ้งสดหมูสับ**
Glass noodle salad with fresh shrimp and minced pork
- **น้ำพริกไข่ปู-ผักสด**
Crab egg chilli paste - fresh vegetables
- **ไก่ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน**
Stir-fried chicken with spicy green peppers
- **เนื้อปลากะพงทอดสามรส**
Fried sea bass with three flavors
- **แกงเทโพหมู**
Pork curry with tamarind
- **ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก**
Black sticky rice with taro
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **ข้าวหอมมะลิ**
Jasmine rice
- **น้ำอัดลม**
Soft drinks
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 4

- **หมูสะเต๊ะ**
Pork satay
- **ไก่ตะเภา**
Lemongrass Chicken
- **ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง**
Eggplant Salad with Herbs
- **น้ำพริกขี้หนุ-ปลาทุทอด-ผักสด**
Shrimp Paste Chilli Paste, Fried Mackerel, and Fresh Vegetables
- **ถั้วลีนเต้าหู้ผัดลูกชิ้นกุ้ง**
Sweet Peas Stir-Fried with Shrimp Balls
- **เนื้อปลากะพงผัดเต้าซี่**
Stir-Fried Sea Bass with Soybean Sauce
- **ต้มยำไก่**
Tom Kha Gai
- **ครองแครงกะทิ**
Vermicelli in Coconut Milk
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **ข้าวหอมมะลิ**
Jasmine rice
- **น้ำอัดลม**
Soft drinks
- **น้ำดื่ม**
Still water



Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดซีริมงคล 1 (30 ท่าน)

เมนูซิกเนเจอร์

(เลือกได้ 1 เมนู)

Signature menus (select 1 menus)

- **นมจืดนึ่ง**
Shrimp and pork dumpling
- **เต้าหู้ทอด-เผือกทอด**
Fried tofu - fried taro
- **หมูสะเต๊ะ**
Pork satay
- **โปะเป็ยะสด**
Fresh spring rolls
- **ข้าวอบเต้าหู้หมูแดง**
Rice baked with tofu and roasted pork
- **ข้าวอบไก่สีฟ้า**
Baked SEEFAH Chicken Rice
- **ข้าวหน้าไก่ราชมงคิโงดาว**
Signature braised chicken in brown sauce topped with fried egg over rice
- **เกี้ยวกุ้งน้ำ**
Shrimp Wonton Soup

เมนูยำ/ปลา/สลัด

(เลือกได้ 1 เมนู)

Yum/Pla/Salad menus (select 1 menus)

- **ยำถั่วงอก/ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง**
Winged Bean Salad/
Eggplant Salad with Herbs
 - **ยำไส้กรอก/ยำคอหมูย่าง**
Sausage Salad /Grilled Pork Neck Salad
 - **ยำวุ้นเส้นกุ้งสดหมูสับ/ยำใหญ่**
Glass Noodle Salad with Shrimp
and Minced Pork/Large Salad
 - **ลาบเป็ดย่างสีฟ้า/ลาบไก่/ลาบหมู**
SEEFAH Roasted Duck Salad/
Chicken Salad/Pork Salad
 - **สลัดผักรวมมิตร/สลัดไก่อบ+ไข่**
Mixed Vegetable Salad/
Roasted Chicken and Egg Salad
- น้ำสลัดสามารถเลือกได้ 2 รายการ
- น้ำสลัดแบบข้น (Thick Salad)
 - น้ำสลัดแบบใส (Clear Salad)
 - น้ำสลัดแบบทาชิมิไอแลนด์ (Thousand Island Dressing)

เมนูทานเล่น

(เลือกได้ 1 เมนู)

Appetizer menus (select 1 menus)

- **ทอดมันปลาทราย/ทอดมันกุ้ง**
Fried catfish cakes/Fried shrimp cakes
- **แฉิ่ง/ปูจ๋า/ปลาทอดขมิ้น**
Shrimp-rolled/Crab cakes/
Turmeric fried fish
- **โปะเป็ยะทอด/ปีกไก่ทอดพริกเกลือ**
Fried spring rolls/Fried chicken
wings with chili and salt
- **หมี่กรอบทรงเครื่อง/หมี่กะทิกุ้งสด**
Crispy noodles with toppings/
Coconut noodles with fresh shrimp
- **หมูตะไคร้/ไก่ตะไคร้/ไก่จ็อกทอด**
Lemongrass pork/Lemongrass chicken/
Fried chicken rolls
- **ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง/ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง**
Steamed eggs with toppings/
Fried eggs with sweet and sour sauce
- **ไก่ทอดสมุนไพร/ไก่ทอดงา**
Fried chicken with herbs/
Fried chicken with sesame seeds
- **กั้วพริกเกลือ(หมู/ไก่)**
Stir-fried chili and salt (pork/chicken)



ข้าวหน้าไก่
ราชมงคิโงดาว
Signature braised chicken
in brown sauce topped
with fried egg over rice



โปะเป็ยะสด
Fresh spring
rolls



นมจืดนึ่ง
Shrimp and pork
dumpling

เมนูจานผัด

(เลือกได้ 1 เมนู)

Stir-fried menus (select 1 menus)

- **ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอม (หมู/ไก่/หมูแดง/เต้าหู้)**
Stir-fried mixed vegetables with
shiitake mushrooms
(pork/chicken/char siu/tofu)
- **ผัดคะน้าฮ่องกง(ปลากระเทียม/หมูกรอบ)**
Stir-fried Hong Kong Kale
(Salted Mackerel/Crispy Pork)
- **ดอกกะหล่ำผัด(เบคอน/หมู/ไก่)**
Stir-fried cauliflower
(bacon/pork/chicken)
- **ผัดพริกไทยดำหรือโกสี้(หมู/ไก่)**
Stir-fried black pepper broccoli
(pork/chicken)
- **ผัดเปรี้ยวหวาน(หมู/ไก่/เต้าหู้)**
Sweet and sour Stir-fried
(pork/chicken/tofu)
- **ถั่วงอกเต้าหู้ผัด**
(หมู/ไก่/เต้าหู้/ลูกชิ้นกึ่ง)
- **ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน(หมู/ไก่)**
Stir-fried spicy young peppers
(pork/chicken)
- **ปีกไก่เหล้าแดงเนมคะน้า**
Red Wine Chicken Wings with Kale
- **ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู/ผัดพริกขิงหมูกรอบไข่เค็ม**
Stir-fried chicken with ginger and
wood ear mushrooms/Stir-fried chili and
ginger with crispy pork and salted egg
- **ไก่อบเทียมบิวขเนมคะน้า/ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์**
Roasted Chicken with Pickled Plums and
Chinese Kale/Stir-fried Chicken with
Cashew Nuts

เมนูเครื่องจิ้ม/น้ำพริก/หลน

(เลือกได้ 1 เมนู)

Dipping sauce/chili paste/curry menus (select 1 menus)

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

แถมฟรี ผักสด ในทุกเมนูน้ำพริก

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดศิริมงคล 1 (30 ท่าน)

เมนูจานพิเศษ

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

- ยำทะเลรวมมิตร/พลากุ้ง/
พลาปลาหมึก
Mixed seafood salad/
Shrimp salad/Squid salad
- หมูพะโล้+ไข่พะโล้/วาทหมู+หมั่นโถ
Braised pork and eggs/
Pork leg and steamed buns
- เปิดย่างและหมูแดง/ผัดป๊ายเซียน/
ผัดจับจ่ายไทยล้า
Combo signature roasted duck and roasted
pork/Stir-fried Chinese cabbage/
Stir-fried Hainanese mixed vegetables
- 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
- วั่นเส้นผัดแบบไทย/
กุ้งอบซอสเสกียมบ๊วยแถมคะน้า
Stir-fried glass noodles with Thai style/
Baked shrimp with pickled plum sauce
Chinese kale
- ทะเลผัดฉ่า/ทะเลผัดผงกะหรี่
Stir-fried seafood with chilli paste/
Stir-fried seafood with curry powder
- ต้มยำทะเล/ต้มยำทะเล/
ต้มแซ่บซี่โครงอ่อนหมู
Tom Kha seafood/Tom Yum seafood
/Tom Saep pork spare rib soup
- แกงพริกขี้หนูสวนเนื้อน้อง/
ห่อหมกปลาช่อน
Chili paste curry with beef shank/
Steamed snakehead fish in banana leaves
- แกงเผ็ดเปิดย่าง/แกงแพนงเนื้อ/
แกงมัสมั่นเนื้อ
Roasted Duck Curry/Beef Panang Curry/
Beef Massaman Curry
- แกงจืดรากบัวซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
Lotus Root Soup with Braised Pork
Ribs and Chinese Herbs
- เปิดตุ๋นมะนาวดอง/แกงจืดปลาหมึกสอดไส้
Stewed Duck with Pickled Lime/
Stuffed Squid Soup



เปิดย่าง
และหมูแดง
Combo signature
roasted duck and
roasted pork

เมนูต้ม/แกง

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

- ต้มยำ(หมู/ไก่)/ต้มยำเห็ด(หมู/ไก่/วาทหมู)
Tom Kha(Pork/Chicken)/Mushroom Tom Yum
(Pork/Chicken/Pork Leg)
- ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง/แกงเทโพหมู
Grilled Catfish Tom Klong/Pork Thepo Curry
- แกงก๊วยเนื้อกุ้งสับปะรด/แกงพริกขี้หนูหมูแดง
Shrimp and Pineapple Curry/
Red Pork and Chili Curry
- แกงส้มชะอมทอดกุ้งสด/
แกงส้มพริกรวมปลาช่อนทอด
Fried Shrimp and Cha-om Curry/
Fried Snakehead Fish with Mixed Vegetables
- แกงเขียวหวาน(หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลากราย)
Green Curry(Pork/Chicken/Fish Balls)
- แกงป่า(หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลากราย)
Jungle Curry(Pork/Chicken/Fish Balls)
- แกงไตปลา/แกงมัสมั่น(ไก่/หมู)
Fish Kidney Curry/Massaman Curry
(Chicken/Pork)
- แกงแพนง(หมู/ไก่)
Panang Curry(Pork/Chicken)
- แกงจืดลูกชิ้นหมู(สาหร่าย/ผักโขม)
Pork Meatball Soup(Seaweed/Pak Chob)
- แกงจืดเสกียมด้วยกระเพาะหมู/
แกงจืดตำลึงหมูสับ
Pork Stomach and Mustard Greens Soup/
Ivy Gourd and Minced Pork Soup
- แกงจืดลูกชิ้นกุ้งผักกาดขาว/
แกงจืดเยื่อไฟใต้ตุ๋น
Shrimp and Cabbage Meatball Soup/
Stewed Chicken and Bamboo Shoot Soup
- แกงเลียงกุ้งสด/แกงเลียงไก่คั้น
Fresh Shrimp and Liang Soup/
Shredded Chicken and Liang Soup

เมนูขนมหวาน

(เลือกได้ 1 เมนู)
Dessert menus (select 1 menus)

- บัวลอยเผือก/สากุท้วดำ/
ปลากริมไข่เต่า
Taro balls in sweet coconut cream/
Black Bean Sago/
Fish with Turtle Eggs
- กล้วยบวชชี/แกงบวดฟักทอง/
แกงบวดเผือก
Banana in Coconut Milk/
Pumpkin in Coconut Milk/
Taro in Coconut Milk
- ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก/
สากุเม็ดบัว/ครองแครงกะทิ
Black Sticky Rice with Taro/
Lotus Seed Sago/
Coconut Milk Coconut Cream
- กัทิมกรอบ/เจาทก้วยน้ำเชื่อม
Ruby in Crispy Sauce/
Grass Jelly in Syrup
- ลอดช่องน้ำกะทิ/ลอดช่องสิงคโปร์
Lod Chong in Coconut Milk/
Singaporean Lod Chong
- ข้าวเหนียวหูกุ้ง/ข้าวเหนียวสังขยา
Sticky Rice with Shrimp/
Sticky Rice with Custard
- ฟอยทอง/ทองหยิบ/เมี่ยงขนุน
Foi Thong/Thong Yip/Med Khanun
- ทองหยอด/ขนมชั้น/ขนมใส่ไส้
Thong Yot / Khanom Chan / Khanom Sai Sai
- ขนมตาล/ขนมกล้วย/ขนมมันสัมปะลัษ
Khanom Tan/Banana Cake/Cassava Cake
- ขนมต้ม/เปียกปูนกะทิสด/ตะโก้เผือก
Steamed dumplings/
Fresh coconut milk pudding/Taro dumpl
- ไอศกรีมรส/เค้กกรมรส
Assorted ice cream/Assorted cakes

*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)
Drink menus (select 1 menus)

- น้ำลำไย/น้ำกระเจี๊ยบ
Longan Juice/Roselle Juice
- น้ำตะไคร้/น้ำมะตูม
Lemongrass Juice/Bael Fruit Juice
- น้ำเก๊กฮวย/น้ำชามะนาว
Chrysanthemum Tea/Lemon Tea
- น้ำพืชมัศจรรย์/น้ำพืชมัลลิรอม
Blue Punch/Mixed Fruit Punch
- น้ำอัดลม
Soft Drinks

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



น้ำมะตูม
Bael Fruit
Juice

น้ำกระเจี๊ยบ
Roselle
Juice




Buddhist Ceremony

ชุดพิธีมงคล 2 (50 ท่าน)

Fulfill ความอร่่อง
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

 www.seefah.com  sale_team@seefah.com
 @SEEFAHCATERING  081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ



สกนใจ!

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดศิริมงคล 2 (50 ท่าน)

พิเศษเพียง **40,000 บาท**
(จากราคาปกติ 42,825 บาท)

Special price 40,000 THB From 42,825 THB

สิ่งที่มีรวมในแพคเกจ

- ชุดภาชนะและภัตตาหารจัดแบบวง 2 วง สำหรับพระภิกษุ 9 รูป (หากต้องการจัดแบบโตกคิดเพิ่มชุดละ 300 บาท/ชุด)
Two round sets of utensils and food arranged for 9 monks (if arranged in a traditional Northern Thai 'toke' style, an additional 300 baht per set will be charged.)
- ชุดพระพุทธรูปจำนวน 2 ชุด (หากต้องการเพิ่มชุดละ 200 บาท/ชุด)
Buddha and Household Shrine Set - 2 sets (If you want to add more, it will cost 200 baht/set)
- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ
Food line/water bar table with table cover
- อุปกรณ์ในการทาน จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม
Eating utensils: plates, spoons, forks, drinking glasses
- น้ำแข็งบริการฟรีตลอดการจัดงาน
Free ice service throughout the event
- ผู้ควบคุมงาน พนักงานบริการ กู้พนักงานเคลียร์อุปกรณ์
Supervisor, service staff, cook, equipment clearing staff
- ดอกไม้ และอุปกรณ์ตกแต่ง บนโต๊ะตั้งไลน์อาหาร
Flowers and decorations on the food line table

สำหรับแขก 50 ท่าน รวมพระจัดแบบวง 9 รูป

- เมนูซิกเนเจอร์ 1 รายการ
1 signature menu item
- เมนูข้าว 6 รายการ
6 savory dishes
- ข้าวเลือกได้ 1 รายการ
Rice, choose 1 item
-ข้าวกล้องหอมมะลิ (Jasmine brown rice)
-ข้าวหอมมะลิ (Organic Jasmine Rice)
-ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (Riceberry)
- เมฆุนนมหวาน 1 รายการ
1 dessert menu item
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำสมุนไพร 1 รายการ หรือน้ำอัดลม
1 herbal drink or soft drink
- ชาจีนร้อน
Hot Chinese Tea
- น้ำดื่ม
Still water

หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 700 บาท
The number of additional guests from the package is 700 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่มเมนูไก่ 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
- ชุดจับโตกคิดค่าเช่าเพิ่มชุดละ 300 บาท/ชุด
Rental of a traditional 'khan toke' set will be charged at 300 Baht per set.
- กรุณาสั่งจองและชำระมัดจำการจัดงาน 50 % ล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วันทำการ
Please order and pay a 50% deposit at least 5 business days in advance.
- ราคาแพคเกจนี้เป็นราคาจัดงานในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล (นอกเขตพื้นที่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมตามระยะทาง)
Package prices apply to events within Bangkok and its metropolitan areas (extra charges apply for locations outside this area based on distance).
- หากกรณีจัดงานชั้น 2 ขึ้นไป และไม่มีลิฟท์คิด Service Charge 10 % จากแพคเกจ
Tables for dining, tents, and fans are available at an additional charge outside of the package price.
- หากต้องการชุดโต๊ะสำหรับทานอาหาร เติมท์ พัดลม (มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากแพคเกจ)
Tables for dining, tents, and fans are available at an additional charge outside of the package price.
- ระยะเวลาให้บริการมาตรฐาน 3 ชม. หากเกินเวลาคิดค่าล่วงเวลา 10 % ต่อชั่วโมง
Standard service time is 3 hours. Overtime will be charged at 10% per hour of the total event cost.
- ราคานี้รวม VAT แล้ว
This price includes Vat.



SEE FAH CATERING

Fulfill ความอร่อย

ตบใจത്യ่ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนูแนะนำชุดศิริมงคล 2 (50 ท่าน)

Set 1

- **ข้าวอบไก่สีฟ้า**
SEE FAH signature baked chicken rice
- **ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง**
Eggs with tamarind sauce
- **ลาบเป็ดย่างสีฟ้า**
SEEFah Roasted Duck Salad
- **หลนแหม่ม-ผักสด**
Fermented Pork in Coconut Milk Dip and vegetables
- **ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์**
Stir-fried Chicken with Cashew Nuts
- **ต้มยำทะเล**
Seafood Tom Yum
- **แกงจืดเกี่ยมฉ่ายกระเพาะหมู**
Clear Soup with Pickled Mustard Greens and Pork Stomach
- **ปลากริมไข่เต่า**
Sweet rice noodles with coconut cream
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **ข้าวหอมมะลิ**
Jasmine rice
- **น้ำอัดลม**
Soft drinks
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 2

- **เต้าหู้ทอด-เผือกทอด**
Fried Tofu - Fried Taro
- **เนื้อปลากะพงทอดขมิ้น**
Fried turmeric sea bass
- **ยำถั้วพู**
Winged Bean Salad
- **น้ำพริกขี้หนือ-ไข่เค็ม-ปลาตุ๋นฟู-ผักสด**
Chili spiced dip, crispy catfish with vegetable platter
- **คะน้าฮ่องกงผัดปลาเค็ม**
Stir-fried Hong Kong kale with salted fish
- **เปิดตุ๋นมะนาวดอง**
Braised duck with pickled lime
- **แกงไตปลา**
Fermented Fish Entrails Soup
- **ทับทิมกรอบ**
Crispy Water Chestnut in Coconut Milk
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **ข้าวหอมมะลิ**
Jasmine rice
- **น้ำอัดลม**
Soft drinks
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 3

- **ขนมจีบนี้**
Shrimp and pork dumpling
- **แฉิ่ง**
shrimp-rolled
- **ยำวุ้นเส้นกุ้งสดหมูสับ**
Glass noodle salad with fresh shrimp and minced pork
- **น้ำพริกไข่ปู-ผักสด**
Crab egg chilli paste - fresh vegetables
- **ไก่ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน**
Stir-fried chicken with spicy green peppers
- **เนื้อปลากะพงทอดสามรส**
Fried sea bass with three flavors
- **แกงเทโพหมู**
Pork curry with tamarind
- **ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก**
Black sticky rice with taro
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **ข้าวหอมมะลิ**
Jasmine rice
- **น้ำอัดลม**
Soft drinks
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 4

- **หมูสะเต๊ะ**
Pork satay
- **ไก่ตะเกร์**
Lemongrass Chicken
- **ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง**
Eggplant Salad with Herbs
- **น้ำพริกขี้หนือ-ปลาทุทอด-ผักสด**
Shrimp Paste Chilli Paste, Fried Mackerel, and Fresh Vegetables
- **ถั้วลันเตาหวานผัดลูกชิ้นกุ้ง**
Sweet Peas Stir-Fried with Shrimp Balls
- **เนื้อปลากะพงผัดเต้าซี่**
Stir-Fried Sea Bass with Soybean Sauce
- **ต้มยำไก่**
Tom Kha Gai
- **ครองแครงกะทิ**
Vermicelli in Coconut Milk
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **ข้าวหอมมะลิ**
Jasmine rice
- **น้ำอัดลม**
Soft drinks
- **น้ำดื่ม**
Still water



SEE FAH CATERING

www.seefah.com |
 sale_team@seefah.com |
 @SEEFahCATERING |
 081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

Tasty

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดซีริมจล 2 (50 ท่าน)

เมนูซิกเนเจอร์

(เลือกได้ 1 เมนู)

Signature menus (select 1 menus)

- **นมจืด**
Shrimp and pork dumpling
- **เต้าหู้ทอด-เผือกทอด**
Fried tofu - fried taro
- **หมูสะเต๊ะ**
Pork satay
- **ปอเปี๊ยะสด**
Fresh spring rolls
- **ข้าวอบเต้าหู้หมูแดง**
Rice baked with tofu and roasted pork
- **ข้าวอบไก่สีฟ้า**
Baked SEEFAH Chicken Rice
- **ข้าวหน้าไก่ราชมงคลไข่ดาว**
Signature braised chicken in brown sauce topped with fried egg over rice
- **เกี๊ยวกุ้งน้ำ**
Shrimp Wonton Soup

เมนูยำ/ปลา/สลัด

(เลือกได้ 1 เมนู)

Yum/Pla/Salad menus (select 1 menus)

- **ยำถั่วงอก/ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง**
Winged Bean Salad/
Eggplant Salad with Herbs
 - **ยำไส้กรอก/ยำคอหมูย่าง**
Sausage Salad /Grilled Pork Neck Salad
 - **ยำวุ้นเส้นกุ้งสดหมูสับ/ยำใหญ่**
Glass Noodle Salad with Shrimp
and Minced Pork/Large Salad
 - **ลาบเป็ดย่างสีฟ้า/ลาบไก่/ลาบหมู**
SEEFAH Roasted Duck Salad/
Chicken Salad/Pork Salad
 - **สลัดผักรวมมิตร/สลัดไก่อบ+ไข่**
Mixed Vegetable Salad/
Roasted Chicken and Egg Salad
- น้ำสลัดสามารถเลือกได้ 2 รายการ
- น้ำสลัดแบบข้น (Thick Salad)
 - น้ำสลัดแบบใส (Clear Salad)
 - น้ำสลัดแบบทาร์ซันไอแลนด์ (Thousand Island Dressing)

เมนูทานเล่น

(เลือกได้ 1 เมนู)

Appetizer menus (select 1 menus)

- **ทอดมันปลาทราย/ทอดมันกุ้ง**
Fried catfish cakes/Fried shrimp cakes
- **แฉิ่ง/ปูจ๋า/ปลาทอดขมิ้น**
Shrimp-rolled/Crab cakes/
Turmeric fried fish
- **ปอเปี๊ยะทอด/ปีกไก่ทอดพริกเกลือ**
Fried spring rolls/Fried chicken
wings with chili and salt
- **หมี่กรอบทรงเครื่อง/หมี่กะทิกุ้งสด**
Crispy noodles with toppings/
Coconut noodles with fresh shrimp
- **หมูตะไคร้/ไก่ตะไคร้/ไก่จ็อกทอด**
Lemongrass pork/Lemongrass chicken/
Fried chicken rolls
- **ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง/ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง**
Steamed eggs with toppings/
Fried eggs with sweet and sour sauce
- **ไก่ทอดสมุนไพร/ไก่ทอดงา**
Fried chicken with herbs/
Fried chicken with sesame seeds
- **ก๊วยพริกเกลือ(หมู/ไก่)**
Stir-fried chili and salt (pork/chicken)

นมจืด
Shrimp and pork
dumpling



ปอเปี๊ยะสด
Fresh spring
rolls



หมูสะเต๊ะ
Pork satay



เมนูจานผัด

(เลือกได้ 1 เมนู)

Stir-fried menus (select 1 menus)

- **ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอม (หมู/ไก่/หมูแดง/เต้าหู้)**
Stir-fried mixed vegetables with
shiitake mushrooms
(pork/chicken/char siu/tofu)
- **ผัดคะน้าฮ่องกง(ปลากระเทียม/หมูกรอบ)**
Stir-fried Hong Kong Kale
(Salted Mackerel/Crispy Pork)
- **ดอกกะหล่ำผัด(เบคอน/หมู/ไก่)**
Stir-fried cauliflower
(bacon/pork/chicken)
- **ผัดพริกไทยดำร็อกเก็ต (หมู/ไก่)**
Stir-fried black pepper broccoli
(pork/chicken)
- **ผัดเปรี้ยวหวาน (หมู/ไก่/เต้าหู้)**
Sweet and sour Stir-fried
(pork/chicken/tofu)
- **ถั่วงอกเต้าหู้ผัด**
(หมู/ไก่/เต้าหู้/ลูกชิ้นกุ้ง)
- **ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน(หมู/ไก่)**
Stir-fried spicy young peppers
(pork/chicken)
- **ปีกไก่เหล้าแดงไวน์คะน้า**
Red Wine Chicken Wings with Kale
- **ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู/ผัดพริกขิงหมูกรอบไข่เค็ม**
Stir-fried chicken with ginger and
wood ear mushrooms/Stir-fried chili and
ginger with crispy pork and salted egg
- **ไก่อบเทียมบิวชงเนยกะฉ่ำ/ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์**
Roasted Chicken with Pickled Plums and
Chinese Kale/Stir-fried Chicken with
Cashew Nuts

เมนูเครื่องจิ้ม/น้ำพริก/หลน

(เลือกได้ 1 เมนู)

Dipping sauce/chili paste/curry menus (select 1 menus)

- **น้ำพริกอ่อน+แคปหมู/น้ำพริกหนุ่ม+ไข่มะตุน**
Thai Northern style pork and tomato
relish with vegetable platter/
Northern Thai Green Chilli Dip
- **น้ำพริกกุ้งสด/น้ำพริกไข่ปู**
Spicy Shrimp Dip/Spicy Crab Roe Dip
- **น้ำพริกกะปิ+ปลาทูกทอด**
Fried Mackerel with Shrimp-paste Sauce
- **น้ำพริกลาวเรือ+ไข่เค็ม+ปลาตุ๋น**
Chili spiced dip, crispy catfish with
vegetable platter
- **หลนไข่ปูทะเล/หลนปูเค็ม**
Crab Roe Curry/Salted Crab Curry
- **หลนหม่น/หลนเต้าเจี้ยว/กะปิเค็ม**
Fermented Pork in Coconut Cream/
Soybean Paste in Coconut Cream/
Roasted Shrimp Paste Chilli Dip

แถมฟรี ผักสด ในทุกเมนูน้ำพริก

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดศิริมงคล 2 (50 ท่าน)

เมนูจานพิเศษ

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

- ยำทะเลรวมมิตร/ปลากุ้ง/
พลาปลาหมึก
Mixed seafood salad/
Shrimp salad/Squid salad
- หมูพะโล้+ไข่พะโล้/ขาหมู+หมั่นโถ
Braised pork and eggs/
Pork leg and steamed buns
- เปิดย่างและหมูแดง/ผัดปวยเซียน/
ผัดจับฉ่ายโหล้า
Combo signature roasted duck and roasted
pork/Stir-fried Chinese cabbage/
Stir-fried Hainanese mixed vegetables
- 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
- ร้อนเส้นผัดแบบไทย/
กุ้งอบซอสเสกียมบ๊วยแถมคะน้า
Stir-fried glass noodles with Thai style/
Baked shrimp with pickled plum sauce
Chinese kale
- ทะเลผัดฉ่า/ทะเลผัดผงกะหรี่
Stir-fried seafood with chilli paste/
Stir-fried seafood with curry powder
- ต้มยำทะเล/ต้มยำทะเล/
ต้มแซ่บซี่โครงอ่อนหมู
Tom Kha seafood/Tom Yum seafood
/Tom Saep pork spare rib soup
- แกงพริกขี้หนูสวนเนื้อน้อง/
ห่อหมกปลาช่อน
Chili paste curry with beef shank/
Steamed snakehead fish in banana leaves
- แกงเผ็ดเปิดย่าง/แกงแพนงเนื้อ/
แกงมัสมั่นเนื้อ
Roasted Duck Curry/Beef Panang Curry/
Beef Massaman Curry
- แกงจืดรากบัวซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
Lotus Root Soup with Braised Pork
Ribs and Chinese Herbs
- เปิดตุ๋นมะนาวดอง/แกงจืดปลาหมึกสอดไส้
Stewed Duck with Pickled Lime/
Stuffed Squid Soup



เปิดย่าง
และหมูแดง
Combo signature
roasted duck and
roasted pork

เมนูต้ม/แกง

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

- ต้มยำ(หมู/ไก่)/ต้มยำเห็ด(หมู/ไก่/ขาหมู)
Tom Kha(Pork/Chicken)/Mushroom Tom Yum
(Pork/Chicken/Pork Leg)
- ต้มโคล้งปลาตุ๋นย่าง/แกงเทโพหมู
Grilled Catfish Tom Klong/Pork Thepo Curry
- แกงก๊วยเนื้อกุ้งสับปะรด/แกงพริกขี้หนูหมูแดง
Shrimp and Pineapple Curry/
Red Pork and Chili Curry
- แกงส้มชะอมทอดกุ้งสด/
แกงส้มพริกรวมปลาช่อนทอด
Fried Shrimp and Cha-om Curry/
Fried Snakehead Fish with Mixed Vegetables
- แกงเขียวหวาน(หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลากราย)
Green Curry(Pork/Chicken/Fish Balls)
- แกงป่า(หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลากราย)
Jungle Curry(Pork/Chicken/Fish Balls)
- แกงไตปลา/แกงมัสมั่น(ไก่/หมู)
Fish Kidney Curry/Massaman Curry
(Chicken/Pork)
- แกงแพนง(หมู/ไก่)
Panang Curry(Pork/Chicken)
- แกงจืดลูกชิ้นหมู(สำหรับ/ผักโขก)
Pork Meatball Soup(Seaweed/Pak Chob)
- แกงจืดเสกียมด้วยกระเพาะหมู/
แกงจืดตำลึงหมูสับ
Pork Stomach and Mustard Greens Soup/
Ivy Gourd and Minced Pork Soup
- แกงจืดลูกชิ้นกุ้งผักกาดขาว/
แกงจืดเยื่อไฟใต้ตุ๋น
Shrimp and Cabbage Meatball Soup/
Stewed Chicken and Bamboo Shoot Soup
- แกงเลียงกุ้งสด/แกงเลียงไก่กัก
Fresh Shrimp and Liang Soup/
Shredded Chicken and Liang Soup

เมนูขนมหวาน

(เลือกได้ 1 เมนู)
Dessert menus (select 1 menus)

- บัวลอยเผือก/สากุทิวดำ/
ปลากริมไข่เต่า
Taro Bua Loi/Black Bean Sago/
Fish with Turtle Eggs
- กล้วยบวชชี/แกงบวดฟักทอง/
แกงบวดเผือก
Banana in Coconut Milk/
Pumpkin in Coconut Milk/
Taro in Coconut Milk
- ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก/
สากุเม็ดบัว/กรรอกแครงกะทิ
Black Sticky Rice with Taro/
Lotus Seed Sago/
Coconut Milk Coconut Cream
- กัททิมกรอบ/เตาถั่วฝักยาว
Ruby in Crispy Sauce/
Grass Jelly in Syrup
- ลอดช่องน้ำกะทิ/ลอดช่องสิงคโปร์
Lod Chong in Coconut Milk/
Singaporean Lod Chong
- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง/ข้าวเหนียวสังขยา
Sticky Rice with Shrimp/
Sticky Rice with Custard
- ฝอยทอง/ทองหยิบ/เมี่ยงขนุน
Foi Thong/Thong Yip/Med Khanun
- ทองหยอด/ขนมชั้น/ขนมใส่ไส้
Thong Yot / Khanom Chan / Khanom Sai Sai
- ขนมตาล/ขนมกล้วย/ขนมมันสัมปะลั้
Khanom Tan/Banana Cake/Cassava Cake
- ขนมต้ม/เปียกปูนกะทิสด/ตะโก้เผือก
Steamed dumplings/
Fresh coconut milk pudding/Taro dumpl
- ไอศกรีมรส/เค้กกรมรส
Assorted ice cream/Assorted cakes

*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)
Drink menus (select 1 menus)

- น้ำลำไย/น้ำกระเจี๊ยบ
Longan Juice/Roselle Juice
- น้ำตะไคร้/น้ำมะตูม
Lemongrass Juice/Bael Fruit Juice
- น้ำเก๊กฮวย/น้ำชามะนาว
Chrysanthemum Tea/Lemon Tea
- น้ำพืชมัศจรรย์/น้ำพืชมัลลิรอม
Blue Punch/Mixed Fruit Punch
- น้ำอัดลม
Soft Drinks

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



น้ำมะตูม
Bael Fruit
Juice

น้ำกระเจี๊ยบ
Roselle
Juice

SEE



FAH


SINCE 1936

Buddhist Ceremony

ชุดสวดพระอภิธรรม

Fulfill ความอร่่อง
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

 www.seefah.com

 sale_team@seefah.com

 @SEEFahCATERING

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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาข้าว



สนุกจน!

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดสวดพระอภิธรรม

พิเศษเพียง **15,500 บาท**
(จากราคาปกติ 16,700 บาท)

Special price 15,500 THB From 16,700 THB

สิ่งที่รวมในแพคเกจ

- ชุดก้น้ำพระ 4 ชุด (พร้อมเครื่องดื่มสมุนไพร 1 รายการ/น้ำดื่ม) (หากต้องการเพิ่มชุดละ 70 บาท/ชุด) 4 monks' water bowl sets (each set includes 1 herbal drink and drinking water) (Additional sets can be added at 70 THB per set)
- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ Food line/water bar table with table cover
- อุปกรณ์ในการทาน จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม Eating utensils: plates, spoons, forks, drinking glasses
- น้ำแข็งบริการฟรีตลอดการจัดงาน Free ice service throughout the event
- ผู้ควบคุมงาน พนักงานบริการ กู้ พนักงานเคลียร์อุปกรณ์ Supervisor, service staff, cook, equipment clearing staff

สำหรับแพคเกจ 50 ท่าน

- เมนูอาหาร 1 รายการ 1 food menu item
- ชุดอาหาร และเครื่องดื่ม พระพุทธ 1 ชุด 1 food and beverage set for the Buddha
- ชุดก้น้ำพระ 4 ชุด 4 monks' water bowls sets
- ชุดอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับผู้วายชน 1 ชุด 1 food and beverage set for the deceased's

หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 200 บาท The number of additional guests from the package is 200 baht per person
- หากต้องการเพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่ม ชุดละ 200 บาท/ท่าน (ขั้นต่ำต่อชุด 50 ท่าน) Additional food stalls can be added at 200 THB per person per stall (minimum 50 persons per stall).
- หากต้องการเพิ่มรายการเครื่องดื่ม ชุดละ 70 บาท/ท่าน (ขั้นต่ำต่อชุด 50 ท่าน) Additional beverage stalls can be added at 70 THB per person per stall (minimum 50 persons per stall).
- ราคาแพคเกจนี้เป็นราคาจัดงานในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล (นอกเขตพื้นที่มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมตามระยะทาง) Package prices apply to events within Bangkok and its metropolitan areas (extra charges apply for locations outside this area based on distance).
- หากต้องการชุดโต๊ะสำหรับทานอาหาร เติมนัก พัดลม (มีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากแพคเกจ) Tables for dining, tents, and fans are available at an additional charge outside of the package price.
- กรุณาสั่งจองล่วงหน้าอย่างน้อย 48 ชม. Please make a reservation at least 48 hours in advance.
- ราคานี้รวม VAT แล้ว This price includes Vat.



น้ำกระเจียว ดอยคำ Doi Kham Roselle Juice



ข้าวหน้าไก่ ราชมังคัลไมตรี Signature braised chicken in brown sauce topped with fried egg over rice

SEE FAH CATERING

www.seefah.com

sale_team@seefah.com

@SEEFahCATERING

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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

ชุดสวดพระอภิธรรม

เมนูอาหาร

(เลือกได้ 1 เมนู)
Food menus (select 1 menus)

- **ข้าวหน้าไก่ราชมงคลไข่ดาว**
Signature braised chicken in brown sauce topped with fried egg over rice
- **ข้าวหน้าเป็ดย่างสีฟ้า/ข้าวหมูแดง-หมูกรอบ**
SEEFah Roasted Duck Rice/Char Siu-Crispy Pork Rice
- **เกี๊ยวกุ้งน้ำ/เกี๊ยวน้ำหมูแดง**
Shrimp Wonton Soup/Char Siu Pork Wonton Soup
- **เกี๊ยวปลาหน้าราชมงคล/เกาเหลาลูกชิ้นเต้าหู้**
Assorted fish and shrimp balls soup / Assorted tofu and fish balls soup
- **เกี๊ยวมือหมู/เกาเหลายีนตาไฟ**
Pork clear soup with preserved vegetables/Yen Ta Fo Soup
- **ก๋วยจั๊บน้ำจืด/กระเพาะปลา**
Kuay Chap (Thick Soup)/Fish Maw Soup
- **ข้าวต้ม (หมู/ไก่/กุ้ง/ปลากระพง)**
Rice Porridge (Pork/Chicken/Shrimp/Sea Bass)
- **ข้าวต้มปลากระพงทรงเครื่องสูตรสีฟ้า**
SEEFah Sea Bass Porridge
- **ข้าวต้มรวมมิตร**
Mixed rice porridge
- **ข้าวต้มรวมมิตรทรงเครื่องสูตรสีฟ้า**
SEE FAH Mixed rice porridge
- **โจ๊กใส่ไข่(หมู/ไก่) / โจ๊กปลากระพงใส่ไข่**
Congee with egg(pork/chicken) / Sea bass congee with egg
- **ชุดอาหารเช้า**
Breakfast Set

เมนูเครื่องดื่ม

(เลือกได้ 3 เมนู)
Drink menus (select 3 menus)

- **น้ำกระเจี๊ยบดอยคำ**
Doi Kham Roselle Juice
- **น้ำมะตูมดอยคำ**
Doi Kham Bael Fruit Juice
- **น้ำชาเขียวดอยคำ**
Doi Kham Green Tea
- **น้ำอัดลม**
Soft Drinks
- **น้ำดื่มสีฟ้า**
SEE FAH still water

กรณีสั่งเครื่องดื่ม
น้ำแข็ง แอมป์ฟรีในแพคเกจ



ข้าวหน้าไก่ราชมงคลไข่ดาว
Signature braised chicken in brown sauce topped with fried egg over rice



ข้าวหน้าเป็ดย่างสีฟ้า
SEEFah Roasted Duck Rice



ข้าวต้มปลากระพงทรงเครื่องสีฟ้า
SEEFah Sea Bass Porridge



เกี๊ยวปลาหน้าราชมงคล
Assorted fish and shrimp balls soup



เกี๊ยวกุ้งน้ำ
Shrimp Wonton Soup

Tasty

SEE FAH CATERING

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