



SEE FAH Mini Cocktail

Fulfill ความอร่อย
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

 www.seefah.com

 www.sale_team@seefah.com

 @SEEFahCATERING

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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ



สนุกจน!

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH Mini *Cocktail*

พิเศษเพียง **34,500 บาท**
(จากราคาปกติ 36,500 บาท)

Coffee Break Medium Special price 34,500 THB From 36,500 THB

สิ่งที่รวมในแพคเกจ

- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ (ในกรณี เลือกการจัดงานแบบบุฟเฟ่ต์ ออกร้าน)
Table for setting up food line / water bar with table cover (In the case of choosing a buffet-style event or shop)
- อุปกรณ์ในการทาน จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม
Eating equipment plates, spoons, forks, drinking glasses
- น้ำแข็งบริการฟรีตลอดการจัดงาน
Ice is provided free of charge throughout the event.
- ผู้ควบคุมงาน พนักงานบริการ กู้ก พนักงานเคลียร์อุปกรณ์
Supervisors, service staff, cooks, equipment clearing staff
- ดอกไม้ และอุปกรณ์ตกแต่ง บนโต๊ะอาหาร
Flowers and decorations on the dining table



จัดเสิร์ฟ

- สำหรับ 50 ท่าน
For 50 people
- เมนูพิเศษ 1 รายการ
1 special menu item
- เมนูคาว 2 รายการ
2 savory menu item
- เมนูหวาน 4 รายการ
4 sweet menu item
- เครื่องดื่ม 2 รายการ
2 drinks
- น้ำดื่ม
Drinking water

หมายเหตุ

- จำนวนแขกที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 600 บาท
The number of additional guests from the package is 600 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่มเมนู 45 บาท/ท่าน
Add food items for an extra charge of 45 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 www.sale_team@seefah.com
@SEEFAHCATERING 081-359-5470-72, 02-354-9316 #22

#อร่อยล้น สีฟ้า เวลาใจ

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนูแนะนำ SEE FAH Mini Cocktail

Set 1

- กุ้งเย็นซอสซีฟู้ด
Fresh Shrimp Seafood
- ขนมปังแฮมชีส
Ham Cheese Bread
- ไก่ย่างซอสเทอริยากิ
Teriyaki Chicken
- แยมโรลมะนาว
Lime Roll
- ครีวซอมต์ช็อกโกแลต
Chocolate Crossaint
- กัมทิมกรอบ
Red Ruby in Coconut Milk
- ขนมถั่วแปบ
Mung bean dumpling
- น้ำปั่นผลไม้รวม
Mixed Fruit Punch
- น้ำอัดลม
Soft Drink
- น้ำดื่ม
Still Water

Set 2

- กูน่าซอสทาร์ทาร์
Tuna Tartar Sauce
- พัฟเห็ด
Mushroom Puff
- กุ้งทอดไส้กุ้ง
Shrimp Fried Bag Dumplings
- บราวนี่ราสเบอร์รี่
Raspberry Brownie
- เค้กโอรีโอ้ช็อกโกโก้
Oreo Choco Cake
- บัวลอยเผือก
Taro Balls in Sweet Coconut Cream
- ขนมมันสับปะหลัง
Steamed Cassava Cake
- น้ำอัญชันมะนาว
Butterfly Pea lime Juice
- น้ำอัดลม
Soft Drink
- น้ำดื่ม
Still Water

Set 3

- เพนเน่มีทบอล
Penne Meatball
- ครีวซอมต์เนยกระเทียม
Garlic and Butter Croissant
- แดงโมปลาแห้ง
Watermelon with Sweet Dried Fish Crispy Shallot Dip
- บานาน่าชีสเค้ก
Banana Cheese Cake
- มัทฉะมาเบิลบัตเตอร์เค้ก
Matcha Mable Cake
- ตะโก้เผือก
Taro Pudding with Coconut Cream
- ผลไม้รวม
Mixed Fruit
- น้ำเก๊กฮวย
Roselle Drink
- น้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน
Roselle Drink
- น้ำดื่ม
Still Water

Set 4

- สเปาเก็ตตี้แฮมเห็ด
Ham & Mushroom Spaghetti
- ขนมปังไส้กรอกไก่
Chicken Sausage Bread
- ผัดไทยเนื้อกุ้ง
Shrimp Pad Thai
- ฟรุตเค้ก
Fruit Cake
- เค้กเรดเวลเวท
Red Velvet Cake
- ปลายกริมไข่เต่า
Sweet rice noodles with coconut cream
- เปียกปูนกะทิสด
Fresh coconut milk custard
- น้ำมะตูม
Bael Juice
- น้ำชามะนาว
Lemon Tea
- น้ำดื่ม
Still Water

เมนู Menus

เมนูพิเศษ

(เลือกได้ 1 เมนู)

Special Menus (can select 1 menus)

- กุ้งเย็นซอสซีฟู้ด
Fresh Shrimp Seafood
- กูน่าซอสทาร์ทาร์
Tuna Tartar
- ซาโมซ่ากล้วยช็อกโกแลต
Chocolate Banana Samosa
- ฟิชฟิงเกอร์ซอสทาร์ทาร์
Fish Finger Tartar
- อับโรลกุ้ง
Shrimp Abi Roll
- แซลมอนย่างครีมซอสซีฟู้ด
Grilled Salmon Seafood Cream Sauce
- ซาบายอนซอสเทอริยากิ
Saba Teriyaki Sauce
- บาบีคิวหอยแมลงภู่
Mussels BBQ Sauce
- กุ้งย่างน้ำตก
Shrimp Spicy Sauce
- เพนเน่มีทบอล
Meat Ball Penne
- สเปาเก็ตตี้แฮมเห็ด
Ham&Mushroom Spaghetti
- ซีซาร์สลัด
Caesar salad
- สลัดผลไม้รวม
Mixed Fruit Punch

เมนูเครื่องดื่ม

(เลือกได้ 2 เมนู)

Drink Menus (can select 2 menus)

- น้ำกระเจี๊ยบ/น้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน
Roselle Drink
- น้ำตะไคร้/น้ำตะไคร้ใบเตย
Lemon Grass Drink
- น้ำเก๊กฮวย/น้ำเก๊กฮวยเปปเปอร์มินต์
Chrysanthemum Drink
- น้ำลำไย
Longan Drink
- น้ำปั่นผลไม้รวม
Mixed Fruit Punch
- น้ำมะตูม
Bael Drink
- น้ำชามะนาว
Lime Tea
- น้ำแดงโซดา
Red Syrup Soda
- น้ำเขียวโซดา
Green Syrup Soda
- น้ำแดงมะนาวโซดา
Red Syrup Lime Soda
- น้ำเขียวมะนาวโซดา
Green Syrup Lime Soda
- น้ำอัญชันมะนาว
Butterfly Pea Lime Juice
- น้ำอัดลม
Soft Drink

*น้ำเปล่า / น้ำแข็ง แคมฟรีในแพคเกจ
*Free Still Water/Ice

SEE FAH CATERING

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

#สง่าล้วน สีฟ้า เวลาใจ

Fulfill ความอร่อย ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู Menus

เมนูคาว (เลือกได้ 1 เมนู)

Savory Menus (can select 1 menus)

- พายไก่
Chicken Pie
- กระหรี่พัพไก่
Curry Chicken Puff
- พัพเห็ด
Mushroom Puff
- พัพผักโขมชีส
Spinash Cheese Puff
- พัพทูน่า และไก่
Tuna & Chicken Pie
- พัพไก่
Chicken Puff
- พัพแฮมไก่
Ham & Chicken Puff
- ขนมปังไก่หยอง
Pork-Floss Roll Toast
- ขนมปังแฮมชีส
Ham & Cheese Bread
- ขนมปังไส้กรอกไก่
Chicken Sausage Bread
- ขนมปังผักโขมชีส
Spinach Garlic Bread
- ขนมปังทูน่า
Tuna Bread
- ครีวซอมต์เนยกระเทียม
Garlic & Butter Croissant
- ครีวซอมต์อัลมอนด์
Almond Croissant
- ครีวซอมต์แฮมชีส
Ham Cheese Croissant
- ครีวซอมต์งาดำ
Black Sesame Croissant



เมนูหวาน (เลือกได้ 2 เมนู)

Sweet Menus (can select 2 menus)

- บราวนี่ช็อกโกแลตชิพ
Chocolate Chips Brownie
- บราวนี่มิกซ์นัท
Mixed Nut Brownie
- บราวนี่ราสเบอร์รี่
Raspberry Brownie
- บัตเตอร์กาแฟ
Coffee Butter Cake
- บัตเตอร์เค้ก
Butter Cake
- มัทฉะมาเบิลบัตเตอร์เค้ก
Matcha Mable Butter Cake
- บานาน่าชีสเค้ก
Banana cheese Cake
- ท็อฟฟี่เค้ก
Toffee Cake
- ฟรุ้ตเค้ก
Fruit Cake
- เค้กแครอท
Carrot Cake
- แยมโรล
Cake Roll
-กาแฟ Coffee
-วานิลลา Vanilla
-ช็อกโกแลต Chocolate
-สตรอว์เบอร์รี่ Strawberry
-มะนาว Lime
- เค้กมะตูมสีทอง
Bael Cake
- เค้กเรดเวลเวท
Red Velvet Cake
- เค้กมะพร้าว
Coconut Cake
- เค้กโอรีโอช็อกโก
Oreo Choco Cake
- เทสต์โอเปราเค้ก
Tasty Opera Cake
- เค้กชาไทย
Thai Tea Cake
- เค้กช็อกม่อน
Chocolate Cake
- เค้กบานาน่าวอลนัท
Banana Walnut Cake
- มัฟฟินกล้วย
Banana Muffins
- มัฟฟินบลูเบอร์รี่
Blueberry Muffins
- ครีวซอมต์ช็อกโกแลต
Chocolate Croissant
- เอclair
Eclair
-วานิลลา Vanilla
-ช็อกโกแลต Chocolate

เมนูเรียกน้ำย่อย (เลือกได้ 1 เมนู)

Appitizer Menus (can select 1 menus)

- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
Coconut Flavored Sticky Rice with Prawn and Coconut Topping
- ปอเปี๊ยะสด
Fresh Spring Rolls
- บับลิ่งนึ่งใส่ปลา
Thai Fish Puff
- สาเกุใส่หมู
Tapioca Balls with Pork Filling
- ข้าวต้มหน้าเตี๋
Savory Rice Crackers
- ซ่อม่วง
Flower Shaped Dumpling filled with Minced Chicken
- กุ้งทอดไส้กุ้ง
Deep fried shrimp dumplings
- ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
Crispy Vegetable Fresh Spring Rolls
- แอ่กั้น
Crispy prawn and tofu skin ball
- ไส้กรอกห่อเบคอน
Pigs in blankets
- ไก่ย่างซอสเทอริยากิ
Tertiyaki Chicken
- ไก่สะเต๊ะ
Chicken Satay
- หมูสะเต๊ะ
Pork Satay
- กระทวมกอบไส้ไก่
Thai Savory Tartlets
- ลาบเป็ดย่าง
Thai Spicy Roasted Duck Salad with Fresh Herbs
- หมี่กรอบทรงเครื่อง
Crispy noodles with toppings
- ขนมปังหน้าหมู
Deep Fried Minced Pork Toast
- ทอดมันกุ้ง
Deep Fried Shrimp Cakes
- ข้าวหน้าไก่ราชมงคลไข่ดาว
Signature Braised Chicken in Brown Sauce topped with Fried Egg Over Rice
- ผัดไทยกุ้งสด
Pad Thai with Shrimps
- ทอดมันปลากราย
Fried Catfish Cakes
- ส้มตำผลไม้
Spicy Fruit Salad
- ขนมจีบหมู
Shimp and Pork Dumpling
- แดงโมปลาแห้ง
Watermelon with Sweet Dried Fish Crispy Shallot Dip



Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู *Menus*

เมนูขนมไทย (เลือกได้ 2 เมนู) Thai Dessert (can select 2 menus)

- บัวลอยเผือก
Taro Balls in Sweet Coconut Cream
- สาหร่ายดำ
Sago with Black Beans
- ปลากริมไข่เต่า
Sweet rice noodles with coconut cream
- กรอมแครงกะทิ
Thai gnocchi in coconut milk
- กล้วยบวชชี
Banana in coconut milk
- แกมบวดฟักทอง
Poached Pumpkin in Coconut Milk
- ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
Black Sticky with Sweet Coconut Cream
- สาหร่ายเม็ดบัว
Sago with Lotus Seed and Young Coconut
- กัทิมกรอบ
Thai Red Rubies in Coconut Milk
- เจลาตินน้ำเชื่อม
Grass Jelly in Syrup
- ลอดช่องน้ำกะทิ
Thai Cendol with Palm Sugar Syrup
- ลอดช่องสิงคโปร์
Cendol with Palm Sugar Syrup
- ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango with Sweet Sticky Rice
- ข้าวเหนียวสังขยา
Sticky Rice with Egg Custard
- ฟอยทอง
Sweet Egg Floss
- ทองหยิบ
Pinched Gold Egg Yolk
- เม็ดงุ่น
Mung Bean Yolks
- ทองหยอด
Golden Drop Egg
- ขนมชั้น
Steamed Pandan Layer Cake
- ขนมใส่ไส้
Steamed Flour with Coconut Filling
- ขนมตาล
Toddy Palm Cake
- ขนมกล้วย
Steamed Banana Cake
- ขนมมันสำปะหลัง
Steamed Cassava Cake
- เปียกปูนกะทิสด
Pandan Pudding in Coconut Cream
- ขนมต้ม
Coconut Ball
- ตะโก้เผือก
Taro Pudding with Coconut Cream
- ขนมถั่วแปบ
Mung bean dumpling
- เยลลี่
Jelly
- ผลไม้รวม
Mixed Fruit



SEE FAH CATERING

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

#สง่าลิ้ม สีฟ้า เวลาใจ



SEE FAH Light Cocktail

Fulfill ความอร่อย
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

 www.seefah.com

 www.sale_team@seefah.com

 @SEEFAHCATERING

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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาไหน



สนุกจน!

Fulfill ความอร่อย

ตบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH Light *Cocktail*

พิเศษเพียง **42,500** บาท
(จากราคาปกติ 44,750 บาท)

Coffee Break Medium Special price 42,500 THB From 44,750 THB

สิ่งที่รวมในแพคเกจ

- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ (ในกรณี เลือกการจัดงานแบบบุฟเฟ่ต์ ออกร้าน)
Table for setting up food line / water bar with table cover (In the case of choosing a buffet-style event or shop)
- อุปกรณ์ในการ ทาน จาน ช้อน ส้อม แก้วน้ำดื่ม
Eating equipment plates, spoons, forks, drinking glasses
- น้ำแข็งบริการฟรีตลอดการจัดงาน
Ice is provided free of charge throughout the event.
- ผู้ควบคุมงาน พนักงานบริการ กู้ก พนักงานเคลียร์อุปกรณ์
Supervisors, service staff, cooks, equipment clearing staff
- ดอกไม้ และอุปกรณ์ตกแต่ง บนโต๊ะอาหาร
Flowers and decorations on the dining table



จัดเสิร์ฟ

- สำหรับ 50 ท่าน
For 50 people
- เมนูพิเศษ 2 รายการ
2 special menu item
- เมนูคาว 3 รายการ
3 savory menu item
- เมนูหวาน 4 รายการ
4 sweet menu item
- เครื่องดื่ม 3 รายการ
3 drinks
- น้ำดื่ม
Drinking water

หมายเหตุ

- จำนวนแขกที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 750 บาท
The number of additional guests from the package is 750 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่มเมนู 45 บาท/ท่าน
Add food items for an extra charge of 45 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.

Tasty ✨

SEE FAH CATERING

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

#อร่อยล้น สีฟ้า เวลาใจ

Fulfill ความอร่อย ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนูแนะนำ SEE FAH Light *Cocktail*

Set 1

- กุ้งเย็นซอสซีฟู้ด
Fresh Shrimp Seafood
- เพนเน่มีทบอล
Penne Meatball
- ขนมปังไก่หยอง
Shredded chicken Bread
- ลาบเป็ดย่าง
Thai Spicy Roasted Duck Salad with Fresh Herbs
- ผัดไทยกุ้งสด
Pad Thai with Shrimps
- บัตเตอร์กาแฟ
Coffee Butter Cake
- มัฟฟินบลูเบอร์รี่
Blueberry Muffins
- กรองแครงกะทิ
Thai gnochchi in coconut milk
- วนมต้ม
Coconut Ball
- น้ำเก๊กฮวย
Chrysanthemum Drink
- น้ำแดงโชดา
Chrysanthemum Drink
- น้ำดื่ม
Still Water

Set 2

- กุน่าซอสทาร์ทาร์
Tuna Tartar Sauce
- กุ้งย่างน้ำตัก
Shrimp Spicy Sauce
- พัพฟไก่
Chicken Puff
- วนมจับนี่
Shimp and Pork Dumpling
- ส้มตำผลไม้
Spicy Fruit Salad
- เค้กโอริโอ้ช็อกโกแลต
Oreo Choco Cake
- ตะโก้เผือก
Taro Pudding with Coconut Cream
- ลอดช่องสิงคโปร์
Cendol with Palm Sugar Syrup
- น้ำชามะนาว
Lime Tea
- น้ำอัดลม
Soft Drink
- น้ำดื่ม
Still Water

Set 3

- ออบิโรลกุ้ง
Shrimps Abi Roll
- สปาเก็ตตี้แฮมเห็ด
Ham & Mushroom Spaghetti
- พัพฟกุน่า
Tuna Puff
- ปอเปี๊ยะสด
Fresh Spring Rolls
- มัทฉะมาเบิลบัตเตอร์เค้ก
Matcha Mable Cake
- สลัดไก่ต้มไข่นกกระทา
Chicken & Quail eggs Salad
- เค้กมะตูมสีทอง
Bael Cake
- วนมตาล
Toddy Palm Cake
- วนมกล้วย
Steamed Banana Cake
- น้ำตะไคร้
Lemon Grass Drink
- น้ำแดงโชดา
Red Syrup Soda
- น้ำดื่ม
Still Water

Set 4

- ฟิชฟิงเกอร์ซอสทาร์ทาร์
Fish Finger TarTar Sauce
- บาบีคิวหอยแครง
Mussels BBQ Sauce
- ขนมปังแฮมชีส
Ham Cheese Bread
- ทอดมันปลาทราย
Fried Catfish Cakes
- ข้าวต้มหน้าตั้ง
Savory Rice Crackers
- เทสต์โอเปราเค้ก
Tasty Opera Cake
- ท็อฟฟี่เค้ก
Toffee Cake
- ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
Black Sticky with Sweet Coconut Cream
- วนมชั้น
Steamed Pandan Layer Cake
- น้ำมะตูม
Bael Juice
- น้ำอัดลม
Soft Drink
- น้ำดื่ม
Still Water

เมนู *Menus*

เมนูพิเศษ (เลือกได้ 2 เมนู)

Special Menus (can select 2 menus)

- กุ้งเย็นซอสซีฟู้ด
Fresh Shrimp Seafood
- กุน่าซอสทาร์ทาร์
Tuna Tartar
- ซาโมซ่ากล้วยช็อกโกแลต
Chocolate Banana Samosa
- ฟิชฟิงเกอร์ซอสทาร์ทาร์
Fish Finger Tartar
- ออบิโรลกุ้ง
Shrimp Abi Roll
- แชลมอนย่างครีมซอสซีฟู้ด
Grilled Salmon Seafood Cream Sauce
- ซาบาย่างซอสเทอริยากิ
Saba Teriyaki Sauce
- บาบีคิวหอยแครง
Mussels BBQ Sauce
- กุ้งย่างน้ำตัก
Shrimp Spicy Sauce
- เพนเน่มีทบอล
Meat Ball Penne
- สปาเก็ตตี้แฮมเห็ด
Ham&Mushroom Spaghetti
- ซีซ่าสลัด
Caesar salad
- สลัดผลไม้รวม
Mixed Fruit Punch

เมนูเครื่องดื่ม (เลือกได้ 3 เมนู)

Drink Menus (can select 3 menus)

- น้ำกระเจี๊ยบ/น้ำกระเจี๊ยบพุทราจีน
Roselle Drink
- น้ำตะไคร้/น้ำตะไคร้ใบเตย
Lemon Grass Drink
- น้ำเก๊กฮวย/น้ำเก๊กฮวยเปปเปอร์มินต์
Chrysanthemum Drink
- น้ำลำไย
Longan Drink
- น้ำปั่นผลไม้รวม
Mixed Fruit Punch
- น้ำมะตูม
Bael Drink
- น้ำชามะนาว
Lime Tea
- น้ำแดงโชดา
Red Syrup Soda
- น้ำเขียวโชดา
Green Syrup Soda
- น้ำแดงมะนาวโชดา
Red Syrup Lime Soda
- น้ำเขียวมะนาวโชดา
Green Syrup Lime Soda
- น้ำอัญชัญมะนาว
Butterfly Pea Lime Juice
- น้ำอัดลม
Soft Drink

*น้ำเปล่า / น้ำแข็ง แยกฟรีในแพคเกจ
 *Free Still Water/Ice

SEE FAH CATERING

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

#สง่าล้น สีฟ้า เวลาใจ

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู Menus

เมนูคาว (เลือกได้ 1 เมนู)

Savory Menu (can select 1 menus)

- พายไก่
Chicken Pie
- กระหรี่พัพไก่
Curry Chicken Puff
- พัพเห็ด
Mushroom Puff
- พัพผักโขมชีส
Spinash Cheese Puff
- พัพทูน่า และไก่
Tuna & Chicken Pie
- พัพไก่
Chicken Puff
- พัพแฮมไก่
Ham & Chicken Puff
- ขนมปังไก่หยอง
Pork-Floss Roll Toast
- ขนมปังแฮมชีส
Ham & Cheese Bread
- ขนมปังไส้กรอกไก่
Chicken Sausage Bread
- ขนมปังผักโขมชีส
Spinach Garlic Bread
- ขนมปังทูน่า
Tuna Bread
- ครีวซอมต์เนยกระเทียม
Garlic & Butter Croissant
- ครีวซอมต์อัลมอนด์
Almond Croissant
- ครีวซอมต์แฮมชีส
Ham Cheese Croissant
- ครีวซอมต์งาดำ
Black Sesame Croissant



ครีวซอมต์แฮมชีส

ขนมปังแฮมชีส

เมนูหวาน (เลือกได้ 2 เมนู)

Sweet Menu (can select 2 menus)

- บราวนี่ช็อกโกแลตชิพ
Chocolate Chips Brownie
- บราวนี่มิกซ์นัท
Mixed Nut Brownie
- บราวนี่ราสเบอร์รี่
Raspberry Brownie
- บัตเตอร์กาแฟ
Coffee Butter Cake
- บัตเตอร์เค้ก
Butter Cake
- มัทฉะมาเบิลบัตเตอร์เค้ก
Matcha Mable Butter Cake
- บานาน่าชีสเค้ก
Banana cheese Cake
- ก๊อปปี้เค้ก
Toffee Cake
- ฟรุตเค้ก
Fruit Cake
- เค้กแครอท
Carrot Cake
- เอclair
-วานิลลา Vanilla
-ช็อกโกแลต Chocolate
- เค้กมะตูมสีทอง
Bael Cake
- เค้กเรดเวลเวท
Red Velvet Cake
- เค้กมะพร้าว
Coconut Cake
- เค้กโอรีโอช็อกโกโก้
Oreo Choco Cake
- เทสต์โอเปราเค้ก
Tasty Opera Cake
- เค้กชาไทย
Thai Tea Cake
- เค้กช็อกม่อน
Chocolate Cake
- เค้กบานาน่าวอลนัท
Banana Walnut Cake
- มัฟฟินทริปปเปิ้ลช็อกโกแลต
Tripple Chocolate Muffins
- มัฟฟินบลูเบอร์รี่
Blueberry Muffins
- มัฟฟินกล้วย
Banana Muffins
- มัฟฟินอัลมอนด์
Almond Muffins
- ครีวซอมต์ช็อกโกแลต
Chocolate Croissant

เมนูเรียกน้ำย่อย (เลือกได้ 2 เมนู)

Appitizer Menus (can select 2 menus)

- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
Coconut Flavored Sticky Rice with Prawn and Coconut Topping
- ปอเปี๊ยะสด
Fresh Spring Rolls
- บับลิ่งนึ่งไส้ปลา
Thai Fish Puff
- สากุ้ไส้หมู
Tapioca Balls with Pork Filling
- ข้าวต้มหน้าเตี๋
Savory Rice Crackers
- ซ่อม่วง
Flower Shaped Dumpling filled with Minced Chicken
- กุ้งทอดไส้กุ้ง
Deep fried shrimp dumplings
- ปอเปี๊ยะทอดไส้ผัก
Crispy Vegetable Fresh Spring Rolls
- แอ่กั้น
Crispy prawn and tofu skin ball
- ไส้กรอกห่อเบคอน
Pigs in blankets
- ไก่ย่างซอสเทอริยากิ
Tertiyaki Chicken
- ไก่สะเต๊ะ
Chicken Satay
- หมูสะเต๊ะ
Pork Satay
- กระทวมกอบไส้ไก่
Thai Savory Tartlets
- ลาบเป็ดย่าง
Thai Spicy Roasted Duck Salad with Fresh Herbs
- หมี่กรอบทรงเครื่อง
Crispy noodles with toppings
- ขนมปังหน้าหมู
Deep Fried Minced Pork Toast
- ทอดมันกุ้ง
Deep Fried Shrimp Cakes
- ข้าวหน้าไก่ราชมงคลไข่ดาว
Signature Braised Chicken in Brown Sauce topped with Fried Egg Over Rice
- ผัดไทยกุ้งสด
Pad Thai with Shrimps
- ทอดมันปลากราย
Fried Catfish Cakes
- ส้มตำผลไม้
Spicy Fruit Salad
- สลัดไก่เนื้ไข่นกกระทา
Chicken & Quail eggs Salad
- ขนมจีบเนื้
Shimp and Pork Dumpling
- แดงโมปลาแห้ง
Watermelon with Sweet Dried Fish Crispy Shallot Dip



ข้าวต้มหน้าเตี๋

สามสีกุ้งสด

ขนมจีบเนื้

Fulfill ความอร่อย

ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู *Menus*

เมนูขนมไทย (เลือกได้ 2 เมนู) Thai Dessert (can select 2 menus)

ลอดช่องน้ำกะทิ

- บัวลอยเผือก
Taro Balls in Sweet
Coconut Cream
- สาเกตัวดำ
Sago with Black Beans
- ปลายกริมไข่เต่า
Sweet rice noodles with
coconut cream
- กรองแครงกะทิ
Thai gnocchi in coconut milk
- กล้วยบวชชี
Banana in coconut milk
- แกงบวดฟักทอง
Poached Pumpkin in
Coconut Milk
- ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
Black Sticky Rice with Sweet
Coconut Cream
- สาเกเม็ดบัว
Sago with Lotus Seed
and Young Coconut
- ทับทิมกรอบ
Thai Red Rubies in
Coconut Milk

- เจลาติน้ำเชื่อม
Grass Jelly in Syrup
- ลอดช่องน้ำกะทิ
Thai Cendol with
Palm Sugar Syrup
- ลอดช่องสิงคโปร์
Cendol with Palm
Sugar Syrup
- ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango with Sweet
Sticky Rice
- ข้าวเหนียวสังขยา
Sticky Rice with
Egg Custard
- ฟอยทอง
Sweet Egg Floss
- ทองหยิบ
Pinched Gold Egg Yolk
- เม็ดงุ่น
Mung Bean Yolks
- ทองหยอด
Golden Drop Egg

- ขนมชั้น
Steamed Pandan Layer Cake
- ขนมใส่ไส้
Steamed Flour with
Coconut Filling
- ขนมตาล
Toddy Palm Cake
- ขนมกล้วย
Steamed Banana Cake
- ขนมมันสำปะหลัง
Steamed Cassava Cake
- เปียกปูนกะทิสด
Pandan Pudding in
Coconut Cream
- ขนมต้ม
Coconut Ball
- ตะโก้เผือก
Taro Pudding with
Coconut Cream
- ขนมถั่วแปบ
Mung bean dumpling
- เยลลี่
Jelly
- ผลไม้รวม
Mixed Fruit



SEE FAH CATERING

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

#สง่าล้วน สีฟ้า เวลาใจ