



VIP Private Set

Private Meeting

Fulfill ความอร่อย
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาไหน



สกนลย!

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

Private Meeting

พิเศษเพียง **21,500 บาท**
(จากราคาปกติ 23,375 บาท)

Special price 21,500 THB From 23,375 THB

สิ่งที่มีรวมในแพคเกจ

- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ (ในกรณีเลือกการจัดงานแบบบุฟเฟ่ต์ออกร้าน)
Buffet table/beverage bar with tablecloth (for buffet-style events only)
- 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

จัดเสิร์ฟชุดภาคญี่ปุ่น (สำหรับ 25 ท่าน)

- เมนูทานเล่น 1 รายการ
1 appetizer menus
- เมนูข้าว 2 รายการ
2 savory menus
- เมนูขนมหวาน 1 รายการ
1 dessert menus
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำสมุนไพร หรือน้ำอัดลม 1 รายการ
1 herbal drink or soft drink
- น้ำดื่ม
Still water

Tasty

หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 650 บาท
The number of additional guests from the package is 650 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารทานเล่น คิดเพิ่มเมนูละ 90 บาท และเมนูข้าว/เส้น คิดเพิ่มท่านละ 180 บาท/ท่าน
Additional snack items can be added at 90 baht per item, and additional rice/noodle dishes at 180 baht per 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 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 % ต่อชั่วโมง
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 เวลาใจ
ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Fulfill ความอร่อย ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนูแนะนำ Private Meeting

Set 1

- **เกี้ยวกรอบ**
Crispy pork wontons
- **ข้าวหน้าไก่ราชมงคลไข่ดาว**
Signature braised chicken in brown sauce topped with fried egg over rice
- **เกาเหลาเย็นตาโฟ**
Yen Ta Fo soup with homemade red sauce
- **ปลากริมไข่เต่า**
Sweet rice noodles with coconut cream
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **น้ำกระเจี๊ยบ**
Roselle Juice
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 2

- **ปอเปี๊ยะสด**
Fresh spring rolls
- **ข้าวมันไก่ตอน**
Hainanese Chicken Rice
- **เกี้ยวกุ้งน้ำ**
Shrimp Wonton Soup
- **ข้าวเหนียวดำเปียกผ็อก**
Black sticky rice with taro
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **น้ำตะไคร้**
Lemongrass juice
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 3

- **ขนมจีบเนื้อ**
Shrimp and pork dumplings
- **ข้าวท่าหมูปักจ้อยก้อน**
Rice slow cooked pork leg with Chinese preserved
- **วุ้นเส้นน้ำดัมยำหมูมะนาว**
Spicy lime flavor noodle soup with minced pork
- **ทับทิมกรอบ**
Crispy water chestnuts in coconut milk
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **น้ำมะตูม**
Bael fruit juice
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 4

- **ไก่เทอริยากิทรงเครื่อง**
Teriyaki Chicken with Herbs
- **ข้าวอบหน้าเล็ยบ**
Baked rice with minced pork and Chinese black olive
- **เกี้ยวปลาข้าราชการ**
Assorted fish and shrimp balls soup
- **บัวลอยผ็อก**
Taro Dumplings
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **น้ำเก๊กฮวย**
Chrysanthemum Tea
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 5

- **ขนมจีบทอด**
Deep-fried shrimp and pork dumpling
- **ข้าวคลุกกะปิ**
Shrimp paste fried rice with sweet pork and fresh vegetables
- **ขนมผักกาดผัด**
Stir-fried turnip cakes
- **สาหร่ายดำ**
Black bean sago
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **น้ำลำไย**
Longan juice
- **น้ำดื่ม**
Still water

Set 6

- **ปอเปี๊ยะทอด**
Fried spring rolls
- **ข้าวผัดน้ำพริกขมิ้น**
Chili spiced-dip fried rice with sweet pork, shredded omelette, salted egg and fresh vegetables
- **บะหมี่แห้งราชมงคล**
Signature assorted fish balls with egg noodle
- **ขนมมันสำปะหลัง**
Steamed Cassava Cake
- **ผลไม้รวมตามฤดูกาล**
Seasonal mixed fruits
- **น้ำอัดลม**
Soft drink
- **น้ำดื่ม**
Still water

Fulfill ความอร่อย

ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู Menus

เมนูทานเล่น

(เลือกได้ 1 เมนู)

Appetizer menus (select 1 menus)

- **เกี้ยวกรอบ/ปีกไก่ทอดพริกเกลือ**
Crispy Wontons/Fried Chicken Wings with Chili and Salt
- **โปะแป้ง/โปะแป้งทอด**
Fresh Spring Rolls/Fried Spring Rolls
- **หมูสะเต๊ะ/ไก่สะเต๊ะ**
Pork Satay/Chicken Satay
- **เต้าหู้ทอด/เผือกทอด**
Fried Tofu/Fried Taro
- **ขนมจีบ/ขนมจีบทอด**
Shrimp and pork dumplings/Deep-fried shrimp and pork dumplings
- **ไส้กรอกอีสาน/ไส้กรอกห่อเบคอน**
Isan Sausage/Bacon Wrapped Sausage
- **ถั่วทอด/สาหร่ายห่อหมู**
Minced Pork and Sweet Corn in Crispy Cups/Tapioca Balls with Pork Filling
- **ทอดมันกุ้ง/ทอดมันปลาทราย**
Shrimp Cakes/Fish Cakes
- **ไก่เทรียกัทริกรมเครื่อง/ไก่จี่ทอด**
Teriyaki Chicken with Herbs/Fried Chicken Jo
- **ไก่ทอดงา/ไก่ทอดสมุนไพร**
Sesame Fried Chicken/Herb Fried Chicken
- **คั่วพริกเกลือ (หมู/ไก่)**
Pork with Chili Garlic and Salt/Chicken with Chili Garlic and Salt

เมนูเส้น/ซุปร

(เลือกได้ 1 เมนู)

Noodle/soup menus (select 1 menus)

- **บะหมี่แห้งราชนวรส/บะหมี่แห้งอัสวิน**
Signature assorted fish balls with egg noodle/Signature assorted toppings with egg noodle
- **บะหมี่แห้งราดหน้าไก่ราชนวรส/บะหมี่แห้งไก่ซอสเห็ดผัด**
Signature braised chicken in brown sauce with egg noodle/Chicken in Chinese wine sauce with egg noodle
- **ผัดไทยกุ้งสด/ขนมผักกาดผัด**
Pad thai with shrimp/Stir-fried Turnip Cake
- **โกยชี่มี/เกี้ยวปลาไร่ราชนวรส**
Bake egg noodle with chicken and bamboo shoot/Assorted fish and shrimp balls soup
- **เกี้ยวกุ้งน้ำ/เกี้ยวน้ำหมูแดง**
Shrimp wonton soup/Pork Wonton soup with Roast Pork
- **ก๋วยเตี๋ยวเย็นตาโฟ/เกาเหลายื่นตาโฟ**
Yen Ta Fo noodle soup with homemade red sauce/Yen Ta Fo soup with homemade red sauce
- **ก๋วยเตี๋ยวลูกไก่/ก๋วยเตี๋ยวดราหน้าปลากระพง**
Thai Stir-Fried Noodles with Shredded Chicken/Noodles in a thick gravy with sea bass
- **วุ้นเส้นน้ำต้มยำสุตมะนาว**
Spicy lime flavor noodle soup with minced pork
- **ก๋วยเตี๋ยวดราหน้า(หมู/เนื้อ)**
Rice noodle (pork/beef)
- **ก๋วยเตี๋ยวดราหน้า(หมูสับ/เนื้อสับ)**
Rice noodle (Minced pork/Minced beef)
- **สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ/สปาเก็ตตี้ซอสแฮมและเห็ด**
Spaghetti with tomato sauce/Spaghetti with ham and mushroom

เมนูข้าว

(เลือกได้ 1 เมนู)

Rice menus (select 1 menus)

- **ข้าวหน้าไก่ราชนวรส/ข้าวมันไก่ตอน**
Signature braised chicken in brown sauce topped with fried egg over rice/Hainanese Chicken Rice
- **ข้าวอบไก่สีฟ้า/ข้าวขาหมูผัดจ๋อยก้อน**
SEE FAH signature baked chicken rice/Slow cooked pork leg with Chinese preserved rice
- **ข้าวเป็ดย่างสีฟ้า/ข้าวหมูแดง**
Roasted duck over rice/Roasted pork over rice
- **ข้าวหมูกรอบ/ข้าวอบเต้าหู้หมูแดง**
Crispy Pork Rice/Baked rice with tofu and roasted pork
- **ข้าวอบหน้าลิ้น/ข้าวผัดอเมริกัน**
Baked rice with minced pork and Chinese black olive/American Fried Rice
- **ข้าวหมูกระเทียม/ข้าวไก่กระเทียม**
Garlic pork rice/Garlic chicken rice
- **ข้าวคลุกกะปิ/ข้าวผัดน้ำพริกขมิ้น**
Shrimp paste fried rice with sweet pork and fresh vegetables/Chili spiced-dip fried rice with sweet pork, shredded omelette, salted egg and fresh vegetables
- **ข้าวผัดน้ำพริกเผา/ข้าวผัดแฮม**
Fried rice with roasted chili paste/Ham Fried Rice



หมูสะเต๊ะ
Pork satay

เกี้ยวกรอบ
Crispy wontons



ข้าวหน้าไก่
ราชนวรส
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

เมนู *Menus*

เมนูขนมหวาน

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

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

- ขนมไทยรวมรส/ขนมชั้น/ขนมใส่ไส้
Mixed Thai Desserts/Khanom Chan/ Khanom Sai Sai
- ขนมตาล/ขนมกล้วย/ขนมมันลิมปะหลิง
Palm sugar cake/Banana cake/Cassava cake
- ขนมต้ม/ขนมตะโก้เผือก/ไอติมคละรส/เค้กกรมรส
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 แกรมฟรีในแพคเกจ
Free seasonal fruit included in the package.

เมนูเครื่องดื่ม

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

- น้ำลำไย/น้ำกระเจี๊ยบ/น้ำตะไคร้
Longan juice/Roselle juice/ Lemongrass juice
- น้ำเก๊กฮวย/น้ำชามะนาว/น้ำมะตูม
Chrysanthemum juice/Lemon tea/ Bael juice
- น้ำพั้นชีสีฟ้า/น้ำพั้นชผลไม้มรวม/น้ำอัดลม
Blue Punch/Mixed Fruit Punch/ Soft drink
- น้ำเปล่า/น้ำแข็ง แกรมฟรีในแพคเกจ
Free water/ice included in the package.

Tasty



ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
Black sticky rice with taro

น้ำมะตูม
Bael Fruit Juice

บัวลอยเผือก
Taro dumplings

น้ำตะไคร้
Lemongrass Juice

น้ำกระเจี๊ยบ
Roselle Juice

ลอดช่องน้ำกะทิ
Thai Pandan in Coconut Milk

กล้วยบวชชี
Bananas in sweet coconut milk

ข้าวเหนียวมะม่วง



VIP Private Set Private Banquet

Fulfill ความอร่อย
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

Private Banquet

พิเศษเพียง **23,500 บาท**
(จากราคาปกติ 24,125 บาท)

Special price 23,500 THB From 24,125 THB

สิ่งที่มีรวมในแพคเกจ

- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ (ในกรณีเลือกการจัดงานแบบบุฟเฟ่ต์ออกร้าน)
Buffet table/beverage bar with tablecloth (for buffet-style events only)
- 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

จัดเสิร์ฟชุดถัดไป (สำหรับ 25 ท่าน)

- เมนูคาว 5 รายการ
5 savory menus
- เมนูขนมหวาน 1 รายการ
1 dessert menus
- ข้าวเลือกได้ 1 รายการ
Rice, choose 1 item
-ข้าวกล้องหอมมะลิ (Jasmine brown rice)
-ข้าวหอมมะลิ (Organic Jasmine Rice)
-ข้าวไรซ์เบอร์รี่(Riceberry)
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำสมุนไพร หรือน้ำอัดลม 1 รายการ
1 herbal drink or soft drink
- น้ำดื่ม
Still water

Tasty

หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 750 บาท
The number of additional guests from the package is 750 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่มเมนูหมูไก่ 70 บาทและเมนูทะเล 100 บาท /ท่าน
Additional food items can be added at the following rates: pork/chicken dishes 70 baht per person, seafood dishes 100 baht per 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.
- ราคาแพคเกจนี้เป็นราคาจัดงานในเขตกรุงเทพมหานคร 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 และไม่มีลิฟท์ที่คิด 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 เต้นท์ 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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาใจ

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนูแนะนำ Private Banquet

Set 1

- ปลาทอดมัน
Turmeric Fried Fish
- ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง
Eggplant Salad with Herbs
- ผัดพริกขิงหมูกรอบไข่เค็ม
Stir-fried Crispy Pork with Chili and Ginger and Salted Egg
- วัจนเส้นผัดแบบไทย
Thai-Style Glass Noodle Stir-fried
- แกงจืดซี่โครงไก่ต้มน้ำเต้าหู้
Braised Chicken and Bamboo Shoot Soup
- กล้วยบวฉี
Bananas in sweet coconut milk
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำอัดลม
Soft Drink

Still water

Set 2

- ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง
Fried eggs with tamarind sauce
- ลาบเป็ดย่างสีฟ้า
SEEFah Roasted Duck Salad
- คะน้าฮ่องกงผัดปลาเกล็ดเค็ม
Chinese kale with salted fish in oyster sauce
- เนื้อปลากะพงสามรส
Sweet sour and spicy fried sea bass
- แกงจืดเกียมถ่ายกระเพาะหมู
Pork stomach and pickled mustard greens soup
- แกงบวดเผือก
Taro in Coconut Milk
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำกระเจี๊ยบ
Roselle Juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 3

- แอ้งกิ้น
Deep-fried shrimp wrapped in tofu skin
- ยำถั่วพูลู
Winged bean salad
- ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอม
Stir-fried mixed vegetables with mushrooms
- เนื้อปลากะพงผัดพริกไทยดำ
Stir-fried sea bass with black pepper
- แกงเลียงกุ้งสด
Fresh shrimp curry
- กุ้งกิมกรอบ
Crispy Water Chestnut in Coconut Milk
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำมะตูม
Bael fruit juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 4

- ไก่ตะไคร้
Deep-fried Chicken with Lemongrass
- ยำวัจนเส้นกุ้งสดหมูสับ
Spicy Glass Noodle Salad with Shrimp and Minced Pork
- หมูผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน
Stir-fried Pork with Young Peppers
- เป็ดย่างสามรส
Sweet sour and spicy Roasted Duck
- แกงจืดลูกชิ้นหมูผักใสกาด
Clear soup with pork balls with Chinese mustard greens
- บัวลอยเผือก
Taro balls in sweet coconut cream
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำเก๊กฮวย
Chrysanthemum Tea
- น้ำดื่ม
Still water



Fulfill ความอร่อย

ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู *Menus*

เมนูทานเล่น

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

- ทอดมันปลาทราย/ทอดมันกุ้ง
Fried catfish cakes/Fried shrimp cakes
- แอ้กิ้น/ปูจ๋า/ปลาทอดมัน
Deep-fried shrimp wrapped in tofu skin/
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
Lemongrass pork/Lemongrass chicken
- ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง/ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง
Steamed eggs with toppings/
Fried eggs with sweet and sour sauce
- ไก่ทอดริยาภิกรมเครื่อง/ไก่จืดออก
Steamed Eggs with Assorted Ingredients/
Eggs with tamarind sauce
- ไก่ทอดสมุนไพร/ไก่ทอดงา
Fried chicken with herbs/
Fried chicken with sesame seeds
- ข้าวพริกเกลือ(หมู/ไก่)
Stir-fried chili and salt (pork/chicken)

เมนูยำ/พลา/สลัด

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

- ยำถั่วพุด/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)
- น้ำสลัดแบบทาจันไอแลนด์ (Thousand Island Dressing)



ทอดมันกุ้ง
Fried shrimp cakes



ปอเปี๊ยะทอด
Fried spring rolls



แอ้กิ้น
Deep-fried shrimp
wrapped in
tofu skin



คะน้าฮ่องกงผัด
ปลาเกลือเค็ม
Stir-fried Hong Kong Kale
with Salted Mackerel



ลาบเป็ดย่างสีฟ้า
SEEFah Roasted
Duck Salad

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 cauliflower
(bacon/pork/chicken)
- ผัดพริกไทยดำร็อกโคลี่(หมู/ไก่)
Stir-fried black pepper broccoli
(pork/chicken)
- ผัดเปรี้ยวหวาน(หมู/ไก่/เต้าหู้)
Sweet and sour Stir-fried
(pork/chicken/tofu)
- ถั่วลันเตาหวานผัด
(หมู/ไก่/เต้าหู้/ลูกชิ้นกุ้ง)
Stir-fried sweet peas
(pork/chicken/tofu/shrimp balls)
- ผัดเผ็ดพริกไทยอ่อน(หมู/ไก่)
Stir-fried spicy young peppers
(pork/chicken)
- ปีกไก่หล้าแดงแขนงคะน้า
Red Wine Chicken Wings with Kale
- ไก่ผัดจิงเห็ดหูหนู/
ผัดพริกไทยหมูกรอบไข่เค็ม
Stir-fried chicken with ginger and
wood ear mushrooms/Stir-fried chili and
ginger with crispy pork and salted egg
- ไก่อบเทียมบัวแฉงคะน้า/
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Roasted Chicken with Pickled Plums and
Chinese Kale/Stir-fried Chicken with
Cashew Nuts

เมนูจานพิเศษ

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

- ยำทะเลรวมมิตร/ปลากุ้ง/
ปลาลำปลาหมึก
Mixed seafood salad/
Shrimp salad/Squid salad
- หมูพะโล้+ไข่พะโล้/ขาหมู+หมั่นโถก
Braised pork and eggs/
Pork leg and steamed buns
- เป็ดย่างและหมูแดง/ผัดปวยเล้ง/
ผัดจืดด้วยเห็ดหลิน
Combo signature roasted duck and roasted
pork/Stir-fried Chinese cabbage/
Stir-fried Hainanese mixed vegetables
- เนื้อปลากะพงผัดเต้าเจี้ยว/
เนื้อปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Stir-fried sea bass with soybean paste/
Steamed sea bass with soy sauce
- เนื้อปลากะพงผัดพริกไทยดำ/
เนื้อปลากะพงทอดสามรส
Stir-fried sea bass with black pepper/
Sweet sour and spicy fried sea bass
- เนื้อปลากะพงทอดราดซอสมะขาม/
เนื้อปลากะพงนึ่งบ๊วย
Fried sea bass with tamarind sauce/
Steamed sea bass with plum sauce
- กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมแบบไทย/
กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน
Thai-Style Fried River Prawns with Garlic/
Stir-fried Shrimp with Chili
- วัุ้นเส้นผัดแบบไทย/
กุ้งอบซอสถั่มบ๊วยแฉงคะน้า
Thai-Style Stir-fried Glass Noodles/
Baked Shrimp with Pickled Plum Sauce
Chinese Broccoli
- 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
- แกงพริกขี้หนูสวนเนื้อน่อง/
ห่อหมกปลาช่อน
Chili paste curry with beef shank/
Steamed snakehead fish in banana leaves
- แกงพแนงเนื้อ/แกงมัสมั่นเนื้อ
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

เมนูขนมหวาน

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

- บัวลอยเผือก/สากุ๋กั่วดำ/ปลาทิมไข่เต่า
Taro balls in sweet coconut cream/
black bean sago/Vermicelli in Coconut Milk
 - ครอมแครงกะทิ/ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก/
สากุ๋กั่วดำ
Coconut milk krathong/Black sticky rice
with taro/Lotus seed sago
 - กล้วยบวชชี/แครงบวดฟักทอง/
/แครงบวดเผือก
Bananas in sweet coconut milk/
Pumpkins in sweet coconut milk
/Taro in sweet coconut milk
 - กัทิมกรอบ/เจาก๊วยน้ำเชื่อม/
ลอดช่องน้ำกะทิ
Crispy Water Chestnut in Coconut Milk
/Grass Jelly in Syrup/Thai Pandan in
Coconut Milk
 - ลอดช่องสิงคโปร์/ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง/
ข้าวเหนียวสิงขยา
Singaporean Lod Chong/Shrimp Sticky Rice/
Sticky Rice with Custard
 - ขนมไทยรวมรส/ขนมชั้น/ขนมไส้สี่
Mixed Thai Desserts/Khanom Chan/
Khanom Sai Sai
 - ขนมตาล/ขนมกล้วย/ขนมมันสัมปะลั้
Palm sugar cake/Banana cake/Cassava cake
 - ขนมต้ม/ขนมตะโก้เผือก/
ไอติมคละรส/เค้กกรมรส
Thai coconut balls/Taro dumplings/
Mixed flavor ice cream/Assorted cake
- *ไอติมกรวยชนิดเพิ่มจากแพคเกจ 80 บาท/ท่าน
Durian ice cream is an additional 80 baht per person
from the package.

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

*ข้าวเหนียวมะม่วงชนิดเพิ่มจากแพคเกจ 120 บาท/ท่าน
Mango sticky rice is an additional 120 baht per person
from the package.
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล แกรมฟรีในแพคเกจ
Free seasonal fruit included in the package.



ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
Black sticky rice with taro



กล้วยบวชชี
Bananas in sweet
coconut milk



บัวลอยเผือก
Taro balls in sweet
coconut cream

SEE FAH CATERING

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

เมนู Menus

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 Theo Curry
- แกงคั่วเนื้อกุ้งสับปะรด/แกงพริกขี้หนูหมูแดง
Shrimp and Pineapple Curry/
Red Pork and Chili Curry
- แกงส้มชะอมทอดกุ้งสด/
แกงส้มผัดรวมปลาช่อนทอด
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)
- แกงพแนง(หมู/ไก่)
Panang Curry(Pork/Chicken)
- แกงจืดลูกชิ้นหมู(สาหร่าย/ผักโขลก)
Clear soup with pork balls with
Chinese mustard greens
- แกงจืดถั่มบ๊วยกระเทียม/แกงจืดตำลึงหมูสับ
Pork Stomach and Mustard Greens Soup/
Ivy Gourd and Minced Pork Soup
- แกงจืดลูกชิ้นกุ้งผักกาดขาว/
แกงจืดซี่โครงไก่ตุ๋น
Shrimp and Cabbage Meatball Soup/
Stewed Chicken and Bamboo Shoot Soup
- แกงเลียงกุ้งสด/แกงเลียงไก่จิก
Fresh Shrimp and Liang Soup/
Shredded Chicken and Liang Soup

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
- น้ำพืชน้ำฟ้า/น้ำพืชน้ำผลไม้รวม/
น้ำอัดลม
Blue Punch/Mixed Fruit Punch/
Soft drink
- น้ำเปล่า/น้ำแข็ง แกรมฟรีในแพคเกจ
Free water/ice included
in the package

Tasty

#ของล้ำ สีสฟ้า เวลาดี

ภาพเพื่อการโฆษณาเท่านั้น



VIP Private Set

Private VIP Set

Fulfill ความอร่อย
ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

SEE FAH CATERING

 www.seefah.com

 sale_team@seefah.com

 @SEEFAHCATERING

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

#อย่าลืม สีฟ้า เวลาไหน



สกนเลย!

Fulfill ความอร่อย

ตอบโจทย์ทุกงาน บริการด้วยใจ

Private *VIP Set*

พิเศษเพียง **22,500 บาท**
(จากราคาปกติ 24,475 บาท)

Special price 22,500 THB From 24,475 THB

สิ่งที่รวมในแพคเกจ

- โต๊ะตั้งไลน์อาหาร/บาร์น้ำ พร้อมผ้าคลุมโต๊ะ (ในกรณีเลือกการจัดงานแบบบุฟเฟ่ต์ออกร้าน)
Buffet table/beverage bar with tablecloth (for buffet-style events only)
- 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

จัดสิร์ฟชุดงานเซ็ (สำหรับ 15 ท่าน)

- เมนูคาว 5 รายการ
5 savory menus
- เมนูขนมหวาน 1 รายการ
1 dessert menus
- ข้าวเลือกได้ 1 รายการ
Rice, choose 1 item
-ข้าวกล้องหอมมะลิ (Jasmine brown rice)
-ข้าวหอมมะลิ (Organic Jasmine Rice)
-ข้าวไรซ์เบอร์รี่(Riceberry)
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำสมุนไพร หรือน้ำอัดลม 1 รายการ
1 herbal drink or soft drink
- น้ำดื่ม
Still water

Tasty

หมายเหตุ

- จำนวนที่เพิ่มจากแพคเกจคิดท่านละ 1,200 บาท
The number of additional guests from the package is 1,200 baht per person
- เพิ่มรายการอาหารคิดเพิ่มเมนูหมูไก่ 70 บาทและเมนูทะเล 100 บาท /ท่าน
Additional food items can be added at the following rates: pork/chicken dishes 70 baht per person, seafood dishes 100 baht per 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 และไม่มีลิฟท์ที่คิด 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.



Fulfill ความอร่อย

ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนูแนะนำ Private *VIP Set*

Set 1

- ปอเปี๊ยะสด
Fresh Spring Rolls
- สลัดผักรวมมิตร
Mixed Vegetable Salad
- ไก่อบเค็มบววยแฉมคะน้า
Baked Chicken with Pickled Plums and Chinese Broccoli
- เนื้อปลากระพงนึ่งบววย
Steamed Sea Bass with Pickled Plums
- แกงส้มชะอมกุ้งสด
Sour Curry with Cha-om and Fresh Shrimp
- นมโถง
Steamed Flour with Coconut Filling
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำพืชมixedผลไม้รวม
Mixed Fruit Punch
- น้ำดื่ม
Still water

Set 2

- หมี่กรอบทรงเครื่อง
Crispy noodles with herbs
- ยำถั่วพุด
Winged bean salad
- ผัดผักรวมมิตรเห็ดหอม
Stir-fried mixed vegetables with black mushrooms
- เปิดย่างและหมูแดง
Combo signature roasted duck and roasted pork
- แกงจืดเยื่อฟักต้น
Braised chicken and bamboo shoot soup
- นมตะ
Toddy Palm Cake
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำกระเจียว
Roselle juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 3

- ทอดมันกุ้ง
Deep Fried Shrimp Cakes
- ยำใหญ่
Traditional Thai salad with fresh vegetables and boiled egg
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Stir-fried chicken whit dry chili and cashew nuts
- เนื้อปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว
Steamed sea bass with soy sauce
- แกงจืดลูกชิ้นหมูสาหร่าย
Clear soup with pork balls and seaweed
- บัวลอยเผือก
Taro balls in sweet coconut cream
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำมะตูม
Bael fruit juice
- น้ำดื่ม
Still water

Set 4

- นมจืดนึ่ง
Shrimp and pork dumpling
- สลัดไก่อบไข่ต้ม
Baked chicken and boiled egg salad
- ถั่วลันเตาหวานผัดลูกชิ้นกุ้ง
Sweet peas stir-fried with shrimp balls
- กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมแบบไทย
Thai-style fried river prawns with garlic
- ต้มโคล้งปลาตุ๋น
Grilled catfish in sour and spicy soup
- นมต้ม
Coconut balls
- ผลไม้รวมตามฤดูกาล
Seasonal mixed fruits
- น้ำเก๊กฮวย
Chrysanthemum tea
- น้ำดื่ม
Still water

แกงเขียวหวาน
Spicy prawn and vegetables soup

คะน้าฮ่องกงผัด
ปลาเกลือเค็ม
Stir-fried Hong Kong Kale with Salted Mackerel

ต้มยำทะเล
Tom Yum seafood

แกงพริกขี้หนูสวน
เนื้ออ่อน
Tender beef shank green curry

ต้มยำ(หมู/ไก่)
Tom Kha
(Pork/Chicken)

ทอดมันกุ้ง
Fried shrimp cakes

Fulfill ความอร่อย

ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู Menus

เมนูทานเล่น

(เลือกได้ 1 เมนู)

Appetizer menus (select 1 menus)

- ทอดมันปลาทราย/ทอดมันกุ้ง
Fried catfish cakes/Fried shrimp cakes
- แอ้กิ้น/ปูจ๋า/ปลาทอดมัน
Shrimp-rolled/Crab cakes/
Turmeric fried fish
- หมนจับนึ่ง/หมนจับไก่
Shrimp and pork dumpling/
Chicken dumpling
- หมี่กรอบทรงเครื่อง/หมี่กะทิกุ้งสด
Crispy noodles with toppings/
Coconut noodles with fresh shrimp
- ปอเปี๊ยะทอด/ปีกไก่ทอดพริกเกลือ
Fried spring rolls/Fried chicken
wings with chili and salt
- หมูตะไคร้/ไก่ตะไคร้
Lemongrass pork/Lemongrass chicken
- ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง/ไข่ลูกเขยทรงเครื่อง
Steamed eggs with toppings/
Fried eggs with sweet and sour sauce
- ไก่เทรียกิกิทรงเครื่อง/ไก่จ้อทอด
Teriyaki Chicken with Assorted
Ingredients/Fried chicken rolls
- ไก่ทอดสมุนไพร/ไก่ทอดงา
Fried chicken with herbs/
Fried chicken with sesame seeds
- กุ้งพริกเกลือ(หมู/ไก่)
Stir-fried chili and salt (pork/chicken)

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)
- ต้มโคล้งปลาตุ๋น/แกงเทโพหมู
Grilled Catfish Tom Klong/Pork Theo Curry
- แกงคั่วเนื้อกุ้งสับปะรด/แกงพริกขี้หนูหมูแดง
Shrimp and Pineapple Curry/
Red Pork and Chili Curry
- แกงส้มชะอมทอดกุ้งสด/
แกงส้มพริกขี้หนูรวมปลาช่อนทอด
Fried Shrimp and Cha-om Curry/
Fried Snakehead Fish with Mixed Vegetables
- แกงเขียวหวาน(หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลาทราย)
Green Curry(Pork/Chicken/Fish Balls)
- แกงป่า(หมู/ไก่/ลูกชิ้นปลาทราย)
Jungle Curry(Pork/Chicken/Fish Balls)
- แกงไตปลา/แกงมัสมั่น(ไก่/หมู)
Fish Kidney Curry/Massaman Curry
(Chicken/Pork)
- แกงพแนง(หมู/ไก่)
Panang Curry(Pork/Chicken)
- แกงจืดลูกชิ้นหมู(สาหร่าย/ผักโสภณ)
Pork Meatball Soup(Seaweed/Pak Chob)
- แกงจืดก๊วยจั้วกระเพาะหมู/
แกงจืดตำลึงหมูสับ
Pork Stomach and Mustard Greens Soup/
Ivy Gourd and Minced Pork Soup
- แกงจืดลูกชิ้นกุ่มผักกาดขาว/
แกงจืดขี้เหล็กตุ๋น
Shrimp and Cabbage Meatball Soup/
Stewed Chicken and Bamboo Shoot Soup
- แกงเลียงกุ้งสด/แกงเลียงไก่ฉีก
Spicy prawn and vegetables soup/
Shredded Chicken and Liang Soup

เมนูยำ/พล่า/สลัด

(เลือกได้ 1 เมนู)

Yum/Pla/Salad menus (select 1 menus)

- ยำถั่วพูลู/ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง
Winged Bean Salad/
Eggplant Salad with Herbs
 - ยำไส้กรอก/ยำคอหมูย่าง
Sausage Salad /Grilled Pork Neck Salad
 - ยำวันเส้นกึ่งสดหมูสับ/ยำใหญ่
Glass Noodle Salad with Shrimp
and Minced Pork/Traditional Thai salad
with fresh vegetables and boiled egg
 - 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)
 - น้ำสลัดแบบเทศซันเดอร์แลนด์ (Thousand Island Dressing)



ต้มยำ(หมู/ไก่)
Tom Kha
(Pork/Chicken)



แกงเลียงกุ้งสด
Spicy prawn and
vegetables soup



ทอดมันกุ้ง
Fried shrimp cakes



ปอเปี๊ยะทอด
Fried spring rolls

Fulfill ความอร่อย

ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู *Menus*

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 cauliflower (bacon/pork/chicken)
- พัดพริกไทยดำหรือโคลี่(หมู/ไก่)
Stir-fried black pepper broccoli (pork/chicken)
- 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)
- พัดเผ็ดพริกไทยอ่อน(หมู/ไก่)
Stir-fried spicy young peppers (pork/chicken)
- ปีกไก่หั่นแฉะแฉะนมคะน้า
Red Wine Chicken Wings with Kale
- ไก่ผัดขิงเห็ดหูหนู/พุดพริกขิงหมูกรอบไข่เค็ม
Stir-fried chicken with ginger and wood ear mushrooms/Stir-fried chili and ginger with crispy pork and salted egg
- ไก่อบเกลือหมี่ขมบ๊วยแฉะนมคะน้า/ไก่พุดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
Roasted Chicken with Pickled Plums and Chinese Kale/Stir-fried Chicken with Cashew Nuts

คะน้าฮ่องกงพัด ปลาเกลือเค็ม
Stir-fried Hong Kong Kale with Salted Mackerel



เปิดย่างและหมูแดง
Combo signature roasted duck and roasted pork

แกงพริกขี้หนูสวน เนื้ออ่อน
Tender beef shank green curry



ต้มยำทะเล
Tom Yum seafood



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/พุดปวยเซียน/พุดจับจ่ายไหหลำ
Combo signature roasted duck and roasted pork/Stir-fried Chinese cabbage/Stir-fried Hainanese mixed vegetables
- เนื้อปลากะพงผัดเต้าหู้/เนื้อปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
Stir-fried sea bass with soybean paste/Steamed sea bass with soy sauce
- เนื้อปลากะพงผัดพริกไทยดำ/เนื้อปลากะพงทอดสามรส
Stir-fried sea bass with black pepper/Sweet sour and spicy fried sea bass
- เนื้อปลากะพงทอดราดซอสมะขาม/เนื้อปลากะพงนึ่งบ๊วย
Fried sea bass with tamarind sauce/Steamed sea bass with plum sauce
- กุ้งแม่น้ำทอดกระเทียมแบบไทย/กุ้งผัดพริกขี้หนูสวน
Thai-Style Fried River Prawns with Garlic/Stir-fried Shrimp with Chili
- วัุ้นเส้นพัดแบบไทย/กุ้งอบซอสเค็มบ๊วยแฉะนมคะน้า
Thai-Style Stir-fried Glass Noodles/Baked Shrimp with Pickled Plum Sauce Chinese Broccoli
- ทะเลพุดดำ/ทะเลพุดผงกะหรี่
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
- แกงพริกขี้หนูสวนเนื้ออ่อน/ห่อหมกปลาช่อน
Chili paste curry with beef shank/Steamed snakehead fish in banana leaves
- แกงพแนงเนื้อ/แกงมัสมั่นเนื้อ
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

Fulfill ความอร่อย

ตบใจทุกงาน บริการด้วยใจ

เมนู *Menus*

เมนูขนมหวาน

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

- บัวลอยเผือก/สาकुถั่วดำ/ปลาทิมโม่เต้า
Taro balls in sweet coconut cream/
black bean sago/Vermicelli in Coconut Milk
- ครองแครงกะทิ/ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก/
สาकुเม็ดบัว
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
- ทับทิมกรอบ/เจาทึบน้ำเชื่อม/
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/ขนมไส้ลิ้น
Mixed Thai Desserts/Khanom Chan/
Khanom Sai Sai
- ขนมตาล/ขนมกล้วย/ขนมมันสัมปะหลัง
Palm sugar cake/Banana cake/Cassava cake
- ขนมต้ม/ขนมตะโก้เผือก/
ไอติมคละรส/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
- น้ำพืชมะนาว/น้ำพืชมะนาว/น้ำอัดลม
Blue Punch/Mixed Fruit Punch/
Soft drink
- น้ำเปล่า/น้ำแข็ง แคมฟรีในแพคเกจ
Free water/ice included
in the package



ข้าวเหนียวดำ
เปียกเผือก
Black sticky rice
with taro

บัวลอยเผือก
Taro dumplings

น้ำมะตูม
Bael Fruit
Juice

น้ำตะไคร้
Lemongrass
Juice

น้ำกระเจี๊ยบ
Roselle
Juice

ลอดช่องน้ำกะทิ
Thai Pandan in
Coconut Milk

กล้วยบวชชี
Bananas in sweet
coconut milk

ข้าวเหนียวมะม่วง
Mango with
sweet sticky rice

Tasty