



MENU

NEWPOCHANA



จริงใจบริการ อาหารเลือกได้ มีชิมอาหาร ก่อนตัดสินใจ
โดยเชฟผู้มีประสบการณ์ รับจัดโต๊ะจีนครบวงจร



1,000
Baht

ฟรี! ค่าเดินทาง
กทม. และ ปริมณฑล
ตจว. โต๊ะได้จำนวน ก็ฟรี!
ค่าเดินทางเหมือนกัน



1,600
Baht

แถมฟรี 1 โต๊ะ!!
ทุกๆ การสั่ง 20 โต๊ะ
ราคาเดียวกัน



4,600
Baht

ฟรี! บริการจัดอาหาร
ฟรี! ผ้าคลุมโต๊ะ ผ้าคลุม
เก้าอี้ ฟรี! แก้ว และ
กระติกน้ำแข็งตามโต๊ะ

Order Now :  086-0909-499

- เชื้อไขการสั่ง -

สั่ง 5-9 โต๊ะ ราคาเริ่มต้น 2,600 - 4,600 บาท
 สั่ง 10-19 โต๊ะ ราคาเริ่มต้น 1,700 - 4,600 บาท
 สั่ง 20-29 โต๊ะ ราคาเริ่มต้น 1,600 - 4,600 บาท
 สั่ง 30-39 โต๊ะ ราคาเริ่มต้น 1,500 - 4,600 บาท
 สั่ง 40-60 โต๊ะ ราคาเริ่มต้น 1,400 - 4,600 บาท
 สั่ง 60 โต๊ะ ราคาเริ่มต้น 1,300 - 4,600 บาท



1,300
Baht



1,400
Baht

โต๊ะราคา 1,000-1,200.-
โปรดสอบถาม ข้อเสนอพิเศษ

โต๊ะราคา 1,400 บาท (สั่ง 40 โต๊ะขึ้นไป)

จานที่ 1 : ข้าวเกรียบ ถั่วโก๋แก่
 จานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง ประกอบด้วย ขนมจีบ ไข่เยี่ยวม้า ไส้กรอก แฮม หมูแผ่น
 จานที่ 3 : กระเพาะปลาน้ำแดงทรงเครื่อง
 จานที่ 4 : เป็ดยัดไส้หน่อไม้จีน, เป็ดอบยอดผัก, ไก่ยัดไส้หน่อไม้จีน, สลัดกุ้งทอด, ยำทะเล, ยำสามกรอบ, กุ้งอบวุ้นเส้น, ยำหมูแดง
 จานที่ 5 : ปลาหั่นทิมหนึ่งมะนาว, ปลาหั่นทิมหนึ่งบ้วย, ปลาหั่นทิมทอดน้ำปลา, ปลาหั่นทิมทอดสมุนไพร
 จานที่ 6 : ข้าวผัดปูไส้กรอก, ข้าวผัดปู, ผัดหมี่ฮ่องกง
 จานที่ 7 : ต้มยำรวมมิตร, ขาหมูต้มยำ, แกงส้มผักรวม, แกงส้มชะอมไข่ทอดใส่กุ้ง, ซี่โครงหมูตุ๋นเห็ดหอม
 จานที่ 8 : วุ้นมะพร้าวอ่อน, ข้าวเหนียวเผือก, รวมมิตรไทย, ฟรุตสลัด, เต้าหู้ยี้

- บุฟเฟต์ เริ่ม 50 คน
- เมนูอิสลาม, อาหารเจ-มัง
- เมนูปรับเปลี่ยนได้ เพิ่มเติม
- ข้าวกล่อง ชุมอาหาร มีบริการ

โต๊ะราคา 1,300 บาท (สั่ง 60 โต๊ะขึ้นไป)

จานที่ 1 : ข้าวเกรียบ* เลือกได้ 7 จาน (จานที่ 1 บังคับเลือก)
 จานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง ประกอบด้วย ถั่ว ไข่เยี่ยวม้า ไส้กรอก แฮม หมูแผ่น
 จานที่ 3 : ไก่อบน้ำผึ้ง, กุ้งอบวุ้นเส้น, ยำสามกรอบ, เป็ดอบยอดผัก
 จานที่ 4 : กระเพาะปลาน้ำแดงทรงเครื่อง, กระเพาะปลาผัดแห้ง
 จานที่ 5 : ปลาหั่นทิมหนึ่งมะนาว, ปลาหั่นทิมหนึ่งบ้วย, ปลาหั่นทิมทอดกรอบ, ปลาหั่นทิมทอดสมุนไพร
 จานที่ 6 : ข้าวผัดปู, ข้าวผัดหมู, ข้าวผัดไก่, ข้าวผัดกุ้งเซียง
 จานที่ 7 : ต้มยำรวมมิตร, เห็ดหอมตุ๋นเห็ดไฟ, แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย
 จานที่ 8 : โอนี่แปะก๊วยกะทิสด, เงาะลอยแก้ว, ลิ้นจี่ลอยแก้ว, เต้าหู้ยี้ฟรุตสลัด

โต๊ะราคา 1,500 บาท (สั่ง 30 โต๊ะขึ้นไป)

จานที่ 1 : ข้าวเกรียบ
 จานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง ประกอบด้วย ขนมจีบ ไข่เยี่ยวม้า ไส้กรอก แฮม หมูแผ่น
 จานที่ 3 : กระเพาะปลาน้ำแดงทรงเครื่อง
 จานที่ 4 : ยำสามกรอบ, ยำหมูย่าง, ยำทะเล, สลัดปลาพิพม์, สลัดกุ้งทอด
 จานที่ 5 : ขาหมูอบยอดผัก, หมูมะนาว, เป็ดยัดไส้ดอกไม้อจีน, ขาหมูสามรส, ขาหมูยอดผัก
 จานที่ 6 : ปลาหั่นทิมหนึ่งมะนาว, ปลาหั่นทิม 3 รส, ปลาหั่นทิมหนึ่งบ้วย, ปลาหั่นทิมทอดน้ำปลา, ปลาหั่นทิมทอดยำมะม่วง
 จานที่ 7 : กระดูกหมูตุ๋นเห็ดหอมเห็ดไฟ, ไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน, ต้มยำรวมมิตรน้ำข้น, ต้มยำขาหมู
 จานที่ 8 : ข้าวผัดทรงเครื่อง, ข้าวผัดปูโรยหมูหยอง, ข้าวผัดปู
 จานที่ 9 : เงาะลอยแก้ว, ลิ้นจี่ลอยแก้ว, ข้าวเหนียวเผือก, วุ้นรวมมิตรหวานเย็น, ฟรุตสลัดนมสด, รวมมิตรไทย

โต๊ะ ราคา 1,600 บาท(สั่ง 20 โต๊ะขึ้นไป)

- งานที่ 1 : ข้าวเกรียบ
งานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง ประกอบด้วย ขนมหิปลิง ไข่เยี่ยวม้า ไส้กรอก แฮม หมูแผ่น, ไก่จืดต้มจาน
งานที่ 3 : กระเพาะปลาหน้าแดงทรงเครื่อง, กระเพาะปลาผัดแห้ง
งานที่ 4 : ไก่ยัดไส้หน่อไม้จีน, เปิดอบยอดผัก, ไก่หนังขิง, ไก่ผัดเม็ดมะม่วง, ขาหมูยอดผัก
งานที่ 5 : ยำทะเล, ยำสามกรอบ, ยำกุ้งเชียง, ยำหมูแผ่น, กุ้งอบวุ้นเส้น
งานที่ 6 : ปลาท๊อบทิมทอดยำมะม่วง, ปลาท๊อบทิมสามรส, ปลาท๊อบทิมนิ่งมะนาว, ปลาท๊อบทิมนิ่งบัว, ปลาท๊อบทิมทอดน้ำปลา
งานที่ 7 : ข้าวผัดปูไส้กรอก, ข้าวผัดปู, ข้าวผัดไข่, ผัดหมู
งานที่ 8 : ต้มยำรวมมิตรน้ำข้น, ขาหมูต้มยำ, ต้มยำรวมมิตรน้ำใส, กระดุกหมูตุ๋นเห็ดหอมเยื่อไผ่, แกงส้มผักรวม
งานที่ 9 : ข้าวเหนียวเผือกแปะก๊วย, ฟรุตสลัดนมสด, สตอเบอร์รี่ลอยแก้ว, ลำไยลอยแก้ว, เงาะลอยแก้ว

โต๊ะ ราคา 1,700 บาท (สั่ง 10 โต๊ะขึ้นไป)

- งานที่ 1 : ข้าวเกรียบ
งานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง ประกอบด้วย ขนมหิปลิง ไข่เยี่ยวม้า ไส้กรอก แฮม หมูแผ่น
งานที่ 3 : กระเพาะปลาหน้าแดงทรงเครื่อง
งานที่ 4 : ยำสามกรอบ, ยำหมูย่าง, ยำทะเล, สลัดปลาทิพย์, สลัดกุ้งทอด
งานที่ 5 : ขาหมูอบยอดผัก, หมูมะนาว, เปิดยัดไส้ดอกไม้อื่น, ขาหมูสามรส, ขาหมูยอดผัก
งานที่ 6 : ปลาท๊อบทิมนิ่งมะนาว, ปลาท๊อบทิม 3 รส, ปลาท๊อบทิมนิ่งบัว, ปลาท๊อบทิมทอดน้ำปลา, ปลาท๊อบทิมทอดยำมะม่วง
งานที่ 7 : กระดุกหมูตุ๋นเห็ดหอมเยื่อไผ่, ไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน, ต้มยำรวมมิตรน้ำข้น, ต้มยำขาหมู
งานที่ 8 : ข้าวผัดทรงเครื่อง, ข้าวผัดปูโรยหมูหยอง, ข้าวผัดปู
งานที่ 9 : เงาะลอยแก้ว, ลิ้นจี่ลอยแก้ว, ข้าวเหนียวเผือก, วุ้นรวมมิตรหวานเย็น, ฟรุตสลัดนมสด, รวมมิตรไทย



โต๊ะ ราคา 1,900 บาท(สั่ง 10 โต๊ะขึ้นไป)

- งานที่ 1 : ข้าวเกรียบ – ถั่วทอด
งานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง ประกอบด้วย ขนมหิปลิง ไข่เยี่ยวม้า ไส้กรอก แฮม หมูแผ่น, สลัดกุ้งทอด, สลัดปลาทิพย์
งานที่ 3 : กระเพาะปลาป่นหุหลามหน้าแดง
งานที่ 4 : ปลาท๊อบทิมนิ่งมะนาว, ปลาท๊อบทิมนิ่งบัว, ปลาท๊อบทิมสามรส, ปลาท๊อบทิมทอดยำมะม่วง, เมี่ยงปลาท๊อบทิม, สลัดกุ้งทอด
งานที่ 5 : เปิดสับย่าง, ขาหมูหมั่นโถ, กระเพาะหมูผัดเคี่ยมฉ่าย, ผัดโหงก้วยรังนก
งานที่ 6 : สีสีส้มมังกร (แนะนำ), สลัดกุ้งทอด, กุ้งอบวุ้นเส้น, ทะเลอบวุ้นเส้น, ไก่ผัดเม็ดมะม่วง
งานที่ 7 : ปีกไก่ตุ๋นยาจีน, เปิดตุ๋นมะนาวดอง, สามเซียนตุ๋นมะนาวดอง (เปิด, ไก่, หมู)
งานที่ 8 : ข้าวห่อใบบัวทรงเครื่อง, ผัดหมูฮ่องกง, ข้าวผัดปู
งานที่ 9 : ฟรุตสลัดผลไม้, มะพร้าวอ่อนตุ๋นแปะก๊วย, ไอน้ำแปะก๊วยกะทิสด, เต้าทึงน้ำลำไย

โต๊ะ ราคา 2,000 บาท (สั่ง 10 โต๊ะขึ้นไป)

- งานที่ 1 : ข้าวเกรียบ, ถั่วอบเนย
งานที่ 2 : ออเดิร์ฟ (ไส้กรอกกรมควัน, ไข่เยี่ยวม้า, ปลาทิพย์, หมูแผ่น), เกี้ยวซ่าสลัด
งานที่ 3 : กระเพาะปลาเนื้อปูป่นหุหลาม
งานที่ 4 : ขาหมูหน้าแดง, เปิดอบยอดผัก, เปิดพะโล้, ไก่ต้มน้ำปลา, สามเซียนผัดเห็ดเป่าฮื้อน้ำแดง
งานที่ 5 : สีสีส้มมังกร + หอยจ๊อบ, ไก่ทอดอบซอสเหล้าแดง, หมูกรอบเหล้าแดง, ทอดมันกุ้ง
งานที่ 6 : กุ้งอบวุ้นเส้น, ยำสามกรอบ, ยำตะไคร้กุ้งสด, ยำขาหมูสไลด์, หมูมะนาว
งานที่ 7 : ปลากระพงนิ่งมะนาว, ปลากระพงสามรส, ปลากระพงราดน้ำยำมะม่วง, ปลากระพงทอดสมุนไพร
งานที่ 8 : ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนเยื่อไผ่, ไก่ตุ๋นเห็ดหอม, แกงจืดหม้อไฟเครื่องในลูกชิ้น, ต้มยำรวมมิตรทะเลโปะแตก, แกงป่ารวมมิตร, แกงส้มกุ้งชะอมไข่
งานที่ 9 : ข้าวผัดทะเล, ข้าวผัดหน้าเลียบ, ข้าวผัดฮ่องกง, ข้าวห่อใบบัว, ผัดหมูฮ่องกง
งานที่ 10 : ข้าวเหนียวเผือกแปะก๊วยมะพร้าวอ่อน, เงาะลอยแก้ว, เต้าทึงน้ำลำไย, รวมมิตรหวานเย็น, วุ้นมะพร้าวอ่อน

**โต๊ะ ราคา 2,600 บาท (สั่ง 5 โต๊ะขึ้นไป)

จานที่ 1 : ข้าวเกรียบ

จานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง ประกอบด้วย
ขนมจีบ ไช้เยี่ยวม้า ไส้กรอก แฮม หมูแผ่น

จานที่ 3 : กระเพาะปลาน้ำแดงทรงเครื่อง,
กระเพาะปลาผัดแห้ง

จานที่ 4 : เปิดยัดไส้หน่อไม้จีน, เปิดอบยอด
ผัก, ไก่ยัดไส้ดอกไม้อื่น

จานที่ 5 : ยำทะเล, ยำสามกรอบ, กุ้งอบวุ้น
เส้น, ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

จานที่ 6 : ปลาท๊อบทิมทอดยำมะม่วง, ปลา
ท๊อบทิมสาหร่าย, ปลาท๊อบทิมหนึ่งมะนาว, ปลา
ท๊อบทิมหนึ่งบัว, ปลาท๊อบทิมทอดน้ำปลา จาน
ที่ 7 : ข้าวผัดปูไส้กรอก, ข้าวผัดปู, ข้าวผัด
ไก่, ข้าวผัดหมู

จานที่ 8 : ต้มยำรวมมิตร, ขาหมูต้มยำ,
แกงส้มชะอมไข่ทอดใส่กุ้ง, กระดุกหมูตุ๋นเห็ด
หอมเยื่อไผ่

จานที่ 9 : ร้อนมะพร้าวอ่อน, ข้าวเหนียว
เผือก, รวมมิตรไทย, ฟรุ๊ตสลัด (แนะนำ)

โต๊ะ ราคา 2,600 บาท (สั่ง 10 โต๊ะขึ้นไป)

จานที่ 1 : ถั่วลูกเนย **ต่ำกว่า 10 โต๊ะ มีค่าเดินทาง

จานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง(ขาหมูรมควัน, หอย
จ๊อบ, ไช้เยี่ยวม้า, แหนม, ขนมจีบ), ออเดิร์ฟทะเล+น้ำจิ้ม
ซีฟู้ด (ปลาหมึก, กุ้ง, หอย, ปลา, ก้ามปู)

จานที่ 3 : หูหลามน้ำแดงเนื้อปูก้อน, หูหลามน้ำแดง
เนื้อปูขาว

จานที่ 4 : ไก่ต้มยำปลา, ไก่ตอนสับ, ไก่ยัดไส้ดอกไม้อื่น
จีน, เปิดอบน้ำผึ้ง, ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์, หอย
เชลล์ผัดฉ่า

จานที่ 5 : เปิดยัดไส้เกาลัด, ขาหมูเยอรมัน 1 ขา, หมู
อบสับประรด, เปิดอบพริกไทยดำ, เปิดอบเหล้าแดง,
เปิดยัดไส้ดอกไม้อื่น

จานที่ 6 : ปลากระพงหนึ่ง
มะนาว, ปลากระพงหนึ่งบัว, ปลากระพงสองใจ, ปลา
กระพงสาหร่าย, ปลากระพงสมุนไพร, ปลากระพงผัด
พริกไทยดำ, ปลาช่อนทอดยำ, ปลาช่อนแกงส้ม

จานที่ 7 : กุ้งครีมสลัด, กุ้ง-ปู ผัดผงกะหรี่, กุ้งอบ
หน้าเลียบ, ผัดสี่สหายเนื้อปู, กุ้งทอดกระเทียมพริก
ไทย, เป้าฮื้อน้ำแดง, ผัดโหงก้วย

จานที่ 8 : ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน+เอ็นหมู, ต้มยำ
รวมมิตรทะเลน้ำข้น, ต้มยำรวมมิตรทะเลน้ำใส, เห็ด
หอมตุ๋นซีโครงหมูยาจีน, เห็ดหอมตุ๋นน่องไก่เยื่อไผ่
ยาจีน, แกงส้มกุ้งชะอมไข่

จานที่ 9 : ข้าวผัดอเมริกัน, ข้าวผัดแฮมห่อไข่, ข้าว
ผัดเนื้อปูขาว

จานที่ 10 : แป๊ะก๊วยมะพร้าวอ่อน, แป๊ะก๊วยเย็น,
แป๊ะก๊วยนมสด, สาเกแคนตาลูปนมสด, ทับทิมกรอบ

โต๊ะ ราคา 2,400 บาท (สั่ง 10 โต๊ะขึ้นไป)

จานที่ 1 : ข้าวเกรียบ, ถั่วอบเนย

จานที่ 2 : ออเดิร์ฟ (กระเพาะปลาผัดแห้ง, สีสี่ไส้มังกร,
หอยจ๊อบทอด, ขนมจีบ, ยำไส้กรอกรมควัน), ออเดิร์ฟทะเล

จานที่ 3 : หูหลามเนื้อปูเห็ดหอมน้ำแดง

จานที่ 4 : เปิดยัดไส้เกาลัด, เปิดย่าง, ไก่ตอน (ไก่สาว), ไก่ผัดโหงก้วยกระเทียมเผือก, ไก่ผัดเม็ดมะม่วง

จานที่ 5 : ปลากระพงหนึ่งมะนาว, ปลากระพงราดพริก, ปลากระพงทอดสาหร่าย, ปลากระพงทอดราดน้ำยำ
ตะไคร้, เมี่ยงปลาช่อน, ปลาช่อนทอดยำมะม่วง, ปลาหมึกไข่หนึ่งมะนาว

จานที่ 6 : กุ้งอบวุ้นเส้น, ยำสามกรอบ, ยำคะฉไร้กุ้งสด, ยำขาหมูสไลด์, ทอดมันกุ้ง, ปีกไก่ทอด, ไก่อบซอส
เหล้าแดง, สีสี่ไส้มังกร, หอยจ๊อบทอด, กุ้งอบเกลือ, สามเซียนผัดเห็ดเป้าฮื้อ, บล็อกโคลี่เจียนน้ำแดง

จานที่ 7 : ขาหมูตุ๋นยาจีนทอด-ผัดคอง, ขาหมูเยอรมัน, ปูผัดผงกะหรี่, ทะเลผัดพริกไทยดำ

จานที่ 8 : กระดุกหมูตุ๋นยาจีนเยื่อไผ่, ไก่ตุ๋นเห็ดหอม, ต้มยำรวมมิตรน้ำข้น, ต้มยำโปะแตก, ต้มยำขาหมู, ต้ม
โคล้งปลาทูกรอบใบมะขามอ่อน, น่องไก่ตุ๋นผักมะนาวดอง

จานที่ 9 : ข้าวห่อใบบัว, ข้าวผัดฮ่องกง, ข้าวผัดปู, ผัดหมี่ฮ่องกง

จานที่ 10 : ข้าวเหนียวเผือกรวมมิตรมะพร้าวอ่อน, ลีนจิลอยแก้ว, เต้าทึงน้ำลำไย, รวมมิตรหวานเย็นมะพร้าว
อ่อน, ร้อนมะพร้าวน้ำหอม (ขึ้น), ผลไม้รวม



โต๊ะ ราคา 3,100 บาท (สั่ง 10 โต๊ะขึ้นไป)

จานที่ 1 : ข้าวเกรียบกล้วยอบเนย ****ต่ำกว่า 10 โต๊ะ มีค่าเดินทาง**
จานที่ 2 : ออเดิร์ฟ 5 อย่าง, ไก่จี่, สีสี่ทอด, ขนมจีบ+ก้วยเตี่ยวทอด, ออเดิร์ฟทะเลน้ำจิ้มซีฟู้ด
จานที่ 3 : หูหลามเนื้อปูทรงเครื่อง, หูหลามเยื่อไผ่น้ำใส, กระเพาะปลาเนื้อปูทรงเครื่อง
จานที่ 4 : เป็ดยัดไส้ดอกไม้อินยอดผัก, เป็ดอบพริกไทยดำ, เป็ดอบเห็ดแดง, เป็ดอบเห็ดหอมยอดผัก, ไก่ตอนสับ, ไก่อบน้ำผึ้ง, ขาหมูพะโล้, ขาหมูยอดผัก, ขาหมูหมั่นโถว
จานที่ 5 : ยำสามกรอบ, ยำวุ้นเส้น, ยำตะไคร้กุ้งสด, ยำทะเลรวมมิตร, ยำหมูย่าง, ยำขาหมูสไลด์
จานที่ 6 : กุ้ง-ปู ผัดผงกะหรี่, กุ้งอบหน้าเลียบ, กุ้งอบเห็ดแดง, กุ้งนึ่งกระเทียม, กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย, ผัดโหงวักววย, กุ้งผัดเห็ดหอม
จานที่ 7 : ปลากระบอกนึ่งซีอิ้ว, ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว, ปลาท๊อบทิมทอดสามรส, ปลาแรดนึ่งมะนาว, ปลาเก๋าราดพริก
จานที่ 8 : กระเพาะหมูตุ๋นเกี่ยมฉ่าย, ไก่ตุ๋นยาจีน, ซีโครงหมูตุ๋นรากบัว, ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน+เอ็นหมู, ต้มยำรวมมิตรทะเลน้ำข้น, ต้มยำรวมมิตรทะเลน้ำใส
จานที่ 9 : ข้าวห่อใบบัว, บะหมี่ฮกเกี้ยนผัดปู, ข้าวผัดทะเล, บะหมี่ผัดแห้ง
จานที่ 10 : แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน, แปะก๊วยเย็น, แปะก๊วยนมสด, บัวลอยน้ำขิงงาดำ, สาหร่ายแคนตาลูปนมสด, ทับทิมกรอบ

ชุดเครื่องดื่ม

แบบที่ 1 : ไม่รับชุดเครื่องดื่ม (ทางร้านเตรียมแก้วและกระติกน้ำแข็งให้)*ลูกค้าเตรียมเครื่องดื่มเอง
แบบที่ 2 : สั่งชุดน้ำดื่มเพิ่ม 250 บาทต่อโต๊ะ (น้ำอัดลม 1 ลิตร 2 ขวด น้ำเปล่า 1.5 ลิตร 2 ขวด โซดาวันเวย์ 4 ขวด น้ำแข็งตลอดงาน 4 ชม.) พร้อมบริการเสิร์ฟ
แบบที่ 3 : สั่งชุดน้ำดื่มเพิ่ม 250 บาทต่อโต๊ะ ไม่มีแอลกอฮอล์ (น้ำอัดลม 1 ลิตร 3 ขวด น้ำเปล่า 1.5 ลิตร 2 ขวด น้ำแข็งตลอดงาน 4 ชม.) พร้อมบริการเสิร์ฟ
แบบที่ 4 : สั่งชุดน้ำดื่มเพิ่ม 350 บาทต่อโต๊ะ ไม่มีแอลกอฮอล์ (น้ำอัดลม 1 ลิตร 5 ขวด น้ำเปล่า 1.5 ลิตร 3 ขวด น้ำแข็งตลอดงาน 4 ชม.) พร้อมบริการเสิร์ฟ
แบบที่ 5 : สั่งชุดน้ำดื่มเพิ่ม 350 บาทต่อโต๊ะ (น้ำอัดลม 1 ลิตร 4 ขวด น้ำเปล่า 1.5 ลิตร 3 ขวด โซดา 6 ขวด น้ำแข็งตลอดงาน 4 ชม.) พร้อมบริการเสิร์ฟ

โต๊ะ ราคา 4,600 บาท (สั่ง 10 โต๊ะขึ้นไป)

จานที่ 1 : เม็ดมะม่วง, เฟรนฟราย ****ต่ำกว่า 10 โต๊ะ มีค่าเดินทาง**
จานที่ 2 : ออเดิร์ฟทะเล, ชุดต้มยำ
จานที่ 3 : หมูหันระดับภัตตราคาร 1 ชุด
จานที่ 4 : หูหลามเนื้อปูทรงเครื่อง, หูหลามเยื่อไผ่น้ำใส
จานที่ 5 : เป็ดยัดไส้ดอกไม้อินยอดผัก, เป็ดอบพริกไทยดำ, เป็ดอบเห็ดแดง, เป็ดอบเห็ดหอมยอดผัก, ไก่ตอนสับ, ไก่อบน้ำผึ้ง, ขาหมูพะโล้, ขาหมูยอดผัก, ขาหมูหมั่นโถว
จานที่ 6 : กุ้ง-ปู ผัดผงกะหรี่, กุ้งอบหน้าเลียบ, กุ้งอบเห็ดแดง, กุ้งนึ่งกระเทียม, กุ้งทอดกระเทียมพริกไทย, ผัดโหงวักววย, กุ้งผัดเห็ดหอม
จานที่ 7 : ปลากระบอกนึ่งซีอิ้ว, ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว, ปลากระพงฉ่ำน้ำปลา, ปลาเก๋าราดพริก
จานที่ 8 : กระเพาะหมูตุ๋นเกี่ยมฉ่าย, ไก่ตุ๋นยาจีน, ซีโครงหมูตุ๋นรากบัว, ต้มแซ่บกระดูกหมูอ่อน + เอ็นหมู, ต้มยำรวมมิตรทะเลน้ำข้น, ต้มยำเนื้อปลากะพง, สีสี่หม้อไฟ
จานที่ 9 : ข้าวห่อใบบัว, บะหมี่ฮกเกี้ยนผัดปู, ข้าวผัดทะเล, บะหมี่ผัดแห้ง
จานที่ 10 : แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน, แปะก๊วยเย็น, แปะก๊วยนมสด, บัวลอยน้ำขิงงาดำ, สาหร่ายแคนตาลูปนมสด, ทับทิมกรอบ



*****รายละเอียดการสั่งสามารถปรับเปลี่ยนได้*****