

# International Buffet





# International Buffet

## Appitizer

### Caprese Skewers

มะเขือเทศกับมอสซarellaชีส

### Bacon Wrapped Pork Tenderloin With Mushroom Sauce

เบคอนพันหมูสันในซอสเห็ด

### Baked Spinach With Cheese

ผักโขมอบชีส

### Deep Fried Prawns With Orange Sauce

กุ้งทอดซอสส้ม

### Tart Chicken With Mushroom Cream

มาร์ตไก่กับเห็ดครีม

### Tart Tuna Cream

มาร์ตทูน่า

### Bruschetta Tomato

บุชีตต้ามะเขือเทศ

### Gyoza Chicken

เกี้ยวซ่าไก่

### Nachos Mexican

นาโชแม็กซิกัน

### Deepfried Chicken With Spicy Korean Sauce

ไก่กรอบซอสเผ็ดเกาหลี

### Samosa Vegetables

ซาโมซ่าผัก

### Mixed Sushi

ซูชิรวม

### Grilled Prawns With Mango Salsa

กุ้งย่างกับมะม่วงเซาซ่า

### Pasta Salads With Chicken

พาสต้าสลัดไก่





# International Buffet

## Noodle And Pasta

### **Hong Kong Stir Fried Noodles**

ผัดหมี่ฮ่องกง

### **Yakisoba With Deep Fried Pork**

ยากิโซบะหมูทอด

### **Ramen Chicken Tonkatsu**

ราเม็งทงคัตสึไก่

### **Spaghtti Kimchi Shrimp**

สปาเก็ตตี้ผัดกิมจิกุ้ง

### **Baked Pasta Spinach And Ham**

เพนเนอชีสผัดโขมแฮม

### **Fried Hokkien Noodles**

ผัดหมี่ฮกเกี้ยน

### **Noodles With Fried Fish**

**In Black Bean Sauce**

ราดหน้าปลาเต้าซี่

### **Spaghtti Bacon With**

**Tomato Sauce**

สปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศเบคอนกรอบ

### **Stir Fried Noodles With Seafood**

ผัดหมี่ซีวทะเล

### **Stir Fried Vermicelli With**

**Water Minosa And Prawns**

เส้นหมี่ผัดกระเฉดกุ้ง

### **Fried Rice With Shrimp**

ข้าวผัดกุ้ง

### **Fried Rice With Crab Meat**

ข้าวผัดปู

### **Risotto With Mushroom**

ข้าวริซอตโตเห็ด

### **Risotto Pumkin With Bacon**

**And Spinach**

ข้าวริซอตโตฟักทองเบคอนผักโขม

### **Paella Seafood**

ข้าวผัดสเปนทะเล

### **American Fried Rice**

ข้าวผัดอเมริกัน

### **Pineapple Fried Rice**

ข้าวผัดสับปะรด

### **Fried Rice Butter And Garlice**

ข้าวผัดเนยกระเทียม

### **Fried Rice Korea Kimchi**

ข้าวผัดเกาหลีกิมจิ

### **Fried Rice Vegetable**

ข้าวผัดเจ



# International Buffet

## Salads

**Caesar Salads With  
Bacon Crispy**  
ชีซ่าสลัดเบคอนกรอบ

**Tuna Salads**  
ทูน่าสลัด

**Grilled Chicken And  
Apple Salads**  
สลัดไก่ย่างแอปเปิ้ล

**Mixed Salads**  
สลัดผักรวม

**Chicken Tonkatsu**  
สลัดไก่ทรงคัตสึ

**Japanese Salads**  
สลัดน้ำสลัดญี่ปุ่น

**Korean Salads**  
สลัดเกาหลี

**Avocado And  
Egg Salads**  
สลัดอะโวกาโดไข่ต้ม

**Grain Salad**  
สลัดธัญพืช

**Shrimp  
Cocktail Salads**  
สลัดค็อกเทลกุ้ง

**Mixed Fruit Salads  
With Prawns**  
สลัดผลไม้รวมกุ้ง

**Boiled Potato And  
Beetroot Salads**  
มันฝรั่งและบีตรูตสลัด





# International Buffet

## Main Dish

### Chicken Tikka Masala

แกงไก่ทิกก้ามาซาล่า

### Roast Red Pork With Honey

หมูแดงอบน้ำผึ้ง

### Fried Tofu With Sichuan Sauce

เต้าหู้ทอดซอสเสฉวน

### Roast Red Duck

เป็ดย่างน้ำแดง

### Stewed Leg Pork With Chinese Herb

ขาหมูตุ๋นยาจีน

### Japanese Chicken Curry

แกงกระหรี่ไก่ญี่ปุ่น

### Yellow Bean Curry With Roti

แกงกระหรี่ถั่วกับโรตีสี่

### Grilled Pork With Shoyu Sauce

หมูย่างซอสโชยุ

### Grilled Chicken With Korea Sauce With Kimchi

ไก่ย่างซอสเกาหลีและกิมจิ



## Main Dish

### **Grilled Saba With Ginger Sauce**

ปลาซาบะย่างซอสขิง

### **Bonchon Chicken**

ไก่ทอดบอนซอน

### **Salmon Teriyaki**

ปลาแซลมอนเทอริยากิ

### **Grilled Pork With Black Pepper Sauce And Mash Potato**

หมูย่างพริกไทยดำมันบด

### **Baked Seabass With Vegetable Cream Sauce**

ปลากระพงอบผักและครีม

### **Grilled Chicken Breast With Mushroom Sauce**

อกไก่ย่างซอสเห็ดมันทอด

### **Chicken Wing With Bar.b.q. Sauce**

ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว

### **Chicken Stew**

สตูว์ไก่

### **Meat Ball With Tomato Sauce**

มีทบอลซอสมะเขือเทศ

### **Stir Fried Chicken With Cashew Nut And Ginko**

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

### **Chicken Thigh Sous Vide Deep Fried With Orange Sauce**

สะโพกไก่ซิวทอดซอสส้ม



# International Buffet

## Soup

### Carrot Soup

ซูปแครอท

### Consomme Onion Soup

ซูปหอมใหญ่

### Corn Cream Soup

ซูปครีมข้าวโพด

### Tomato Soup

ซูปมะเขือเทศ

### Double Boiled Bamboo

Tissue With Shitake

เยื่อไผ่หืดหอมตุ๋นยาจีน

### Pasta Chicken Soup

ซูปพาสต้ากับไก่

### Miso Tufo Soup

ซูปมิโซะใส่เต้าหู้ญี่ปุ่น

### Miso Ginger Soup

ซูปมิโซะน้ำขิง

### Mushroom Soup

ซูปเห็ด

### Spinach Soup

ซูปผักโขม





# International Buffet

## Dessert

### Creme Brulee

แครมบริวว์เล

### Punna Cotta Lemon

พานาคอตต้าเลมอน

### Tiramisu

ทิรามิสุ

### Pancake Roll With Mixed Fruit

แพนเค้ก ม้วนครีมชีส ผลไม้สด

### Cupcake Strawberry

คัพเค้กสตอเบอร์รี่

### Éclair With Fresh Milk Sauce

เอแคลร์ครีมนมสด

### Toffee Cake

ท็อฟฟีเค้ก

### Brownie Almond

บราวน์นีอัลมอนด์

### Sago Cantaloupe With Fresh Milk

สาธุแคนตาลูปนมสด

### Tao Tueng Nam Longanand Ginko

เต้าทึงแป๊ะก๊วย

### Chao Kao In Fresh Milk With Young Coconut

เจาทิวชมนมสดมะพร้าวอ่อน

### Daifuku

โมจิ ไตฟูกุ

### Choux Cream

ซูครีม

### Fancy Puff Pastry

ขนมเป็ญะแฟนซี

### Golden Thread Cake

เค้กฝอยทอง

### Young Coconut Pudding

พุดดิ้งมะพร้าวอ่อน

## Fruit

### Watermelon

แตงโม

### Cantaloupe

แคนตาลูป

### Pineapple

สับปะรด

### Mango

มะม่วง

### Guava

ฝรั่ง

### Rose Apple

ชมพู

### Grape Fruit

องุ่น

**Spaghetti Bacon With Tomato Sauce**  
สปาเก็ตตี้ผัดซอสมะเขือเทศบดก่อนกรอบ



**Steak Salmon With Spicy Tomato Sauce**  
สเต็กปลาแซลมอนซอสมะเขือเทศเผ็ด



**Baked potato**  
มันอบ

# *International Buffet*



**Steak Pork Tenderloin**  
สเต็กหมูสันในซอสเห็ด



**Steak Pork Tenderloin With Bar. B. Q. Sauce**  
สเต็กหมูซอสบาร์บีคิว



**Pork Rip With Bar.b.q Sauce**  
ซี่โครงหมูบาร์บีคิว



**Pork Steak With Green Peppercorn Sauce**  
สเต็กหมูไก้ซอสพริกไทยอ่อน

# General Term & Condition

## ราคานี้รวม

- ราคาข้างต้นรวมอาหาร, ชุมน้ำเปล่า, อุปกรณ์การทานภาชนะมาตรฐานโรงแรม
- ราคาข้างต้นรวม พนักงานอำนวยความสะดวกคอย เติมอาหาร เก็บภาชนะ-การทานตลอดงาน (กรณีต้องการพนักงานเพิ่มเติม ค่าบริการ 700 บาท/คน)
- ราคาข้างต้นรวม โต๊ะวางอาหาร สำหรับให้บริการ พร้อมบริการ ให้การตกแต่งจุดวางอาหาร สวยงามตามรูปแบบงาน
- ระยะเวลาให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง ไม่รวมเวลาช่วงติดตั้งและรื้อถอน (คิดบริการเพิ่ม 2,000 บาท/ชม. ในกรณีที่เกินเวลาที่กำหนด)
- The pricing listed in this package includes food, drinking station, ceramic and stainless steel Utensil
- The pricing listed in this package includes waiter for service such as refill food, collect and clear utensil for your event (In case you need extra Staffs the price is 700 baht per person)
- The pricing listed in this package includes the food table for services and also Food table decoration services in the theme you want
- Three hours of the continuous service period do not include setup, clear and cleaning time (2,000 baht per hour in case of overtime service)

## ราคานี้ไม่รวม

- ราคาข้างต้นไม่รวม โต๊ะและเก้าอี้ที่นั่งทานสำหรับแขก และการตกแต่งโต๊ะทานอาหารของแขก และค่านำเข้าสถานที่ (กรณีถ้ามี)
- ราคาข้างต้นไม่รวมค่าขนส่งคิดตามระยะทาง เริ่มต้น 4,000 บาท
- ราคาข้างต้นไม่รวมค่าบริการจัดเลี้ยงนอกสถานที่ 15%
- ราคาข้างต้นไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
- The pricing listed in this package does not include Table and chair for the Guests, table settings decoration, and Venue fee if it has.
- The pricing listed in this package does not include transportation fee start 4,000 baht.
- The pricing listed in this package does not include a service charge of 15%.
- The pricing listed in this package does not include Tax 7%.

## Payment term

กรุณาชำระมัดจำ 50% ของยอดเงินทั้งหมด เพื่อยืนยันจองวันจัดงาน และชำระยอดที่เหลือ ก่อนวันจัดงานสองวันผ่านทางบัญชี

ชื่อบัญชี บริษัท บลิสบีเทิล จำกัด  
เลขที่บัญชี 017-1-78939-7  
บัญชีออมทรัพย์ ธ. กสิกรไทย  
สาขา แฟชั่นไอส์แลนด์ รามอินทรา

เงื่อนไขเป็นไปตามบริษัทฯ กำหนด กรณีนอกเหนือจากเงื่อนไขที่กล่าวมาทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์พิจารณาปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม

Making payment 50% of the total amount to confirm the reservation date and the rest amount three 3 days before the date

Bank transfer account  
Bliss beetle company No. 017-1-78939-7  
Saving account: Kasikorn bank  
Branch: Fashion island Ramindra

Conditions are as specified by the Bliss beetle company  
In cases other than the condition we reserve the right to consider modifying as appropriate.

# Policy

## KEY DATES

- Initial contact via chat, email, or phone call, and the preliminary quote was given.
- Initial meeting and consultation with Event planner including a food presentation (all event documents are updated and provided according to current guest count and selections)
- Deposit and signed contract to secure a date, staffing, and rentals.
- Final meeting with Event planner four to six weeks before the event.
- Final guest count, floor plans, food, and beverage selections are due and locked in three weeks before the event date.
- Payment in full of estimated event charges are due to five full business days before the event date.

## ลำดับขั้นตอนการทำงาน

- ติดต่อเบื้องต้น ทาง Chat , Email หรือทางโทรศัพท์ และนำเสนอราคาให้เบื้องต้น
- ประชุมปรึกษาเกี่ยวกับงานวางแผนงานรวมทั้งนำเสนอรายการอาหาร (เอกสารข้อมูลลูกค้าที่เคยไปให้ตอนแรก จะได้รับการปรับเปลี่ยนแก้ไข ทั้งจำนวนแขกและรายการอาหารที่เลือก จากการประชุมครั้งนั้น)
- วางเงินมัดจำทำสัญญา เพื่อจองวันจัดเลี้ยง, ที่งาน และ อุปกรณ์เช่า
- ประชุมวางแผนการจัดงานกับทีมงานครั้งสุดท้าย 4 – 6 สัปดาห์ก่อนจัดงาน
- ต้องยืนยัน รายละเอียด จำนวนแขกในงาน, ผักรส, รายการอาหาร และเครื่องดื่มล่วงหน้า 3 สัปดาห์ก่อนจัดงาน
- ชำระค่าบริการทั้งหมดที่กำหนดไว้ในเสนอราคา 5 วันก่อนจัดงาน

## BOOKINGS

- Dates are reserved with a signed contract and applicable deposits. (See payments and deposits)
- Catering related costs such as food, beverage, rentals, and staffing, exclusive of tax and service charge are coordinated through Mongkol Catering and are paid to Bliss Beetle Company Bank account
- A 15% service charge is applied for the full coordination of catering related costs.
- All food and beverage pricing listed in this package is exclusive of tax and service charges.
- Overtime charges for staffing are calculated according to Event requirement

## การจองงานจัดเลี้ยง

- การยืนยันของวันจัดงานนับจากวันที่วางมัดจำทำสัญญาเท่านั้น (ดูรายละเอียดการชำระเงินเพิ่มเติม)
- ค่าบริการจัดเลี้ยง อาทิเช่นอาหาร, เครื่องดื่ม, อุปกรณ์ของเช่า และทีมงาน ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและเซอร์วิสชาร์จ โดยชำระให้ มงคล แคทเทอริง ผ่านบัญชีธนาคาร บริษัท บลิสบีทิล จำกัด
- เซอร์วิสชาร์จ 15% สำหรับบริการประสานงานเต็มรูปแบบเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง
- ราคาอาหารเครื่องดื่มที่แสดงในแพคเกจทั้งหมดยังไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่มและเซอร์วิสชาร์จ
- ค่าล่วงเวลาของทีมงานจะดูตามจำนวนขึ้นอยู่กับความต้องการของงานจัดเลี้ยงนั้นๆ

## ADDITIONAL SERVICES WE COORDINATE FOR CLIENTS

- Service staff for everything catering related including set up, service, and tear down.
- Event management for catering related services.
- Rental consultation, ordering, and coordination for items such as tablecloths and napkins, standard plates, table flatware, and water goblets, serving equipment.
- Digital floor plan.

## บริการเพิ่มเติมที่เราช่วยประสานงานให้ทางเลี้ยงของท่าน

- พนักงานดูแลทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยง เช่นการจัดหน้างาน, การให้บริการเสิร์ฟเครื่องดื่ม คินสลาที่
- บริการจัดการรถขนานที่เกี่ยวกับการจัดเลี้ยง
- ให้คำปรึกษาการเช่าอุปกรณ์การจัดงาน อาทิเช่นผ้าคลุมโต๊ะเก้าอี้, ผ้าเช็ดปาก, จานขนมเบเกอรี่ และแก้วน้ำ รวมถึงอุปกรณ์การเสิร์ฟ
- จัดทำผังที่นั่งสำหรับงานเลี้ยง

## MENU SELECTION

- All menus must be pre-set and finalized three weeks before your event date.
- You can interchange items between menus – prices will be adjusted based upon your final selections.
- Custom menus are subject to a service surcharge.

## การเลือกรายการอาหาร

- รายการอาหารทั้งหมดต้องยืนยันล่วงหน้าก่อนจัดงาน 3 สัปดาห์
- ท่านสามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารได้ โดยการคำนวณราคาจะอ้างอิงกับตัวเลือกสุดท้ายของท่าน
- เมนูที่ต้องการให้ทำนอกเหนือจากที่มี จะมีค่าบริการเพิ่มเติมสำหรับรายการนั้นๆ

## TASTINGS

- Tastings are available and must be scheduled
- Tasting service start 5,000 baht

Please contact our Event planner for more details.

- การชิมอาหาร
- ท่านสามารถชิมอาหารโดยการทำนัดทำชิมล่วงหน้า
- ค่าบริการที่ชิมต่อครั้งเริ่มต้น 5,000 บาท

กรุณาติดต่อทีมงานเพื่อรับรายละเอียดเพิ่มเติม

## BEVERAGE AND BAR COSTS

- Beverage Station, Free flow Serving Beverage, Bar Service packages are available for your event.

Customized bar offerings can be tailored with your Event Planner to manage your bar costs and consumption.

- เครื่องดื่มและบาร์
- บริการเครื่องดื่มตั้งตู้, เติมน้ำดื่ม, บริการแบบบาร์ พร้อมให้บริการงานเลี้ยงของท่าน
- ต้องการบริการเครื่องดื่มที่เฉพาะสำหรับงานเลี้ยงของท่าน กรุณาติดต่อทีมงานเพื่อรับคำปรึกษาเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายและปริมาณที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยงของท่าน

## VENDOR REFERRALS

We have established wonderful relationships with other businesses in the industry and are glad to provide referrals for all of your needs Please speak with our Event Planner for more details.

## แนะนำร้านค้าหุ้นส่วนทางธุรกิจ

เรามีความสัมพันธ์อันยอดเยี่ยมกับธุรกิจที่เกี่ยวข้องในแวดวงจัดเลี้ยง เรายินดีแนะนำ บริการของหุ้นส่วนที่เรามีทั้งใจความเป็นมืออาชีพ

กรุณาบอกความต้องการเพิ่มเติมของท่านกับทีมงานของเรา

## GUARANTEED GUEST COUNTS

- The guaranteed number of guests attending the event is required three weeks prior to the event date.
- Please note that unless your Event Planner is notified of a guest count revision, the number originally contracted will be assumed as the guarantee.

## การรับประกันจำนวนแขก

- การยืนยันจำนวนแขกที่แน่นอนจะต้องเสร็จสิ้นก่อนการจัดงาน 3 สัปดาห์
- ขอแจ้งให้ท่านทราบว่าถ้าท่านไม่ได้แจ้งให้ทีมงานทราบถึงการเปลี่ยนแปลงจำนวนแขก ทางเราขอสงวนสิทธิ์ในจำนวนแขกอ้างอิงตามรายละเอียดในเสนอราคาสุดท้ายที่ได้รับการยืนยัน

## PAYMENT & DEPOSITS

A non-refundable deposit of 10,000 Baht is required to secure the date and contract, — payable to Mongkol Catering Via Bank account Name: Bliss Beetle Company along with a signed contract.

## PAYMENT PLAN SCHEDULE:

- 6 months prior: 50% of the estimated cost of catering related services
- 3 months prior: 25% of the estimated cost of catering related services
- 5 days prior: the remaining cost of catering related services

Following the completion of the event, a final invoice will be produced detailing all actual charges. Upon issuance of the final invoice, payment of any outstanding balance will be due and payable immediately to Mongkol Catering Via Bank account Name: Bliss Beetle Company

## การชำระเงินและวางมัดจำ

เงินมัดจำ 10,000 บาทสำหรับจองวันที่จะจัดงานล่วงหน้า ซึ่งเงินส่วนนี้จะไม่สามารถคืนได้โดยเงินมัดจำส่วนนี้เป็นการมัดจำจองวันเท่านั้น โดยชำระให้ มงคล แคทเทอริง ผ่านบัญชีธนาคาร บริษัท บลิสบีทิล จำกัด

## แผนการชำระเงิน

- 6 เดือนก่อนวันจัดงาน : ชำระ 50% ของมูลค่างานจัดเลี้ยง
- 3 เดือนก่อนวันจัดงาน : ชำระ 25% ของมูลค่างานจัดเลี้ยง
- 5 วันก่อนจัดงานชำระ: ส่วนที่เหลือทั้งหมด

ภายหลังจากการจัดงานเสร็จสิ้น ใบวางบิลใบสุดท้ายจะสรุปค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมภายในงานที่คิดขึ้น (กรณีถ้ามี) โดยหลังจากได้รับใบวางบิลแล้วท่านสามารถชำระได้ที มงคล แคทเทอริง ผ่านบัญชีธนาคาร บริษัท บลิสบีทิล จำกัด

## CANCELLATIONS

Your catering deposit, minus A non-refundable deposit of 10,000 Baht is fully refundable if notice of cancellation is received 61 or more days prior to the event date. If the contract is canceled within 60 days before the event, the group's liability for liquidated damages, in addition to the non-refundable deposit, will be as follows:

- 60 to 30 days prior: 50% of the deposit on the initial contract.
- 30 to 10 days prior: 75% of the deposit on the initial contract.
- Within 10 days prior to the event: 100% of the deposit on the initial contract. on the initial contract, in addition to 100% of food ordered and any other incurred cost related to the event.

Mongkol Catering reserves the right to terminate any function for which payment of final estimated invoice has not been received five business days prior to the function.

## การยกเลิก

เงินมัดจำงานจัดเลี้ยงของท่าน จะคืนด้วยเงินมัดจำจองวันที่ไม่สามารถคืนได้ 10,000 บาท นอกนั้นทางบริษัทฯ คืนเงินที่เหลือให้เต็มจำนวน กรณีที่ท่านแจ้งยกเลิกการจัดงานล่วงหน้า 61 วันหรือมากกว่าก่อนวันจัดงาน มีการคืนยกเลิกลงในช่วงเวลา 60 วันก่อนวันจัดงาน เนื่องจากทาง มงคล แคทเทอริง เสียโอกาสในการรับงานในวันนั้นๆ ทางเราจึงมีมติต้องเรียกค่าใช้จ่ายดังนี้

- 60 – 30 วันก่อนวันจัดงาน 50% ของเงินมัดจำที่ชำระมา
- 30 – 10 วันก่อนวันจัดงาน 75% ของเงินมัดจำที่ชำระมา
- ภายใน 10 วันก่อนการจัดงาน ทางเราขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนเงินมัดจำที่ชำระมาทั้งหมด โดยอาจจำเป็นต้องคิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม 100% ของมูลค่าวัตถุดิบอาหารที่มีการสั่งซื้อเพื่อจัดงานเลี้ยงของท่าน

มงคลแคทเทอริง ขอสงวนสิทธิ์ยกเลิก การจัดงานในการคืนที่ไม่ได้รับการชำระเงินเต็มจำนวนก่อนวันจัดงาน 5 วันทำการ

## BOOKING INQUIRIES

สามารถจองงานจัดเลี้ยงได้ที่  
093-995-4246  
info@mongkolcatering.com  
Line@ : @mongkol.catering

## BANK TRANSFER ACCOUNT

Bliss beetle company No. 017-1-78939-7  
Saving account: Kasikorn bank  
Branch: Fashion island Ramindra

## บัญชีธนาคาร

บัญชี บริษัท บลิส บีทิล จำกัด เลขที่ 017-1-78939-7  
บัญชีออมทรัพย์ กสิกรไทย สาขา แฟชั่นไอส์แลนด์



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

 [@mongkol.catering](https://www.instagram.com/mongkol.catering)

 [mongkolcatering](https://www.instagram.com/mongkolcatering)

 [Mongkol.Catering](https://www.facebook.com/Mongkol.Catering)