



Maestro Canape



Maestro Canape



Appitizer - Spicy Bite

Crispy Kale Salad With Shrimp And Minced Pork

ยำคะน้ากรอบ กุ้งสด หมูสับ

Shanghai Salad

ยำเซี่ยงไฮ้

Sausage Salad

ยำไส้กรอก

Grilled Chicken Salad

ยำไก่ย่าง

Herbal Chicken Salad

ยำไก่ทอดตะไคร้

Grilled Pork Lemon Grass Salad

ยำหมูย่างตะไคร้

Grilled Beef Salad

ยำเนื้อย่าง

Shrimp And Lemon Grass Salad

ยำตะไคร้กุ้งสด

Shrimp And Grapefruit Salad

ยำส้มโอกุ้งสด

Spicy Betal Beans And Shrimp

ยำถั่วพุดกุ้งสด

Shrimp And Grapefruit With Grilled Pork Salad

ยำส้มโอหมูย่าง

Squid Salad

ยำปลาหมึก

Mixed Mushrooms Salad

ยำสารพัดเห็ด

Young Coconut Spicy Salad With Shrimp

ยำยอดมะพร้าวอ่อน กุ้งสด

- Crispy Tuna Salad**
ยำปลาทูน่าฟู
- Yum Crispy Prawns,
Fish And Cashew Nuts**
ยำสามกรอบกุ้งกรอบ
- Yum New Zealand Mussel Spicy**
ยำหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์
- Hot And Spicy Grilled Pork
Fillet Salad**
น้ำตกหมูสันในมั่วน
- Crispy Catfish Salad
With Green Mango**
ปลาตุ๋นฟู ยำมะม่วงดิบ
- Tuna Spicy Salad
With Green Mango**
ปลาทูน่ายำมะม่วงดิบ
- Shrimp Salad**
พล่ากุ้ง
- Mixed Fruit Spicy Salad**
ตำผลไม้
- Shrimp And Fruit Cocktails
Spicy Salad**
ตำผลไม้ค็อกเทลกุ้ง
- Duck Spicy Salad**
ลาบเป็ด
- Fried Mackerel Spicy Salad**
ลาบปลาทูกทอด
- Grilled Catfish Spicy Salad**
ลาบปลาตุ๋นย่าง
- Spicy Fried Chicken Salad**
น้ำตกไก่ทอด
- Crab Stick Seafood**
ปูอัดซีฟู๊ด





Appitizer - Mini Burger & Sandwich



Mini Sandwich Tuna

มินิแซนวิชทูน่า

Mini Sandwich Ham Cheese

มินิแซนวิชแฮมชีส

Mini Sandwich Chicken Grill

มินิแซนวิชไก่ย่าง

Mini Sandwich Crab

มินิแซนวิชปูอัด

Mini Ham Cheese

มินิแฮมชีส

Teriyaki Chicken Sandwich

คลับแซนวิชไก่เทรียากิ

Mini Chicken Burgers

มินิเบอร์เกอร์ไก่

Mini Beef Burgers

มินิเบอร์เกอร์เนื้อ



Appitizer - Crispy Bite

**Fried Bread With
Minced Pork Spread**
ขนมปังหน้าหมู

**Shrimp Crackers Dipped With
Avocado Cream And Cream Cheese**
แครกเกอร์กุ้งซอสอโวกาโดครีมชีส

**Cracker Shrimp With
Mango Sauce**
แครกเกอร์กุ้งซอสมะม่วง

Bruschetta Tomato
บรูสเกต้ามะเขือเทศ

Tart Shrimp Cocktail Salads
ทาร์ตกุ้งค็อกเทลสลัด

Tart Ham & Cheese
ทาร์ตแฮมและชีส

**Chicken Tart And
Cream Mushroom**
ทาร์ตไก่กับเห็ดครีม

Tuna Tart
ทาร์ตทูน่า

**Crispy Rice Cake And Pork
And Shrimp Dipping**
ข้าวตังหน้าตั้ง

**Crispy Rice Cake And Pork
And Chicken Green Curry**
ข้าวตังหน้าแกงเขียวหวานไก่

**Crispy Rice Cake And Pork
And Massaman Shrimp**
ข้าวตังหน้ามัสมั่นกุ้ง

Canape Tuna & Ham
คานาเปีทูน่าแฮม

**Canapeham Cream Sauce
With Ebiko**
คานาเปีแฮมครีมไข่กุ้ง

**Deep Fried Chicken
Spring Rolls**
ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่

Crispy Gold Cup
กระทงทอง

**Minced Shrimp And
Sweet Corn In Crispy Cup**
กุ้งตุ๋นทอง



Appitizer - Salad

Vietnamese Crab Spring Roll
ปอเปี๊ยะเวียดนามปูอัด

Shrimp Cocktail Salad
สลัดกุ้งค็อกเทล

Pork In The Garden
หมูชมสวน

Vegan Fresh Spring Roll
ลุยสวนมังสวิรัต

Tuna Cream Salad In Cucumber
ทูน่าครีมสลัดในลูกแตงกวา

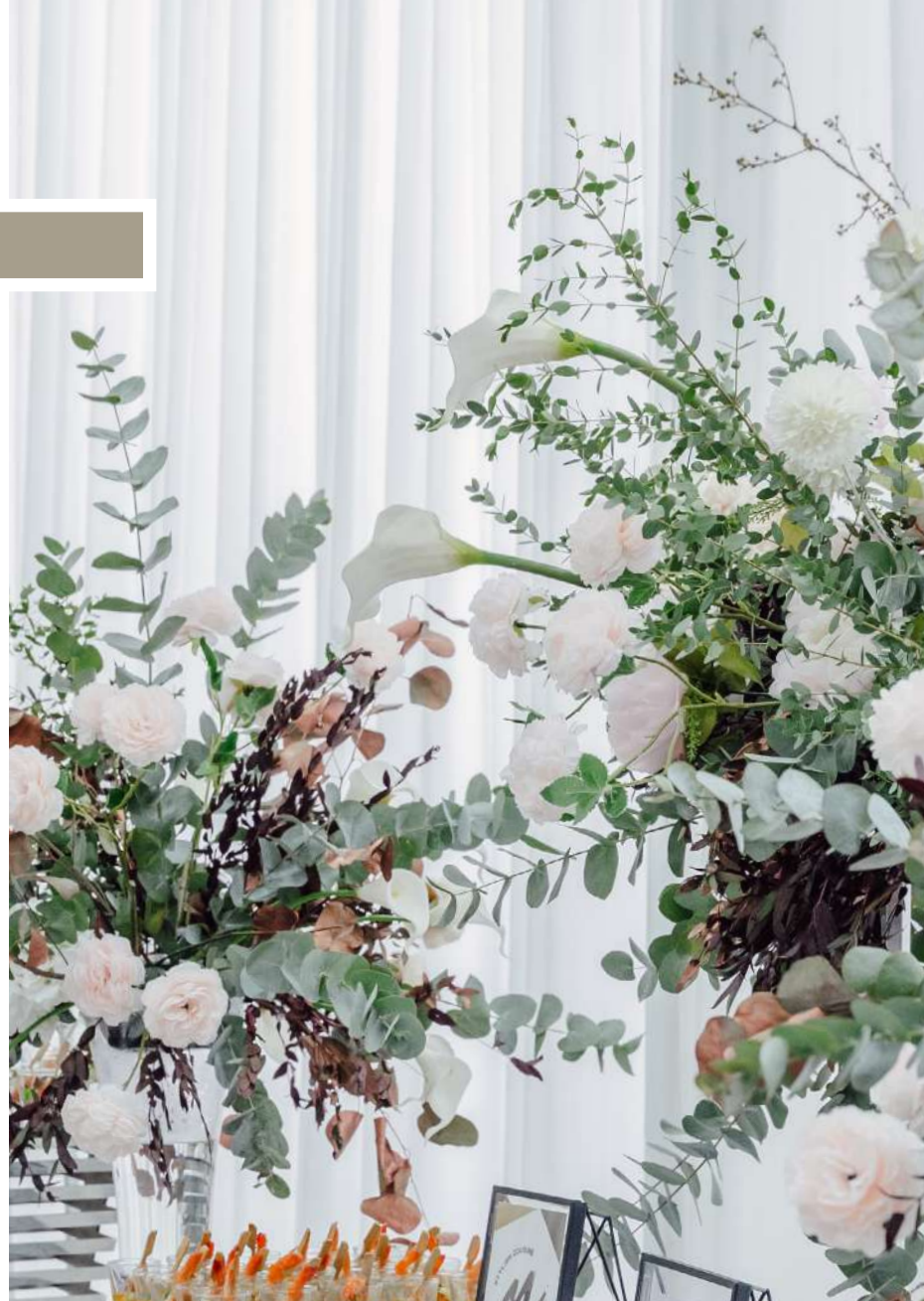
Pork Salad In Cucucumbe
ยำหมูในลูกแตงกวา

Tomato And Mozzarella Cheese
มะเขือเทศกับมอสซาเรล่าชีส

Spinach Baked With Cheese
ผักโขมอบชีส

Fresh Spring Roll With Mackerel
ถัวยเตี๋ยวลุยสวนปลาทู

Fresh Spring Roll With Crab Stick
ถัวยเตี๋ยวลุยสวนปูอัด



Appitizer - Full Bite

Classic Thai Chicken Satay
ไก่สะเต๊ะ

Classic Thai Pork Satay
หมูสะเต๊ะ

Barbecue Pork
บาร์บีคิวหมูย่าง

Barbecue Beef
บาร์บีคิวเนื้อย่าง

Bacon Wrapped With Asparagus
เบคอนพันหน่อไม้ฝรั่ง

**Bacon Wrapped Pork Tenderloin
With Mushroom Sauce**
เบคอนพันหมูสันในซอสเห็ด



**Bacon Wrapped Pork Loin
With Green Pepper Sauce**
เบคอนพันหมูสันนอกพริกไทยอ่อน

**Bacon Wrapped Fried
Shrimp Fried With
Passion Fruit Sauce**
เบคอนพันกุ้งทอดซอสเสาวรส

**Grilled Shrimp Served
With Mango Salsa**
กุ้งย่างมะม่วงซัลซ่า

**Deep Fried Shrimp
With Orange Sauce**
กุ้งทอดซอสส้ม

**Grilled Shrimp Garnished
With Butter**
กุ้งย่างเนย

**Fried Pork With
Crispy KaffirLime Leaves**
หมูทอดใบมะกรูดกรอบ

**Fried Sun Dried Pork
With Herbs**
หมูแดดเดียวสมุนไพร

**Pork With Lemon Spicy
Sweet Sauce**
หมูมะนาวคั้นน้ำทรอบ

Salt Fried Chicken Wings
ปีกไก่ทอดเกลือ

Chicken Salad Pasta
พาสต้าสลัดไก่

Prosciutto Di Parma
พาร์มาแฮม

**New Zealand Mussels
Served With Mango Salsa**
หอยแมงกูนิวซีแลนด์กับมะม่วงซัลซ่า

Deep Fried Chicken Roll
หอยจี่ไก่

Deep Fried Fish Cake
ทอดมันปลา

**Grilled Duck Breast
With Orange Sauce**
หอยแมงกูนิวซีแลนด์อบซีส





Maestro Canape

Rice & Pasta

Spaghetti Tomato sauce
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

Spaghetti Bolognese Meat Sauce
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศเนื้อ

Spaghetti Bolognese Pork Sauce
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศหมู

Spaghetti Bolognese Chicken Sauce
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศไก่

Chicken Sauce With Mushroom Sauce
เพนเน่ซอสไก่กับเห็ด

Ham and Pea Sauce Cream
เพนเน่ซอสแฮมกับถั่วลันเตา

Creamy Tomato Sauce And Salmon
เพนเน่ซอสมะเขือเทศครีมกับปลาแซลมอน

Creamy Tomato Sauce And Salmon
เพนเน่ซอสมะเขือเทศครีมกับปลาแซลมอน

Shrimp Fried Rice
ข้าวผัดกุ้ง

Pork Fried Rice
ข้าวผัดหมู

Chicken Fried Rice
ข้าวผัดไก่

Crab Meat Fried Rice
ข้าวผัดปู

American Fried Rice
ข้าวผัดอเมริกัน

Stir Fried Pork With Soy Sauce / Pork / Chicken
ผัดซีอิ๊วเส้นหมี่ / เส้นใหญ่ หมู / ไก่

Pad Thai
ผัดไทย





Maestro Canape

Salmon

Salmon Spicy Salad

ปลาล่าปลาแซลมอน

Salmon With Lemon Grass Spicy Salad

ยำแซลมอนทอดตะไคร้

Salmon Spicy Salad

ลาปลาแซลมอน

Smoked Cream

Cheese Salmon

สโมคแซลมอนครีมชีส

Stir-Fried Salmon

With Black Pepper

เนื้อปลาแซลมอนผัดพริกไทยดำ

Deep Fried Salmon

With Spicy Sauce

เนื้อปลาแซลมอนผัดจ๋า

Stir-Fried Salmon

With Celery

เนื้อปลาแซลมอนผัดคื่นช่าย

Fried Salmon With

Crispy Basil

เนื้อปลาแซลมอนผัดขี้เมากระเพรากรอบ

Fried Salmon Dipped

With Sweet And Sour Sauce

เนื้อปลาแซลมอนทอด ราดสามรส

Deep Fried Salmon

With Tamarind Sauce

ปลาแซลมอนทอดซอสมะขาม

Salmon Moosecracker

แซลมอนมูสแครกเกอร์

Fried Salmon With Sweet

And Sour Sauce

ปลาแซลมอนทอดซอสเปรี้ยวหวาน

Salmon & Kiwi Roll

With Cream Sauce

แซลม่อนม้วนที่วู้ซอสครีม

Baked Salmon With

Spinach And Cheese Tart

ทาร์ตแซลมอนและผักโขมอบชีส

Cracker Salmon With

Capper Cream Sauce

แครกเกอร์แซลมอนครีมแคปเปอร์

Salmon Wrapped

Cantaloupe With Ebiko

แซลมอนแคนตาลูป

Salmon Wrapped With

Mozzarella Cheese

แซลม่อนพันชีส

Spicy Salmon Salad

ยำปลาแซลม่อนสด



Maestro Canape

Dessert

Taro Lod Chong
ลอดช่องเผือก

**Water Chestnuts
In Coconut Milk**
ทับทิมกรอบ

**Pumpkin Sticky Rice Balls
In Coconut Milk**
บัวลอยเผือกทงมะพร้าวอ่อน

**Carrot Sticky Rice Balls
And Boiled Taro**
บัวลอยแครอท และเผือกต้ม

Mixed Sticky Rice Balls
บัวลอยทรงเครื่อง

**Sweet Sticky Rice With
Dried Fish**
ข้าวเหนียวหน้าปลาป่น

**Sweet Sticky Rice
With Pandan Custard**
ข้าวเหนียวใบเตยสังขยา

**Black Sweet Sticky Rice
With Sweet Golden Drops**
ข้าวเหนียวดำหน้าทองหยอด

**Bananas in Young
Coconut Sauce**
กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน

Ko
ขนมโค

**Pumpkin in
Coconut Sauce**
เผือกทงบวชชี

Mixed Soft Sweet Potato
มันเทศทรงเครื่อง

**Sweet Potato in
Ginger Syrup**
มันต้มขิง

Banana In Syrup
กล้วยเชื่อม

Coconut Jelly
วุ้นมะพร้าว

**Yellow Sticky Rice Topped
With Shrimp**
ข้าวเหนียวเหลืองหน้ากุ้ง

**Sago And Young Coconut Meat
Boiled In Syrup And Topped
With Thick Coconut Cream**
สาหร่ายเปียกมะพร้าวอ่อน

Mixed Black Sticky Rice
ข้าวเหนียวดำเปียกทรงเครื่อง

**Young Coconut Sticky Rice
With Coconut Red Bean Soup**
สาหร่ายถั่วแดงมะพร้าวอ่อน

**Pandan Leaf And
Coconut Jelly**
วุ้นกะทิใบเตย

Sago Cantaloupe
สาหร่ายแคนตาลูป

Banana Muffin
มUFFINกล้วย

Vanilla Choc Chip Muffin
มUFFINช็อคชิพ

Vanilla Raspberry Muffin
มUFFINราสเบอร์รี่

Vanilla Blueberry Muffin
มUFFINบลูเบอร์รี่

Banana Cake
เค้กกล้วยหอม

Raspberry Panna Cotta
พานาคอตต้าราสเบอร์รี่

Blueberry Panna Cotta
พานาคอตต้าบลูเบอร์รี่

Passionfruit Panna Cotta
พานาคอตต้าเสาวรส

Classic Tiramisu
ทiramisuคลาสสิก

Passionfruit Tiramisu
ทiramisuเสาวรส

Raspberry Cheese Tart
ราสเบอร์รี่ชีสทาร์ต

Blueberry Cheese Tart
บลูเบอร์รี่ชีสทาร์ต

Passion Cheese Tart
เสาวรสชีสทาร์ต

Mixed Fruit Tart
ผลไม้รวมทาร์ต

Brownie
บราวน์

Chocolate Cake
ช็อคโกแลตเค้ก

Fruit

Water melon
แตงโม

Cantaloupe
แคนตาลูป

Pineapple
สับปะรด

Grape
องุ่น





Maestro Canape

Cocktail Special Menu

**Grilled Prawns With
Mango Spicy Sauce**
กุ้งย่างยำมะม่วง

**Salmon Tarta With
Sourcream And Caviar**
แซลมอนทาทร้าชาวครีมไข่ปลาคาเวียร์

**Grilled Chicken With
Peanuts Butter Sauce**
ไก่สะเต๊ะซอสเนยถั่ว

**Nachos & Prawns Avocado
With Tomato Salsa**
นาโชสอะโวคาโดและมะเขือเทศซาซ่า

**Grilled Prawns Spicy
Lemon Glass
With Lemon Caviar**
ยำตะไคร้กุ้งย่างกับเลมอนคาเวียร์

**Salmon Spicy Sauce With
Salmon Roe**
ลาบปลาแซลมอนโรยไข่ปลาแซลมอน

**Basil Crusted Chicken
With Spicy Jelly Sauce**
ไก่คั้ตเตสซอสเจลลี่สามรส

**Grilled Salmon With
Wasabi Yoghurt**
ปลาแซลมอนย่างวาซาบิโยเกิร์ต

**Pasta Chicken Salads
With Black Caviar**
พาสต้าสลัดไก่กับแบล็คคาเวียร์

**Spaghetti Chicken Cream Sauce
In Champagne Glass**
สปาเก็ตตี้ครีมซอสไก่กับเห็ดแชมเปญ

**Winaed Bean & Prawns Spicy Salmpn
With Coconut Caviar**
ยำถั่วพลู่กุ้งทอดกระเทียมคาเวียร์

**Deep Fried Salmon With
Tamarin And Caviar**
ปลาแซลมอนทอดมะขามคาเวียร์

**Salmon Spicy With Lemon Form
And Salmon Roe**
พลาปลาแซลมอนเลมอนไฟมและคาเวียร์

Fruit Tart With Chocolate Bubble
ทาร์ตผลไม้ช็อกโกแลตบับเบิล

Brownie Almond Rose Gold
บราวน์นี อัลมอน โรสโกลด์

**Pannacotta Raspberry
With Chocolate Bubble**
พานาคอตต้า ราสเบอร์รี่ และช็อกโกแลตบับเบิล

Smoked Salmon Bruschetta
บรูสเกตต้าแซลมอนรมควัน

Avocado And Smoked Salmon
อะโวคาโด สโมคแซลมอน

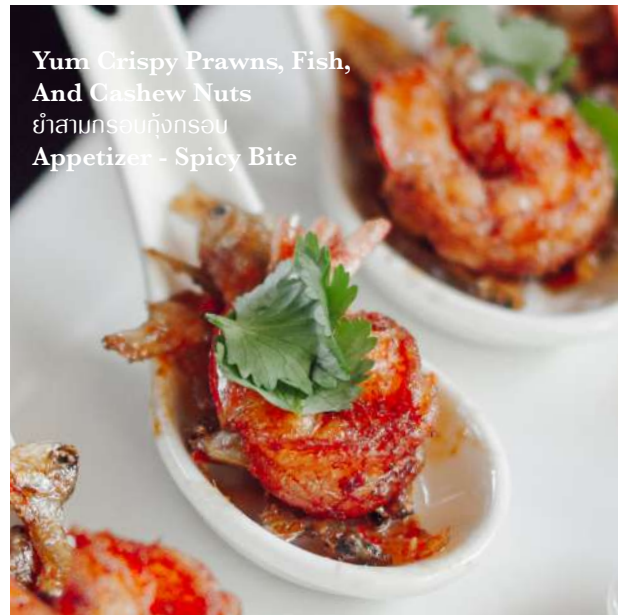




Spicy Betel Beans and Shrimp
ยำถั่วพุดกุ้งสด
Appetizer - Spicy Bite



Shrimp Salad
พล่ากุ้ง
Appetizer - Spicy Bite



**Yum Crispy Prawns, Fish,
And Cashew Nuts**
ยำสามกรอบกุ้งกรอบ
Appetizer - Spicy Bite

Appetizer



Hot and Spicy Grilled Pork Fillet Salad
น้ำตกหมูสับในหม้อ
Appetizer - Spicy Bite



Mini Ham Cheese
มินิแฮมชีส
Appetizer - Mini Burger



Mini Chicken Burgers
มินิเบอร์เกอร์ไก่
Appetizer - Mini Burger



Crispy Rice Cake And Pork And Chicken Green Curry
ข้าวตังหน้าแกงเขียวหวาน
Appetizer - Crispy Bite



Tuna Tart
ทาร์ตทูน่า
Appetizer - Crispy Bite



Crispy Rice Cake and Pork and Massaman Shrimp
ข้าวตังหน้ามีสมันกุ้ง
Appetizer - Crispy Bite



Bruschetta Tomato
บรูสเกตต์มะเขือเทศ
Appetizer - Crispy Bite



Shrimp Cocktail Salad
สลัดกุ้งค็อกเทล
Appetizer - Salad



Vietnamese Crab Spring Roll
ปอเปี๊ยะเวียดนามปูอัด
Appetizer - Salad



Chicken Salad
พาสต้าสลัดไก่
Appetizer - Salad



**Salad Pork Salad
In Cucucumber**
ยำหมูในลูกแตงกวา
Appetizer - Salad



Barbecue Pork
บาร์บีคิงหมูย่าง
Appetizer - Full Bite

Appetizer



Full Bite Deep-Fried Chicken Roll
หอยจือไก่
Appetizer - Full Bite



Grilled Shrimp Served With Mango Salsa
กุ้งย่างมะม่วงซอสซัลซ่า
Appetizer - Full Bite



**Bacon-Wrapped Fried Shrimp Fried
With Passion Fruit Sauce**
กุ้งย่างเบย
Appetizer - Full Bite



New Zealand Mussels Baked with Cheese
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบชีส
Appetizer - Full Bite

Appetizer



Grilled Duck Breast With Orange Sauce
อกเป็ดซอสส้ม
Appetizer - Full Bite



**Bacon-Wrapped Pork Loin With
Green Pepper Sauce**
หมูกรอบพันหมูสันนอกพริกไทยอ่อน
Appetizer - Full Bite



**Bacon-Wrapped Fried Shrimp
with Passion Fruit Sauce**
กุ้งพันเบยคอนซอส เสาวรส
Appetizer - Full Bite



**New Zealand Mussels
With Mango Salsa Sauce**
หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์กับมะม่วงซัลซ่า
Appetizer - Full Bite

Ham And Green Pea Cream Sauce
แฮมเน้ครีมขอสแฮมกับถั่วลันเตา



Rice & Pasta



Spaghetti Tomato Sauce
สปาเก็ตตี้ซอสมะเขือเทศ

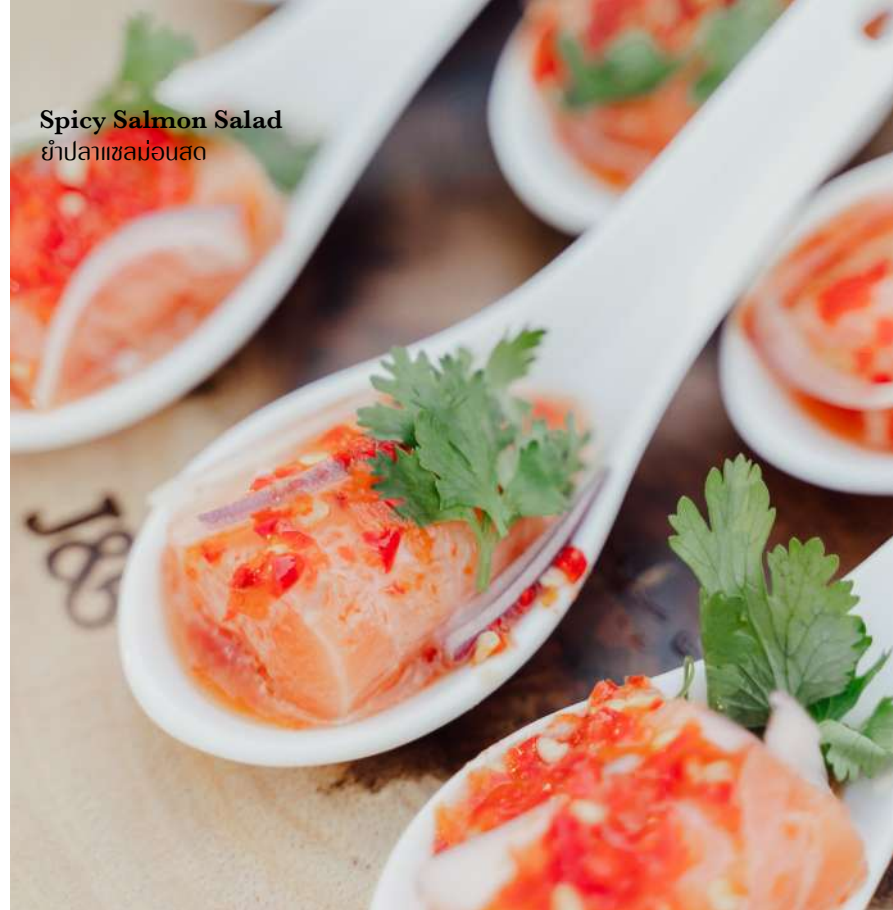
Crab Fried Rice
ข้าวผัดปู





**Salmon Wrapped Cantaloupe
With Ebiko**

แซลม่อนพันแคนตาลูป
มายองเนส ไข่กุ้ง



Spicy Salmon Salad

ยำปลาแซลม่อนรส

Salmon Menu



Salmon Spicy Salad

ยำปลาแซลม่อน



Deep-Fried Salmon with Tamarind Sauce

แซลม่อนทอดรสเปรี้ยว

Raspberry Cheese Tart
พายเคี้ยวตัสตอเบอร์รี่



Water Chestnuts in Coconut Milk
ทับทิมกรอบ

Dessert & Fruit



Creme Brulee
แครมบริวว์



Sweet Potato in Ginger Syrup
มันต้มซิง

Bananas In Young Coconut Sauce
กล้วยมาซึ มะพร้าวอ่อน



Fruit
ผลไม้เสียบไม้



**Sago And Young Coconut Meat
Boiled In Syrup And Topped
With Thick Coconut Cream**
สาหร่ายกวนมะพร้าวอ่อน



Dessert & Fruit

**Dessert Carrot Sticky Rice Balls
And Boiled Taro**
บัวลอย



Passionfruit Panna Cotta
พานาคอตต้าสตรอ





Basil Crusted Chicken With Spicy Jelly Sauce
ไก่คัสดเดรสซอสเจลลี่รสเผ็ด



Grilled Chicken With Peanuts Butter Sauce
ไก่สะเต๊ะ-ซอสเนยถั่ว

Premium



Winged Bean & Prawns Spicy Salmon With Coconut Caviar
ยำถั่วพลูกุ้งทอดกระเทียมคาวีเยอร์



Pasta Chicken Salads With Black Caviar
พาสต้าสลัดไก่กับแบล็กคาวีเยอร์



Nachos & Prawns Avocado With Tomato Salsa
นาโชสอะโวกาโดและมะเขือเทศซอสซ่า



Salmon Tartar With Sour Cream And Caviar
แซลมอนทาตาร์ข้าวครีมโซ่ปลาเคียว

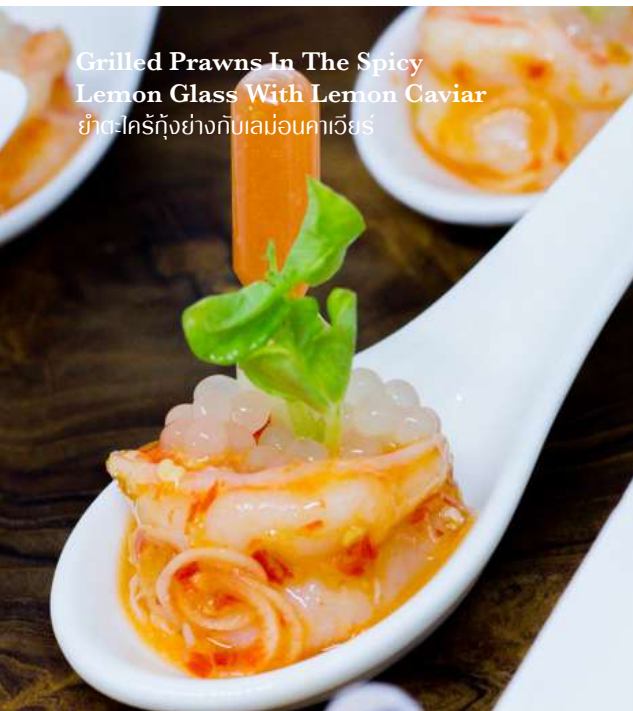


Grilled Prawns With Mango Spicy Sauce
กุ้งย่างมะม่วงแซ่ซ่า



Salmon Spicy Sauce With Salmon Roe
ลาบปลาแซลมอนโรยไข่ปลาแซลมอน

Premium



Grilled Prawns In The Spicy
Lemon Glass With Lemon Caviar
ยำตะไคร้กุ้งย่างกับแอม่อนคาเวียร์



Deep-Fried Salmon With
Tamarin And Caviar
ปลาแซลมอนทอดซอสมะขามคาเวียร์



Spaghetti Chicken Cream Sauce
In A Champagne Glass
สปาเก็ตตี้ครีมซอสไก่กับเห็ดแชมเปญ



Salmon Spicy With Lemon Form And Salmon Roe
ปลาแซลมอนย่างวาซาบิโยเกิร์ต



Grilled Salmon With Wasabi Yogurt
ปลาแซลมอนย่างวาซาบิโยเกิร์ต



Pannacotta Raspberry With Chocolate Bubble
พานาคอตต้า ราสเบอร์รี่ และช็อคโกแลตเล็ดมันเบิ้ล

Premium



Brownie Almond Rose Gold
บราวนี่ อัลมอนด์ Isafnac



Fruit Tart With Chocolate Bubble
ทาร์ตผลไม้ช็อคโกแลตเล็ดมันเบิ้ล

General Term & Condition

ราคานี้รวม

- ราคาข้างต้นรวมอาหาร, ชูมน้ำเปล่า, 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 (เอกสารข้อมูลทุกอย่างที่ควรมีให้ตอนแรก จะได้รับการปรับเปลี่ยนแก้ไข ทั้งจำนวนแขกและรายการอาหารที่เลือก จากการประชุมครั้งนั้น)
- วางเงินมัดจำทำสัญญา เพื่อจองวันจัดเลี้ยง, ที่งาน และ อุปกรณ์เช่า
- ประชุมวางแผนการดำเนินงานกับทีมงานครั้งสุดท้าย 4 – 6 สัปดาห์ก่อนวันงาน
- ต้องยืนยัน รายละเอียด จำนวนแขกในงาน, ผัสดัง, 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

- การยืนยันการจองวันจัดงานนับจากวันที่วางมัดจำทำสัญญาเท่านั้น (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, การให้บริการและเก็บรีอ็อกอน คินสลาที่
- บริการจัดการรถขนานที่เกี่ยวกับการจัดเลี้ยง
- ให้คำปรึกษาการเช่าอุปกรณ์การจัดงาน อาทิเช่นผ้าคลุมโต๊ะเก้าอี้, ผ้าซีกปาก, จานขนมบนโต๊ะอาหาร และแก้วน้ำรวมที่อุปกรณ์การเสิร์ฟ
- 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.

การเลือกอาหารการอาหาร

- 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
- ท่านสามารถชิมอาหารโดยการนัดทำชิมล่วงหน้า
- 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, เติมน้ำ, บริการแบบบาร์ พร้อมให้บริการงานเลี้ยงของท่าน
- ต้องการบาร์เครื่องดื่มที่เฉพาะสำหรับงานเลี้ยงของท่าน 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.

แนะนำร้านค้าพันธมิตรธุรกิจ

เรามีความสัมพันธ์อันยอดเยี่ยมกับธุรกิจที่เกี่ยวข้องในแวดวงจัดเลี้ยง เรายินดีแนะนำ บริการของพันธมิตรที่เรามีทั้งใจความเป็นมืออาชีพ

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 ใบวางบิลใบสุดท้ายจะสรุปค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมตามที่คิดขึ้น (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 ทางเราจึงมีมติเรียกค่าใช้จ่ายดังนี้

- 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

