

Sensational Buffet





Sensational Buffet

Appitizer

Spring Roll With Crab Stick Vietnam Style

ป๋อเปี๊ยะเวียดนามปูอัด

Deep Fried Tuna Crispy Spicy Salads

ยำปลาทูน่าฟู

Yum Tuna With Lemon Glass Salads

ปล่าปลาทูน่า

Fresh Salmon With Lemon Glass Salads

ปล่าปลาแซลมอน

Tuna With Green Mango Spicy Salads

ปลาทูน่ายำมะม่วงดิบ

Grilled Bar. B. Q. Pork Skewers

บาร์บีคิวหมูย่าง

Deep Fried Salmon With Lemon Glass

Spicy Salads

ยำปลาแซลมอนทอดตะไคร้

Spicy Salmon With Mint And Dried Chilli

ลาบปลาแซลมอน

Pork Tenderloin Roll With

Roasted Rice Spicy Sauce

น้ำตกหมูสันในมันวอน

Mixed Fruit With Shrimp Cocktail

ตำผลไม้ค็อกเทลกุ้ง

Yum Austria Beef Spicy

ยำเนื้อย่างออสเตรเลียน

Fresh Spring Roll With

Crab Shrimp

กุ้งลุยสวน

New Zealand Mussel

With Spicy Sauce

หอยนิวซีแลนด์ราดน้ำยำ

Papaya Salads With Seafood

ส้มตำทะเลรวม

Salmon Spicy Salads

ยำไทยแซลมอน

Salmon With Spicy Sauce

แซลมอนแซ่บ

Crispy Gold Cup

กระทงทอง

Fried Shrimp-Paste Balls

ทอดมันกุ้ง

Deep Fried Skrimp Salads

กุ้งทอดครีมสลัด

Fried Pork Patty-Paste Balls

ทอดมันหมูแดง

Rice Cracker With

Shrimp And Pork

ข้าวตังหน้าตั้ง



Sensational Buffet

Main Dish

Stir Fried Asparagus With Fried Salted Fish
หน่อไม้ฝรั่งผัดปลาเค็ม

Stir Fried Curry South Spicy Lamb Meat
คั่วกลิ้งเนื้อแกะ

Stir Fried Salmon With Black Pepper Sauce
เนื้อปลาแซลมอนผัดพริกไทยดำ

Stir Fried Salmon With Spicy Green Pepper
เนื้อปลาแซลมอนผัดจ๋า

Stir Fried Salmon With Celery Local
เนื้อปลาแซลมอนผัดคื่นช่าย

Stir Fried Salmon Spicy With Crispy Sweet Basil
เนื้อปลาแซลมอนผัดขี้เมา กะเพรากรอบ

Stir Fried Tuna Crispy Curry
ปลาทูน่าผัดพริกขิง

Stir Fried Pork Spare Rib With Bar. B. Q. Sauce
ซี่โครงหมูผัดซอสบาร์บีคิว

Stir Fried Yellow Chilli With Sea Prawns
ผัดพริกเหลืองกุ้งทะเล

Stir Fried Roast Lamb With Green Pepper Coin Spicy
ผัดจ๋าเนื้อแกะย่าง

Stir Fried Clam With Chili Paste
หอยดลัดผัดน้ำพริกเผา

Stir Fried Salmon With Fresh Chilli Spicy
ผัดพริกขี้หนูสดปลาแซลมอน



Main Dish

Stir Fried Beef Tenderloin With Black Pepper Sauce

เนื้อสันในออสเตรเลียผัดพริกไทยดำ

Stir Fried Lamb With Black Pepper Sauce

เนื้อแกะผัดพริกไทยดำ

Stir Fried Duck Meat With Sweet Basil

ผัดกระเพราเป็ด

Stir Fried Lamb Meat With Sweet Basil

ผัดกระเพราเนื้อแกะออสเตรเลีย

Deep-Fried Salmon with Three-Flavoured Sauce

เนื้อปลาแซลมอนทอด ราดสามรส

Pan Fried Salmon With Sweet And Sour Sauce

ปลาแซลมอนทอดซอสเปรี้ยวหวาน

Pan Fried Salmon With Tamarind Sauce

ปลาแซลมอนทอดซอสมะขาม

Deep Fried Young Pork Spare Rib With Gravy Sauce

ซี่โครงหมูอ่อนทอดซอสเกรวี่

Deep Fried Salmon With Fish Sauce

ปลาแซลมอนทอดราดน้ำปลา

Deep Fried Lamb With Crispy Kaffir Lime Leaves

เนื้อแกะทอดใบมะกรูดกรอบ

Deep Fried Prawns With Orange Sauce

กุ้งทอดราดซอสส้ม

Stir Fried Newzealand Mussel With Spicy Green Pepper

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ผัดฉ่ำ

Grilled Chicken With Bar. B. Q. Sauce

อกไก่อบซอสบาร์บีคิว



Main Dish

Pork Leg Basil Crsipy

ขาหมูกระเพรากรอบ

Stir Fried Shrimp With Chilli

กุ้งคั่วพริกขี้หนูสวน

Crab Soft Shell Basil Crsipy

ปูนิ่มกระเพรากรอบ

Stir Fried Squid Basil

ผัดกระเพราปลาหมึก

Stir Fried Squid With Saltted Egg

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Stir Fried Crab Soft Shell With Black Pepper Sauce

ปูนิ่มทอดพริกไทยดำ

Stir Fried Crab Soft Shell With Basil Sauce

ปูนิ่มทอดกระเพรากรอบ

Stir Fried Clam With Chili Paste

หอยลายผัดพริกเผา

Stir Fried Seabass With Local Celery

ปลากระพงผัดคื่นช่าย

Stir Fried Seafood Spicy

ทะเลผัดฉ่ำ

Stir Fried Preserved With Basil

ผัดกระเพราไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ

Stir Fried Tofu Spicy

เต้าหู้ทรงเครื่องผัดฉ่ำ

Steamed Seafood

Red Curry

ห่อหมกทะเล

Steamed Squid Spicy

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

Deep-Fried Salmon

With Red Curry

ซูชิปลาแซลมอน

Stir-Fried Soft Shell Crab

With Yellow Curry Sauce

ปูนิ่มผัดผงกระหรี่

Deep-Fried Salmon

With Hot Basil Sauce

ผัดกระเพราแซลมอน

Stir-Fried Green Pea

With Shrimp

ผัดถั่วงอกเส้นเต้าหู้





Sensational Buffet

Soup & Curry

Tum Yum Salmon Spicy Soup

ต้มยำปลาแซลมอน

Yellow Curry South With Salmon And Young Coconut

แกงเหลืองยอดมะพร้าวปลาแซลมอน

New Zealand Mussel With Sweet Basil Spicy Soup

ต้มยำปิ๊ะแตกหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์

Pan Fried Salmon With Red Curry & Coconut Milk

ผัดเนื้อปลาแซลมอน

Green Curry With Salmon

แกงเขียวหวานปลาแซลมอน

Green Curry With Sirloin Australia

แกงเขียวหวานเนื้อสันนอก ออสเตรเลีย

Massaman Curry With Lamb Meat

แกงมัสมั่นเนื้อแกะ

Green Curry With Salmon Ball

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาแซลมอน

Salmon With Sweet Basil Spicy Soup

ต้มยำปิ๊ะแตกปลาแซลมอน

Yellow Curry Beef Japanese Style

แกงกระหรี่เนื้อญี่ปุ่น

Massaman Curry With Ossubuco

แกงมัสมั่นเนื้อน่องลาย

Massamun Chicken With Roti

แกงเผ็ดเปิดย่าง

Green Curry Chicken With Roti

โรตีสายเขียวหวาน

Seafood Coconut Milk

ต้มข่าทะเล

Stewed Pork Soup

แกงหลาหมูตุ๋น

Fish Coconut Milk Soup

ต้มข่าปลา

Rice Noodles With Southern Crab Curry Sauce

ขนมจีนน้ำยาปูใต้

Rice Noodles With Pork Coconut Milk

ขนมจีนชานี้

Rice Noodles With Fish Red Curry

ขนมจีนน้ำยากะทิ

Massamun Beef

มัสมั่นเนื้อ

Fish Red Curry

จู้จี้ปลา

Prawns Red Curry

จู้จี้กุ้ง

Fish Ball With Red Curry Spicy

แกงป่าลูกชิ้นปลากราย

Panang Curry Seafood

พะแนงทะเล



Sensational Buffet

Dessert

Panna Cotta Lod Chong And Taro

พานาคีอตต้าสอดช่องเผือก

Panna Cotta Mock Pomegranate With Coconut Milk

พานาคีอตต้ากับทิมกรอบ

Melon Balls With Fresh Milk

บิวลอยเมล่อนนมสด

Green Sticky Rice With Sweet Red Bean

ข้าวเหนียวโอบเตยหน้าท้าวแดงญี่ปุ่น

Balls And Mixed Fruit With Coconut Milk

บิวลอยทรงเครื่องผลไม้รวม

Sticky Rice With Yellow Mango And Raspberry Caviar

ข้าวเหนียวมะม่วงราสเบอร์รี่คาเวียร์

Candy Rice With Almond

ขนมโคอัลมอนต์

Melon With Coconut Milk

เมล่อนบวชชี

Sago And Melon With Young Coconut

สากุเปียกเมล่อนมะพร้าวอ่อน

Chocolate Cake

เค้กช็อคโกแลต

Brownie Almond

บราวน์นีอัลมอนต์

Blueberry Tart

บลูเบอร์รี่ทาร์ท

Cherry Tart

เชอร์รี่ทาร์ท



Sensational Buffet

Fruit

Watermelon

แตงโม

Cantaloupe

แคนตาลูป

Pineapple

สับปะรด

Mango

มะม่วง

Guava

ฝรั่ง

Rose Apple

ชมพู

grape fruit

องุ่น





Stir-Fried Soft Shell Crab With Yellow Curry Sauce
ปูนิ่มผัดผงกระหรี่



Pan-Fried Salmon With Sweet And Sour Spicy Sauce
เนื้อปลาแซลมอนทอด รสหวานรส

Sensational Buffet



Steamed Squid Spicy
ปลาหมึกนึ่งมะนาว



Pork Tenderloin Roll With Roasted Rice Spicy Sauce
หมูทอดหุ่ยสับในข้าว



Fresh Spring Roll With Crab Shrimp
กุ้งลวก



Pan-Fried Salmon With Tamarind Sauce
ปลาแซลมอนทอดซอสมะขาม

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, ผัสดัง, รายการอาหาร และเครื่องดื่ม สองหน้า 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
- ค่าล่วงเวลาของทีมงานจะดูที่จำนวนแขกที่เกินความต้องการของงานจัดเลี้ยงนั้นๆ

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, 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, เติมน้ำ, 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.

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
- ขอแจ้งให้ท่านทราบว่าถ้าท่านไม่ได้แจ้งที่ทีมงานทราบถึงการเปลี่ยนแปลงจำนวนแขก 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) โดยหลังจากได้รับใบวางบิลแล้วท่านสามารถชำระได้ที่ 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 ทางเราจึงมีเงินมัดจำเรียกค่าใช้จ่ายดังนี้

- 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

 @mongkol.catering

 mongkolcatering

 Mongkol.Catering