



# *Traditional Buffet*

# Traditional Buffet

## Appitizer

**Fried Streaky Pork  
With Lemon Leaf**  
หมูทอดใบมะกรูดกรอบ

**Fish Cake**  
ทอดมันปลาทราย

**Deep Fried Vegetable  
Spring Rolls**  
ปอเปี๊ยะทอดผัก

**Vietnamese Spring Rolls**  
ปอเปี๊ยะเวียดนามทรงเครื่อง

**Krui Kung  
(Shrimp Rolls)**  
ขลุ่ยกุ้ง

**Deep Fried Chicken Tendons**  
เอ็นไก่ทอด

**Fresh Spring Roll  
With Crab Sticks**  
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนปูอัด

**Salt Fried Chicken Wings**  
ปีกไก่ทอดเกลือ

**Thai Money Bag  
(Thai Traditional Shrimp  
Spring Rolls)**  
ถุงทองไส้กุ้ง

**Deep Fried Fish Tofu**  
เต้าหู้ปลาทอด

**Thai Pork &  
Sago Dumplings**  
สาหร่ายหมู

**Deep Fried Preserved Pork  
Spare Rib**  
แฮมซี่โครงหมูทอด



**Deep Fried Chicken Roll**  
หอยจี่ไก่

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

**Shrimp Cake**  
ทอดมันกุ้ง

**Stir Fried Chicken  
With Lemongrass**  
ไก่ตะไคร้

**Chipolata Sausage**  
เบคอนพันไส้กรอก

**Deep Fried Chicken  
With Garlic And Pepper**  
ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย

**Deep Fried Chicken Wing**  
น่องไก่เล็กทอด

**Deep Fried  
Pork Sun Dried**  
หมูแดดเดียว

**Rice Cracker With  
Massamun Shrimp**  
ข้าวตังหน้ามีสมันกุ้ง

**Rice Cracker With  
Green Curry Chicken**  
ข้าวตังแกงเขียวหวาน

**Deep Fried  
Pork Ball Spicy**  
ลาบหมูทอด

**Batter-Fried Prawns**  
กุ้งชุบแป้งทอด

**Fried Pork Spare Ribs  
With Garlic And Pepper**  
ซี่โครงหมูอ่อนทอดกระเทียมพริกไทย

**Fried Fish With Mixed Herb  
And Sweet Sauce**  
ปลาลุยสวน

**Deep-Fried Stuffed Squid  
With Garlic**  
ปลาหมึกยัดไส้ทอดกระเทียม

**Deep-Fried Spring Roll**  
ปอเปี๊ยะผัก



# Traditional Buffet

## Salad And Spicy

### **Crispy Catfish With Green Mango Salad**

ปลาตุ๋นฟู ยำมะม่วงดิบ

### **Spicy Kale Branch With Shrimp And Minced Pork Salad**

ยำคะน้ากรอบ กุ้งสด หมูสับ

### **Spicy Shrimp And Coconut Shoot Salad**

ยำยอดมะพร้าวอ่อน กุ้งสด

### **Spicy Thai Banana Blossom Salad**

ยำหัวปลีกุ้งสด

### **Fermented Pork Spicy Salad**

ยำหม่นสด

### **Pork Spicy Salad**

ลาบหมู

### **Winged Bean Salad Served With Shrimp**

ยำถั่วงอก กุ้งสด

### **Grill Pork With Cucumber Salad**

ยำหมูย่าง แตงกวา

### **Grilled Pork With Lemongrass Salad**

ยำหมูย่างตะไคร้

### **Mixed Mushrooms Spicy Salad**

ยำสารพัดเห็ด

### **Grilled Beef Spicy Salad**

ยำเนื้อย่าง

### **Grilled Chicken Spicy Salad**

ยำไก่ย่าง

**Fried Chicken With  
Lemongrass Salad**  
ยำไก่ทอดตะไคร้

**Spicy Lemongrass Salad  
With Shrimps**  
ยำตะไคร้ หอยลิว กุ้งสด

**Mixed Mushrooms  
Spicy Salad**  
ลาบสารพัดเห็ด

**Hot And Spicy  
Grilled Pork Salad**  
น้ำตกหมูย่าง

**Hot And Spicy  
Fried Chicken Salad**  
น้ำตกไก่ทอด

**Hot And Spicy Grilled  
Neck Pork Salad**  
น้ำตกคอหมูย่าง

**Spicy Vietnamese  
Sausage Salad**  
ยำหมูยอ

**Glass Noodle Seafood  
Spicy Salad**  
ยำวุ้นเส้นทะเลรวมมิตร

**Mixed Spicy Salads**  
ยำรวมมิตร

**Vermicelli With  
Seafood Spicy Salads**  
ยำวุ้นเส้นทะเล

**Spicy Salad  
With Shrimp**  
พล่ากุ้ง

**Spicy Lemongrass Salad  
With Shrimps**  
ยำกุ้งตะไคร้

**Shrimp And Coconut  
Shoot Spicy Salad**  
ยำกุ้งยอดมะพร้าว

**Spicy Pomelo Salad  
With Grilled Pork**  
ยำส้มโอย่าง





# Traditional Buffet

## Chili Paste

### **Shrimp Chilli Dip**

น้ำพริกกระป๋องสด

### **Thai Spicy Shrimp Paste**

Served With Catfish

น้ำพริกขี้หนุ่ ปลาตุ๋น

### **Preserved Soy Bean Dip**

ถนอมเต้าเจี้ยว

### **Chili Paste, Deep Fried Mackerel,**

**Fried Egg With Climbing Wattle**

น้ำพริกกระป๋อง ปลาตุ๋นทอด ไข่เจียวทอด

### **Fried Mackerel With**

**Shrimp-Paste Sauce**

น้ำพริกปลา

### **Salted Crab In**

**Dipping Sauce**

หลนปูเค็ม

### **Spotted Mackerels In**

**Dipping Sauce**

หลนปลาอินทรีเค็ม

### **Chilli Paste With**

**Pork Caps**

น้ำพริกหนุ่ แคปหมู

### **Spicy Shrimp Paste And**

**Fried Mackerel Fish**

น้ำพริกกระป๋องปลา

### **Shrimp Paste Chili Sauce**

**With Fresh Shrimps**

น้ำพริกกุ้งสด



# Traditional Buffet

## Main Dish

**Stir Fried Fish With  
Black Pepper Sauce**  
เนื้อปลาผัดพริกไทยดำ

**Spicy Stir Fried Squid**  
เนื้อปลาหมึกผัดฉ่ำ

**Stir Fried Fish With  
Chinese Celery**  
เนื้อปลาผัดคื่นช่าย

**Stir Fried Spicy Fish  
With Crispy Basil**  
เนื้อปลาผัดซีมา กะเพรากรอบ

**Deep Fried Shrimp With  
Sweet And Sour Sauce**  
กุ้งทอด ซอสเปรี้ยวหวาน

**Fried Seafood Curry**  
ผัดผงกะหรี่ทะเลรวม

**Stir Fried Chicken  
With Green Peppers**  
ไก่ผัดพริกหยวก

**Stir Fried Chicken  
With Cashew Nuts**  
ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

**Stir-Fried Hong Kong Kaled  
With Sun-Dried Salted Fish  
With Mushroom**  
คะน้าฮ่องกงผัดปลาเค็มเห็ดหอม

**Stir Fried Pork  
With Black Pepper**  
ผัดพริกไทยดำหมูสันใน





## Main Dish

### **Fried Pork/Chicken Curry**

ผัดเครื่องแกงไก่/หมู

### **Fried Squid with Yellow Chilli**

ผัดพริกเหลืองปลาหมึก

### **Shrimp Fried With Yellow Chilli**

ผัดพริกเหลืองกุ้งสด

### **Seafood Fried With Chilies And Salt**

รวมมิตรทะเลผัดพริกไทยดำ

### **Stir Fried Spicy Seafood**

ผัดเผ็ดซีเมาทะเลรวมมิตร

### **Fried Shrimp With Tamarind Sauce**

กุ้งทอดซอสมะขาม

### **Sweet And Sour Sauce Fried With Fish/Pork/Chicken**

ผัดเปรี้ยวหวานปลา/หมู/ไก่

### **Chicken Wings With Red Sauce**

น้องปีกไก่ น้ำแดง

### **Stir Fried Pork/Chicken And Curry Paste**

ผัดพริกขิงหมู/ไก่

### **Stir Fried Pork With Cabbage**

ดอกปล้าหมูกรอบ

### **Spicy Stir Fried Chicken With Coconut Shoot**

ผัดซีเมาทุ่มยอดมะพร้าว

### **Stir Fried Pork/Chicken With Fresh Chili And Garlic**

ผัดพริกขี้หนูสดหมู – ไก่

### **Thai Steamed Fish Curry**

ห่อหมกปลาทราย

### **Stir Fried Basil With Seafood/Chicken/Pork**

ผัดกระเพราทะเลรวม/ไก่ หมู

### **Pork With Yellow Curry Paste**

คั่วกลิ้งหมู

### **Chicken Baked With Vegetable**

ไก่อบซอสยอดผัก

### **Stir Fried Broccoli With Oyster Sauce**

ผัดบล็อกโคลี่น้ำมันหอย

### **Deep Fried Beef With Pepper And Chili Beef/Pork/Chicken**

เนื้อสันในผัดจ่าเนื้อสันใน /หมู/ไก่

### **Fried Fish With Chilli And Herbs Sauce**

เนื้อปลาทอด ราดพริกสมุนไพร

### **Fried Pork With Kale In Oyster Sauce**

คะน้าน้ำมันหอยหมู



## Main Dish

**Stir Fried Black Pepper Pork Rib**  
ซี่โครงหมูผัดพริกไทยดำ

**Stir-Fried Vegetable Combination  
With Oyster Sauce**  
ผัดผักรวมน้ำมันหอย

**Stir Fried Broccoli With Shrimp**  
ผัดบลูโคกโคลี่กุ้ง

**Stir Fried Kale With Pork Crispy**  
ผัดคะน้าหมูกรอบ

**Deep Fried Egg With Tamarind Sauce**  
ไข่ลูกเขย

**Deep Fried With Tamarind Sauce**  
เต้าหู้ทอดซอสมะขาม

**Stir Fried Mixed Vegetable  
With Ground Pork**  
ผัดผักรวมสี่สายหมูสับ

**Stir Fried Vermicelli With Ground Pork**  
ผัดวุ้นเส้นหมูสับ

**Stir Fried Morning Glory With Pork Crispy**  
ผัดผักบุ้งหมูกรอบ

**Stir Fried Eggplant With Ground Pork**  
ผัดมะเขือยาวหมูสับ

**Deep Fried Cat Fish Crispy Red Curry**  
ผัดพริกแกงปลาทอดกรอบ

**Stir Fried Red Curry With Pork**  
หมูผัดพริกแกง

**Stir Fried Red Curry With Chicken**  
ไก่ผัดพริกแกง

**Green Curry Vegetable**  
แกงเขียวหวานเจ

**Stir Fried Sprouts With Tofu**  
ผัดถั่วงอกเต้าหู้

**Steamed Fish Red Curry**  
ห่อหมกปลา





## Main Dish

### **Fried Chicken With Tamarind Sauce**

ไก่ทอดซอสสามรส

### **Stir-Fried Chicken With Cashew Nuts**

ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

### **Stewed Pork Leg With Five Spices**

ขาหมู

### **Deep-Fried Sea Bass With Tamarind Sauce**

ปลากระพงทอดซอสสามรส

### **Snapper Topped With Sauce**

ปลากระพงทอดน้ำปลา

### **Chinese Kale With Oyster Sauce**

ผัดคะน้าฮ่องกงน้ำมันหอย

### **Stir-Fried Spicy Fish Shrimp**

ผัดจ๋ากุ้ง

### **Stir-Fried Seabass With Black Pepper Sauce**

ผัดพริกไทยดำปลากระพง

### **Panaeng Curry With Pork**

พะเนียงหมู

### **Panaeng Curry With Pork Ribs**

พะเนียงซี่โครงหมู

### **Stir-Fried Mixed Mushroom With Oyster Sauce**

สารพัดเห็ดผัดน้ำมันหอย

# Traditional Buffet

## Soup & Curry

**Shrimp And Mushrooms  
Spicy Soup**  
ต้มยำกุ้งเห็ดสด

**Seafood Spicy Herbs Soup**  
ต้มยำปื้ะแตกทะเล

**Tom Yum Seafood**  
ต้มยำรวมมิตรทะเล

**Fish Spicy Soup With  
Tamarind Leaf**  
ต้มยำปลาใบมะขามอ่อน

**Spicy Chicken Soup Brasied  
With Tamarind Leaf**  
ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน

**Stuffed Cucumber With  
Minced Pork Soup**  
แกงจืดแตงกวายัดไส้

**Seafood And Seaweed Clear Soup**  
แกงจืดทะเลรวม สาหร่าย

**Clear Soup With Fish Balls Seaweed,  
Marinated Pork**  
แกงจืดลูกชิ้นปลา สาหร่าย หมูบะช่อ

**Thai Spicy Mixed Vegetable Soup  
With Prawns**  
แกงเลียงกุ้งสด

**Sour Curry With Vegetable Omelet  
And Shrimp**  
แกงส้มชะอมหมูไข่ทอดกุ้งสด

**Green Curry With Grilled Pork  
And Coconut Shoot**  
แกงเขียวหวานหมูย่างยอดมะพร้าว



## Soup & Curry

### **Pork Panang Curry**

พะเนียงหมู

### **Pork Belly Wild Curry**

แกงป่าหมูสามชั้น

### **Fish Spicy Soup With Coconut Milk And Banana Blossom**

ต้มยำกะทิสดปลาหัวปลี

### **Chicken Spicy Soup With Mushroom**

ต้มแซ่บไก่เห็ดสด

### **Hot And Spicy Soup With Pork Ribs**

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน

### **Hot And Spicy Chicken And Mushroom Soup**

ต้มโคล้งไก่เห็ดสด

### **Fried Fish With Spicy Soup**

ต้มโคล้งปลาทอด

### **Chicken Wing Massaman Curry**

แกงมัสมั่นปีกไก่บน

### **Green Curry Fish Balls**

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทูราย

### **Pork Red Curry**

แกงคั่วหมูเทโพ

### **Stewed Egg With Pork**

ไข่พะโล้หมูสามชั้น

### **Stewed Vegetable**

ต้มจับฉ่าย

### **Tofu And Ground Clear Soup**

แกงจืดตำลึงเต้าหู้หมูสับ

### **Stewed Chicken Wing**

พะโล้ปีกไก่บน

## Soup & Curry

**Chicken Coconut Milk Soup**  
ต้มข่าไก่

**Stewed Chicken With  
Pickled Lemon Soup**  
ไก่ตุ๋นมะนาวดอง

**Mussel Red Curry  
With Pineapple**  
แกงคั่วหอยแมลงภู่สีป-สอ

**Massamun Pork**  
มัสมั่นหมู

**Shrimp Sour Soup  
With Vegetable**  
แกงส้มกุ้งผักรวม

**Pickled Cabbage With  
Pork Rib Soup**  
ต้มผักกาดดองกระดูกหมู

**Tom Yum Seabass**  
ต้มยำปลากระพงน้ำใส

**Stewed Duck With  
Pickled Lemon Soup**  
เป็ดตุ๋นพริกมะนาวดอง

**Stuffed Squid Clear Soup**  
แกงจืดปลาหมึกยัดไส้

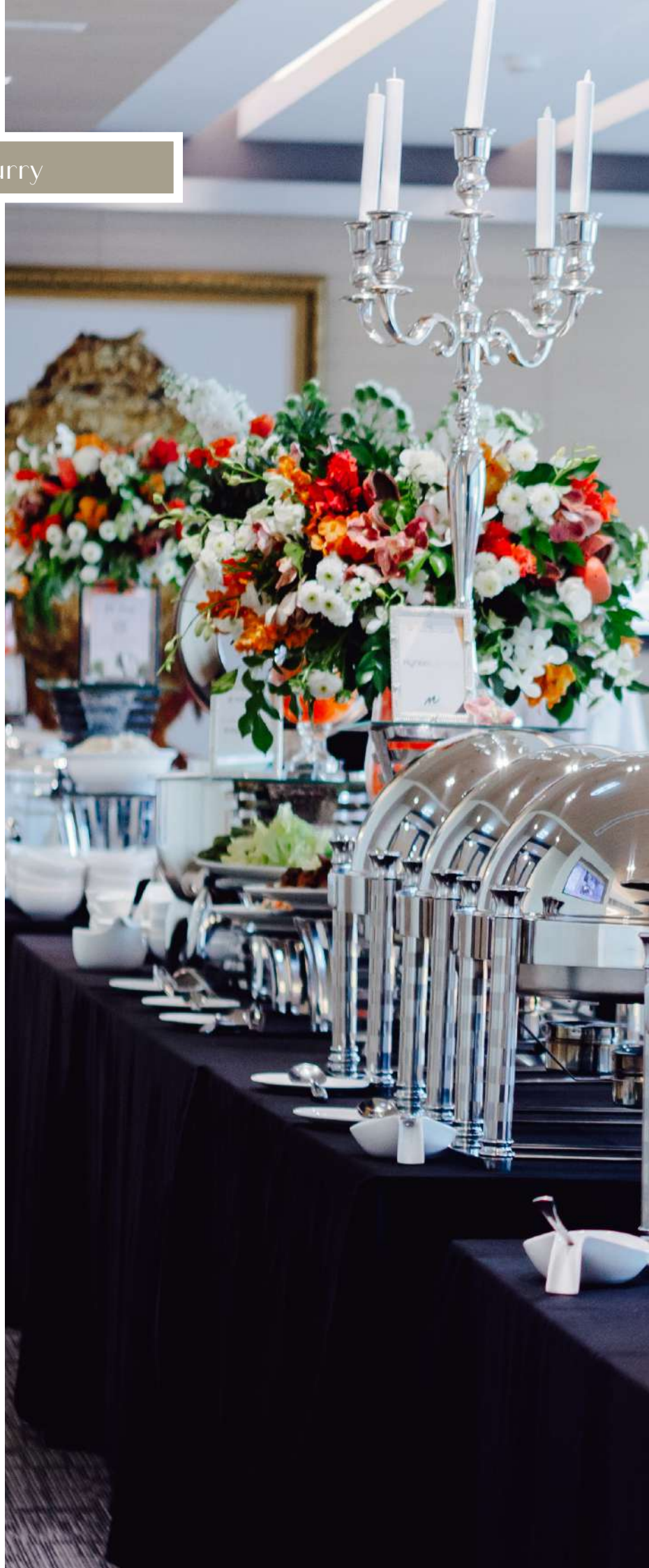
**Hot And Sour Soup  
With Fried Fish**  
ต้มส้มปลาทอด

**Chicken Consomme with  
Egg Sausage and Vegetable**  
แกงจืดลูกรอก

**Fish Ball Red Curry  
Spicy Soup**  
แกงป่าปลาทู

**Chicken Red Curry With  
Pickled Bamboo Shoots**  
แกงไก่หน่อไม้ดอง

**Deep Fried Fish Sour Soup  
With Cha - Om Egg**  
แกงส้มไข่ชะอมปลาทอด



# Traditional Buffet

## Dessert

**Water Chestnuts  
In Coconut Milk**  
ทับทิมกรอบ

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

**Carrot And Boiled Taro  
Sticky Rice Balls  
In Coconut Milk**  
บัวลอยแครอทและเผือกต้ม

**Rainbow Thai Glutinous  
Rice Balls (Bua Loi)**  
บัวลอยทรงเครื่อง

**Sweet Sticky Rice With  
Dried Fish**  
ข้าวเหนียวหน้าปลาป่น

**Sweet Pandan Sticky Rice  
With Thai Custard**  
ข้าวเหนียวใบเตยสังขยา

**Sago Cantaloupe**  
สาธูปแคนตาลูป

**Sago & Red Bean In  
Coconut Cream**  
สาธูปถั่วแดงมะพร้าวอ่อน

**Coconut Milk  
Stewed Pumpkin**  
ฟักทองบวชชี

**Mixed Sweet Potato**  
มันเทศทรงเครื่อง

**Pandan And Coconut  
Milk Jelly**  
วุ้นกระทิใบเตย

**Banana In Syrup**  
กล้วยเชื่อม

**Coconut Jelly**  
วุ้นมะพร้าว

**Thai Taro In Lod Chong  
Dessert In Coconut Cream**  
ลอดช่องเผือก

**Banana In Coconut Milk  
With Young Coconut**  
กล้วยบวชชีมะพร้าวอ่อน

**Sweet Sticky Rice & Black  
Beans In Coconut Milk**  
ข้าวเหนียวถั่วดำ

**Mixed Black Sticky  
Rice Pudding**  
ข้าวเหนียวดำเปียกทรงเครื่อง

**Banana Cake**  
เค้กกล้วยหอม

**Chocolate Cake**  
เค้กช็อคโกแลต

**Orange Cake**  
เค้กส้ม

**Brownie**  
บราวนี่

**Glass Jelly**  
เจลาตินวุ้น



# Traditional Buffet

## Fruit

**Watermelon**

แตงโม

**Guava**

ฝรั่ง

**Cantaloupe**

แคนตาลูป

**Rose Apple**

ชมพู

**Pineapple**

สับปะรด

**Grape Fruit**

องุ่น

**Mango**

มะม่วง





Fried Pork Spare Ribs With Garlic And Pepper  
ซี่โครงหมูอ่อนทอดกระเทียมพริกไทย



Fried Chicken with Tamarind Sauce  
ไก่ทอดซอสตามูสา



Rice Cracker With Massaman Shrimp  
ข้าวตังหมักมีสมันกุ้ง

# Traditional Buffet



Stewed Pork Leg With Five Spices  
ขาหมู



Fried Shrimp With Tamarind Sauce  
กุ้งทอดซอสสม-ซาม



Stir-Fried Sprouts With Tofu  
ผัดถั่วงอกเต้าหู้



ข้าวผัดหมู

**Deep-Fried Sea Bass With Tamarind Sauce**  
ปลาทะเลทอดซอสสามรส



**Salt Fried Chicken Wings**  
ปีกทอดเกลือ



**Fried Pork With Kale In Oyster Sauce**  
คะน้าหมูผัดหอยทู



**Pork Panang Curry**  
พะแนงหมู



**Fish Cake**  
ทอดมันปลาทราย



**Stir-Fried Seabass With Black Pepper Sauce**  
ผัดพริกไทยดำปลากระพง



**Thai Money Bag (Thai Traditional Shrimp Spring Rolls)**  
ถุงทองไส้กุ้ง



**Stir-Fried Mixed Mushroom  
With Oyster Sauce**  
สารพัดเห็ดผัดน้ำมันหอย



**Spicy Shrimp And Coconut Shoot Salad**  
ยำยอดมะพร้าวอ่อน กุ้งสด



**Sweet And Sour Sauce Fried  
With Fish/Pork/Chicken**  
ผัดเปรี้ยวหวานปลา/หมู/ไก่



# Traditional Buffet

**Steamed Fish Red Curry**  
ห่อหมกปลา



**Winged Bean Salad Served With Shrimp**  
ยำถั่วงอก กุ้งสด



**Spicy Salad With Shrimp**  
พล่ากุ้ง



**Spicy Thai Banana Blossom Salad**  
ยำหัวปลีกุ้งสด



# 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
- ประชุมวางแผนการดำเนินงานกับทีมงานครั้งสุดท้าย 4 – 6 สัปดาห์ก่อนวันงาน
- ต้องยืนยัน รายละเอียด จำนวนแขกในงาน, ธีมงาน, 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, 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
- 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
- บริการเครื่องดื่มตั้งโต๊ะ, 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.

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

 @mongkol.catering

 mongkolcatering

 Mongkol.Catering