

VIP *Thai Set*



Thai Set

Emerald Set A

Chicken Wing With Herb Crispy
ปีกไก่ทอดสมุนไพรกรอบ

Tuna Spicy Salads
พลาปลาทูน่า

Stir-Fried Shrimps Mixed With Broccoli
บล็อคอโกลีผสมกุ้ง

Stir Fried Spicy Seafood
ผัดเผ็ดซีฟู้ดทะเลรวมมิตร

Pork Spare Ribs Barbecue
ซี่โครงหมูซอสบาร์บีคิว

Deep Fried Prawn With Sweet And Sour Sauce
กุ้งทอดสามรส

Marinated With Clear Soup
ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ

Green Curry Fish Balls
แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากระชาย

Crispy Ruby With Jack Fruit
ทับทิมกรอบขุ่น

Mixed Fruit Seasonal
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

พร้อมอุปกรณ์การทาน, จานกระเบื้อง และโต๊ะขนาด 1.5 เมตร
พร้อมเก้าอี้จำนวนคลุมผ้า นั่งได้ 8-10 ท่านต่อโต๊ะ
This price includes Cutlery, Ceramic Utensils,
and 1.5-meter Round table and chair
with a table cloth for 8-10 person / Table



Thai Set

Emerald Set B

Fish Ball

ทอดมันปลาทราย

Mixed Spicy Salads

ยำรวมมิตร

Stir Fried Chicken

With Black Pepper Sauce

ผัดไก่พริกไทยดำ

Thai Steamed Fish Curry

ห่อหมกปลาทราย

Deep Fried Prawns

With Tamarin Sau

กุ้งทอดซอสมะขาม

Stir Fried Kale

With Crispy Pork

ผัดคะน้าหมูกรอบ

Yellow Sour Curry With

Shoot And Sea Fish

แกงเหลืองหน่อไม้ดองปลาทะเล

Chicken Coconut

Milk Soup

ต้มข่าไก่

Bualoy Grains

บัวลอยทรงเครื่อง

Mixed Fruit Seasonal

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

พร้อมอุปกรณ์การทาน, จานกระเบื้อง และโต๊ะขนาด 1.5 เมตร พร้อมเก้าอี้จำนวนคลุมผ้า นั่งได้ 8-10 ท่านต่อโต๊ะ

This price includes Cutlery, Ceramic Utensils, and 1.5-meter Round table and chair with a table cloth for 8-10 person / Table



Thai Set

Ruby Set A

Vietnamese Spring Roll

ปอเปี๊ยะเวียดนามทรงเครื่อง

Spicy Grilled Pork Neck Salad

ยำคอหมูย่าง

Vegan Spicy Minced Meat Mushroom Salad

ลาบเห็ด

Stewed Pork Leg

ขาหมูพะโล้

Stir Fried Pork Belly With Black Pepper Sauce

หมูกรอบผัดพริกไทยดำ

Sour Curry Prawns With Vegetable Omelet

แกงส้มกุ้งชะอมทอด

Massaman Lamp Curry

มีสมันเนื้อแกะ

Deep Fried Salmon With Tamarind Sauce

ปลาแซลมอนทอดซอสมะขาม

Mixed Lod Chong

ลอดช่องรวมมิตร

Mixed Fruit Seasonal

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

พร้อมอุปกรณ์การทาน, จานกระเบื้อง และโต๊ะขนาด 1.5 เมตร
พร้อมเก้าอี้บุนวมคลุมผ้า นั่งได้ 8-10 ท่านต่อโต๊ะ
This price includes Cutlery, Ceramic Utensils,
and 1.5-meter Round table and chair
with a table cloth for 8-10 person / Table

Thai Set

Ruby Set B

Gold Bag Shrimp

กุ้งถุงทอง

Three Crispy Spicy Salads

ยำสามกรอบ

Stir Fried Pork Crispy With

Sweet & Sour Sauce

ผัดเปรี้ยวหวานไก่กรอบ

Stir Fried Duck Meat

With Basil Sauce

กระเพราเป็ด

Chicken Yellow Curry

แกงกะหรี่ไก่

Tumyum Goong With

Young Coconut Tree

ต้มยำกุ้งยอดมะพร้าว

Stir Fried Salmon

With Local Celery

ปลาแซลมอนทอดผัดคื่นฉ่าย

Stir Fried Branch

With Shrimp

ผัดแขนงกุ้ง

Saguo Cantaloupe With

Fresh Milk

สาคูแคนตาลูปนมสด

Mixed Fruit Seasonal

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

พร้อมอุปกรณ์การทาน, จานกระเบื้อง และโต๊ะขนาด 1.5 เมตร
พร้อมเก้าอี้บุขนวมคลุมผ้า นั่งได้ 8-10 ท่านต่อโต๊ะ

This price includes Cutlery, Ceramic Utensils,
and 1.5-meter Round table and chair with
a table cloth for 8-10 person / Table





Thai Set

Sapphire Set A

Shrimp Cake
ทอดมันกุ้ง

Crispy Tuna
Spicy Salads
ยำปลาทูน่าฟู

Noodel Warpped
Crab Stiky
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนปูอัด

Tom Yum Goong
With Mushroom
ต้มยำกุ้งเห็ดออริจิ

Deep Fried Salmon
With Basil Crispy
ปลาเซาม้อลกระเพรากรอบ

Panang Curry Pork
พแนงหมู

Deep Fried Chicken
And Herb With Tarmarin
Spicy Sauce
ไก่สามรสสมุนไพร

Stir Fried Shrimp With
Yellow Curry Sauce
ผัดผงกระหรี่กุ้ง

Bualoy Balls Sapphire
With Young Coconut
บัวลอยพลอยไฟลีนมะพร้าวอ่อน

Mixed Fruit Seasonal
ผลไม้รวมตามฤดูกาล

พร้อมอุปกรณ์การทาน, จานกระเบื้อง และโต๊ะขนาด 1.5 เมตร พร้อมเก้าอี้บุขนวมคลุมผ้า นั่งได้ 8-10 ท่านต่อโต๊ะ
This price includes Cutlery, Ceramic Utensils, and 1.5-meter Round table and chair with a table cloth for 8-10 person / Table



Thai Set

Sapphire Set B

Deep Fried Chicken With Lime Cream Sauce

ไก่ทอดครีมมะนาว

Shrimp & Crispy Kale Spicy Salads

ยำกุ้งคะน้ากรอบ

Spicy Minced Pork Salads

ลาบหมู

Clear Stuffed Squid Soup

แกงจืดปลาหมึกยัดไส้

Deep Fried Salmon With Tarmarin Spicy Sauce

ปลาแซลมอนทอดสามรส

Seafood Spicy & Herb Soup

โปะแตกซี่พุด

Stir Fried Pork With Shrimp Paste Spicy Sauce

หมูผัดกระปิพริกขี้หนูสวน

Stir Fried Tofu & Pork With Crispy Basil

ผัดเต้าหู้หมูสับกระเพรากรอบ

Banana & Grains With Coconut Milk

กล้วยบวชชีธัญพืช

Mixed Fruit Seasonal

ผลไม้รวมตามฤดูกาล

พร้อมอุปกรณ์การทาน, จานกระเบื้อง และโต๊ะขนาด 1.5 เมตร

พร้อมเก้าอี้บุบวมคลุมผ้า นั่งได้ 8-10 ท่านต่อโต๊ะ

This price includes Cutlery, Ceramic Utensils,
and 1.5-meter Round table and chair
with a table cloth for 8-10 person / Table

Pork Spare Ribs Barbecue
ซี่โครงหมูซอสบาร์บีคิว



Noodle Wrapped Crab Sticky
ก๋วยเตี๋ยวลุยสวนปูอัด

Stir-Fried Pork Belly With Black Pepper Sauce
หมูกรอบผัดพริกไทยดำ



Thai Set

Deep-Fried Chicken And Herb With Tamarind Spicy Sauce
ไก่สามรสสมุนไพร



Deep-Fried Salmon With Tamarind Sauce
ปลาแซลมอนทอดซอสมะขาม



Spicy Grilled Pork Neck Salad
ยำคอหมูย่าง



**Shrimp & Crispy Kale
Spicy Salads**

ยำกุ้งคะน้าทอด



Seafood Spicy & Herb Soup

โปะแตกซีฟู้ด

**Deep-Fried Chicken And Herb With
Tamarind Spicy Sauce**

ไก่ทอดสมุนไพร



Deep-Fried Prawn With Sweet And Sour Sauce

กุ้งทอดสามรส



**Deep Fried Salmon With
Tamarind Sauce**

ปลาแซลมอนทอดซอสมะขาม



General Term & Condition

ราคานี้รวม

- ราคาข้างต้นรวมอาหาร, ช้อนน้ำเปล่า, อุปกรณ์การทานภายในมาตรฐานโรงแรม
- ราคาข้างต้นรวม พนักงานอำนวยความสะดวกคอย เติมน้ำอาหาร เก็บภาชนะ-การทานตลอดงาน (กรณีต้องการพนักงานเพิ่มเติม ค่าบริการ 700 บาท/คน)
- ราคาข้างต้นรวม โต๊ะวางอาหาร สำหรับให้บริการ พร้อมบริการ ให้การตกแต่งจุดวางอาหาร สวยงามตามรูปแบบงาน
- ระยะเวลาให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง ไม่รวมเวลาช่วงติดตั้งและรื้อถอน (คิดบริการเพิ่ม 2,000 บาท 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 (เอกสารข้อมูลทุกอย่างที่เคยให้ตอนแรกจะได้รับปรับปรุงเปลี่ยนแปลง ถึงจำนวนแขกและรายการอาหารที่เลือก จากการประชุมครั้งนี้)
- วางเงินมัดจำที่สำคัญ เพื่อกำหนดวันจัดงาน, ทีมงาน และ อุปกรณ์เช่า
- ประชุมวางแผนการทำงานกับทีมงานครั้งสุดท้าย 4 – 6 สัปดาห์ก่อนจัดงาน
- ต้องยืนยัน รายละเอียด จำนวนแขกในงาน, ผักรส, รายการอาหาร และเครื่องดื่มล่วงหน้า 3 สัปดาห์ก่อนจัดงาน
- ค่าบริการทั้งหมดที่กำหนดไว้ในเสนอราคา 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

- การยืนยันการจองวันจัดงานนับจากวันที่วางมัดจำที่สำคัญเท่านั้น (ดูรายละเอียดการชำระเงินเพิ่มเติม)
- ค่าบริการจัดเลี้ยง อาทิเช่นอาหาร, เครื่องดื่ม, อุปกรณ์ของเช่า และทีมงาน ไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและเซอร์วิสชาร์จ โดยชำระให้ มงคล แคทเทอริง ผ่านบัญชีธนาคาร บริษัท บลิสบีทิล จำกัด
- เซอร์วิสชาร์จ 15% สำหรับการประสานงานในรูปแบบที่เกี่ยวกับการจัดงาน
- ราคาอาหารเครื่องดื่มที่แสดงในแพคเกจทั้งหมดยังไม่รวม ภาษีมูลค่าเพิ่มและเซอร์วิสชาร์จ
- ค่าล่วงเวลาของทีมงานจะถูกคำนวณขึ้นอยู่กับการต้องการของงานจัดเลี้ยงนั้นๆ

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.

บริการเพิ่มเติมที่เราช่วยประสานงานให้งานเลี้ยงของท่าน

- พนักงานดูแลทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับงานจัดเลี้ยง เช่นการจัดหน้างาน, การให้บริการและเก็บของคืน คืนสถานที่
- บริการจัดการดูแลงานที่เกี่ยวข้องกับการจัดเลี้ยง
- ให้คำปรึกษาการเช่าอุปกรณ์การจัดงาน อาทิเช่นผ้าคลุมโต๊ะเก้าอี้, ผ้าเช็ดปาก, งานขนมอบโต๊ะอาหาร และแก้วน้ำรวมถึงอุปกรณ์การเสิร์ฟ
- จัดทำของที่ระลึกสำหรับงานเลี้ยง

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
- ท่านสามารถชิมอาหารโดยการนัดทำขึ้นล่วงหน้า
- ค่าบริการที่ขึ้นต่อครั้งเริ่มต้น 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
- บริการเครื่องดื่มตั้งดื่ม, 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

เรามีความสัมพันธ์ที่ดีกับธุรกิจที่เกี่ยวข้องในแวดวงจัดเลี้ยง เรายินดีแนะนำ บริการของหุ้นส่วนที่เรามีใจในความเป็นมืออาชีพ

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
- ขอแจ้งให้ท่านทราบว่าถ้าไม่แจ้งให้ทีมงานทราบถึงการเปลี่ยนแปลงจำนวนแขก 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 วันก่อนจัดงานชำระส่วนที่เหลือทั้งหมด

ภายหลังจากการจัดงานเสร็จสิ้น ใบวางบิลสุดท้ายจะสรุปค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมภายในงานที่เกิดขึ้น (กรณีถ้ามี) โดยหลังจากได้รับใบวางบิลแล้วท่านสามารถชำระได้กับ 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 สมด้วยเงินมัดจำจองวันที่ไม่สามารถคืนได้ 10,000 บาท นอกนั้นทางบริษัทจะคืนเงินที่เหลือให้เต็มจำนวน กรณีที่ท่านแจ้งยกเลิกการจัดงานล่วงหน้า 61 วันหรือมากกว่าก่อนวันจัดงาน การคืนเงินจะแตกต่างกันในช่วงเวลา 60 วันก่อนวันจัดงาน เนื่องจากทาง มงคล แคทเทอริง เสียโอกาสในการรับงานในวันนั้นๆ ทางเราจำเป็นต้องเรียกค่าใช้จ่ายดังนี้

- 60 - 30 วันก่อนวันจัดงาน 50% ของเงินมัดจำที่ชำระมา

- 30 - 10 วันก่อนวันจัดงาน 75% ของเงินมัดจำที่ชำระมา

ภายใน 10 วันก่อนการจัดงาน ทางเราขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนเงินมัดจำที่ชำระมาทั้งหมด โดยอาจจำเป็นต้องคิดค่าใช้จ่ายเพิ่ม 100% ของมูลค่าวัตถุดิบอาหารที่มีการสั่งซื้อเพื่อจัดงานเลี้ยงของท่าน

มงคลแคทเทอริง ขอสงวนสิทธิ์ยกเลิก การจัดงานในการคืนที่ไม่ได้รับการชำระเงินเต็มจำนวน ก่อนวันจัดงาน 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 คลังไทย สาขา แฟชั่นไอส์แลนด์



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)