

รายการอาหาร : บุฟเฟต์

จำนวน	30 ท่าน	40 ท่าน	50 ท่านขึ้นไป		
ราคา	250	220	180	200	220
ประเภท					
หมวด A (จำนวนรายการ)	5	5	5	5	5
หมวด B (จำนวนรายการ)	1	1	1	1	2
ของหวาน (จำนวนรายการ)	1	1	1	1	1
ผลไม้รวม	-	-	✓	✓	✓
เครื่องดื่ม	-	-	-	✓	✓

- พร้อมบริการจานเมลามีน ช้อนส้อม ถ้วยแบ่ง แก้วน้ำ และอุปกรณ์อุ่นอาหารสแตนเลส
- โต๊ะจัดอาหารพร้อมผ้าปูโต๊ะและผ้าสเกิร์ตล้อมโต๊ะ
- ข้าวสวย น้ำเปล่า บริการฟรี!!!
- อัตรานี้ยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม (VAT) 7%

หมายเหตุ :

- ระยะเวลาในการบริการ 4 ชั่วโมง
- ค่าขนส่งขึ้นอยู่กับระยะทางและเวลาในการจัดงาน

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม

บ้าน 081-686-9193 / 090-901-1944

ปราณี 084-099-0474




Website : [www.จ่าจู้ปลาตุ๊กฟู.com](http://www.จ่าจู้ปลาตุ๊กฟู.com)

Facebook : [www.facebook.com/jarju2015](http://www.facebook.com/jarju2015)

Line : @jarju (อย่าลืมใส่ @ นะครับ)

E-Mail : [jarjupladukfu@hotmail.com](mailto:jarjupladukfu@hotmail.com)



## ขั้นตอนการสั่งจอง

1.   หรือเพื่อสอบถามคิวงาน ตามวันที่ท่านต้องการ
2. จองคิวงานโดยกรอกเอกสารใบสั่งจองแล้วส่งทาง  หรือ E-Mail
3. เมื่อได้รับใบเสนอราคาแล้ว ทำการชำระค่ามัดจำ ภายใน 7 วัน ถือว่าการจองเสร็จสิ้น
4. การสั่งจองด้วยวาจาไม่นับว่าเป็นการสั่งจอง การสั่งจองจะเสร็จสิ้นต่อเมื่อชำระค่ามัดจำ

## ขั้นตอนการเปลี่ยนแปลง

1. ในกรณีที่ต้องการเปลี่ยนแปลงจำนวน รายการอาหาร แจ้งล่วงหน้าก่อนวันงาน 3 วัน
2. ในกรณีที่ต้องการเปลี่ยนแปลงวันจัดงาน แจ้งล่วงหน้าก่อนวันงาน 7 วัน

## ขั้นตอนการยกเลิก

1.   1. แจ้งยกเลิกการจัดงานทางหรือ
2. กรณีที่ต้องการยกเลิกงานก่อนวันงาน 15 วัน คืนมัดจำให้ทั้งหมด
3. กรณีที่ยกเลิกงานก่อนวันงาน 7 วัน คืนมัดจำครึ่งหนึ่งของเงินที่วางมัดจำ
4. กรณีที่ยกเลิกงานก่อนวันงานน้อยกว่า 7 วัน ขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนมัดจำ

## บริการเสริม

1. โต๊ะ 1 ตัว เก้าอี้ 8 ตัว พร้อมผ้าปูโต๊ะและผ้าคลุมเก้าอี้ ชุดละ 250 บาท
2. โต๊ะ 1 ตัว เก้าอี้ 8 ตัว พร้อมผ้าปูโต๊ะและผ้าคลุมเก้าอี้ + โบริวสีทอง ชุดละ 350 บาท
3. เต็นท์สีขาว ขนาด 3 x 3 เมตร หลังละ 600 บาท
4. พัดลมไอน้ำ ตัวละ 1,500 บาท
5. อัตราานี้ไม่รวมค่าขนส่ง

หมวด A

ประเภทยำ ต้ม สลัด

▣ ยำปลาสด

- ยำวุ้นเส้นหมู / ไก่
- ยำหมูย่าง
- ยำหมูย่างยอดมะพร้าว
- ยำหมูขย
- ยำไส้กรอก

- ยำแหนม
- ยำกุนเชียง
- ยำเชียงไส้
- ลาบหมู / ไก่ / ปลาสด
- น้ำตกหมู
- หมูมะนาว

- หมูสะตู่
- ▣ ส้มตำผลไม้
- ส้มตำไทย / ปู
- สลัดผักไก่ต้ม
- สลัดผักไก่ทอด

ประเภทน้ำพริก เครื่องจิ้ม

▣ น้ำพริกกะปิ ปลาทอด

▣ น้ำพริกกะปิกุ้งสด

▣ น้ำพริกขี้เหล็ก

- น้ำพริกกุ้งสด (ตำ)
- น้ำพริกปลา (ตำ)
- น้ำพริกปลาร้า
- น้ำพริกขี้เหล็ก

- น้ำพริกกุ้งเสียบ
- น้ำพริกมะม่วง
- น้ำพริกมะขาม (ตามฤดู)
- น้ำพริกเห็ด
- กะปิคั่ว
- เต้าเจี้ยวหลนหมูกึ่ง

- ▣ หลนปลาอินทรี
- หลนปูเค็ม
- หลนปลาร้า
- หลนกุ้ง
- หลนแหนม
- หลนเต้าหู้ยี้

ประเภทแกงเผ็ด

▣ แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

- แกงเขียวหวานไก่ / หมู
- มัสมั่นหมู / ไก่
- แกงกะหรี่หมู / ไก่
- พะแนงหมู / ไก่
- แกงซี่เหล็กหมูย่าง
- แกงเทโพหมูสามชั้น
- แกงคั่วสับปะรดกุ้ง / หอย

- แกงอ่อมมะระปลาดุก
- แกงป่าลูกชิ้นปลากราย
- แกงป่าไก่ / ปลาดุก
- แกงเหลืองหน่อไม้ดอง
- แกงเหลืองผักปลาน้ำดอกไม้
- แกงสายบัวปลาทู
- แกงเลียงผักรวมกุ้ง
- ▣ แกงส้มผักรวมกุ้ง / ปลาช่อน

- ▣ แกงส้มชะอมซูบไข่
- ▣ แกงส้มยอดมะพร้าวกุ้ง
- แกงไตปลา
- ปลาร้าทรงเครื่องปลาดุก
- ขนมหุ้น้ำยากะทิ
- ขนมหุ้น้ำยาป่า
- ▣ ขนมหุ้น้ำพริก
- ขนมหุ้น้ำจืด

ประเภทแกงจืด

• แกงจืดเต้าหู้ สำหรับวัย ผักกาดขาว

• แกงจืดเห็ดหูหนู สำหรับวัย

▣ แกงจืดลูกรอก

▣ แกงจืดสาหร่ายม้วน

- แกงจืดแตงกวายัดไส้

• ไข่พะโล้ เต้าหู้ หมูสามชั้น

• ไข่พะโล้ เต้าหู้ น่องไก่

▣ ตุ่นซี่โครงหมูเห็ดหอม / เยื่อไผ่

• ตุ่นปีกไก่เห็ดหอม / เยื่อไผ่

- ตุ่นผักไก่มะนาวดอง

• ต้มชุปไก่มันฝรั่ง

• ต้มเค็มน้ำจืดกระเพาะหมู

• ต้มมะระยัดไส้หมู

• ต้มมะระซี่โครงหมูเห็ดหอม

- ต้มผักซี่โครงหมูเห็ดหอม

# รายการอาหาร : บุฟเฟ่ต์



## ประเภทตั๋มยำ

- |                         |                        |                             |
|-------------------------|------------------------|-----------------------------|
| ▣ ตั๋มยำชาหมู           | • ตั๋มโคลิ่งปลาช่อนทอด | • ตั๋มยำกะทิสดปลาช่อนหัวปลี |
| ▣ ตั๋มยำไก่บ้านโสมมะขาม | • ตั๋มโคลิ่งปลาดุกย่าง | • ตั๋มข่าไก่เห็ดนางฟ้า      |

## ประเภททอด ทานเล่น

- |                              |                         |                               |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| • ปลาหีบทิมทอดน้ำตก          | • ไช้เจียวหมูสับ        | • หมู / ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย |
| • ปลาหีบทิมทอดโบราณ          | • ไช้เจียวเหนม          | • ซีโรงหมูทอดกระเทียมพริกไทย  |
| • ปลาหีบทิมแดดเดียว ยำมะม่วง | • ไช้ยัดไส้             | • ปีกไก่ทอด                   |
| • ข้าวเกรียบทอด              | • ไช้ลูกเขย             | • ไก่ทอดเกลือ                 |
| • ถั่วงอกเนย                 | • หมูชุบเกร็ดขนมปังทอด  | • ปีกไก่เหล้าแดง              |
| ▣ ทอดมันปลากราย              | • ไก่ชุบเกร็ดขนมปังทอด  | • ไข่กรอกทอด                  |
| ▣ ทอดมันกุ้ง                 | ▣ หมูปั้นทอดกระเทียม    | • ไข่กรอกอีสาน                |
| ▣ ข้าวตังหน้าตั้ง            | • ไก่สับปั้นทอดกระเทียม | • ปอเปี๊ยะทอด                 |
| • ข้าวตังแกงเขียวหวานไก่     | • หมูแดดเดียว           | ▣ หมี่กรอบ                    |

## ประเภทผัด อบ ย่าง

- |                                     |                                   |                                 |
|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| ▣ ผัดไทยเส้นจันท์ / วุ้นเส้น กุ้ง   | • ผัดขิงเห็ดหูหนูไก่ / หมู        | • ผัดดอกกะหล่ำกึ่ง / หมู        |
| • ข้าวผัดหมู / ไก่ / กุนเชียง / แสม | • หมูกรอบผัดพริกเผา               | • ผัดแขนงหมูกรอบ / กุ้ง         |
| • ข้าวคลุกกะปิ                      | • หมูผัดน้ำมันหอย                 | • ผัดยอดมะพร้าวกุ้ง             |
| • ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่                 | • ตับหมูผัดพริกสด                 | • ผัดหน่อไม้ฝรั่งกุ้ง           |
| • ผัดวุ้นเส้นกุ้ง                   | • หมู / ไก่ / ปลาผัดพริกไทยดำ     | • ขาหมูน้ำแดงยอดผัก             |
| ▣ ผัดเป็ยเซียน                      | ▣ ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์        | ▣ หมู / ไก่ / ซีโรงหมู อบยอดผัก |
| • ผัดมักกะโรนีกุ้ง / ไก่ / ไข่กรอก  | • ผัดผักรวมมิตรกุ้ง / หมูกรอบ     | • ไก่ / ซีโรงหมู อบซอส          |
| • สปาเก็ตตี้ซอสไก่ / หมู            | ▣ ผัดบร็อคโคลี่กุ้ง / ลูกชิ้นกุ้ง | ▣ สตูว์หมู / หมูก้อน / ไก่      |
| • สปาเก็ตตี้ผัดชี้เมา               | • ผัดบร็อคโคลี่หมูกรอบ            | ▣ สตูว์ซีโรงหมู / ลิ้นหมู       |
| ▣ ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ              | • ผัดคะน้าหมูกรอบ / ปลาเค็ม       | • หมูก้อนทรงเครื่อง             |
| • ผัดเผ็ดไก่ / หมู / หมูกรอบ        | • ผัดคะน้า น้ำมันหอย              | • ห่อหมกปลาช่อน / ปลากราย       |
| • ผัดกะเพราไก่ / หมู                | • ผัดผักสี่สหาย                   | • คอหมูย่าง / ไก่ย่าง จิ้มแจ่ว  |
| • ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากราย             | • ผัดถั่วงอกเต้าหู้               | • สเต็กหมู / ไก่ จิ้มแจ่ว       |
| • ผัดซ่าปลา                         | • ผัดบวบใส่ไข่ กุ้ง               | • ปลาหีบทิม / เต้าหู้ปลาสามรส   |
| • ผัดพริกขิงถั่วงูหมูกรอบ           | • ผัดมะเขือยาวเต้าเจี้ยวหมูสับ    | • ปลาหีบทิมราดเบียร์หวาน        |
| • ผัดพริกขิงปลาดุกฟูไข่เค็ม         |                                   |                                 |

# รายการอาหาร : บุฟเฟต์

## หมวด B

### ประเภทยำ สลัด



- |                  |                   |                    |
|------------------|-------------------|--------------------|
| • ยำรวมมิตรทะเล  | ▣ ยำถั่วพู้กึ่งสด | • กุ้งมะนาว        |
| • ยำวุ้นเส้นทะเล | • ลาบปลาหมึก      | • สลัดผักกึ่งต้ม   |
| • ยำเนื้อย่าง    | • ลาบเนื้อ        | • สลัดผักกึ่งทอด   |
| • ยำปลาหมึก      | • หมูตกครก        | • สลัดผลไม้กึ่งทอด |

### ประเภทแกงเผ็ด

- |                                           |                  |              |
|-------------------------------------------|------------------|--------------|
| ▣ แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากรายยัดไส้ไข่เค็ม | • มันหมูเนื้อ    | • ซุปปลาทุ   |
| ▣ แกงเขียวหวานปลาหมึกยัดไส้               | • แกงกะหรี่เนื้อ | • ซุปกึ่ง    |
| ▣ แกงเผ็ดเปิดอย่าง                        | • พะแนงเนื้อ     | • ซุปปลาช่อน |

### ประเภทแกงจืด ต้มยำ

- |                             |                    |                        |
|-----------------------------|--------------------|------------------------|
| ▣ ตุ้นผักเปิดมะนาวดอง       | • ต้มยำกุ้งนาง     | ▣ ต้มส้มปลากระบอก      |
| ▣ แกงจืดปลาหมึกยัดไส้       | • ต้มยำปลาเก๋า     | • ต้มส้มปลาทุ          |
| ▣ กระเพาะปลาน้ำแดง          | • ต้มยำรวมมิตรทะเล | • ต้มข่าทะเลเห็นนางฟ้า |
| • ปลาทุต้มมะดัน (ตามฤดูกาล) |                    |                        |

### ประเภททอด ทานเล่น

- |                    |                            |                         |
|--------------------|----------------------------|-------------------------|
| • ปลาทุทอด         | • ปลาช่อนทอดน้ำตก          | • ฮ่อยจ๊อ               |
| • ปลาสดทอดกรอบ     | ▣ ปลาหมึกยัดไส้ทอดกระเทียม | • กุ้งชุบเกล็ดขนมปังทอด |
| • ปลากะพงทอดน้ำปลา | ▣ ปูจ๋า                    | • กุ้งทอดกระเทียม       |
| • ปลาช่อนโบราณ     | • ถูทองทอด                 | • เนื้อแดดเดียว         |

### ประเภทผัด อบ ย่าง

- |                    |                     |                     |
|--------------------|---------------------|---------------------|
| • ข้าวผัดกึ่ง / ปู | • ปลาช่อนผัดคีนฉ่าย | • ปลากะพงนึ่งมะนาว  |
| • ผัดเผ็ดหมูป่า    | • กุ้งผัดพริกไทยดำ  | • ปลาเก๋สามรส       |
| • ผัดเผ็ดเนื้อ     | • เปิดพะไล          | • กุ้งราดเบรียวหวาน |
| • ผัดกระเพราเนื้อ  | • ปลาทุต้มเค็ม      | • กุ้งอบวุ้นเส้น    |
| • ผัดข่าทะเล       | • ปลาตะเพียนต้มเค็ม | • เต้าหู้ราดเนื้อปู |
| • ทะเลผัดผงกะหรี่  | • ปลาหมึกนึ่งมะนาว  | • ซีโรงหมูชอบบาปิว  |

ขนมหวาน

- |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>▣ บัวลอยเผือก / ฟักทอง</li> <li>• ลอดช่อง แต่งไทย เผือก น้ำกะทิ</li> <li>• ก๋วยบวดชี</li> <li>• แกงบวดฟักทอง / เผือก</li> <li>• เต้าส่วนเม็ดบัว</li> <li>• สาคุถั่วดำมะพร้าวอ่อน</li> <li>• ข้าวเหนียวถั่วดำมะพร้าวอ่อน</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ข้าวเหนียวดำเปียกเผือกมะพร้าวอ่อน</li> <li>• รวมมิตร</li> <li>• เต้าทึงเย็น</li> <li>▣ ซาหริ่ม ทับทิมกรอบ</li> <li>• สาคุ แคนตาลูป</li> <li>• ขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน ขนมชั้น)</li> </ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ผลไม้ตามฤดูกาล (เลือกได้ 3 รายการ)

- |                                                                                               |                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• แตงโม</li> <li>• ฝรั่ง</li> <li>• สับปะรด</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ชมพู</li> <li>• แคนตาลูป</li> <li>• มะม่วง</li> </ul> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|

น้ำสมุนไพร น้ำอัดลม (เลือกได้ 2 รายการ)

- |                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• น้ำเก๊กฮวย</li> <li>• น้ำลำไย</li> <li>• น้ำกระเจี๊ยบ</li> <li>• น้ำใบเตย</li> <li>• น้ำตะไคร้</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• น้ำมะตูม</li> <li>• น้ำอัญชัน</li> <li>• น้ำอัญชันมะนาว</li> <li>• น้ำอัดลม (เป๊ปซี่ สไปรท์ แดง เขียว ส้ม)</li> </ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

# บริษัท จาร์จู แคทเทอริง จำกัด

47/566 หมู่5 ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม 73170

Tel. : 081-686-9193 , 090-901-1944 , 084-099-0474 Fax : 02-800-3431

E-mail : jarjupladukfu@hotmail.com Website : www.jarjupladukfu.com

Facebook : www.facebook.com/jarju2015 Line ID : @jarju



## ใบสั่งจองการจัดเลี้ยงอาหาร

ผู้ติดต่อ : ..... โทรศัพท์ : .....  
สถานที่ : .....  
E-Mail : ..... Fax : .....  
วันที่จัดงาน : ..... เวลา : .....

## บุฟเฟต์

30 ท่าน (250 บาท / ท่าน)  40 ท่าน (220 บาท / ท่าน) จำนวน : ..... ท่าน

สำหรับ 50 ท่านขึ้นไป จำนวน : ..... ท่าน

ชุดที่ 1 (180 บาท / ท่าน)  ชุดที่ 2 (200 บาท / ท่าน)  ชุดที่ 3 (220 บาท / ท่าน)

สำหรับพระ  พระเช้า  พระเพล  
 จัดเป็นโตก ..... โตก  จัดเป็นวง ..... วง

คอฟฟี่เบรด :  เข้า.....ชุด  บ่าย.....ชุด

ขนมอาหาร : ..... ขนม

อาหารกล่อง : ..... ชุด

## รายการอาหาร

## รายการเพิ่มเติม

1.		1.	
2.		2.	
3.		3.	
4.		4.	
5.		5.	
6.		6.	
7.		7.	
8.		8.	
9.		9.	
10.		10.	
11.		11.	

อื่นๆ เพิ่มเติม

.....  
.....  
.....