

To-Sit
Catering

Buffet



สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่แฟนขาย และจัดเลี้ยง To-Sit Catering
Tel. 02.879.1717, 089.205.3773, 084.611.7474 www.tosit.com



To-Sit



รายการอาหารไทยบุฟเฟ่ต์

เมนูราคา 300 บาท/ท่าน (เฉพาะบิสิต-นักศึกษา)

ราคานี้รวมเครื่องดื่ม น้ำเปล่า เบียร์ โซดา น้ำแข็ง

■ เมนูที่ 1

- 1 ไก่ทอดเกลือกรอบ
- 2 ยำถั่วพู
- 3 แถงเสียงปลากรอบ
- 4 แพนงหมู / ไก่ / เนื้อ
- 5 หมู / ไก่ พัดพริกสด
- 6 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 7 ผลไม้ตามฤดูกาล

■ เมนูที่ 3

- 1 สลัดหมูทอด
- 2 ยำเห็ดทรงเครื่อง
- 3 แถงจัดมะระยัดไส้
- 4 คู่ซี่ปลาทูสด
- 5 ปีกไก่เหล้าแดง
- 6 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 7 ผลไม้ตามฤดูกาล

■ เมนูที่ 5

- 1 ไก่พระจันทร์
- 2 สลัดไก่ทรงเครื่อง
- 3 แถงจัดเต้าหู้หมูสับ
- 4 แถงเผ็ดเนื้อยอดมะพร้าวอ่อน
- 5 หมูอบซีอิ๊ว
- 6 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 7 ผลไม้ตามฤดูกาล

■ เมนูที่ 2

- 1 ทอดมันสมุนไพร
- 2 ยำสามกรอบ
- 3 ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน
- 4 แถงเขี้ยวหวาน ไก่ / เนื้อ
- 5 เนื้อพัดอ่อนงอก
- 6 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 7 ผลไม้ตามฤดูกาล

■ เมนูที่ 4

- 1 ปอเปี๊ยะเสวย
- 2 ยำคอหมูย่าง
- 3 ต้มยำไก่เห็ดนางฟ้า
- 4 พัดเปรี้ยวหวานหมู / ไก่ / เนื้อ
- 5 เนื้อ / หมู พัดพริกไทยดำ
- 6 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 7 ผลไม้ตามฤดูกาล

■ เมนูที่ 6

- 1 หมูปั้นทอด
- 2 ยำหมูยอ
- 3 ต้มโคล้งปลากรอบ
- 4 แถงเทโพ
- 5 หมู / เนื้อ พัดดำ
- 6 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 7 ผลไม้ตามฤดูกาล

หมายเหตุ..

1. รับจัดตั้งโต๊ะ 30 ท่านขึ้นไป

2. ระยะเวลาการให้บริการ 4 ชั่วโมง

3. ราคามenuข้างต้นยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

4. กรณีจัดงานนอกสถานที่ คิดค่าบริการขนส่งเริ่มต้นที่ 2,000 บาท

■ **เมนูที่ 1**

- 1 สลัดหมูทอด
- 2 ทอดมันข้าวโพด
- 3 ยำหมูทอด
- 4 ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
- 5 แถงจืดปลาหมึกยักษ์ใส่
- 6 พัดคะน้าปลาสลิด
- 7 หมูกรอบพัดฉ่ำ
- 8 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 9 ผลไม้ตามฤดูกาล
- 10 พักทองแถงนวล

■ **เมนูที่ 2**

- 1 ปลาทึบต้มทอดสมุนไพร
- 2 ปอเปี๊ยะรสหวาน
- 3 ยำคะน้ากุ้งสด
- 4 แถงเสียงหมูสด
- 5 แถงเผ็ดสับปะรดหมูย่าง
- 6 พัดฉ่ำทะเลเดือด
- 7 พัดโตห้วนน้ำแดงลูกชิ้นกุ้ง
- 8 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 9 ผลไม้ตามฤดูกาล
- 10 เครื่องเคียงทะเลสด

■ **เมนูที่ 3**

- 1 เนื้อปลาชุกเกล็ดขนมปังทอดกรอบ
- 2 ทอดมันปลากราย
- 3 ยำหมูแก้ว
- 4 แถงจืดฟักหมูตุ๋น
- 5 แถงเผ็ดเนื้อยอดมะพร้าวอ่อน
- 6 ไก่อบยอดฟัก
- 7 พัดพริกหวาน หมู / ไก่
- 8 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 9 ผลไม้ตามฤดูกาล
- 10 กล้วยไข่เชื่อมทะเลสด

■ **เมนูที่ 4**

- 1 ไก่คั่วเกลือ
- 2 ปลาทึบต้มทอดกระเทียม
- 3 ยำตะไคร้ขี้ไก่ทอด
- 4 ต้มยำหมู
- 5 แถงป่าเนื้อสับ
- 6 ทะเลสาบปลีพัดหมูกรอบ
- 7 พัดฉ่ำลูกชิ้นปลากราย
- 8 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 9 ผลไม้ตามฤดูกาล
- 10 สลัดน้ำทะเล

หมายเหตุ..

1. รับจัดตั้งโต๊ะ 30 ท่านขึ้นไป
2. ระยะเวลาการให้บริการ 4 ชั่วโมง
3. ราคาเมนูข้างต้นยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
4. กรณีจัดงานนอกสถานที่ คิดค่าบริการขนส่งเริ่มต้นที่ 2,000 บาท



รายการอาหารไทยบุฟเฟ่ต์

เมนูราคา 350 บาท/ท่าน

ราคานี้รวมเครื่องดื่ม น้ำเปล่า เบียร์ โซดา น้ำแข็ง

■ เมนูที่ 5

- 1 หมูเจาะ
- 2 ไก่ชุบเกล็ดขนมปังทอด
- 3 ยำถั่วพู
- 4 แถงจัดเทียมด้วยกระเพาะหมู
- 5 ต้มยำทะเล
- 6 ไก่พัดเปรี้ยวหวาน
- 7 พัดพริกเผาลูกชิ้นปลา
- 8 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 9 ผลไม้ตามฤดูกาล
- 10 วุ้นรวมมิตร

■ เมนูที่ 7

- 1 ไก่พระจันทร์
- 2 กอดมันพันตะไคร้
- 3 ยำส้มโอคอกหมูย่าง
- 4 แถงจัดมะระยัดไส้หมูสับ
- 5 แถงเขี้ยวหวานปลาทราย
- 6 ไช้เขี้ยวหมูพัดกระเพาะกรอบ
- 7 พัดจับฉ่าย
- 8 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 9 ผลไม้ตามฤดูกาล
- 10 แถงไทยเพื่อกะทิสด

■ เมนูที่ 6

- 1 ไก่ทอดถนอม
- 2 เกี้ยวทรงเครื่อง
- 3 ยำเส้นผัด
- 4 แถงจัดเห็ดหูหนูฟองเต้าหู้หมูสับ
- 5 แถงส้มพริกรวมกุ้งสด
- 6 กะหล่ำปลีอบหมูแดง
- 7 กะหล่ำปลีพริกไทยอ่อน
- 8 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 9 ผลไม้ตามฤดูกาล
- 10 รวมมิตรขนมไทย

■ เมนูที่ 8

- 1 ขนมปังหน้ากุ้ง
- 2 ไก่ทอดกระเทียม
- 3 ยำน้องไก่ทอด
- 4 ไข่หมูพะโล้
- 5 แถงส้มพริกรวมดอกแคกุ้งสด
- 6 ไก่พัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- 7 พัดเขี้ยวหวานแห้งลูกชิ้นปลาทราย
- 8 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 9 ผลไม้ตามฤดูกาล
- 10 กุ้งทอดกรอบ

หมายเหตุ..

1. รับจัดตั้งโต๊ะ 30 ท่านขึ้นไป
2. ระยะเวลาการให้บริการ 4 ชั่วโมง
3. ราคามenuข้างต้นยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
4. กรณีจัดงานนอกสถานที่ คิดค่าบริการขนส่งเริ่มต้นที่ 2,000 บาท



รายการอาหารไทยบุฟเฟ่ต์
เมนูราคา 420 บาท/ท่าน
 ราคานี้รวมเครื่องดื่ม น้ำเปล่า เบียร์ โซดา น้ำแข็ง

■ **เมนูที่ 1**

- 1 กุ้งกระเบื้อง
- 2 ทอดมันปลาทรายไข่แดง
- 3 ยำ 3 สาข (กุ้ง, ปลาหมึก, หอยแครง)
- 4 ต้มยำรวมมิตรทะเล
- 5 จู๋ดีปลาหมึกยัดไส้
- 6 สีสหายน้ำแดง
- 7 ซีโรงหมูอบน้ำผึ้ง
- 8 ข้าวพัดสับประรดใส่กุ้งเชียง
- 9 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 10 พลัมตามฤดูกาล
- 11 ขนมไทย / สลัดบาร์

■ **เมนูที่ 2**

- 1 ทอดมันปลากรายพันอ้อย
- 2 หมี่กรอบไข่แดง
- 3 ปลาทอดหนุ่ยย่าง
- 4 แถงเสียงกุ้งสด
- 5 จู๋ดีเนื้อปลากระพง
- 6 ปลากระพงพัดขึ้นช่าย
- 7 เนื้อพัดโรตีสพา
- 8 ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่
- 9 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 10 พลัมตามฤดูกาล
- 11 กล้วยบวชชี / ขนมไทย

■ **เมนูที่ 3**

- 1 สานหมูทอดกุยชี่
- 2 หอยจ๊อ
- 3 ยำสามกรอบ
- 4 โป๊ะแตก
- 5 แถงพืดเปิดย่างขาวฉิ้ง
- 6 พัดพริกโสดลวกขึ้นกุ้ง
- 7 ปลาหมึกพัดไข่เค็ม
- 8 พัดไทยเส้นจันท์
- 9 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 10 พลัมตามฤดูกาล
- 11 ขนมไทย / สลัดบาร์

■ **เมนูที่ 4**

- 1 ไก่พระจันทร์
- 2 เห็ดนางฟ้าแดดเดียว
- 3 ยำมะเขือยาว
- 4 ต้มยำข่าหมูใส่เห็ดนางฟ้า
- 5 แถงส้มพักรวมกับทิม
- 6 ปีกไก่พัดพริกไทยอ่อน
- 7 กะหล่ำปลีอบหมูแดง
- 8 ข้าวพัดเนื้อเค็ม
- 9 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 10 พลัมตามฤดูกาล
- 11 ทับทิมกรอบ / วุ้นกะทิ

หมายเหตุ..

1. รับจัดตั้งแต่ 30 ท่านขึ้นไป	3. ราคาเมนูข้างต้นยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
2. ระยะเวลาการให้บริการ 4 ชั่วโมง	4. กรณีจัดงานนอกสถานที่ คิดค่าบริการขนส่งเริ่มต้นที่ 2,000 บาท



รายการอาหารไทยบุฟเฟ่ต์

เมนูราคา 420 บาท/ท่าน

ราคานี้รวมเครื่องดื่ม น้ำเปล่า เบียร์ โซดา น้ำแข็ง

■ **เมนูที่ 5**

- 1 หมูจ๋า
- 2 กอดมันกุ้ง
- 3 ยำกูฮัก
- 4 ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
- 5 แพนง หมู / ไก่ / เนื้อ
- 6 กุ้งสับเตาพริกกุ้ง
- 7 เนื้อปลาต้มกับพริกคั้นเข่า
- 8 ข้าวพัดสามสีใส่กุ้ง
- 9 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 10 พลัมตามฤดูกาล
- 11 ขนมไทย / สลัดบาร์

■ **เมนูที่ 6**

- 1 สลัดหมูทอด
- 2 ไก่พระจันทร์
- 3 ปลาหมูย่าง
- 4 ไก่ตุ๋นลำไย
- 5 แทงเฟ็ดเนื้อยอดมะพร้าวอ่อน
- 6 ปลาช่อนสวนครัวสมุนไพร
- 7 พัดคะน้าปลาเค็ม
- 8 ข้าวพัดแหม่ม
- 9 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 10 พลัมตามฤดูกาล
- 11 ขนมไทย / เครื่องเคราที่สด

หมายเหตุ..

1. รับจัดตั้งโต๊ะ 30 ท่านขึ้นไป

2. ระยะเวลาการให้บริการ 4 ชั่วโมง

3. ราคามenuข้างต้นยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

4. กรณีจัดงานนอกสถานที่ คิดค่าบริการขนส่งเริ่มต้นที่ 2,000 บาท



รายการอาหารไทยบุฟเฟ่ต์

เมนูราคา 490 บาท/ท่าน

ราคานี้รวมเครื่องดื่ม น้ำเปล่า เบียร์ โซดา น้ำแข็ง

■ เมนูที่ 1

- 1 ไก่ทอดเกลือกรอบ
- 2 เนื้อปลาบุปอกสลิขนมปังทอด
- 3 ปลาหมึกมะเขือประ:
- 4 แทงเพ็ดเนื้อยอดมะพร้าวอ่อน
- 5 ซีโครงหมูตุ๋นกับฟองเต้าหู้
- 6 ไช้เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ
- 7 ปีกไก่พิดพริกไทยอ่อน
- 8 สีสหายน้ำแดง
- 9 ข้าวพิดฮันไดนิเซีย
- 10 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 11 พลัมตามฤดูกาล
- 12 ขนมไทย / สลัดบาร์

■ เมนูที่ 2

- 1 ทอดมันปลากราย
- 2 ไก่ทอดตะไคร้
- 3 หมูมะนาว
- 4 แทงจืดมะระยัดไส้
- 5 ดู๋ฉี่ทะเลอินตามัน
- 6 เนื้อปลากระพงราดพริกสามรส
- 7 เนื้อพิดพริกไทยอ่อน
- 8 หางหงษ์น้ำแดงเนื้อปู
- 9 พิดไทยเส้นจันท์
- 10 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 11 พลัมตามฤดูกาล
- 12 ขนมไทย / สลัดบาร์

■ เมนูที่ 3

- 1 สานหมูทอด
- 2 กุ้งกระเบื้อง
- 3 ปลากระเสรวมมิตร
- 4 ต้มแซ่บซีโครงหมูอ่อน
- 5 ดู๋ฉี่ปลาหมึกยัดไส้
- 6 เห็ดหอมสดน้ำแดงเนื้อปู
- 7 พิดฉ่ำทะเลเดือด
- 8 ยอดข้าวโพดหมอบ
- 9 ข้าวพิดคะน้าปลาเค็ม
- 10 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 11 พลัมตามฤดูกาล
- 12 ขนมไทย / สลัดบาร์

■ เมนูที่ 4

- 1 แทมยัดไส้
- 2 ปีกไก่แซ่บปลาทอดกรอบ
- 3 ยำกุยชี่ก
- 4 ต้มยำทะเล
- 5 แทงเพ็ดหมูย่างมะเขืออ่อน
- 6 เนื้อพิดน้ำมันหอยกับพริกหวาน
- 7 เนื้อปลากระพงราดเต้าซี่
- 8 พิดฉ่ำทะเลเดือด
- 9 หมี่กรอบพิดทรงเครื่อง
- 10 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 11 พลัมตามฤดูกาล
- 12 ขนมไทย / สลัดบาร์

หมายเหตุ..

1. รับจัดตั้งแต่ 30 ท่านขึ้นไป
2. ระยะเวลาการให้บริการ 4 ชั่วโมง
3. ราคามenuข้างต้นยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
4. กรณีจัดงานนอกสถานที่ คิดค่าบริการขนส่งเริ่มต้นที่ 2,000 บาท

■ **เมนูที่ 5**

- 1 คอหมูพิ้งงา
- 2 ข้าวตั้งหน้าตั้ง
- 3 สลัดเปิดทรงเครื่อง
- 4 ต้มยำไก่ใบมะขามอ่อน
- 5 แถงส้มชะอมกุ้งใหญ่
- 6 ซีโรงหมูพุดเต้าซี่
- 7 ไก่พัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- 8 น้ำพริกอ่อนกับพริกเคี้ยว
- 9 ก๋วยเตี่ยวคั่วไก่
- 10 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 11 พลัมตามฤดูกาล
- 12 ขนมไทย / สลัดบาร์

■ **เมนูที่ 6**

- 1 ไก่ห่อใบเตย
- 2 ปลาทึบต้มทอดสมุนไพร
- 3 น้ำตกหมู / เนื้อ
- 4 ต้มยำปลากรอบ / ต้มโคล้งปลากรอบ
- 5 แถงจืดเคี้ยวผัดกระเพาะหมู
- 6 พัดดำลูกชิ้นปลากราย
- 7 พัดพริกโสมถนลูกชิ้นกุ้ง
- 8 ซีโรงหมูอบซอสแดง
- 9 ข้าวอบสับปะรด
- 10 ข้าวสวยหอมมะลิ
- 11 พลัมตามฤดูกาล
- 12 ขนมไทย / สลัดบาร์

หมายเหตุ..

1. รับจัดตั้งโต๊ะ 30 ท่านขึ้นไป
2. ระยะเวลาการให้บริการ 4 ชั่วโมง
3. ราคามenuข้างต้นยังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%
4. กรณีจัดงานนอกสถานที่ คิดค่าบริการขนส่งเริ่มต้นที่ 2,000 บาท