

ใบไม้พระจันทร์ - จัดเลี้ยงบุฟเฟต์นอกสถานที่

ร้านใบไม้พระจันทร์ที่ เวนิส วัชรพล บริการอาหารบุฟเฟต์ ไทย จีน ฝรั่ง

ราคาเริ่มต้น:

จำนวนแขก	ราคา	อาหารคาว	ของหวาน
30-49 ท่าน	210 บ./ท่าน	5 รายการ	1 รายการ
50 ท่านขึ้นไป	190 บ./ท่าน	5 รายการ	1 รายการ

รวมข้าวสวย ขนมจีน (เฉพาะสำหรับแกงเผ็ด) น้ำเปล่า น้ำแข็ง ภาชนะอุ่นอาหาร จาน ชาม ช้อนส้อม แก้วน้ำ โต๊ะบุฟเฟต์ และพนักงานบริการ

ราคานี้ไม่รวมค่าขนพาหนะ (คำนวณตามระยะทาง)

บริการเพิ่มเติม

เพิ่มอาหารจากรายการพิเศษ (+20 บาทต่อท่านต่อรายการ)

เพิ่มขนมจากรายการพิเศษ (+20 บาทต่อท่านต่อรายการ)

เครื่องดื่มเพิ่มเติม (+15 บาทต่อท่านต่อรายการ)

จัดสารบพระ:

- แบบวง (190 บาทต่อรูป)
- แบบโตก (260 บาทต่อรูป)
- ชุดพระพุทธรูป (ไม่คิดเพิ่ม)

ตัวอย่างราคาจัดเลี้ยง

ราคา (ต่อท่าน)		190	210	210	230	205	225	225	245
จำนวนแขกขั้นต่ำ		50	50	50	50	50	50	50	50
อาหารคาว	ข้าวสวย (ขนมจีน)	1	1	1	1	1	1	1	1
	รายการ 1	1	1	1	1	1	1	1	1
	รายการ 2	1	1	1	1	1	1	1	1
	รายการ 3	1	1	1	1	1	1	1	1
	รายการ 4	1	1	1	1	1	1	1	1
	รายการ 5	1	1	1	1	1	1	1	1
	รายการอาหารพิเศษ		1		1		1		1
ของหวาน	ขนม	1	1	1	1	1	1	1	1
	รายการขนมพิเศษ			1	1			1	1
เครื่องดื่มพิเศษ						1	1	1	1
จำนวนรายการ		7	8	8	9	8	9	9	10

* หากจำนวนแขก 30-49 ท่าน เพิ่ม 20 บาทต่อท่าน หากจำนวนแขกน้อยกว่า 30 กรุณาแจ้งติดต่อทางร้าน เรายินดีประสานงานในรูปแบบอื่นๆค่ะ

** เพิ่มเครื่องดื่มพิเศษ เพิ่ม 15 บาทต่อท่านต่อรายการ

ติดต่อเรา

1/224 เวนิส ซุปปิ้ง พลาซ่า

ซอยวัชรพล 2/8 ท่าแรง บางเขน

กทม 10220

โทร. 02-024-1480

LINE และมีโอ: 092-267-4722

Facebook: ใบไม้พระจันทร์ ที่ เวนิสวัชรพล

เว็บไซต์: <http://www.baimaiprachan.com/>

รายการอาหารคาว

รายการ 1 (เลือก 1 รายการ)

แกงเผ็ด

- | | | |
|------------------------------|-------------------------|--------------------|
| • แกงกะหรี่ไก่ | • แกงเผ็ดไก่ | • จู๋ซี่ปลา |
| • แกงไก่สามรส | • แกงเผ็ดไตรมิตร | • ต้มข่าไก่ |
| • แกงเขียวหวานไก่ | • แกงมัสมั่นไก่ | • ต้มแซบซี่โครงหมู |
| • แกงเขียวหวานทะเล | • แกงรัญจวน | • ต้มยากุ้ง |
| • แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย | • แกงเลียง | • ต้มยาไก่ |
| • แกงเขียวหวานหมูย่าง | • แกงเลียงนพเก้า | • ต้มยาทะเล |
| • แกงคั่วสับปะรด | • แกงส้มชะอมกุ้ง | • โป๊ะแตก |
| • แกงจืดจวน | • แกงส้มดอกโสนชุบไข่ทอด | • พะแนงไก่ |
| • แกงซีกส้ม | • แกงส้มผักรวมกุ้ง | • พะแนงหมู |
| • แกงต้มจืดไก่ | • แกงส้มมะละกอกุ้ง | |
| • แกงบ่มใบ | • แกงหมูเทโพ | |

แกงจืด

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|---------------------|
| • กระเพาะปลาน้ำแดง | • แกงจืดลูกรอก | • ซุปข้าวโพด |
| • เกาเหลาหมูตุ๋น | • ไก่ตุ๋นมะนาวดอง | • ซุปไก่กับมันฝรั่ง |
| • เกี๊ยมอี๋น้ำ | • ไก่ตุ๋นมะระ | • ซุปมักกะโรนี |
| • แกงจืดกะหล่ำปลียัดไส้ | • ไก่ตุ๋นลาไย | • ซุปเยื่อไผ่ |
| • แกงจืดขุนนาง | • ไข่พะโล้ | • เปิดตุ๋นมะนาวดอง |
| • แกงจืดเต้าหู้ | • จับฉ่าย | • เปิดตุ๋นเห็ดหอม |
| • แกงจืดมะระยัดไส้ | • ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน | |

รายการ 2 (เลือก 1 รายการ)

- | | | |
|--------------------|---------------|-----------------|
| • ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน | • ไข่เจียวลาบ | • น้ำตกหมู |
| • กุ้งทะเล | • แจงลอนปิ้ง | • น้ำพริกกะปิ |
| • กุ้งผัดโหระพา | • ทอดมันปลา | • น้ำพริกกุ้งสด |

- | | | |
|---------------------|---------------------|--------------------|
| • ปลาทอดกับยำผลไม้ | • ยำทะเล | • ยำเห็ดทอด |
| • ปลาทอดสมุนไพร | • ยำเนื้อย่าง | • ลาบไก่ |
| • ปลาผัดพริกไทยดำ | • ยำโน้มนิดนี้หน่อย | • ลาบผัก |
| • เปิดผัดพริกไทยดำ | • ยำเปิดพะโล้ | • ลาบหมู |
| • ผัดกระเพรากุ้งสับ | • ยำผลไม้ | • ลาบหมูทอด |
| • ผัดซี่เมารวมมิตร | • ยำผลไม้กับปลาทอด | • ส้มตำพริก |
| • ผัดพริกขิงปลา | • ยำผักบุ้งทอด | • สลัดหมูเทอริยากิ |
| • ผัดโหงก้วย | • ยำมะเขือยาว | • หมูกับปูจ๋า |
| • ปลาไก่ | • ยำมะม่วง | • หมูคำหวาน |
| • ยำก้านคะน้า | • ยำริมรั้ว | • หมูหนึ่งมะนาว |
| • ยำไก่ย่าง | • ยำวันเส้น | • หมูย่างจิ้มแจ่ว |
| • ยำไก่ย่างเต่า | • ยำส้มโอ | • หมอบ่องก่ง |
| • ยำคะน้ากุ้ง | • ยำสารพัดเห็ด | • หลนสองสหาย |
| • ยำทวาย | • ยำหมูย่าง | |

รายการ 3 (เลือก 1 รายการ)

- | | | |
|------------------------|-------------------------|---------------------|
| • กระเพาะปลาผัดแห้ง | • ข้าวซอยไก่ | • ไข่ยัดไส้ |
| • ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่ | • ข้าวผัดกุ้ง | • คัตสึด้ง |
| • ก๋วยเตี๋ยวราดหน้าหมู | • ข้าวผัดกุ้งเชียง | • ทอดมันกุ้ง |
| • ไก่ย่างกะทิ | • ข้าวผัดปลาทุ | • โป๊ะแตก |
| • ไก่ย่างตะไคร้ | • ข้าวผัดโป๊ะแตก | • ผัดฉ่าทะเล |
| • ไก่ห่อใบเตย | • ข้าวผัดพริกขิงไข่เค็ม | • ผัดไทยกุ้งสด |
| • ไก่อบน้ำผึ้ง | • ข้าวผัดมันกุ้ง | • ผัดหมี่กระเจด |
| • ขนมจีนชาน้ำ | • ข้าวผัดสมุนไพร-ปลาสด | • ผัดหมี่ฮ่องกง |
| • ขนมจีนน้ำพริก | • ข้าวผัดหมูย่าง | • ลูกเขยสองสหาย |
| • ขนมจีน-น้ำยา | • ข้าวมัน(กะทิ)-ส้มตำ | • วันเส้นผัดไข่เค็ม |
| • ข้าวคลุกกะปิ | • ข้าวหน้าไก่ | • วันเส้นผัดชะอม |

- วุ้นเส้นผัดเหนง
- หมี่กะทิ
- หมูทอดกระเทียม
- หอยลายผัดน้ำพริกเผา

- ห่อหมกทะเล

รายการ 4 (เลือก 1 รายการ)

- กุ้งผัดใบมะกรูดกรอบ
- กุ้งผัดผงกะหรี่
- ไก่กรอบมะนาว
- ไก่แซ่เหล้า
- ไก่น้ำแดง
- ไก่ผัดขิง
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ไช้ต้นญี่ปุ่น
- ซี่โครงหมูราดซอสมะขาม
- ซี่โครงหมูอบน้ำผึ้ง
- เนื้อผัดน้ำมันหอย
- ปลาเจ้าสัว
- ปลาผัดคื่นช่าย
- ปลาราดซอสหน้าเลียบ
- ปลาราดพริก
- เปิดกีตาร์
- ผัดเปรี้ยวหวานรวมมิตร
- ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลากราย
- มัจฉาทเวดา
- สปาเก็ตตี้ผัดมีทบอล
- สลัดหมูเทอริยากิ
- หมูผัดฮอยซินซอส

รายการ 5 (เลือก 1 รายการ)

^Tตามฤดูกาล

- กระทงทอง
- กะหล่ำปลีทอดน้ำปลา
- เกี้ยวทอด
- ไก่ทอดใบเตย
- ไก่โรยงาทอด
- ขนมปังหน้ากุ้ง
- ขนมปังหน้าหมู
- ข้าวตังหน้าตั้ง
- เซฟสลัด
- ดอกกุ่ม
- ถูทอง
- ปีกไก่ซีอิ๊วทอด
- ผัดคะน้าปลาเค็ม
- ผัดผักรวมมิตร
- ผัดผักสีสหายน้ำแดง
- ผัดผักโสมกอน
- ผัดมะระไฟแดง
- ผัดสะตอหมูสับ^T
- เมี่ยงกลีบบัว
- เมี่ยงคำ
- ล่าเตี๋ย
- สลัดไก่ซอสขาว
- สลัดครีมผลไม้กับกุ้ง
- หมูปั้นทอด
- หมูอบยอดผัก
- หูรุ่ม
- ฮ่อยจ๊อ
- แฮ่กิ้น

รายการอาหารพิเศษ (+20 บาทต่อท่านต่อรายการ)

- กว๊ายเตี๋ยราดหน้าปลาเต้าซี่
- กุ้งซอสมะขาม
- กุ้งทอดกระเทียม

- กุ้งราดพริก
- กุ้งอบวุ้นเส้น
- แกงเจ้าเต่า
- แกงเห็ด
- แกงเผ็ดเปิด่าง
- จู๋จี้กั๋ง

- ซุปเห็ดปิดแป้งพัฟ
- ปลาทอดซอสมะขาม
- ปลานึ่งมะนาว
- ปลาแป๊ะช๊ะ
- ปลาหมึกทอดใส่ทอดกระเทียม

- ปีกไก่ทอดใส่ทอด
- เป็ดอบยอดผัก
- พายทะเล
- พายสตูว์ไก่
- ยำปลาหมึกทอดใส่
- ระวังเห็ด

รายการของหวาน

(เลือก 1 รายการ)

ขนมไทย - ขนมหน้า

^Tตามฤดูกาล

ขนมเย็น

- กระท้อนลอยแก้ว^T
- แก้วชิงดวง
- ขนมสีกัวย
- ข้าวต้มน้ำวุ้น
- ซาหริ่ม
- เต้าทึงน้ำลำไย
- เต้าฮวยผลไม้สด

- ทับทิมกรอบรวมมิตร
- ผลไม้ลอยแก้ว
- ส้มฉุน
- ลอดช่องแต่งไทย
- ลูกตาลลอยแก้ว^T
- วุ้นหางจระเข้ลอยแก้ว
- วุ้นตะไคร้ลอยแก้ว

- วุ้นลิ้นจี่ลอยแก้ว
- ส้มแช่ลอยแก้ว^T
- สาหร่ายแคนตาลูป
- สามเกลอน้ำพุทราจีน
- สาลิกาลิ้นน้ำ
- อินทนิล (ไม่เกิน 100ที)

ขนมร้อน

- กลัวยบวชชี
- แกงบวชเผือก
- แกงบวชฟักทอง
- แกงบวชมัน
- แกงบวชรวมมิตร
- ขนมโคกะทิ
- ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
- ข้าวเหนียวถั่วดำ

- ข้าวเหนียวเปียกข้าวโพด
- ข้าวเหนียวเปียกธัญพืช
- ข้าวเหนียวเปียกมะพร้าวอ่อน
- ข้าวเหนียวเปียกลำไย^T
- ข้าวเหนียวน้ำขิง
- ดาราล้อมเดือน
- เต้าทึงเวียดนาม
- เต้าส่วน

- เต้าฮวยน้ำขิง
- บัวลอยไข่เค็ม
- บัวลอยไข่หวาน
- บัวลอยถั่วเขียว
- บัวลอยน้ำกะทิ
- บัวลอยน้ำขิง
- บัวลอยเบญจรงค์
- บัวลอยเผือก

- บัวลอยปักทอง
- บัวลอยมะพร้าวอ่อน
- บัวลอยสาคร

- บัวลอยสามสี
- แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน
- มันต้มน้ำขิง

- เม็ดบัวเปียกมะพร้าว
- ลูกเต๋อยเปียก

หรือ

ขนมไทย - ขนมแห้ง

- กล้วยไข่เชื่อม
- กล้วยน้ำว้าเชื่อม
- กล้วยหักมุกเชื่อม
- ขนมกล้วย
- ขนมต้มขาว
- ขนมมัน
- ขนมเรไร
- ขนมเหนียว
- ข้าวเหนียวสังขยา

- ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง
- ตะโก้เผือก
- ตะโก้สาคร
- ถั่วแปบ
- เปียกปูนกะทิสด
- ผลไม้
- ฝอยทอง
- มะพร้าวแก้ว
- มันสำปะหลังเชื่อม

- วุ้นกะทิ
- วุ้นกาแฟ
- วุ้นใบเตย
- วุ้นมะพร้าวอ่อน
- วุ้นลิ้นจี่
- วุ้นสายรุ้ง
- หยกมณี

หรือ

ขนมฝรั่ง

- คัสตาร์ด
- เค้กกล้วยหอม
- เค้กกาแฟ

- เค้กช็อคโกแลต
- เค้กวนิลา
- เค้กผลไม้

- พายปักทอง
- พายแอปเปิล

รายการขนมพิเศษ (+20 บาทต่อท่านต่อรายการ)

^Tตามฤดูกาล

- ข้าวเหนียวทุเรียน^T
- ข้าวเหนียวมะม่วง
- เครปซูเซท
- ช็อคโกแลตมูส
- บลูเบอร์รี่ชีสพาย

- พายมะนาว
- พายมะพร้าวอ่อน

น้ำเปล่า น้ำแข็ง (ไม่มีค่าบริการเพิ่มเติม)

เครื่องดื่มเพิ่มเติม (+15 บาทต่อท่านต่อรายการ)

- | | | |
|------------------|----------------|------------------|
| • น้ำกระเจี๊ยบ | • น้ำเก๊กฮวย | • น้ำข้าวตัง |
| • น้ำขิง | • น้ำใบเตย | • น้ำมะตูม |
| • น้ำดอกคำฝอย | • น้ำใบบัวบก | • น้ำลำไย |
| • น้ำตะไคร้ | • น้ำพุทราจีน | • น้ำอัญชันมะนาว |
| • น้ำตะไคร้ใบเตย | • น้ำมะขามป้อม | |