

# ร้านอาหารระเบียงน่าน : เชื้อนสิริกิติ์

## รายการอาหารแนะนำ

สลัดข้าววัง/สลัดไข่	ราคาทีละ	200 บาท
ไก่ครีมมะนาว	ราคาทีละ	80/160 บาท
ยำปลาชิวแก้ว	ราคาทีละ	70/140 บาท
ยำวุ้นเส้นโบราณ	ราคาทีละ	70/140 บาท
ลาบกรอบ	ราคาทีละ	100/200 บาท
ผัดฉ่าปลากด	ราคาทีละ	120/240 บาท
ฉู่ฉี่ปลาเนื้ออ่อน	ราคาทีละ	300/600 บาท
ปลาทับทิมผัดพริกเกลือไข่เค็ม	กิโลกรัมละ	180 บาท
ปลาทับทิมริม่าน	กิโลกรัมละ	180 บาท
ปลาทับทิมชมดง	กิโลกรัมละ	180 บาท
ปลาทับทิมทอดน้ำปลา	กิโลกรัมละ	180 บาท

## รายการอาหารบุฟเฟต์สำหรับ 30 ท่านขึ้นไป

### อาหารเช้า 80 บาท/ท่าน

#### ชุดที่ 1

- ข้าวต้มหมู/ไก่
- ปาท่องโก๋
- กาแฟ,โอวัลติน,น้ำเต้าหู้

#### ชุดที่ 2

- ข้าวสวย+ต้มเลือดหมู
- ปาท่องโก๋
- กาแฟ,โอวัลติน

#### ชุดที่ 3

- ข้าวไข่ระเบิด
- ปาท่องโก๋
- กาแฟ,โอวัลติน

### อาหารเช้า 100 บาท/ท่าน

#### ชุดที่ 1

- ข้าวต้มปลา
- ขนมปังปิ้ง
- กาแฟ,โอวัลติน

#### ชุดที่ 2

- ข้าวต้มขาว
- ยำเกี่ยมฉ่าย
- ไข่เจียวสมุนไพร
- ผัดผักบุ้งไฟแดง
- กาแฟ,โอวัลติน

#### ชุดที่ 3

- ข้าวสวย
- ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- ต้มชุปซี่โครงหมู
- กาแฟ,โอวัลติน

รายการอาหารบุฟเฟต์สำหรับ 30 ท่านขึ้นไป

อาหารกลางวัน 100 บาท/ท่าน

ชุดที่ 1

- ข้าวไก่อบยอดผัก
- ก๋วยเตี๋ยวลูกเต้าหอย
- ขนมหวาน

ชุดที่ 2

- ข้าวคลุกกะปิ
- ก๋วยเตี๋ยวลูกเต้าหอย
- ขนมหวาน

ชุดที่ 3

- ข้าวผัดน้ำพริกขิง
- ก๋วยเตี๋ยวลูกเต้าหอย
- ขนมหวาน

อาหารกลางวัน / อาหารเย็น

บุฟเฟต์ 140 บาท/ท่าน (เลือกรายการอาหารได้ 3 อย่าง) +ข้าว+ผลไม้

บุฟเฟต์ 200 บาท/ท่าน (เลือกรายการอาหารได้ 5 อย่าง) +ข้าว+ผลไม้

ประเภททอด	ประเภทน้ำพริก	ประเภทยำ/สลัด	ประเภทผัด	ประเภทต้ม
ไข่เจียวสมุนไพร	น้ำพริกกะปิ	สลัดไข่	ผัดผักรวมหมูกรอบ	ไก่ตุ๋นผัก มะนาวดอง
ไข่เจียวคุณชาย	น้ำพริกอ่อน	ยำวุ้นเส้นโบราณ	ผัดโป๊ยกั๊ก	ต้มเค็มหน่อไม้
เทมปุระผักรวม	น้ำพริกหนุ่ม	ยำหมูย่าง ใส่แตงกวา	ผัดเปรี้ยวหวาน ไก่กรอบ	แกงส้มผักรวม ปลาทอด
ทอดมันหัวปลี	น้ำพริกปลา	ยำปลาชิวแก้ว	ผัดพริกขิงไก่	ต้มยำไก่ใส่เห็ด
ทอดมันหมูแดง	หลนเต้าเจี้ยว	ยำเห็ดรวม	ผัดฉ่าปลา	แกงป่าไก่
ปลาสาวยทอดสมุนไพร	หลนปูเค็ม	ลาบหมู	ผัดเผ็ดขาหมู	ต้มส้มปลาทอด

## อาหารชุดโต๊ะจีน 1,600 บาท/ชุด

(ราคาอาหารไม่รวมเครื่องดื่ม , มีบริการน้ำเปล่า , นั่งโต๊ะละ 8 ท่าน)

<p><b>ชุดที่ 1</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ออเดิร์ฟ</li> <li>2. ยำสาหร่ายแก้ว</li> <li>3. น้ำพริกปลาล้าง-ผักต้ม</li> <li>4. ผัดเห็ดสามเสียน</li> <li>5. ลาบปลากด</li> <li>6. ชาหมูน้ำแดง</li> <li>7. ต้มส้มปลาทอด</li> <li>8. ข้าวสวย</li> <li>9. ผลไม้</li> </ol>	<p><b>ชุดที่ 2</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สลัดข้าววัง</li> <li>2. ปลาหมูย่าง</li> <li>3. หลนปูเค็ม-ผักสด</li> <li>4. ผัดโป๊ยเสียน</li> <li>5. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์</li> <li>6. ปลาท๊อบทิมนี้้งมะนาว</li> <li>7. ต้มแซบซี่โครงหมู</li> <li>8. ข้าวสวย</li> <li>9. ผลไม้</li> </ol>
<p><b>ชุดที่ 3</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สลัดไข่</li> <li>2. หมูมะนาว</li> <li>3. น้ำพริกอ่อง-แคบหมู-ผักสด</li> <li>4. ผัดบร็อคโคลี่เห็ดหอม</li> <li>5. ผัดฉ่าปลากด</li> <li>6. ปลาท๊อบทิมรึมน่าน</li> <li>7. ต้มโคล้งปลาตุ๋นกรอบ</li> <li>8. ข้าวสวย</li> <li>9. ผลไม้</li> </ol>	<p><b>ชุดที่ 4</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ไก่ครีมมะนาว</li> <li>2. ทะเลดำ (กุ้ง,ปลาหมึก,ไข่เยี่ยวม้า ราคาน้ำจิ้มซีฟู้ด)</li> <li>3. ยำมะเขือยาวทรงเครื่อง-ไข่ต้ม</li> <li>4. ผัดถั้วหวานหมูกรอบ</li> <li>5. ลาบกรอบ</li> <li>6. ปลาท๊อบทิมหันขึ้นทอดกระเทียม</li> <li>7. ต้มยำปลากด</li> <li>8. ข้าวสวย</li> <li>9. ผลไม้</li> </ol>

## อาหารว่างระหว่างการประชุม

ชุดที่	รายการ	ราคา
1	กาแฟ,โอวัลติน,น้ำชিং	15 บาท/คน/มือ
2	กาแฟ,โอวัลติน,น้ำชিং+ขนมปัง	25 บาท/คน/มือ
3	กาแฟ,โอวัลติน,น้ำชিং+ขนมไทยหรือผลไม้	30 บาท/คน/มือ

ติดต่อจองอาหาร : (089)9616573 , (055)461150 ต่อ 3501-2

โทรศัพท์/โทรสาร (055)461134