



เชษฐ โภชณา
รับจัดโต๊ะจีน-ไทย ทั้งในและนอกสถานที่
พร้อมบริการดนตรีสดและคอกมพ์
และรับจัดรางวัลยอดเยี่ยม
โทร 081-9447879 (เชษฐ)  chet-combo

สุรเชษฐ (เชษฐ) โภชณา

โทร.081-944 7879

รายการอาหาร 2,500



เชษฐ์ โภชนา

รับจัดโต๊ะจีน-ไทย ทั้งในและนอกสถานที่

พร้อมบริการดนตรีสดและคอกัมพ์

และรับจัดรางวัลยอดเยี่ยม

โทร 081-9447879 (เชษฐ์)



chet-combo

ชุดที่ 1

1. เม็ดมะม่วงทอด / ทอดมันปลาทราย
2. ออเคิร์ฟร่อน-เย็น / ออเคิร์ฟทะเล
3. หูฉลามเนื้อปูทรงเครื่อง / หูฉลามน้ำแดง
4. เนื้อปลากะพงผัดขึ้นฉ่าย / เนื้อปลากะพงผัดเต้าซี่
5. เปิดปากกึ่งย่าง / เปิดพะโล้ยอดผัก
6. กุ้งนึ่งกระเทียมซีอิ๊ว / ปูทะเล-กุ้งอบวุ้นเส้น
7. ไก่ตุ๋นยาจีนใส่เห็ดเผาะ / กระจุกหมูตุ๋นยาจีนใส่เห็ดเผาะ
8. ข้าวผัดปูหมูหยอง / ข้าวอบสับปะรด / ผัดหมีทะเล / หมีหยก+หมูแดง
9. ฟรุ๊ตสลัด / ข้าวเหนียวแปะก๊วย / ทับทิมกรอบ



เชษฐ์ โภชน์นา
รับจัดโต๊ะจีน-ไทย ทั้งในและนอกสถานที่
พร้อมบริการดนตรีสดและคอกหมูปิ้ง
และรับจัดรางวัลยอดเยี่ยม
โทร 081-9447879 (เชษฐ์)  chet-combo

ชุดที่ 2

1. ทอดมันกุ้ง
2. ต้มยำ
3. กระจ่างปลาหมึกสามหมูสับไข่เค็ม แห้ง-น้ำ / เอ็นหมูน้ำแดง
4. ปลาช่อนลุยสวน / ปลาช่อนคงไฟร / ปลาช่อนจักรพรรดิ
5. เป็ดยัดดอกไม้อิน / เป็ด MK
6. กุ้งอบหน้าเลียบบ / กุ้งนึ่งกระเทียมซีอิ้ว
7. ต้มยำรวมมิตรทะเล / ต้มยำกุ้ง น้ำข้น-น้ำใส
8. ข้าวผัดปูหมูหยอง / ข้าวอบสับปะรด / ผัดหมี่ทะเล / หมี่หยก+หมูแดง
9. ฟรุ๊ตสลัด / ข้าวเหนียวเปาะก๊วย / ทับทิมกรอบ



เชษฐ์ โภชน์นา

รับจัดโต๊ะจีน-ไทย ทั้งในและนอกสถานที่

พร้อมบริการดนตรีสดและคอกัมพ์

และรับจัดรางวัลย้อนยุค

โทร 081-9447879 (เชษฐ์)



chet-combo

ชุดที่ 3

1. ปอเปี๊ยะทอด
2. ออเคิร์ฟทะเล
3. ปลิงทะเลน้ำแดง / ปลิงทะเลสีน้ำแดง
4. ขาหมูเยอรมัน / ขาหมูสามรส
5. ปลาตะไคร้ซอสพริก
6. กุ้งผัดยอดมะพร้าวอ่อน / กุ้งสามรส / กุ้งผัดผงกะหรี่
7. ต้มโคล้งปลาช่อนมะขามอ่อน / แกงส้มแป๊ะชะปลาช่อนทอด
8. ข้าวผัดปูหมูหยอง / ข้าวอบสับปะรด / ผัดหมีทะเล / หมีหยก+หมูแดง
9. ฟรุ๊ตสลัด / ข้าวเหนียวแปะก๊วย / ทับทิมกรอบ

แบบจัดชุดเอง (โต๊ะละ 2,500)

งานที่ 1	<ol style="list-style-type: none">1. เม็ดมะม่วงทอด2. ปอเปี๊ยะทอด3. ทอดมันกุ้ง4. ทอดมันปลากราย
งานที่ 2	<ol style="list-style-type: none">1. ออเดิร์ฟร้อน-เย็น2. ออเดิร์ฟทะเล3. ต้มยำ
งานที่ 3	<ol style="list-style-type: none">1. กระจ่างปลาหมึกสับไข่เค็ม แห้ง หรือ น้ำ2. ปลิงทะเลสีน้ำตาลแดง3. ปลิงทะเลเนื้อปูทรงเครื่อง4. ปูทะเลอบวุ้นเส้น / กุ้งอบวุ้นเส้น5. หูลามเนื้อปูก้อน-ทรงเครื่อง6. หูลามน้ำแดง7. เอ็นหมูน้ำแดง
งานที่ 4	<ol style="list-style-type: none">1. ปลากระพงนึ่งมะนาว / นึ่งขิง / สามรส / ราดน้ำปลา2. ปลาช่อนจักรพรรดิ3. ปลาช่อนลุยสวน4. ปลาตะไคร้ซอสพริก5. กระพงน้ำมันหอย6. ลาบปลาช่อนทอด7. กระพงน่าน้ำปลา8. เนื้อปลากระพงผัดขึ้นฉ่าย9. เนื้อปลากระพงผัดเต้าซี่10. ปลาช่อนคงไพร
งานที่ 5	<ol style="list-style-type: none">1. เป็ดอบยอดผัก2. เป็ดอบเห็ดหอมยอดผัก3. เป็ดเสฉวน

4. เปิด MK
5. เปิดปีกกิ่งย่าง
6. เปิดยัดไส้เก๋าลัด
7. เปิดยัดดอกไม้จีน
8. เปิดอบเหล้าแดง
9. เปิดอบพริกไทยดำ
10. เปิดทอดซอสพริกไทยดำ
11. ขาหมูอบยอดผัก
12. ขาหมูทอดเยอรมัน
13. ขาน่านอบน้ำแดง

จานที่ 6

1. ยำต่างๆ
2. สีสี่ไส้มังกร
3. กระจ่างปลาผัดกุ้ง
4. สลัดกุ้งทอด
5. กุ้งสามรส
6. กุ้งผัดผงกะหรี่
7. เป้าฮ้อนน้ำแดง
8. ผัดสี่สหายเนื้อปู
9. กุ้งผัดเห็ดหอม

จานที่ 7

1. ไก่ตุ๋นยาจีนใส่เหื่อไผ่
2. ต้มยำรวมมิตรทะเล
3. ต้มยำกุ้ง น้ำข้น-น้ำใส
4. เปิดตุ๋นมะนาวดองเหื่อไผ่
5. แกงจืดเกี๊ยมฉายกระเพาะหมู
6. ซี่โครงหมูเหื่อไผ่เห็ดหอม
7. ซี่โครงต้มแซบกระดูกหมูอ่อน
8. แกงส้มแป๊ะชะปลาช่อนทอด

จานที่ 8

1. ข้าวผัดปู / ข้าวผัดกุ้ง
2. ผัดหมี่ฮ่องกง
3. ข้าวผัดสับปะรด
4. ข้าวผัดปูหมูหยอง
5. หมี่หยก+หมูแดง

งานที่ 9	<ol style="list-style-type: none">6. ฟรุ๊ตสลัด7. ผลไม้ลอยแก้ว8. เปะก๊วยร้อน-เย็น9. บัวลอยน้ำจิงเปะก๊วย10. เงาะไส้สับประรด11. โหงวก๊วยเย็น12. ทับทิมกรอบ
-----------------	---