



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

สุรเชษฐ์ (เชษฐ์) โภชน์นา

โทร.081-944 7879

รายการอาหาร ราคา 4,000 บาท



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

อาหารเซตที่ 1

1. เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบเกลือ
2. ออเดิร์ฟฟอ่องกง
3. หูฉลามน้ำแดงปูก้อน
4. ปลิงทะเลน้ำแดง
5. หมนอไม้ทะเลซาห่าน
6. ปลาเต้าเตี้ยนึ่งบัว
7. ข้าวผัดปูทะเล
8. หัวปลาหม้อไฟเผือก
9. แปะก๊วยบัวลอยน้ำจิง



เชษฐ์ โภชน์ตา
รับจัดโต๊ะจีน-ไทย ทั้งในและนอกสถานที่
พร้อมบริการดนตรีสดและคอกัมพ์
และรับจัดรางวัลยอดเยี่ยม
โทร 081-9447879 (เชษฐ์)  chet-combo

อาหารเซตที่ 2

1. เฟรนช์ฟรายทอด
2. ออเดิร์ฟทะเล
3. กระเพาะปลาหน้าแดงปูก้อน
4. เป็ดปักกิ่ง+เนื้อเป็ดผัดพริกไทยดำ
5. สลัดปูนิ่ม
6. ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว
7. โขยซี่หมีราดหน้าปู
8. เห็ดหอมตุ๋นเยื่อไผ่
9. โอนี่แปะก๊วย



เชษฐ์ โภชน์นา
รับจัดโต๊ะจีน-ไทย ทั้งในและนอกสถานที่
พร้อมบริการคหตรีสดและคหพ
และรับจัดร่วงย้อหยุด
โทร 081-9447879 (เชษฐ์)  chet-combo

อาหารเซตที่ 3

1. สีสอดไส้มังกร+จ้อปู
2. ออเคิร์ฟ 4 จาน
3. หุฉลามสดใส่เนื้อปูก้อน
4. ทะเลอบวุ้นเส้น
5. กุ้งสามรสทรงเครื่อง
6. ปลาแซลมอนย่างมะม่วง
7. ข้าวอบหน้าเลียบ
8. เย็นตาโฟหม้อไฟ
9. แปะก๊วยนมสด



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

อาหารเซตที่ 4

1. สลัดกุ้งทอด
2. ออเคิร์ฟทะเลรวม+น้ำจิ้มซีฟู้ด
3. หูฉลามใหญ่เนื้อปูก้อน
4. ยำใหญ่ทะเลรวม
5. ปลากระพงทอดน้ำปลา+น้ำยำมะม่วงเปรี้ยว / ปลากระพงทอดสมุนไพร
6. เป็ดกรอบกั๊ต้า
7. ข้าวผัดปูทรงเครื่อง
8. ต้มยำรวมทะเลเดือนน้ำขุ่น / น้ำใส
9. สตอร์เบอร์รี่ลอยแก้ว

แบบจัดชุดเอง (โต๊ะละ 4,000)

งานที่ 1	<ol style="list-style-type: none">1. เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบเกลือ2. เฟรนช์ฟรายทอด3. สีสีสอดไส้มังกร+จ๊อบู4. สลัดกุ้งทอด5. ป๊อเปิยะรวม
งานที่ 2	<ol style="list-style-type: none">1. ออเดิร์ฟฮ่องกง2. ออเดิร์ฟทะเล3. ออเดิร์ฟ 4 งาน4. ออเดิร์ฟทะเลรวม+น้ำจิ้มซีฟู้ด
งานที่ 3	<ol style="list-style-type: none">1. หูฉลามน้ำแดงปูก้อน2. กระจงทะเลน้ำแดงปูก้อน3. หูฉลามสดใส่เนื้อปูก้อน4. ปลิงทะเลเนื้อปูทรงเครื่อง
งานที่ 4	<ol style="list-style-type: none">1. ปลากระพงนึ่งมะนาว / นึ่งขิง / สามรส / ราดน้ำปลา2. ปลาแซลม่อนนึ่งซีอิ๊ว3. ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว4. ปลาตะไคร้ซอสพริก5. กะพงน้ำมันหอย/ ผัดขึ้นฉ่าย / ผัดเต้าซี่6. ปลาเต้าเตี้ยนึ่งบ๊วย / นึ่งซีอิ๊ว
งานที่ 5	<ol style="list-style-type: none">1. หม้อไม้ทะเลขาห่าน2. สลัดปูนึ่ง3. กุ้งสามรสทรงเครื่อง4. ปูนึ่งซอสมะขาม5. เป็ด MK6. เป็ดปักกิ่งย่าง / เป็ดกรอบกั๊ต้า7. ขาหมูทอดหนังกรอบ8. ยำเป่าฮื้อ

<p>งานที่ 6</p>	<ol style="list-style-type: none"> 9. เปิดอบพริกไทยดำ 10. ยำโหวงก้วยรังนก 1. ปลาแซลม่อนยำมะม่วง 2. ยำใหญ่ทะเลสด 3. ยำแมงกระพรุนน้ำมันงา 4. สลัดกุ้งทอด 5. ยำกุ้งใหญ่หลากหลาย 6. กุ้งผัดผงกะหรี่ 7. เป้าฮ้อน้ำแดง 8. ผัดสี่สหายเนื้อปู 9. กุ้งผัดเห็ดหอม
<p>งานที่ 7</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ต้มยำรวมมิตรทะเล 2. ต้มยำกุ้ง น้ำขุ่น-น้ำใส 3. เปิดตุ๋นมะนาวดองเยื่อไผ่ 4. ต้มส้มปลาหมึกสดได้ 5. สลัดหมีออฟ / สามเซียนตุ๋น(หมู + เป็ด + ไก่) 6. สุกี้หมีออฟ / เย็นตาโฟหมีออฟ 7. หัวหลาหมีออฟเผือก 8. หม้อไม้กระป๋องนึ่งไข่นก
<p>งานที่ 8</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ข้าวผัดปู / ข้าวผัดกุ้ง 2. ผัดหมีฮ่องกง 3. ข้าวอบใบบัว 4. ข้าวอบหน้าเล็บบ 5. หมี่หยก+หมูแดง 6. โก๊ซซี่หมีราดหน้าปู 7. สเตอร์เบอร์รี่ลอยแก้ว

งานที่ 9

1. แปะก๊วยบัวลอยน้ำจืด
2. แปะก๊วยนมสด
3. แปะก๊วยน้ำใสร้อน-เย็น
4. แปะก๊วยสาकुแคนตาลูป
5. แปะก๊วยราดเผือก
6. โหงก๊วยเย็น
7. แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน