

HOTEL DE L'AMOUR

COCKTAIL MENU

INTERNATIONAL COCKTAIL MENU



Cocktail Course Menu-A1

International Cocktail Menu: 250 THB per Set

Cocktail Food

Ham & Cheese Canape

คานาเป้แฮมชีส

Shrimp with Cream Salad on Cracker

แครกเกอร์กุ้งครีมสลัด

Main Dish

Caesar Salad

ซีซาร์สลัด

Dessert

Mini Brownies

มินิบราวนี่

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-A2

International Cocktail Menu: 250 THB per Set

Cocktail Food

Tuna Salad Rolled Canape

คานาเป้โรสสลัดทูน่า

Salmon & Champignon Mushroom Canape

คานาเป้แซลมอนแชมปิญอง

Main Dish

Mini Pork Burger

มินิเบอเกอร์หมู

Dessert

Chocolate Crepe with Banana

ชอคโกแลตเครปไส้กล้วยหอม

Skewers Fruits

ผลไม้เสียบไม้

Cocktail Course Menu-A3

International Cocktail Menu: 250 THB per Set

Cocktail Food

Shrimps Cocktail Canape

คานาเป้กุ้งคอกเทล

Chicken Teriyaki Salad Cup Sandwich

คัพแซนด์วิชไก่เทอริยากิ

Main Dish

Smoked Salmon Pizza

พิซซ่าหน้าแซลมอนรมควัน

Dessert

Fruit Tart

ทาร์ตผลไม้

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-A4

International Cocktail Menu: 250 THB per Set

Cocktail Food

Ham Wrapped Vegetables

หมูแฮมม้วนผักรวม

Chicken Bolognese Lasagna

ลาซานญ่าบolognaise

Main Dish

Crispy Fried Chicken Drumsticks with Paprika Powder

น่องไก่ทอดซอสปาปริก้า

Dessert

Mini Cupcake

มินิคัพเค้ก

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-B1

International Cocktail Menu: 450 THB per Set

Cocktail Food

Smoked Salmon & Cream Cheese Canape

คานาเป้แซลมอนรมควัน ครีมชีส

Chicken Bolognese Lasagna

ลาซานญาบolognaise

Shrimp Cocktail with Grape

ค็อกเทลกุ้งเสียบองุ่น

Mixed Fruits Spicy Salad with Fried Shrimp

สลัดผลไม้กุ้งทอด

Main Dish

Baked New Zealand Mussels with Tomato Basil Sauce

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสมะเขือเทศโหระพา

Grilled Pork Ribs

ซี่โครงหมูอ่อนย่างซิกาโก้

Dessert

Apple Crumble with Vanilla Sauce

แอปเปิ้ลครีมเบิ้ลกับซอสวานิลลา

Banana Cake

เค้กกล้วยหอม

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-B2

International Cocktail Menu: 450 THB per Set

Cocktail Food

Smoked Salmon & Cream Cheese Canape

คานาเป้แซลมอนรมควัน ครีมชีส

Chicken Bolognese Lasagna

ลาซานญาบาโลเนสไก่

Shrimp Cocktail with Grape

ค็อกเทลกุ้งเสียบองุ่น

Mixed Fruits Spicy Salad with Fried Shrimp

สลัดผลไม้กุ้งทอด

Main Dish

Baked New Zealand Mussels with Tomato Basil Sauce

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสมะเขือเทศโหระพา

Grilled Pork Ribs

ซี่โครงหมูอ่อนย่างซิกาโก้

Dessert

Strawberry Cheese Cake

สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก

Banoffee

บานอฟฟี่

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-B3

International Cocktail Menu: 450 THB per Set

Cocktail Food

Smoked Salmon & Cream Cheese Canape

คานาเป้แซลมอนรมควัน ครีมชีส

Chicken Bolognese Lasagna

ลาซานญาบolognaise

Shrimp Cocktail with Grape

ค็อกเทลกุ้งเสียบองุ่น

Mixed Fruits Spicy Salad with Fried Shrimp

สลัดผลไม้กุ้งทอด

Main Dish

Baked New Zealand Mussels with Tomato Basil Sauce

หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสมะเขือเทศโรสmary

Grilled Pork Ribs

ซี่โครงหมูอ่อนย่างซิกาโก้

Dessert

Strawberry Cheese Cake

สตรอว์เบอร์รี่ชีสเค้ก

Banoffee

บานอฟฟี่

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-B4

International Cocktail Menu: 450 THB per Set

Cocktail Food

Crab Stick Wrapped with Seaweed & Ebiko with Wasabi Rolled Canape

คานาเป้โรลปูอัดห่อสาหร่ายไข่กุ้งวาซาบิ

Bacon Wrapped Shrimp

กุ้งพันเบคอน

Mini Mexican Chicken Tacos

มินิทาโก้ไก่เม็กซิกัน

Shrimp Cocktail Vegetable Salad

สลัดผักค็อกเทลกุ้ง

Main Dish

Grilled Red Pork Wrapped with Eggs Noodle

หมูพันไข่แดง

Spaghetti Pesto Sauce with Grilled Salmon

สปาเก็ตตี้ซอสเพสโตกับปลาแซลมอนย่าง

Dessert

Blueberry Cheese Pie

บลูเบอร์รี่ชีสพาย

CHOCOLATE MOUSSE

มูสช็อกโกแลต

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-C1

International Cocktail Menu: 550 THB per Set

Cocktail Food

Shrimp with Sweet & Sour Canape
คานาเป้กุ้งเปรี้ยวหวาน

Shrimp with Cream Salad on Cracker
แครกเกอร์กุ้งครีมสลัด

Pork Golden Bags with Plum Sauce
ถุงทองใส่หมู พร้อมน้ำจิ้มบ๊วย

Quail Eggs with Hollandaise Salad
สลัดไข่นกกับซอสฮอลแลนด์

Flossy Pork Bun
ขนมปังหมูหยอง

Mini Mushroom Croissant
มินิครัวซองต์ใส่เห็ด

Main Dish

Roasted Chicken Noodles
ก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่

Roasted Duck with Crispy Basil
เป็ดย่างกะเพรากรอบ

Dessert

Thai Pandan Short Vermicelli in Palm-Sugar Coconut Milk
ลอดช่องน้ำกะทิ

Sweet Sticky Rice with Mango
ข้าวเหนียวมะม่วง

Seasonal Fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-C2

International Cocktail Menu: 550 THB per Set

Cocktail Food

Barbeque Chicken Wings
ปีกไก่ทอดซอสบาร์บีคิว

Butter Fried Scallops on Cucumber with Sea Food Cream
หอยเชลล์ทอดเนยบนแตงกวาพร้อมครีมซีฟู้ด

Steamed Shrimp with Lime
กุ้งนึ่งมะนาว

Chicken Breast Salad
สลัดอกไก่

Pork Sausage Puff
พัฟไส้กรอกหมู

Tuna Mousse Salad Tart
ทาร์ตปลาทูนามูสสลัด

Main Dish

Fried Rice with Shrimp
ข้าวผัดกุ้ง

Steamed Red Curry in Coconut Milk Custard with Seafoods
ห่อหมกทะเล

Dessert

Choc Balls
ชอคบอล

Coconut Cake
เค้กมะพร้าว

Seasonal Fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-C3

International Cocktail Menu: 550 THB per Set

Cocktail Food

Shrimp Salad on Cucumber Canape
คานาเป้กึ่งสลัด

Shrimp with Thai Chili Paste & Black Olive Canape
คานาเป้กึ่งพริกเผามะกอกดำ

Mini Ham Cheese Burger
มินิเบอร์เกอร์แฮมชีส

Smoked Duck Breast Salad with Balsamic Dressing
สลัดอกเป็ดรมควัน บัลซามิกซอส

Tuna Bun
ทูน่าบัน

Boiled Egg Salad & Cheese Mini Croissant
มินิครัวซองส์สลัดไข่ต้มและชีส

Main Dish

Omelet with Salted Pickled Shrimps
ทอดมันกึ่ง

Tonkatsu
หมูชุบเกล็ดขนมปังทอด

Dessert

Cup Cake
คัพเค้ก

Yogurt with Granola
โยเกิร์ตกับกราโนล่า

Seasonal Fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-C4

International Cocktail Menu: 550 THB per Set

Cocktail Food

Tuna Salad Canape
คานาเป้สลัดทูน่า

Shrimp with Thai Chili Paste & Black Olive Canape
คานาเป้กุ้งพริกเผามะกอกดำ

Mini Ham Cheese Burger
มินิแฮมเกอร์แอมชีส

Smoked Duck Breast Salad with Balsamic Dressing
สลัดอกเป็ดรมควัน บัลซามิกซอส

Tuna Bun
ทูน่าบัน

Boiled Egg Salad & Cheese Mini Croissant
มินิครัวซองค์สลัดไข่ต้มและชีส

Main Dish

Pork Barbeque
บาร์บีคิวหมู

Assorted Maki
ข้าวห่อสาหร่ายหน้าต่างๆ

Dessert

Cup Cake
คัพเค้ก

Yogurt with Granola
โยเกิร์ตกับกราโนล่า

Seasonal Fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-D1

International Cocktail Menu: 650 THB per Set

Cocktail Food

Shrimp with Sweet & Sour Canape

คานาเป้กุ้งเปรี้ยวหวาน

Salmon Salad with Wasabi on Cracker

แครกเกอร์สลัดแซลมอนวาซาบิ

Mini Beef Burger with Cheese

มินิเบอร์เกอร์เนื้อใส่ชีส

Chicken Mayonnaise Served in Crispy Cup

กระทงกรอบ ไข่ไก่มายองเนส

Caprese Salad

คาปริเซ่สลัด

Garlic Bread

ขนมปังกระเทียม

Chicken Pie

พายไก่

Main Dish

Pork Fillet Mignon

ไฟล์็มิยองหมู

Stuffed Squid with Garlic and Pepper

หมึกสอดไส้ทอดกระเทียมพริกไทย

Dessert

Tiramisu

ทิรามิสุ

Fruits Tart

ทาร์ตผลไม้

Chocolate Covered Strawberries

สตรอว์เบอร์รี่ดาร์คช็อกโกแลต

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-D2

International Cocktail Menu: 650 THB per Set

Cocktail Food

Salmon & Champignon Mushroom Canape
คานาเป้แซลมอนแชมปิฌอง

Salmon, Grape & Ebiko Canape
คานาเป้แซลมอนองุ่นไข่กุ้ง

Crab Stick Wrapped with Seaweed & Ebiko with Wasabi Rolled Canape
คานาเป้โรลปูอัดห่อสาหร่ายไข่กุ้งวาซาบิ

Seafood Pizza
พิซซ่าหน้าทะเล

Shrimp Avocado Salad
สลัดครีมอโวคาโดกุ้ง

Spinach Tart
ทาร์ตผักโขม

Pork Sausage Puff
พัฟไส้กรอกหมู

Main Dish

Spaghetti Pesto with Grilled Salmon
สปาเก็ตตี้ซอสเพสโตกับปลาแซลมอนย่าง

Roasted Chicken with Black Pepper
น่องไก่อบซอสพริกไทยดำ

Dessert

Chocolate Crepe with Banana
ช็อกโกแลตเครปไส้กล้วยหอม

Fruits Tart
ทาร์ตผลไม้

Chocolate Covered Strawberries
สตอว์เบอร์รี่ดาร์คช็อกโกแลต

Seasonal Fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-D3

International Cocktail Menu: 650 THB per Set

Cocktail Food

Nacho Salsa Avocado

นาโช ซลซ่าอโวกาโด

Mini Chicken Cordon Bleu

มินิไก่คอร์ดองเบลอ

Mini Tuna Spicy Salad Sandwich

มินิแซนด์วิชยำทูน่า

Cheese Sausage

ไส้กรอกชีส

Mixed Fruits Spicy Salad with Fried Shrimp

สลัดผลไม้กุ้งทอด

Flossy Pork Bun

ขนมปังหมูหยอง

Roasted Red Pork Pie

พายหมูแดง

Main Dish

Skewered Chicken and Neggi Marinate in Teriyaki Sauce

ไก่ซอสเทรียกิ

Tortilla Roll with Roasted Chicken, Ceasar Dressing

ทอร์ติยาไก่อบซซาร์เดรสซิ่ง

Dessert

Chocolate Crepe with Banana

ชอคโกแลตเครปไส้กล้วยหอม

Fruits Spring Roll

ปอเปี๊ยะผลไม้สด

Vanilla Eclair

เอแคลร์วานิลลา

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-D4

International Cocktail Menu: 650 THB per Set

Cocktail Food

Fresh Oyster Served with Tabasco Sauce

หอยนางรมสด ซอสตาบาโก้

Vol-Au-Vent with Ham and Mushrooms Alfredo Sauce Filling

วองโรวองสอดไส้แฮมเห็ดอัลเฟรโดซอส

Chicken Sausage Mini Roll

มินิโรลไส้กรอกไก่

Samosa

ซาโมซ่า

Caprese Salad

คาปริเซ่สลัด

Boiled Eggs Salad Tart

ทาร์ตสลัดไข่ต้ม

Mini Sausage Croissant

มินิครัวซองต์ไส้กรอก

Main Dish

Pork Ball in Vietnamese Spring Rolls Sheet Wrapped Served in Bite Size

แฮมเนื้อห่อเป็นคำ

Fresh Vietnamese Spring Roll Pork & Shrimps Fillings

ปอเปี๊ยะสดญวนหมูกุ้ง

Dessert

Cup Cake

คัพเค้ก

Yogurt with Granola

โยเกิร์ตกับกราโนล่า

Vanilla Eclair

แอมแกลร์วานิลลา

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-E1

International Cocktail Menu: 750 THB per Set

Cocktail Food

Grilled Scallops Served with Green Mango Salsa
หอยเชลล์ย่างซัลซ่ามะม่วง

Parma Ham Cheese on Biscuit Canape
คานาเป้พาร์มาแฮมชีสบนบิสกิต

Deep Fried Chicken Drumstick Marinate with Paprika Sauce
น่องไก่ทอดซอสปาปริก้า

Samosa
ซาโมซ่า

Smoked Duck Breast Salad with Balsamic Dressing
สลัดอกเป็ดรมควัน บัลซามิกซอส

Sausage Pie
พายไส้กรอก

Tuna Bun
ทูน่าบัน

Boiled Egg Salad and Cheese Mini Croissant
มินิคริวของค์สลัดไข่ต้มและชีส

Main Dish

Thai Drunken Spaghetti with Pork
สปาเก็ตตี้ขี้เมาหมู

Grilled Sea Bass with White Sauce
ปลาทะเลย่างซอสไวท์ซาว

Stir-Fried Red Curry with Catfish
พริกขิงแห้งปลาอุกฟู

Dessert

Cup Cake
คัพเค้ก

Sweet Sticky Rice with Mango
ข้าวเหนียวมะม่วง

Green Tea Mousse
มูสชาเขียว

Grape with Chocolate Sauce
องุ่นดิปช็อคโกแลต

Seasonal Fruits
ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-E2

International Cocktail Menu: 750 THB per Set

Cocktail Food

Pork Satay

หมูสะเต๊ะ

Shrimp Spring Rolled

ปอเปี๊ยะกุ้ง

Chicken Drumette Wrapped with Foil

น้องไก่ทอดพันฟอยล์

Quail Eggs with Tamarind Sauce

ไข่นกกระทาลูกเขย

Smoked Duck Breast Salad with Balsamic Dressing

สลัดอกเป็ดรมควัน บัลซามิกซอส

Smoked Salmon Salad

สลัดปลาแซลมอนรมควัน

Mini Sausage Croissant

มินิครัวซองต์ไส้กรอก

Spinach Pie

พายผักโขม

Main Dish

Spicy Chopped Salmon Salad

ยำแซลมอน

German Pork Knuckle

ขาหมูทอด

Sweet and Sour Fish Fillet

ไฟล์ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน

Dessert

Toddy Palm Cake

ขนมตาล

Thai Style Fried Banana

กล้วยแขก

Sweet Sticky Rice with Mango

ข้าวเหนียวมะม่วง

Chocolate Covered Strawberries

สตรอว์เบอร์รี่ดาร์ชช็อกโกแลต

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-F1

International Cocktail Menu: 850 THB per Set

Cocktail Food

Spicy Shrimp Salad

กุ้งยำแซ่บ

Pork Wrapped Bacon

หมูพันเบคอน

Beef Salad Thai Style in Cucumber

ยำเนื้อในแตงกวา

Crispy Fried Prawn

กุ้งชุบแป้งทอด

Tapioca Balls with Pork Filling

สาหร่ายหมู

Mini Tuna Salad Sandwich

มินิแซนด์วิชสลัดทูน่า

Caesar Salad

ซีซาร์สลัด

Shrimp Salad Skewers

สลัดกุ้งเสียบไม้

Mini Sausage Croissant

มินิครัวซองต์ไส้กรอก

Spinach Pie

พายผักโขม

Garlic Bread

ขนมปังกระเทียม

Main Dish

Deep-Fried Red Fish with Fresh Herbs & Tamarind Sauce

เมี่ยงปลาทิมทิมเผา

Duck with Orange Sauce

อกเป็ดซอสส้ม

Steamed Squid with Spicy and Sour Sauce

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

Dessert

Choc Balls

ชอคบอล

Yogurt with Granola

โยเกิร์ตกับกราโนล่า

Sweet Sticky Rice with Mango

ข้าวเหนียวมะม่วง

Chocolate Covered Strawberries

สตรอว์เบอร์รี่ดาร์คช็อกโกแลต

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

Cocktail Course Menu-F2

International Cocktail Menu: 850 THB per Set

Cocktail Food

Spicy Shrimp Salad

กุ้งยำแซ่บ

Pork Wrapped Bacon

หมูพันเบคอน

Beef Salad Thai Style in Cucumber

ยำเนื้อในแตงกวา

Crispy Fried Prawn

กุ้งชุบแป้งทอด

Tapioca Balls with Pork Filling

สาหร่ายหมู

Mini Tuna Salad Sandwich

มินิแซนด์วิชสลัดทูน่า

Caesar Salad

ซีซาร์สลัด

Shrimp Salad Skewers

สลัดกุ้งเสียบไม้

Mini Sausage Croissant

มินิครัวซองต์ไส้กรอก

Spinach Pie

พายผักโขม

Garlic Bread

ขนมปังกระเทียม

Main Dish

Deep-Fried Red Fish with Fresh Herbs & Tamarind Sauce

เมี่ยงปลาทิมแพะ

Duck with Orange Sauce

อกเป็ดซอสส้ม

Steamed Squid with Spicy and Sour Sauce

ปลาหมึกนึ่งมะนาว

Dessert

Choc Balls

ชอคบอล

Yogurt with Granola

โยเกิร์ตกับกราโนล่า

Sweet Sticky Rice with Mango

ข้าวเหนียวมะม่วง

Chocolate Covered Strawberries

สตรอว์เบอร์รี่ดาร์คช็อกโกแลต

Seasonal Fruits

ผลไม้ตามฤดูกาล

เงื่อนไขการให้บริการ

- ราคาข้างต้นรวมอาหาร, ชุมน้ำเปล่า, อุปกรณ์การทานาขณะ มาตรฐานโรงแรม
- ราคาข้างต้นรวม พนักงานอำนวยความสะดวก เต็มอาหาร เก็บภาชนะการทานตลอดงาน
- ราคาข้างต้นรวม โต๊ะวางอาหาร สำหรับให้บริการ
- ระยะเวลาให้บริการต่อเนื่อง 3 ชั่วโมง ไม่รวมเวลาช่วงติดตั้งและรื้อถอน
- ราคาข้างต้นไม่รวม โต๊ะและเก้าอี้นั่งทานสำหรับแขก และการตกแต่งโต๊ะทานอาหารของแขก และค่านำเข้าสถานที่ (กรณีถ้ามี)
- ราคาข้างต้นรวมค่าบริการ 10%
- ราคาข้างต้นรวมภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%

ลำดับขั้นตอนการทำงาน

- ติดต่อเบื้องต้นทาง Chat, Email หรือทางโทรศัพท์และนำเสนอราคาให้เบื้องต้น
- ประชุมปรึกษากับทีมงาน เพื่อวางแผนงานรวมถึงนำเสนอรายการอาหาร (เอกสารข้อมูลทุกอย่างที่เคยให้ในขั้นตอนแรก จะได้รับการปรับเปลี่ยนแก้ไข ทั้งจำนวนแขกและรายการอาหารที่เลือก)
- วางเงินมัดจำทำสัญญา เพื่อจองวันจัดเลี้ยง, ทีมงาน และอุปกรณ์เช่า
- ต้องยืนยัน รายละเอียด จำนวนแขกในงาน พักที่นั่น รายการอาหารและเครื่องดื่ม ล่วงหน้า 2-4 สัปดาห์ก่อนจัดงาน
- ชำระค่าบริการทั้งหมดที่กำหนดในใบเสนอราคา 30 วันก่อนจัดงาน

การจองงานจัดเลี้ยง

- การยืนยันการจองวันจัดงานนับจากวันที่วางมัดจำทำสัญญาเท่านั้น (ดูรายละเอียดการชำระเงินเพิ่มเติม)
- ค่าบริการจัดเลี้ยง อาทิเช่น อาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ของเช่า และทีมงาน รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและเซอร์วิสชาร์จ โดยชำระให้ โรงแรม เดอ ลามูร์ ผ่านบัญชีธนาคาร บริษัท เรือนรัตนานต์ จำกัด
- ราคาอาหารเครื่องดื่มที่แสดงในแพคเกจทั้งหมดนี้รวม ภาษีมูลค่าเพิ่ม และเซอร์วิสชาร์จแล้ว
- ค่าล่วงเวลาของทีมงานจะถูกคำนวณขึ้นอยู่กับการต้องการของงานจัดเลี้ยงนั้นๆ

การเลือกรายการอาหาร

- รายการอาหารทั้งหมดต้องยืนยันล่วงหน้าก่อนจัดงาน 3 สัปดาห์
- ท่านสามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารได้ โดยการคำนวณราคาจะอ้างอิงกับตัวเลือกสุดท้ายของท่าน
- เมนูที่ต้องการให้ทานนอกเหนือจากที่มี จะมีค่าบริการเพิ่มเติมสำหรับรายการนั้นๆ

การชิมอาหาร

- ท่านสามารถชิมอาหารโดยทำการนัดชิมล่วงหน้า
- ค่าบริการทำการชิมอาหารคิดตามราคาอาหารปกติ

เครื่องดื่มและบาร์

- บริการเครื่องดื่ม ตั้งชาม เด็นเสิร์ฟ บริการแบบบาร์ พร้อมให้บริการงานเลี้ยงของท่าน ต้องการบาร์เครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยงของท่าน กรุณาติดต่อทีมงานเพื่อรับคำปรึกษาเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายและปริมาณที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยงของท่าน

การการันตีจำนวนแขก

- การยืนยันจำนวนแขกที่แน่นอนจะต้องเสร็จสิ้นก่อนการจัดงาน 3 สัปดาห์
- ขอแจ้งให้ท่านทราบว่าถ้าท่านไม่ได้แจ้งให้ทีมงานทราบถึงการเปลี่ยนแปลงจำนวนแขกทางเราขอสงวนสิทธิ์นับจำนวนแขกอ้างอิงตามรายละเอียดใบเสนอราคาสุดท้ายที่ได้รับการยืนยัน

การชำระเงินและวางมัดจำ

เงินมัดจำ 50% ตามที่ได้แจ้งตามใบเสนอราคาสำหรับจองวันที่จะจัดงานล่วงหน้า ซึ่งเงินส่วนนี้จะไม่สามารถคืนได้โดยเงินมัดจำส่วนนี้เป็นการมัดจำจองวันที่เท่านั้น โดยชำระให้ โรงแรม เดอ ลามูร์ ผ่านบัญชีธนาคาร บริษัท เรือนรักกานต์ จำกัด

แผนการชำระเงิน

1 เดือนก่อนวันจัดงาน: ชำระ 50% ของมูลค่างานจัดเลี้ยง

7 วันก่อนจัดงานชำระส่วนที่เหลือทั้งหมด

หลังจากการจัดงานเสร็จสิ้น ใบวางบิลใบสุดท้ายจะสรุปค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมภายในงานที่เกิดขึ้น (กรณีถ้ามี) โดยหลังจากได้รับใบวางบิลแล้ว ท่านสามารถชำระได้ที่ โรงแรม เดอ ลามูร์ ผ่านบัญชีธนาคาร บริษัท เรือนรักกานต์ จำกัด

บัญชีธนาคาร

ธนาคาร: ธนาคาร กสิกรไทย จำกัด

สาขา: บุรีรัมย์

ชื่อบัญชี: บริษัท เรือนรักกานต์ จำกัด

เลขที่บัญชี: บัญชีออมทรัพย์ 192-294-2028

Swift Code: KASITHBK

ค่าธรรมเนียมธนาคารและค่าธรรมเนียมการโอน: ทางโรงแรมขอสงวนสิทธิ์ในการไม่รับผิดชอบในส่วนของค่าธรรมเนียมธนาคารและค่าธรรมเนียมการโอนมายังบัญชีธนาคารของโรงแรม

การยกเลิก

ทางโรงแรมขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินมัดจำ ในกรณีที่แจ้งการยกเลิกการจัดงานล่วงหน้าในช่วงเวลา 30 วันก่อนจัดงาน

ทั้งนี้ทางโรงแรม เดอ ลามูร์ ขอสงวนสิทธิ์ยกเลิกการจัดงาน ในกรณีที่ไม่ได้รับการชำระเงินเต็มจำนวนก่อนวันจัดงาน 7 วันทำการ

การไม่เข้ารับบริการ

ทางโรงแรมขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินตามจำนวนเงินที่แสดงในใบเสนอราคา

General Term and Condition

- The pricing listed in this package includes food, drinking station, ceramic and stainless-steel utensil
- The pricing listed in this package includes waiter for service such as refill food, collect and clear utensil for your event
- The pricing listed in this package includes the food table for services
- Three hours of the continuous service period do not include setup, clear and cleaning time
- The pricing listed in this package does not include Table and chair for the Guests, table settings decoration, and Venue fee if it has.
- The pricing listed in this package include a service charge of 10%.
- The pricing listed in this package include Tax 7%.

Key Dates

- Initial Contact via chat, email, or phone call, and the preliminary quote was given:
- Initial meeting and consultation with event planner including a food presentation (all event documents are updated and provided according to current guest count and selections)
- Deposit and signed contract to secure a date, staffing and rentals.
- Final guest count, floor plans, food, and beverage selections are due and locked in two weeks before the event date
- Payment in full of estimated event charges are due to seven days before the event date

Bookings

- Dates are reserved with a signed contract and applicable deposits. (See payments and deposits)
- Catering related costs such as food, beverage, rentals, and staffing, exclusive of tax and service charge are coordinated through Hotel De L'amour and are paid to Ruen Rattakarn Company Bank Account
- All food and beverage pricing listed in this package is inclusive of tax and service charges
- Overtime charges for staffing are calculated according to Event requirement

Menu Selection

- All menus must be pre-set and finalized three weeks before your event date.
- You can interchange items between menus-prices will be adjusted based upon your final selections.
- Custom menus are subject to a service surcharge.

Tasting

- Tastings are available and must be scheduled
- Tasting service will be charged based on normal price

Please contact our event planner for more details

Beverage and Bar Costs

- Beverage Station, Free flow serving beverage, bar service packages are available for your event.
- Customized bar offering can be tailored with your event planner to manage your bar costs and consumption.

Guaranteed Guest Counts.

- The guaranteed number of guests attending the event is required three weeks prior to the event date.
- Please note that unless your event planner is notified of a guest count revision the number originally contracted will be assumed as the guarantee.

Payment & Deposits

- A non-refundable deposit of 50% of the price stated on quotation is required to secure the date and contract, - payable to Hotel De L'amour via Bank account Name: Ruen Rattakarn Company along with a signed contract.

Payment Plan Schedule

- 1 months prior: 50% of the estimated cost of catering related services.
 - 7 days prior: the remaining cost of catering related services
- Following the completion of the event, a final invoice will be produced detailing all actual charges. Upon issuance of the final invoice, payment of any outstanding balance will be due and payable immediately to Hotel De L'amour via Bank account Name: Ruen Rattakarn Company

Hotel Bank Account

Bank Name: Kasikorn Bank
Branch: Buriram Branch
Account Name: Ruenrattakarn Co., Ltd.
Bank Account No.: 192-294-2028, Saving Account
Swift Code: KASITHBK

Bank Charge and Money Transfer Fee: The hotel will not be responsible in the bank charge or bank fees in consequent of transferring money to hotel account.

Cancellations

Hotel De L'amour reserve the right to charge all the deposit in case of notice of cancellation is received less than 30 days before event date

Hotel De L'amour reserves the right to terminate any function for which payment of final estimated invoice has not been received five business days prior to the function

No Show

A penalty equivalent to the final original quotation will be charged.