

HOTEL DE L'AMOUR

THAI TABLE MENU

LUNCH OR DINNER TABLE MENU





Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรัตนันต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

Thai Table Menu-A1

Lunch of Dinner @3,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ขนมปังหน้าหมู

Deep Fried Minced Pork Toast

เมนูหลัก

น้ำพริกหมูหยอง ผักลวก

Flossy Pork Chili Paste with Blanched Vegetables

ผัดเปรี้ยวหวานหมู

Stir-Fried Pork with Sour and Sweet Sauce

ตับหมูผัดพริกหวาน

Fried Stir Pork Liver with Sweet Pepper

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดหมู

Fried Rice with Pork

ซूप/แกง

แกงเผ็ดหมูย่าง

Thai Red Curry with Grilled Pork

ของหวาน

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรัตนกันต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

Thai Table Menu-A2

Lunch of Dinner @3,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ก๋วยเตี่ยวหลอดทรงเครื่อง

Chinese Steamed Rice Noodle Rolls

เมนูหลัก

แขนงผัดน้ำมันหอยหมูกรอบ

Stir-fried Baby Cabbage with Pork Belly

ไก่มะนาว ผักสด

Spicy Chicken with Lemon Salad

ซี่โครงหมูผัดพริกไทยดำ

Stir-Fried Pork Ribs with Black Pepper

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดไก่

Fried Rice with Chicken

ซุป/แกง

แกงจืดดอกขจร หมูบะช่อ

Clear Soup with Cowslip Creeper and Minced Pork

ของหวาน

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-A3

Lunch of Dinner @3,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ปีกไก่ทอดน้ำปลา
Fried Chicken Wings with Fish Sauce

เมนูหลัก

น้ำพริกกากหมู ผักลวก
Spicy Pork Crackling Paste with Blanched Vegetables

หมูผัดพริกขิง
Stir-Fried Pork with Red Curry Paste

ไข่เจียวกุ้งจ่อม
Omelet with Salted Pickled Shrimps

ข้าว

ข้าวสวย
Rice
ข้าวผัดอเมริกัน
American Fried Rice

ซุป/แกง

แกงจืดเต้าหู้หมูสับ
Clear Soup with Tofu and Minced Pork

ของหวาน

ผลไม้รวม
Seasonal Fruits

Thai Table Menu-A4

Lunch of Dinner @3,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
Fresh Vegetable Rice Wraps

เมนูหลัก

น้ำพริกขี้หนูลงเรือทรงเครื่อง ผักสด
Thai Spicy Shrimp Paste with Fresh Vegetables

ซี่โครงหมูผัดพริกไทยดำ
Stir-Fried Pork Ribs with Black Pepper

ไก่ทอดใบเตย
Fried Chicken in Pandan

ข้าว

ข้าวสวย
Rice
ข้าวผัดหมู
Fried Rice with Pork

ซूप/แกง

แกงป่าหมู
Red Curry with Pork

ของหวาน

ผลไม้รวม
Seasonal Fruits

Thai Table Menu-B1

Lunch of Dinner @4,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ไก่สะเต๊ะ

Chicken Satay with Peanut Sauce

ขนมปังหน้าหมู

Deep Fried Minced Pork Toast

เมนูหลัก

น้ำพริกกุ้งจ่อม ผักสด

Salt Pickled Shrimp Chili Paste and Fresh Vegetables

ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทราย

Stir-Fried Fish Balls with Chili Paste

ใบเหลียงผัดไข่

Stir-fried Malindjo Leaves with Egg

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดหมู

Fried Rice with Pork

ซूप/แกง

แกงมัสมั่นหมู

Massaman Curry with Pork

ของหวาน

ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ

Thai Red Ruby in Coconut Milk

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรัตนันต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

Thai Table Menu-B2

Lunch of Dinner @4,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

กุยช่ายทอด

Fried Chinese Chives

กุ้งแอมปุระ

Shrimp Tempura

เมนูหลัก

น้ำตกหมู

Pork in Spicy Condiment

ซี่โครงหมูอ่อนทอดตะไคร้

Stir-Fried Pork Ribs with Lemongrass

หมูกรอบผัดพริกขิง

Stir-Fried Pork Belly Crisp with Red Curry Paste

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดมันเนื้อ

Fried Rice with Beef

ซุป/แกง

ต้มยำไก่บ้านใบมะขามอ่อน

Spicy & Sour Soup with Chicken and young tamarind leaf

ของหวาน

ลอดช่องน้ำกะทิ

Thai Pandan Short Vermicelli in Palm-Sugar Coconut Milk

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-B3

Lunch of Dinner @4,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
Fresh Vegetable Rice Wraps
ปอเปี๊ยะลาบหมู
Pork Larb Spring Rolls

เมนูหลัก

ผัดจ๋าปลาตุกทอด
Stir-Fried Deep-Fried Catfish with Garlic and Chili Hot Sauce
หมูทอดใบมะกรูดกรอบ
Deep Fried Dried Pork with Crispy Leech Lime
คั่วกลิ้งหมู
Southern Stir-Fried Pork with Yellow Curry Paste

ข้าว

ข้าวสวย
Rice
ข้าวผัดกุ้ง
Fried Rice with Shrimp

ซุปร/แกง

พะแนงหมู
Panang Chicken/Pork Curry

ของหวาน

เจาก๊วย
Grass Jelly
ผลไม้รวม
Seasonal Fruits

Thai Table Menu-B4

Lunch or Dinner @4,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

หอยจืดไก่

Deep Fried Chicken Rolls

สาकुไล้หมู

Tapioca Balls with Pork Filling

เมนูหลัก

น้ำพริกกากหมู ผักลวก

Spicy Pork Cracking Paste with Blanched Vegetables

ผัดกะเพราหมูชิ้น

Stir-Fried Pork with Basil Leaves & Chili

ไก่ผัดพริกแห้งเสฉวน

Sichuan Pepper Chicken

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดมันเนื้อ

Fried Rice with Beef

ซุ้ป/แกง

แกงเขียวหวานหมู

Green Curry with Pork

ของหวาน

กล้วยแขก

Thai Style Fried Banana

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-C1

Lunch of Dinner @4,500 THB per Table

ประเภททานเล่น

ไก่สะเต๊ะ

Chicken Satay with Peanut Sauce

ปีกไก่ทอดน้ำปลา

Crispy Fried Chicken with Fish Sauce

เมนูหลัก

น้ำพริกกุ้งเสียบ ผักสด ไช้หอมทอด

Smoked Shrimp Paste Chili Paste with Acacia Pennata Omelet and Vegetable

ยำปลาตุ๋น

Crisp Catfish Flake Salad with Mango Salad

แขนงผัดน้ำมันหอยหมูกรอบ

Stir-fried Baby Cabbage with Pork Belly

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดหมู

Fried Rice with Pork

ซุ๊ป/แกง

แกงจืดตำลึง หมูบะซ่อ เห็ดหอม

Clear Gourd Soup with Minced Pork and Shitake

บ๋องไก่ตุ๋นยาจีน เห็ดหอม

Herbal Chinese Clear Soup with Drumsticks and Shitake Mushrooms

ของหวาน

วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน

Coconut Milk Jelly

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรัตนันต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

Thai Table Menu-C2

Lunch of Dinner @4,500 THB per Table

ประเภททานเล่น

เกี้ยวหมูทอด

Thai Fried Pork Wonton

เบคอนม้วนไส้กรอก

Bacon Wrapped Sausages

เมนูหลัก

น้ำพริกหมูหยอง ผักลวก

Flossy Pork Chili Paste with Blanched Vegetables

ส้มตำผลไม้

Mixed Fruits Spicy Salad

ผัดดำปลาตุกทอด

Stir-Fried Deep-Fried Catfish with Garlic and Chili Hot Sauce

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดกุนเชียง

Fried Rice with Chinese Sausage

ซूप/แกง

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

Green Curry with Fish Balls

เนื้อน่องหมูตุ๋น

Stewed Pork Loin

ของหวาน

ข้าวเหนียวสังขยา

Thai Custard Sticky Rice

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรัตนกันต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

Thai Table Menu-C3

Lunch or Dinner @4,500 THB per Table

ประเภททานเล่น

ปอเปี๊ยะลาบหมู

Pork Larb Spring Rolls

ข้าวจี่ภูเขาไฟ

Grilled sticky rice with egg

เมนูหลัก

ยำไก่ย่าง

Grilled Chicken Spicy Salad

น่องปีกไก่ทอดเหล้าแดง

Red Wine Glazed Chicken Wings

คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

Thai Grilled Pork Neck with Spicy Dipping Sauce

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดหมู

Fried Rice with Pork

ซุ๊ป/แกง

แกงสายบัวปลาทูนสด

Lotus stem with steamed mackerel in coconut soup

ต้มข่าทะเลรวมมิตรน้ำใส

Coconut Milk Soup with Seafood

ของหวาน

กระท้อนลอยแก้ว

Santol Compote

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-C4

Lunch of Dinner @4,500 THB per Table

ประเภททานเล่น

เบคอนม้วนไส้กรอก

Bacon Wrapped Sausages

ไก่สะเต๊ะ

Chicken Satay with Peanut Sauce

เมนูหลัก

ยำไก่ย่าง

Grilled Chicken Spicy Salad

น่องปีกไก่ทอดเหล้าแดง

Red Wine Glazed Chicken Wings

คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

Thai Grilled Pork Neck with Spicy Dipping Sauce

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดปลาเค็ม

Salted Fish Fried Rice

ซूप/แกง

เนื้อน่องหมูตุ๋น

Stewed Pork Loin

แกงสายบัวปลาทุสด

Lotus stem with steamed mackerel in coconut soup

ของหวาน

ขนมตาล

Toddy Palm Cake

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-D1

Lunch of Dinner @5,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

กุ้งโสร่ง

Deep Fried Wrapped Shrimps with Noodles

แฮมซี่โครงหมูกทอด

Preserved Pork Spare Rib Northeastern Style

เมนูหลัก

ยำสามกรอบ

Spicy Assorted Seafood and Pork Salad

ไฟล์ปลาทอดผัดพริกไทยดำ

Stir Fried Fillet Fish with Black Pepper Sauce

ซี่โครงหมูผัดพริกไทยดำ

Stir-Fried Pork Ribs with Black Pepper

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดต้มยำซีฟู้ด

Seafood Tomyum Fried Rice

ซूप/แกง

แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย

Green Curry with Fish Balls

แกงเผ็ดเปิดอย่าง

Thai Red Curry with Roasted Duck

ของหวาน

สาธูแคนตาลูปสด

Sago and Cantaloupe in Fresh Milk Syrup

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-D2

Lunch of Dinner @5,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ปั้นขลิบตั้งไส้ปลา

Fried Fish Dumplings

เอ็นข้อไก่ทอด

Deep Fried Chicken Joints

เมนูหลัก

น้ำพริกปลาป่น ผักลวก

Dried Fishes Chili Paste with Blanched Vegetables

ปลากุ้ง

Spicy Grilled Prawn with Lemongrass

ปลานึ่งซีอิ๊ว

Steamed Fish with Soy Sauce

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดกุ้ง

Fried Rice with Shrimp

ซุป/แกง

แกงส้มดอกขจร ดอกแค กุ้งสด

Sour Soup with Cowslip Creeper and Prawns

พะแนงเป็ดย่าง

Panang Roasted Duck Curry

ของหวาน

กล้วยไข่เชื่อมราดกะทิ

Banana in Syrup Garnished with Coconut Milk

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-D3

Lunch of Dinner @5,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

กุ้งชุบแป้งทอด

Fried Fish Dumplings

สาหร่ายหมู

Tapioca Balls with Pork Filling

เมนูหลัก

หมูมะนาว คะน้าสด

Pork with Lemon Spicy Salad

ปลากระพงทอดราดน้ำปลา

Fried Sea Bass with Fish Sauce

คอหมูย่างจิ้มแจ่ว

Thai Grilled Pork Neck with Spicy Dipping Sauce

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดกุ้ง

Fried Rice with Shrimp

ซุป/แกง

ต้มโคล้งปลากรอบ

Sour and Spicy Smoked Dry Fish Soup

ต้มข่าทะเลรวมมิตรน้ำใส

Coconut Milk Soup with Seafood

ของหวาน

ครองแครงกะทิ

Caramelized Crisps in Coconut Sauce

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-D4

Lunch of Dinner @5,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

เกี้ยวหมูทอด

Thai Fried Pork Wonton

ปอเปี๊ยะทอดไส้ไก่

Fried Chicken Spring Rolls

เมนูหลัก

ยำถั่วงอกใส่กุ้งสด

Thai Wing Bean Shrimp Salad

ห่อหมกทะเล

Steamed Red Curry in Coconut Milk Custard with Seafoods

ผัดพริกขิงแห้งปลาอุกฟู

Stir Fried Crisp Catfish with Ginger

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดกุ้ง

Fried Rice with Shrimp

ซุป/แกง

แกงจืดทะเลรวม สาหร่าย

Clear Soup with Seaweed and Seafood

แกงเลียงกุ้งสด

Thai Spicy Mixed Vegetable Soup with Prawns

ของหวาน

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

ขนมตาล

Toddy Palm Cake



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรัตนันต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

Thai Table Menu-E1

Lunch of Dinner @5,500 THB per Table

ประเภททานเล่น

ลาบหมูทอด

Deep Fried Spicy Minced Pork

ปลาหมึกซุบแป้งทอด

Calamari

เมนูหลัก

หลนปลาสด ผักสด ปลาตุ๋นฟู

Snake Skin Gourami in Dipping Sauce with Crisp Catfish Flake Salad and Fresh Vegetables

ปลาสองใจ

Sea Bass with Two-Style Flavors

เมี่ยงปลากับทิมเผา

Deep-Fried Red Fish with Fresh Herbs & Tamarind Sauce

ตับหมูผัดพริกหวาน

Fried Stir Pork Liver with Sweet Pepper

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดปู

Fried Rice with Crab

ซุ๊ป/แกง

แกงจืดทะเลรวม สาหร่าย

Clear Soup with Seaweed and Seafood

แกงเผ็ดหมูย่าง

Thai Red Curry with Grilled Pork

ของหวาน

ฟักทองแกงบวด

Pumpkin in Sweet Coconut Milk

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-E2

Lunch of Dinner @5,500 THB per Table

ประเภททานเล่น

เมี่ยงคำบัวหลวง

Savory Sacred Lotus leaf Wraps

ปลาจุกจิ้ม

Blanched Fish with Spicy Soy Bean Sauce

เมนูหลัก

เสิร์ฟว่าสองเกลอ ผักสด ปลาจุกฟู

Grilled Prawn Dipping Salad with Crisp Catfish Flake Salad and Fresh Vegetables

กุ้งแช่น้ำปลา

Shrimp in Fish Sauce

ทะเลรวมผัดผงกะหรี่

Stir-Fried Seafood with Curry Powder & Egg

ปล่าแซลมอนทูน่า

Spicy Salmon and Tuna with Lemongrass

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวคลุกแกงเขียวหวานหมู

Green Pork Curry Fried Rice

ซूप/แกง

แกงเขียวหวานเปิดอย่างสามรส

Green Curry with Roasted Duck

ต้มแซ่บซี่โครงหมูอ่อน

Coconut Milk Soup with Pork-Ribs

ของหวาน

ปลากริมไข่เต่า

Salty Short Vermicelli and Palm-Sugar Sweet Rice Pearls in Coconut Milk

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-E3

Lunch of Dinner @5,500 THB per Table

ประเภททานเล่น

กระถกทองไส้ทูน่ายำ

Crispy Cup with Tuna Salad

โปเปี้ยะลาบหมู

Pork Larb Spring Rolls

เมนูหลัก

ลาบเปิด ผักสด

Spicy Minced Duck Salad

ปลาหมึกผัดไข่เค็ม

Stir Fried Squid with Salted Egg

ขาหมูทอด

German Pork Knuckle

เปิดตุ๋นซีอิ๊ว

Braised Duck with Shitake

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวคลุกแกงเขียวหวานหมู

Green Pork Curry Fried Rice

ซूप/แกง

พะแนงเนื้อน่อง + โรตีสี่

Panang Beef Curry Served with Roti

ต้มยำโป๊ยะแตก

Thai Seafood Spicy Soup

ของหวาน

กระท้อนลอยแก้ว

Santol Compote

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-E4

Lunch of Dinner @5,500 THB per Table

ประเภททานเล่น

หมูโร่ง

Deep Fried Wrapped Pork with Noodles

หมูยอกอด

Fried Vietnamese Pork

เมนูหลัก

หลนปูนี้ม ผักสด ปลาตุกฟู

Soft Shelled Crab in Dipping Sauce with Crisp Catfish Flake Salad and Fresh Vegetables

ยำปูนี้ม

Soft Shell Crab Spicy Salad

กุ้งลายเสือทอดผัดพริกเกลือ

Crispy Spicy Tiger Prawns

ห่อหมกปลาช่อนใบยอ พริกแกงใต้

Steamed Red Curry in Coconut Milk Custard with River Black Salmon Fish

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดปลาเค็ม

Salted Fish Fried Rice

ซุ๊ป/แกง

แกงเลียงนพเก้ากุ้งสด

Mixed Vegetable in Shrimp Paste Soup

ต้มข่าปลาสด

Coconut Milk Soup with Crispy Gouramy Fish

ของหวาน

ขนมตาล

Toddy Palm Cake

ผลไม้รวม

Seasonal Fruits

Thai Table Menu-F1

Lunch or Dinner @7,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ลำเต็ยงกึ่ง

Egg Thread Rolls with Shrimps

เม็ยงค้ำบัวหลวง

Savory Sacred Lotus leaf Wraps

เมนูหลัก

ย้ำกึ่งตะไคร้สด

Spicy Lemongrass Salad with Shrimp

ปล้ำแซลมอน

Spicy Salmon with Lemongrass

ปุนิมทอดกระเทียมพริกไทย

Fried Soft-Shell Crab with Garlic and Pepper

เนื้อน่องลายตุ๋น

Braised Beef Tenderloin

เนื้อปลาผัดฉ่า

Stir-fried Spicy Seabass with Fingerroot

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดปลาเค็ม

Salted Fish Fried Rice

ซุปล/แกง

ต้มข่าทะเลรวมมิตรน้ำใส

Coconut Milk Soup with Seafood

พะเนางเบ็ดย่าง

Panang Roasted Duck Curry

ของหวาน

ครองแครงกะทิ

Caramelized Crisps in Coconut Sauce

เจาทัวย

Grass Jelly

น้ำสมุนไพร

Herbal Juice

Thai Table Menu-F2

Lunch or Dinner @7,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ปั้นสิบหนึ่งไส้ปลา

Thai style steamed savory dumplings with fish filling

หมี่กรอบชาววัง

Mixed Crispy Rice Noodle Sweet crispy noodles

เมนูหลัก

ยำหอยนางรม

Spicy Salad with Oyster

ลาบปลาแซลมอนทอด

Spicy Fried Salmon Salad

อกเปิดซอสส้ม

Duck with Orange Sauce

ปลาทะเลทอดตะไคร้

Crispy Sea Bass with Lemongrass

เนื้อสันในผัดพริกไทยดำ

Stir-Fried Black Pepper Pork Fillet

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดปู

Fried Rice with Crab

ซุป/แกง

แกงสายบัวปลาทูนสด

Lotus stem with steamed mackerel in coconut soup

แกงเขียวหวานเนื้ออ่อน

Green Curry with Beef

ของหวาน

ขนมตะโก้

Thai Pudding with Coconut Topping

วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน

Coconut Milk Jelly

น้ำสมุนไพร

Herbal Juice

Thai Table Menu-F3

Lunch of Dinner @7,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

ปั้นสับนึ่งไส้ปลา

Thai style steamed savory dumplings with fish filling

ลาบหมูทอด

Deep Fried Spicy Minced Pork

เมนูหลัก

ทอดมันกุ้ง

Deep Fried Shrimp Cakes

หลนปูนึ่ง ผักสด ปลาตุ๋นฟู

Soft Shelled Crab in Dipping Sauce with Crisp Catfish Flake Salad and Fresh Vegetables

กุ้งลายเสือทอดราดซอสมะขาม

Deep Fried Tiger Prawns with Tamarind Sauce

ปูผัดผงกะหรี่

Stir-Fried Crab with Curry Powder & Egg

หอยเชลล์ผัดฉ่า

Stir-Fried Scallop with Spicy Herbs and Sweet Basil Leaf

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวผัดต้มยำซีฟู้ด

Seafood Tomyum Fried Rice

ซूप/แกง

พะแนงเปิดย่าง

Panang Roasted Duck Curry

แกงมัสมั่นเนื้ออ่อน

Massaman Curry with Beef

ของหวาน

ทับทิมกรอบ มะพร้าวกะทิ

Thai Red Ruby in Coconut Milk

ขนมฝักบัว

Thai Pandan Pancake

น้ำสมุนไพร

Herbal Juice

Thai Table Menu-F4

Lunch of Dinner @7,000 THB per Table

ประเภททานเล่น

หอยจ๊อปู

Deep Fried Crab Meat Rolls

กระถงทองใส่ทูน่ายำ

Crispy Cup with Tuna Salad

เมนูหลัก

สันในหมอบ ยอดผัก

Steamed Pork Tenderloin with Oyster Sauce

ยำหอยนางรม

Spicy Salad with Oyster

ไฟล์ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน

Sweet and Sour Fish Fillet

ปูนิ่มอบวุ้นเส้น

Baked Soft-Shell Crab with Glass Noodle

ลูกชิ้นกุ้งผัดบร็อกโคลี่

Stir-Fried Shrimp Balls with Broccoli in Oyster Sauce

ข้าว

ข้าวสวย

Rice

ข้าวคลุกแกงเขียวหวานหมู

Green Pork Curry Fried Rice

ซуп/แกง

โรตีสีและแกงเขียวหวานเนื้อนุ่ม

Green Curry with Beef Shank and Roti

แกงจืดทะเลรวม สาหร่าย

Clear Soup with Seaweed and Seafood

ของหวาน

ข้าวเหนียวสังขยา

Thai Custard Sticky Rice

กล้วยแขก

Thai Style Fried Banana

น้ำสมุนไพร

Herbal Juice



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรักกานต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

เงื่อนไขการให้บริการ

- ราคาข้างต้นรวมอาหาร, ชุมน้ำเปล่า, อุปกรณ์การทานภาชนะ มาตรฐานโรงแรม
- ราคาข้างต้นรวม พนักงานอำนวยความสะดวก เติมน้ำอาหาร 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 ผังที่นั่ง รายการอาหารและเครื่องดื่ม ล่วงหน้า 2-4 สัปดาห์ก่อนจัดงาน
- ชำระค่าบริการทั้งหมดที่กำหนดในใบเสนอราคา 30 วันก่อนจัดงาน

การจองงานจัดเลี้ยง

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

การเลือกรายการอาหาร

- รายการอาหารทั้งหมดต้องยืนยันล่วงหน้าก่อนจัดงาน 3 สัปดาห์
- ท่านสามารถปรับเปลี่ยนรายการอาหารได้ โดยการคำนวณราคาจะอ้างอิงกับตัวเลือกสุดท้ายของท่าน
- เมนูที่ต้องการให้ทำนอกเหนือจากที่มี จะมีค่าบริการเพิ่มเติมสำหรับรายการนั้นๆ

การชิมอาหาร

- ท่านสามารถชิมอาหารโดยทำการนัดชิมล่วงหน้า
- ค่าบริการทำการชิมอาหารคิดตามราคาอาหารปกติ

เครื่องดื่มและบาร์

- บริการเครื่องดื่ม ตั้งชาม เติมน้ำ บริการแบบบาร์ พร้อมให้บริการงานเลี้ยงของท่าน ต้องการบาร์เครื่องดื่มที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยงของท่าน กรุณาติดต่อทีมงานเพื่อรับคำปรึกษาเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายและปริมาณที่เหมาะสมสำหรับงานเลี้ยงของท่าน

การรันตีจำนวนแขก

- การยืนยันจำนวนแขกที่แน่นอนจะต้องเสร็จสิ้นก่อนการจัดงาน 3 สัปดาห์
- ขอแจ้งให้ท่านทราบว่าถ้าท่านไม่ได้แจ้งให้ทีมงานทราบถึงการเปลี่ยนแปลงจำนวนแขกทางเราขอสงวนสิทธิ์นับจำนวนแขกอ้างอิงตามรายละเอียดใบเสนอราคาสุดท้ายที่ได้รับการยืนยัน



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรักกานต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

การชำระเงินและวางมัดจำ

เงินมัดจำ 50% ตามที่ได้แจ้งตามใบเสนอราคาสำหรับจองวันที่จะจัดงานล่วงหน้า ซึ่งเงินส่วนนี้จะไม่สามารถคืนได้โดยเงินมัดจำส่วนนี้เป็นการมัดจำจองวันเท่านั้น 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: ทางโรงแรมขอสงวนสิทธิ์ในการไม่รับผิดชอบในส่วน of ค่าธรรมเนียมธนาคารและค่าธรรมเนียมการโอนมายังบัญชีธนาคารของโรงแรม

การยกเลิก

ทางโรงแรมขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินมัดจำ ในกรณีที่แจ้งการยกเลิกการจัดงานล่วงหน้าในช่วงเวลา 30 วันก่อนจัดงาน

ทั้งนี้ทางโรงแรม เดอ ลามูร์ ขอสงวนสิทธิ์ยกเลิกการจัดงาน ในกรณีที่ไม่ได้รับการชำระเงินเต็มจำนวนก่อนวันจัดงาน 7 วันทำการ

การไม่เข้ารับบริการ

ทางโรงแรมขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินตามจำนวนเงินที่แสดงในใบเสนอราคา



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรัตนกันต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

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.



Hotel de l'amour

บริษัท เรือนรัตนกานต์ จำกัด

8/8 ม. 8 ต.ประโคนชัย อ.ประโคนชัย จ.บุรีรัมย์ 31140

โทร : 044-651555 แฟกซ์ : 044-651560 เลขผู้เสียภาษี '0315555000259

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.