

ห้องประชุม จัดเลี้ยง (342 Bar)

โซนห้องจัดเลี้ยง

1. ลูกค้าย่อยไม่เกินจำนวน 30 ท่าน จัดในห้องด้านใน



2. ลูกค้าย่อย 31 – 50 ท่าน จัดโซนด้านในและหน้าบาร์



3. ลูกค้า 51 - 70 ท่าน ปิดทั้งร้าน รวม 3 โซน คือ ด้านใน หน้าบาร์ และด้านนอก (จัดได้ในกรณีงานเล็กไม่เกิน 16.00 น. เท่านั้น)



ค่าบริการพื้นที่

1. ห้องด้านในราคา 10,000 บาท สามารถใช้ได้ไม่เกิน 3 ชั่วโมง
2. โซนด้านในและหน้าบาร์รวมกัน ราคา 15,000 บาท
3. ปิดทั้งร้าน 60,000 บาท (จ. - พฤ.) และราคา 100,000 บาท (ศ.-อา)
4. เกิน 3 ชั่วโมง คิดเพิ่มชั่วโมงละ 2,000 บาท
5. สามารถใช้บริการได้ตั้งแต่ 07.00 – 00.00 น.
6. เกินชั่วโมงหลังจาก 00.00 น. คิดเพิ่ม 5,000 บาท
7. สามารถเข้าจัดเตรียมสถานที่ก่อนเวลาดำเนินการเริ่ม 1 ชั่วโมง
8. เปิดเพลงของทางร้านเท่านั้น
9. หากลูกค้ามาเกินจำนวนที่แจ้งไว้ คิดเพิ่มท่านละ 500 บาท

รายการอาหารและเครื่องดื่ม

1. ลูกค้าไม่เกิน 50 ท่าน อาหารและเครื่องดื่มเป็นแบบ **A la Carte** ราคาตามปกติ

2. ลูกค้านั้น 50 ท่าน สามารถเลือกอาหารแบบ Cocktail ได้

ใบเสนอราคา

ชุดค็อกเทล	ชุดที่ 1	ชุดที่ 2	ชุดที่ 3
ราคาต่อท่าน	400 บาท	480 บาท	550 บาท
รวมรายการอาหาร	7 รายการ	11 รายการ	15 รายการ
อาหารประเภท ฟิงเกอร์ฟู้ด	4	5	7
จานหลัก	1	2	3
ของหวาน	1	1	2
ผลไม้ตามฤดูกาล	0	1	1
เครื่องดื่ม	0	1	1
น้ำดื่มเย็น	1	1	1

Finger Food		
"Western Bites"		
<input type="checkbox"/> คานาเป้กุ้งค็อกเทล <input type="checkbox"/> คานาเป้หมูบรอน้ำผึ้ง <input type="checkbox"/> คานาเป้ไขกุ้งพาสเลย์ <input type="checkbox"/> คานาเป้สไลด์ไขมัน <input type="checkbox"/> คานาเป้แฮมสับประรด <input type="checkbox"/> คานาเป้ หอยเชลล์ ซอสสไปซี่ <input type="checkbox"/> กุ้งเสียบ ไข่ขาวซอสบาร์บีคิว <input type="checkbox"/> บาร์บีคิวไก่ <input type="checkbox"/> ไคน์ทูน่า <input type="checkbox"/> แซนวิชวงแฮมชีส <input type="checkbox"/> ปีกไก่ทอดบาร์บีคิว	<input type="checkbox"/> ฟักไก่ <input type="checkbox"/> ฟักทูน่า <input type="checkbox"/> สลัดผลไม้กุ้งสด <input type="checkbox"/> สลัดผักรวม (น้ำสลัดอิตาเลียน) <input type="checkbox"/> สลัดหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ <input type="checkbox"/> สลัดอาโวคาโดและแฮมมอนด์น้ำสลัดญี่ปุ่น* <input type="checkbox"/> ชีสและแคนดัลปูบอลเสียบไม้ <input type="checkbox"/> ชีวี่รสจัดกับปลาแซลมอน <input type="checkbox"/> เบคอนพันกุ้ง <input type="checkbox"/> เบคอนพันหอยเชลล์*	<input type="checkbox"/> หอยเชลล์อบชีส เนยกระเทียม <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์เนยกระเทียม <input type="checkbox"/> ปลาเบ็ดอบ <input type="checkbox"/> ปลาหอยแมลงภู่นิวซีแลนด์* <input type="checkbox"/> ไส้กรอกพันเบคอน <input type="checkbox"/> ลาซานญ่าผักโขม <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์ราดซอสพริกมะนาว <input type="checkbox"/> หอยแมลงภู่นิวซีแลนด์อบซอสมะเขือเทศ <input type="checkbox"/> มินิคาร์บอนาราไขกุ้ง <input type="checkbox"/> มินิสลัดหมู
"Japanese Bites"		
<input type="checkbox"/> ปลาแซลมอนสดทอคริมชีส* <input type="checkbox"/> ปลาแซลมอนทอด <input type="checkbox"/> ซูชิบอล	<input type="checkbox"/> มินิเบอร์เกอร์หมูทรียากิ <input type="checkbox"/> มินิเบอร์เกอร์แฮมมอน	<input type="checkbox"/> สลัดญี่ปุ่น น้ำสลัดงา <input type="checkbox"/> หมูประกอังกุ้งลูกขอส
"Asian Bites"		
<input type="checkbox"/> แครกเกอร์คานาเป้แฮมครีมซอส <input type="checkbox"/> กุ้งเดี่ยวลวกสวน <input type="checkbox"/> เกียวกรอบไส้ลาบ <input type="checkbox"/> ไข่ / หมูสะเต๊ะ <input type="checkbox"/> ไข่อบราดซอสแจ่ว <input type="checkbox"/> กุ้งเดี่ยวลวกทรงเครื่อง <input type="checkbox"/> สลัดปลาหมึกรสจัดกับข้าวคั่ว <input type="checkbox"/> เต้าหู้กระป๋องไข่ไก่ <input type="checkbox"/> ปลาทอดซอสเอ็กซีโอ <input type="checkbox"/> หอยจ๊อ <input type="checkbox"/> แครกเกอร์ลาบหมู	<input type="checkbox"/> ชมเจี๋ยหมู <input type="checkbox"/> ชมเบ็ทงนำไก่ดำ <input type="checkbox"/> กุ้งรมสับ <input type="checkbox"/> ข้าวคั่วหน้าตั้ง <input type="checkbox"/> ไช้ยัดไส้ <input type="checkbox"/> กุ้งทองใส่หมู <input type="checkbox"/> กุ้งทองใส่หมู <input type="checkbox"/> ทอดมันปลา <input type="checkbox"/> ทอดมันข้าวโพดกุ้งสับ <input type="checkbox"/> ทอดมันกุ้ง <input type="checkbox"/> คานาเป้เย็บคำ	<input type="checkbox"/> ปลาแห้งซีอิ๊ว <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะกล้วยหอมทอด <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะทอด <input type="checkbox"/> เมี่ยงปลาทอดใบชะพลู <input type="checkbox"/> กุ้งนั่งรมสับปะระก้วย <input type="checkbox"/> ลูกชิ้นกึ่งคอกเครื่องเทศ <input type="checkbox"/> บ่องไก่ทอดกระเทียม <input type="checkbox"/> เต้าหู้ทอดใส่หมูสับ <input type="checkbox"/> มักฮ้อ <input type="checkbox"/> ไส้กรอกอีสานทรงเครื่อง <input type="checkbox"/> หมูมะนาว กระป๋อง

* กรุณาสั่งเลือกเมนูอาหารราคาพิเศษ คิดราคาเพิ่มท่านละ 20 บาทต่อเมนู

Main Dish		
<input type="checkbox"/> สပါเก็ตตี้กุ้ง <input type="checkbox"/> สပါเก็ตตี้เมเปิลาหมึก <input type="checkbox"/> สပါเก็ตตี้ชีสมากุ้ง <input type="checkbox"/> สပါเก็ตตี้ผัดเบคอน	<input type="checkbox"/> พาสต้าทะเลซอสมะเขือเทศ <input type="checkbox"/> คาร์บอนารากุ้ง <input type="checkbox"/> ผัดไทยกุ้งสด <input type="checkbox"/> ระเบิดกุ้งซอสเปรี้ยวหวาน	<input type="checkbox"/> ข้าวผัดกุ้ง <input type="checkbox"/> ข้าวผัดปลาหมึก <input type="checkbox"/> ข้าวผัดหมู <input type="checkbox"/> เส้นใหญ่ผัดซีอิ๊ว

Dessert		
<input type="checkbox"/> ชมชั้น <input type="checkbox"/> ข้าวเหนียวแก้ว <input type="checkbox"/> ข้าวเหนียวมะม่วง <input type="checkbox"/> ผอยทอง <input type="checkbox"/> ข้าวเหนียวหน้าสังขยา/ปลา/กุ้ง <input type="checkbox"/> คอฟฟี่คาราเมลเค้ก <input type="checkbox"/> เค้กกล้วยหอม <input type="checkbox"/> เค้กโรลมะนาว <input type="checkbox"/> แคนดัลปูบอลเสียบ <input type="checkbox"/> เค้กนิลลาวัวชีช็อค <input type="checkbox"/> วันกะทิใบเตย	<input type="checkbox"/> เยลลี่ฟรุ๊ตสลัด <input type="checkbox"/> ทองหยอด, ทองหยอด, เม็ดขนุน <input type="checkbox"/> ลูกขุบ <input type="checkbox"/> ทาร์ตคริมชีสบลูเบอร์รี่ <input type="checkbox"/> ทาร์ตคริมชีสสตอเบอรี่ <input type="checkbox"/> ทาร์ตบลูเบอร์รี่ <input type="checkbox"/> ทาร์ตผลไม้วรรณ <input type="checkbox"/> ทาร์ตมะพร้าว <input type="checkbox"/> ทาร์ตสตอเบอรี่ <input type="checkbox"/> บรราวนี่อัลมอนด์เค้ก <input type="checkbox"/> เค้กชมบลูเบอร์รี่ <input type="checkbox"/> บัตเตอร์เค้ก	<input type="checkbox"/> บาร์บีคิวผลไม้ <input type="checkbox"/> ผลไม้ในน้ำชาคดา <input type="checkbox"/> มะม่วงน้ำปลาหวาน <input type="checkbox"/> มัทพี้นลูกเกด <input type="checkbox"/> เค้กชมลูกเกด <input type="checkbox"/> เค้กชมสับประรด <input type="checkbox"/> มินิเค้กใบเตย <input type="checkbox"/> มินิเค้กผอยทอง <input type="checkbox"/> มินิเค้กมอคค่า <input type="checkbox"/> มินิเค้กกาแฟ <input type="checkbox"/> ลูกขุบ <input type="checkbox"/> พานาคอตต้า

เครื่องดื่ม (เลือกได้ 1 รายการ) กรณีไม่อยู่ในเซท เพิ่ม 15 บาทต่อท่าน		
<input type="checkbox"/> น้ำกระเจียน <input type="checkbox"/> น้ำเก๊กฮวย <input type="checkbox"/> น้ำแคนดัลปู <input type="checkbox"/> น้ำชามะนาว <input type="checkbox"/> น้ำตะไคร้	<input type="checkbox"/> น้ำใบเตย <input type="checkbox"/> น้ำกีวี <input type="checkbox"/> น้ำมะตูม <input type="checkbox"/> น้ำมะพร้าว <input type="checkbox"/> น้ำลำไย	<input type="checkbox"/> น้ำวุ้นใบเตย <input type="checkbox"/> น้ำสับปะรด <input type="checkbox"/> น้ำสตรอเบอรี่ <input type="checkbox"/> น้ำสับขุ่น <input type="checkbox"/> น้ำอัญชันมะนาว

3. ฟรี Soft Drink (Coke, Sprite, Fanta, Soda)

4. ค่าเปิดขวดฟรี 5 ขวดแรก ขวดต่อไป 500 บาท

อุปกรณ์

1. **Microphone**
2. ปลั๊กสามตา
3. Laptop

หากสนใจของสถานที่สามารถชำระค่ามัดจำ 30 % ก่อนวันงานล่วงหน้า 3 วัน ด้วยเงินสดหรือโอนเข้าบัญชี
ธนาคารกรุงเทพ (ชื่อบัญชี บจ.ต้นมะกอก จก.)

เลขบัญชี : 111-3-134108

ส่งหลักฐานการโอนเงินมาที่ E-mail: marketing@baanwanglang.com หรือ Line@ : @342Bar

หลังจากการโอนเงินค่ามัดจำแล้ว หากยกเลิกงาน ไม่สามารถคืนเงินค่ามัดจำได้