



ห้องอาหารแก้วเกษตร

ภาควิชาคหกรรมศาสตร์

บริการอาหารที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะและโภชนาการ

จัดเลี้ยง ๔๐ ท่านขึ้นไป	อาหารบุฟเฟต์ กับข้าว	๓	อย่าง	ท่านละ ๑๔๐	บาท	พร้อมขนมหรือผลไม้
	กับข้าว	๔	อย่าง	ท่านละ ๑๖๐	บาท	พร้อมขนมหรือผลไม้
	ต้องการเพิ่มกับข้าว	๑	อย่าง	เพิ่มอีกท่านละ ๒๐	บาท	
	อาหารว่างท่านละ	๓๕	บาท	ต่อ ๑	มือ (บรรจุกล่องเพิ่ม ๕ บาท)	
	อาหารกล่อง	กล่องละ ๕๐ - ๖๐	บาท	(ไม่รวมผลไม้และน้ำดื่ม)		

รับบริการจัดเลี้ยง

ทั้งในและนอกสถานที่

* ราคานี้เริ่มใช้ตั้งแต่วันที่ ๑ สิงหาคม ๒๕๕๔ *

รายการอาหาร

ประเภทแกง ต้มยำ แกงจืด

เลือกได้ ๑ รายการ

ประเภทแกง

ต้มยำ

แกงจืด

- แกงเขียวหวานหมู/ไก่/ลูกชิ้นปลาทราย
- แกงเผ็ดหมูย่าง/ไก่ย่าง
- แพนงหมู/ไก่
- แกงมัสมั่นหมู/ไก่
- แกงกะหรี่หมู/ไก่
- แกงเทโพ
- แกงป่าหมู/ไก่
- แกงคั่วลันเตา/หอยแมลงภู/กุ้ง
- แกงไตปลา
- แกงซี่เหล็กหมูย่าง
- แกงส้มชะอมทอด/ปลาช่อน
- แกงเลียงผักรวมกุ้งสด
- ฉู่ฉี่ปลาทุ/ปลานิล
- แกงส้มผักรวม
- ต้มกะทิสายบัวปลาทุ

- ต้มยำรวมมิตร
- ต้มยำทะเล
- ต้มยำหมู/ไก่
- ต้มโคล้งไก่
- ต้มข่าไก่/รวมมิตร
- แกงเหลือง
- ต้มยำชาหมู
- ต้มซุบไก่
- ไช้พะไล
- ต้มจับฉ่าย

- แกงจืดมะระสอได้
- แกงจืดกะหล่ำปลีสอได้
- แกงจืดเต้าหู้สอได้
- แกงจืดสาหร่ายหมูสับ
- แกงจืดไช้เท้าทรงเครื่อง
- แกงจืดมะระกระเทียมฉ่ายซี่โครงหมู
- แกงจืดลูกรอก
- แกงจืดเต้าหู้หลอด
- แกงจืดหน่อไม้หวานซี่โครงหมู
- แกงจืดฟักตุ๋นเห็ดหอม
- แกงจืดไช้เท้า
- แกงจืดสามกษัตริย์
- แกงจืดหมูสับใบตำลึง
- แกงจืดผักกาดดอง

ประเภททอด อบ นึ่ง

เลือกได้ ๑ รายการ

ประเภททอด

- หมู/ไก่/ปลาชุบขนมปังทอด
- หมู/ไก่/ปลาชุบแป้งทอด
- ทอดมันหมู
- ทอดมันปลา
- หมู/ไก่ทอดกระเทียม
- ปลานิลทอดกระเทียม
- ปีกไก่ย่าง
- ไก่/ปลาทอดสามรส
- ปลาวงทอดกรอบ
- ไก่/ปลาทอดน้ำแดง
- หมูปลาเค็ม
- สตูหมู
- หมู/ไก่ปั้นก้อนทอด
- เต้าหู้ทอดทรงเครื่อง
- ไช้ลูกเขย
- ไช้ระเบิด
- ปลาทอดราดน้ำพริกแกง

อบ

- หมู/ไก่อบยอดคะน้า - แครอท
- ไช้ยัดไส้/กระเพรา
- สลัดหมูอบ/ไก่อบ
- หมู/ไก่อบผงกะหรี่
- หมูอบลับประด
- กุ้งอบวุ้นเส้น

นึ่ง

- ห่อหมกหมู/ปลา/ทะเล
- ไช้ตุ๋นทรงเครื่อง
- เต้าหู้นึ่งทรงเครื่อง

เบ็ดเตล็ด

- ผัดไทย
- ขนมจีนน้ำยา
- ขนมจีนน้ำพริก
- ขนมจีนน้ำเงี้ยว
- ก๋วยเตี๋ยวหลอด
- ก๋วยเตี๋ยวลูกสวน
- ปอเปี๊ยะทอด

ประเภทยำ ลาบ เครื่องจิ้ม

- ยำถั่วพูทรงเครื่อง
- ยำหัวปลี
- ยำเห็ดหนูขาวไส้กรอก
- ยำรวมมิตร
- ยำวุ้นเส้น
- ยำไข่ดาว
- ยำมะเขือยาว
- ยำลูกชิ้นหมู
- ยำไส้กรอก
- ยำหมูยอ
- ยำไข่เค็ม

- ยำเห็ดรวมมิตร
- ยำปลาดุกฟู
- ยำผักบุ้งกรอบ
- ยำหอยสองเกลอ
- ยำหมูย่าง/ไก่ย่าง
- ยำกุนเชียง
- พล่าหมูมะเขืออ่อน
- พล่าหมูย่าง/ไก่ย่าง
- หมูมะนาว
- หลนเต้าเจี้ยว
- หลนปูเค็ม

- ยำปลาทุ
- ลาบหมู/ไก่
- น้ำพริกหนุ่ม
- น้ำพริกข่อง
- น้ำพริกลงเรือ
- หลนແໜ່ນ
- น้ำพริกกะปิ - ปลาทุทอด
- ยำปลากรอบ
- น้ำพริกปลาย่าง
- น้ำพริกปลาทุ

ประเภทพืช

พืชจี๊ด

- ผัดผักรวมมิตร
- ผัดเห็ดรวมมิตร
- ผัดผักอนามัย
- ผัดเปรี้ยวหวาน
- ผัดหน่อไม้ฝรั่ง
- ผัดถั่วงอกเตา
- ผัดเป็ดย่าง
- ผัดพริกสดหมู/ไก่/ปลาหมึก
- ผัดซิงสดหมู/ไก่
- คะนํ้าหมูกรอบ
- ผัดวุ้นเส้น

- ผัดกะหล่ำปลีกุ้งสด
- ผัดข้าวโพดอ่อนหมู/ไก่
- ผัดซีเมารวมมิตร
- ผัดผักวางตุ้งใต้หวันลูกชิ้นกุ้ง
- ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- ผัดซีกูวะผงกะหรี่
- ไก่ / เต้าหู้ไข่ทอดผัดคีนซ่าย
- ผัดสายบัวกุ้งสด
- หมูนํ้ามันงา - คะนํ้านํ้ามันหอย
- ผัดดอกกุยช่ายปลาหมึก
- ผัดหนังหมูรวมมิตร

พืชเผ็ด

- ผัดพริกขิงหมู/ไก่/ปลาตุ๋นกรอบ
- ผัดพริกแกงหมู/ไก่/รวมมิตร
- ผัดเผ็ดปลาตุ๋นกรอบ
- ผัดเผ็ดลูกชิ้นปลาทราย
- ผัดเผ็ดหมูป่าเทียม
- หมู/ไก่/ซีกูวะผัดนํ้าพริกเผา
- ผัดกระเพราหมู/ไก่/รวมมิตร
- ไข่เยี่ยวม้ากระเพรากรอบ
- หอยลายผัดนํ้าพริกเผา
- ผัดฉ่าหมู/ไก่/ปลาตุ๋น
- คั่วกลิ้งหมู

อาหารหวานและผลไม้(ตามฤดูกาล)

- ทับทิมกรอบ
- รวมมิตร
- เฉาก๊วยขงนุ่น
- ถั่วแดง/มันเชื่อม/วุ้นมะพร้าว/ลูกชิด
- สาคุแคนตาลูป
- ซ่าหริ่ม
- ลอดช่องไทย
- ลอดช่องดลิ่งคิโปรี่
- เต้าหู้เย็น
- สับปะรดลอยแก้ว
- ลูกตาลลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)
- เงาะลอยแก้ว (ตามฤดูกาล)

- เต้าส่วน
- ครองแครงแก้ว
- ตะโก้
- แกงบวดฟักทอง
- แกงบวดมันเทศ
- แกงบวดเผือก
- กล้วยบวดชี
- กล้วยไข่บวดชี
- บัวลอยสามสี
- ปลากริมไข่เต่า
- ขนมเปียกปูน
- ขนมมัน - ขนมเผือก

- สาคุเปียกข้าวโพดมะพร้าวอ่อน
- วุ้นกะทิ/วุ้นต่าง ๆ
- ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ
- สังขยาฟักทอง
- ข้าวเหนียว - ถั่วดำ
- ข้าวเหนียวดำเปียกเผือก
- กล้วยไข่เชื่อม
- ข้าวเหนียวเปียกกล้วย
- เปียกลูกเดือย
- สาคุ - ถั่วดำ
- เปียกข้าวโพด
- ขนมชั้น

อาหารว่าง

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="radio"/> แซนวิชแฮม/ทูน่า | <input type="radio"/> ซ็อคโกแลตพัตส์ | <input type="radio"/> เค้กวานิลลาลูกเกด |
| <input type="radio"/> ครั้วของแฮม/ทูน่า | <input type="radio"/> ทอฟฟี่เค้ก | <input type="radio"/> เค้กกล้วยหอม |
| <input type="radio"/> ขนมปังไส้หมูหยองน้ำตาลสด/ทูน่า | <input type="radio"/> มัฟฟิน | <input type="radio"/> เอแคลร์ |
| <input type="radio"/> ขนมปังไส้กรอก | <input type="radio"/> ชิฟฟอน | <input type="radio"/> บราวน์ |
| <input type="radio"/> เค้กถ้วยวานิลลา/ลัม/บลูเบอร์รี่ | <input type="radio"/> พิซซ่าหน้าฮาวายเยียน | <input type="radio"/> เค้กฟลอยทอง |
| <input type="radio"/> ขนมปังสับปะรด | <input type="radio"/> เค้กสับปะรด | <input type="radio"/> ทาร์ตผลไม้ |
| <input type="radio"/> โรลเกด้า | <input type="radio"/> ขนมปังแฮมมายของเนส | <input type="radio"/> ซอสเชลโรล |
| <input type="radio"/> โรลมะนาว | <input type="radio"/> เค้กหน้าแยมต่าง ๆ | <input type="radio"/> พายไส้ต่าง ๆ |
| <input type="radio"/> ขนมปังชีสมายของเนส | <input type="radio"/> แยมโรลสตรอบเบอร์รี่ | <input type="radio"/> บัตเตอร์เค้ก |
| <input type="radio"/> ขนมปังไส้กรอกหมูซอสชีส | <input type="radio"/> ขนมปังเนยสด | <input type="radio"/> ขนมปังปู้ด |
| <input type="radio"/> ขนมขาไก่ | <input type="radio"/> พายกรอบ | <input type="radio"/> ขนมปังซูปข้าวโพด |

อาหารว่างแบบไทย

- | | | |
|--|---|--------------------------------------|
| <input type="radio"/> ขนมชั้นกุหลาบ | <input type="radio"/> ขนมมัน/ขนมเผือก/ขนมกล้วย | <input type="radio"/> ซาลาเปา |
| <input type="radio"/> ขนมเปียกปูน | <input type="radio"/> ข้าวเกรียบปากหม้อ, สาคุไส้หมู | <input type="radio"/> ขนมจีบ |
| <input type="radio"/> ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ | <input type="radio"/> ถั่วแปบไส้ถั่ว/ไส้กุ้ง | <input type="radio"/> ลูกชุบ |
| <input type="radio"/> ข้าวเหนียวแก้ว | <input type="radio"/> ขนมหยกมณี | <input type="radio"/> ทองหยิบ |
| <input type="radio"/> ขนมลิ่มกลิน | <input type="radio"/> ขนมใส่ไส้ | <input type="radio"/> ทองหยอด |
| <input type="radio"/> ขนมหม้อแกง | <input type="radio"/> ฟอยทอง | <input type="radio"/> ตะโก้ไส้ต่าง ๆ |
| <input type="radio"/> กระทงทอง | <input type="radio"/> อาลัว | <input type="radio"/> เม็ดขนุน |
| <input type="radio"/> วุ้นมะพร้าวอ่อน | <input type="radio"/> วุ้นกะทิ | <input type="radio"/> วุ้นไข่ |
| <input type="radio"/> วุ้นลูกชุบ | | |

หมายเหตุ

โปรดติดต่อโดยตรงที่ ห้องอาหารแก้วเพชร (ภาควิชาคหกรรมศาสตร์) (ตึกวิทยบริการ ชั้น ๑)

คุณ ลีลา พันธุ์บุญรัตน์ ☎ ๐-๒๙๔๒-๘๘๖๓, ๐๘-๔๖๖๓-๐๓๐๔ เบอร์ภายใน ๒๐๑๖

อ.ดร.น้องนุช ศิริวงศ์ ☎ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ เบอร์ภายใน ๑๓๑๒ ต่อ ๑๒๓/

- กรุณาสั่งล่วงหน้าอย่างน้อย ๓ วัน และระบุวัน-เวลาที่จะจัดเลี้ยงให้ชัดเจน
- หากต้องการจัดโต๊ะสำหรับ VIP กรุณาแจ้งต่อนั่งอาหาร
- ถ้าต้องการยกเลิกกรุณาแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย ๒ วัน
- อาหารจะนำมาจัดให้เรียบร้อยก่อนเวลาที่ระบุอย่างน้อย ๒๐ นาที

ขอขอบคุณที่ใช้บริการค่ะ