



อา ยัท อบาโลน คอนเวนชั่น ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

# Buffet Menu

850.- Baht / Person

900.- Baht / Person

*Minimum guarantee at 100 people.*

**Below 200 pax**

**7 Items + Steamed Rice**

*(can't chooses salad, rice and noodles)*

**Above 200 pax**

**9 Items + Steamed Rice**



Ahyat Abalone Convention Hall Company Limited  
43 Thai CC Tower B 12 th South Sathorn Rd. Bangkok Thailand 10120  
Tel : 02-675-8586 Fax : 02-673-9329  
Facebook : [www.facebook.com/ahyatabaloneconventionhall](http://www.facebook.com/ahyatabaloneconventionhall)  
IG : ahyathall [www.ahyatconventionhall.com](http://www.ahyatconventionhall.com)



อา ยัต อบาโลน คอนเวนชัน ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

Buffet 850.- baht / person

**Soup or Curry – ประเภทซุพและแกง**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> แกงจืดลูกเงาะ   | <input type="checkbox"/> แกงจืดเต้าหู้หมูสับวุ้นเส้น |
| <input type="checkbox"/> แกงจืดผักใต้น่องไก่                                   | <input type="checkbox"/> แกงจืดไข่น้ำทรงเครื่อง      |
| <input type="checkbox"/> ต้มโคล้งปลาตุ๋นทอด                                    | <input type="checkbox"/> แกงส้มผักรวมเนื้อปลา        |
| <input type="checkbox"/> ต้มเกี้ยวฉ่ายกระเพาะหมู                               | <input type="checkbox"/> ต้มผักกาดดองซี่โครงหมู      |
| <input type="checkbox"/> ต้มจับฉ่ายไหหลำ                                       | <input type="checkbox"/> ต้มหน่อไม้จีนใส่ไก่         |
| <input type="checkbox"/> ต้มข่าไก่   | <input type="checkbox"/> ไข่พะโล้                    |
| <input type="checkbox"/> ต้มยำไก่ใส หรือ น้ำขั้น                               | <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดหน่อไม้ดองใส่ไก่     |
| <input type="checkbox"/> แกงเลียงกุ้ง  | <input type="checkbox"/> ปลา ร้าทรงเครื่อง           |
| <input type="checkbox"/> แกงเหลือง   | <input type="checkbox"/> แกงไตปลา                    |
| <input type="checkbox"/> แกงคั่วสับปะรด  | <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดหมูย่าง              |
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานไก่ หรือ หมู หรือ ปลาตุ๋น หรือ ลูกชิ้นปลา | <input type="checkbox"/> ต้มยำขาหมู                  |
| <input type="checkbox"/> ต้มมะระซี่โครงหมู                                     | <input type="checkbox"/> มัสมั่นไก่                  |
| <input type="checkbox"/> ขนมหุ้น + น้ำพริก หรือ น้ำยา หรือ น้ำยาป่า            |  |

**Spicy Salad – ประเภทยำ**

- |   |                                       |  |
|---|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> ลาบหมู หรือ ไก่ หรือ ปลาตุ๋นฟู หรือ วุ้นเส้น | <input type="checkbox"/> ส้มตำไทย     | <input type="checkbox"/> ยำเชียงใหม่   |
| <input type="checkbox"/> พล่าหมูมะเขืออ่อน                            | <input type="checkbox"/> ส้มตำปู      | <input type="checkbox"/> ยำใหญ่        |
| <input type="checkbox"/> ไก่คำหวาน                                    | <input type="checkbox"/> ส้มตำไข่เค็ม | <input type="checkbox"/> ยำรวมมิตรทะเล |
| <input type="checkbox"/> หมูมะนาว                                     | <input type="checkbox"/> ยำหมูยอ      | <input type="checkbox"/> ยำเต้าหู้อ่อน |
| <input type="checkbox"/> น้ำตกหมู                                     | <input type="checkbox"/> ยำมะเขือยาว  | <input type="checkbox"/> ยำขาหมู       |
| <input type="checkbox"/> ยำวุ้นเส้น                                   | <input type="checkbox"/> ยำก้านคะน้ำ  | <input type="checkbox"/> ยำแหยม        |
| <input type="checkbox"/> ยำปลาตุ๋นฟู                                  | <input type="checkbox"/> ยำหิมะ       |  |
| <input type="checkbox"/> ยำผักบุ้งกรอบ                                | <input type="checkbox"/> ยำห้วปลี     |  |



อา ยัท อบาโลน คอนเวนชัน ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

Buffet 850.- baht / person

**Chili Sauce Thai Style – ประเภทน้ำพริก**

- น้ำพริกลงเรือ
- น้ำพริกปลาอย่าง
- น้ำพริกอ่อง
- น้ำพริกกะปิ + ปลาทุ
- น้ำพริกหนุ่ม + แด้บหมู
- เต้าเจี้ยวหลน
- ปูหลน

**Salad – ประเภทสลัด ( สำหรับ 200 ท่านขึ้นไป)**

- สลัดไก่ทอด
- สลัดทูน่า + ไข่กรอก
- สลัดไข่
- สลัดผัก
- สลัดหมูอบซอส

น้ำสลัดเลือกได้ 2 ชนิด ( น้ำสลัดครีม , น้ำสลัดน้ำใส , น้ำสลัดเทาซันไอแลนด์)

**Rice and Noodles – ประเภทข้าวและเส้น ( สำหรับ 200 ท่านขึ้นไป)**

- ข้าวผัดหมู หรือ ไก่
- ข้าวผัดโบราณ
- ข้าวผัดเหนม
- ข้าวผัดไข่กรอก
- มั๊กกะโรนีหมู หรือ ไก่
- ข้าวผัดไข่
- ผัดหมี่ข้าวแฮม



อา หฺยต อหฺยต คอนเวนชัน ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

Buffet 850.- baht / person

**Stir - Fried Vegetables and Stir Curry – ประเภทผัก**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ตั๋บผักพริกสด            | <input type="checkbox"/> ผักคะน้าหมูกรอบ          |
| <input type="checkbox"/> ผักกระเพาะหมู หรือ ไก่   | <input type="checkbox"/> หมูผัดกะปิ               |
| <input type="checkbox"/> ผักเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ    | <input type="checkbox"/> ผักพริกแกงหมู            |
| <input type="checkbox"/> ผักขิงไก่                | <input type="checkbox"/> ผักโป๊ยเขียน             |
| <input type="checkbox"/> ผักเปรี้ยวหวานไก่        | <input type="checkbox"/> ผักแกงป่าแห้งใส่ไก่      |
| <input type="checkbox"/> ผักวุ้นเส้นทรงเครื่อง    | <input type="checkbox"/> ผักเต้าหู้ราดผัดรวม      |
| <input type="checkbox"/> ผักพริกสดใส่ไก่          | <input type="checkbox"/> ปลาตุ๋นผัดน้ำ            |
| <input type="checkbox"/> ผักผัดรวมมิตร            | <input type="checkbox"/> มะระผัดไข่ใส่กระเทียมโทน |
| <input type="checkbox"/> ผักคะน้าปลาเค็ม          | <input type="checkbox"/> ข้าวโพดอ่อนผัดไข่นกกระทา |
| <input type="checkbox"/> ไข่เยี่ยวม้า กระเพรากรอบ | <input type="checkbox"/> ทะเลผัดพริกเผา           |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบซอสแดง              | <input type="checkbox"/> ผักผัดสี่สหาย            |
| <input type="checkbox"/> ไก่ย่างซอสพริกไทยดำ      | <input type="checkbox"/> ผักเขียวหวานแห้งไก่      |
| <input type="checkbox"/> เนื้อปลาสามรส            | <input type="checkbox"/> ไก่ผัดตะไคร้             |
| <input type="checkbox"/> ผักบดลวกโคลี่ลูกชิ้นกุ้ง | <input type="checkbox"/> หมูอบยอดผัก              |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเม็ดมะม่วง         | <input type="checkbox"/> หมูทอดกระเทียม           |
| <input type="checkbox"/> เต้าหู้ราดซอส            |   |



อา ยัถ อบาโลน คอนเวนชัน ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

Buffet 850.- baht / person

### Deep Fried – ประเภททอด

- ไก่ทอดเกลือ
- ปอเปี๊ยะทอด
- ลูกชิ้นรวมทอด
- สอทอดดอกทอดราดซอส
- ทอดมันปลา
- หอยจ๊อทอด
- ไส้กรอกอีสาน
- แหนมชุบไข่ทอด
- แหนมทรงเครื่อง
- รวมมิตรชุบแป้งทอด
- น่องไก่ทอดกระเทียม
- เกี้ยวทอด
- ข้าวตังหน้าตั้ง
- ขนมหุ้งหน้าหมู

### Dessert – ประเภทขนมหวาน

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ทองหยอด + เม็ดขนุน | <input type="checkbox"/> ทับทิมกรอบ                   |
| <input type="checkbox"/> ขนมหั่น + ตะโก้    | <input type="checkbox"/> ฟักทองแกงบวด                 |
| <input type="checkbox"/> ขนมหาล + ขนมหั่น   | <input type="checkbox"/> บัวลอยเผือก                  |
| <input type="checkbox"/> ลี้มกลั่น + วุ้น   | <input type="checkbox"/> รวมมิตรน้ำเชื่อม หรือน้ำกะทิ |
| <input type="checkbox"/> เต้าทึง            | <input type="checkbox"/> ลอดช่อง + แคนตาลูป           |

### Fruits – ประเภทผลไม้

- แดงโม , สับปะรด , ฝรั่ง , แคนตาลูป ( เลือก 1 รายการ )





อา ยัท อบาโลน คอนเวนชัน ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

Buffet 900.- baht / person

**Soup or Curry – ประเภทซุ๊ปและแกง**

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> แกงเขียวหวานอกไก่ หรือ หมู หรือ ลูกชิ้นปลาทราย                 | <input type="checkbox"/> ต้มจืดมะระซี่โครงอ่อน      |
| <input type="checkbox"/> แกงเผ็ดหมูย่าง หรือ เป็ดย่าง                                   | <input type="checkbox"/> ต้มแซ่บซี่โครงหมู          |
| <input type="checkbox"/> แพนงหมู หรือ ไก่   | <input type="checkbox"/> ปลาไร้ทรงเครื่อง           |
| <input type="checkbox"/> แกงส้มชะอมไข่เนื้อปลา  | <input type="checkbox"/> มัสมั่นไก่ หรือ หมู        |
| <input type="checkbox"/> แกงเลียงนพเก้าเนื้อปลา   | <input type="checkbox"/> ต้มข่าไก่ หรือ ต้มข่าทะเล  |
| <input type="checkbox"/> ต้มกะทิสาหร่ายบัวปลาทุ   | <input type="checkbox"/> แกงเหลือง                  |
| <input type="checkbox"/> แกงหน่อไม้ดองใส่ไก่  | <input type="checkbox"/> แกงไตปลา                   |
| <input type="checkbox"/> แกงคั่วสับปะรด   | <input type="checkbox"/> ไก่ตุ๋นมะนาวดอง            |
| <input type="checkbox"/> ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีนใส่ผัก หรือ                                 | <input type="checkbox"/> ไก่ตุ๋นยาจีนใส่ผัก         |
| <input type="checkbox"/> แกงจืดไข่น้ำทรงเครื่อง   | <input type="checkbox"/> ต้มยำขาหมู                 |
| <input type="checkbox"/> ต้มยำรวมมิตร   | <input type="checkbox"/> ต้มเกลือฉายกระเพาะหมู      |
| <input type="checkbox"/> ต้มจืดหน่อไม้จีนซี่โครงหมู                                     | <input type="checkbox"/> ต้มยำไก่ น้ำใส หรือ น้ำข้น |
| <input type="checkbox"/> ขนมหุ้น + น้ำพริก หรือ น้ำยา หรือ น้ำยาป่า หรือ น้ำเงี้ยว      | <input type="checkbox"/> ขาหมูพะโล้ไข่นกกระทา       |
| <input type="checkbox"/> แกงป่าปลาตุ๋น หรือ ไก่ หรือ หมู หรือ เนื้อ หรือ ลูกชิ้นปลาทราย | <input type="checkbox"/> แกงจืดเต้าหู้สาหร่าย       |

**Spicy Salad – ประเภทยำ**

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> ยำตะไคร้กุ้งเสียบ | <input type="checkbox"/> ยำทะเล  | <input type="checkbox"/> ส้มตำไทย          |
| <input type="checkbox"/> ยำถั่วพูลู        | <input type="checkbox"/> ยำหมูย่าง                                       | <input type="checkbox"/> ส้มตำยำทะเล       |
| <input type="checkbox"/> ยำดอกแค           | <input type="checkbox"/> ยำขาหมู   | <input type="checkbox"/> ส้มตำผลไม้        |
| <input type="checkbox"/> ยำเต้าหู้อ่อน     | <input type="checkbox"/> ยำปลาทุ   | <input type="checkbox"/> น้ำตกหมู          |
| <input type="checkbox"/> ยำปลาดุกฟู        | <input type="checkbox"/> ยำขาหมูสไลด์                                    | <input type="checkbox"/> พล่าหมูมะเขืออ่อน |
| <input type="checkbox"/> ยำก้านคะน้า       | <input type="checkbox"/> ยำหมูยอ   | <input type="checkbox"/> ไก่คำหวาน         |
| <input type="checkbox"/> หมูมะนาว          | <input type="checkbox"/> ลาบหมู หรือ ไก่ หรือ วุ้นเส้นทะเล หรือ ปลาดุกฟู |  |



อา ยัท อบาโลน คอนเวนชัน ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

**Buffet 900.- baht / person**

**Chili Sauce Thai Style – ประเภทน้ำพริก**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกกระทู้กุ้งสด | <input type="checkbox"/> น้ำพริกลงเรือ         |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกอ่อน         | <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาทุ          |
| <input type="checkbox"/> เต้าเจี้ยวหลนกุ้งสด | <input type="checkbox"/> น้ำพริกหนุ่ม + แคบหมู |
| <input type="checkbox"/> น้ำพริกปลาอย่าง     | <input type="checkbox"/> ปูหลน                 |

**Salad – ประเภทสลัด ( สำหรับ 200 ท่านขึ้นไป)**

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> สลัดไก่ทอด      | <input type="checkbox"/> สลัดหมูอบซอส |
| <input type="checkbox"/> สลัดทูน่า + แฮม | <input type="checkbox"/> สลัดทะเล     |
| <input type="checkbox"/> สลัดไข่         | <input type="checkbox"/> สลัดบาร์     |
| <input type="checkbox"/> สลัดผลไม้ไก่ทอด |                                       |

**น้ำสลัดเลือกได้ 2 ชนิด ( น้ำสลัดครีม , น้ำสลัดน้ำใส , น้ำสลัดเทาซันไอแลนด์ , น้ำสลัดแครอท , น้ำสลัดบิทรูท )**

**Rice and Noodles – ประเภทข้าวและเส้น ( สำหรับ 200 ท่านขึ้นไป)**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดหมู หรือ ไก่ หรือ ไข่          | <input type="checkbox"/> ผัดหมี่ข้าวแฮม  |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดโบราณ                          | <input type="checkbox"/> กระเพาะปลา      |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดเหนม                           | <input type="checkbox"/> ข้าวคลุกกะปิ    |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดแฮม                            | <input type="checkbox"/> มักกะโรนี ไก่   |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดทะเล                           | <input type="checkbox"/> มักกะโรนีชี้เมา |
| <input type="checkbox"/> ข้าวผัดรวม (ไส้กรอก , กุนเชียง , ไก่) | <input type="checkbox"/> หมี่กะทิ        |
| <input type="checkbox"/> ผัดไทยกุ้งสด                          |  |



อา ยัท อบาโลน คอนเวนชัน ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

Buffet 900.- baht / person

Stir - Fried Vegetables and Stir Curry – ประเภทผัด

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ตั๋บผัดพริกสด             | <input type="checkbox"/> ผัดเห็ดสามอย่าง            |
| <input type="checkbox"/> ตั๋บผัดพริกเผา            | <input type="checkbox"/> หมูผัดน้ำมันหอยใส่เห็ด     |
| <input type="checkbox"/> หอยลายผัดพริกเผา          | <input type="checkbox"/> ผัดขิงหมู                  |
| <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดปลาตุ๋นทอดกรอบ     | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดปลาตุ๋น             |
| <input type="checkbox"/> หมูป่าผัดเผ็ด             | <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเผ็ด                 |
| <input type="checkbox"/> ทะเลผัดพริกไทยดำ          | <input type="checkbox"/> เนื้อผัดพริกไทยดำ          |
| <input type="checkbox"/> ผัดเปรี้ยวหวาน            | <input type="checkbox"/> กุ้งเนื้อปลา               |
| <input type="checkbox"/> ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่อง     | <input type="checkbox"/> เนื้อปลาผัดใบขึ้นฉ่าย      |
| <input type="checkbox"/> ผัดพริกขิงปลาตุ๋นฟู       | <input type="checkbox"/> ผัดซีเม่าไก่               |
| <input type="checkbox"/> ผัดผักรวมมิตร             | <input type="checkbox"/> ผัดเผ็ดไก่ใส่ไข่อ่อน       |
| <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าปลาเค็ม           | <input type="checkbox"/> ผัดคะน้าหมูกรอบ            |
| <input type="checkbox"/> ไข่เยี่ยวม้า กระเพรากรอบ  | <input type="checkbox"/> ห่อหมกทะเล (สูตรผัด)       |
| <input type="checkbox"/> ไก่อบซอส                  | <input type="checkbox"/> หมูอบยอดผัก                |
| <input type="checkbox"/> หมูทอดกระเทียม            | <input type="checkbox"/> หมูผัดกะปิ                 |
| <input type="checkbox"/> ผัดบดล็อกโคลี่ลูกชิ้นกุ้ง | <input type="checkbox"/> มะระผัดไข่ใส่กระเทียมโทน   |
| <input type="checkbox"/> ไก่ผัดเม็ดมะม่วง          | <input type="checkbox"/> ไก่ย่างซอสพริกไทยดำ        |
| <input type="checkbox"/> ข้าวโพดพันกุ้ง            | <input type="checkbox"/> แหนมผัดไข่                 |
| <input type="checkbox"/> เต้าหู้ราดซอส             | <input type="checkbox"/> เนื้อผัดพริกหยวก           |
| <input type="checkbox"/> เนื้อปลาสามรส             | <input type="checkbox"/> เนื้อปลานึ่งซีอิ๊วญี่ปุ่น  |
| <input type="checkbox"/> ข้าวโพดอ่อนผัดไข่นกกระทา  | <input type="checkbox"/> เนื้อปลาผัดตะไคร้สด        |
| <input type="checkbox"/> ปลาตุ๋นผัดฉ่ำ             | <input type="checkbox"/> ผัดโป๊ยเซียน               |
| <input type="checkbox"/> ผัดผักสี่สหาย             | <input type="checkbox"/> แกงป่าแห้งไก่ใส่ยอดมะพร้าว |





อา ยัถ อบาโลน คอนเวนชัน ฮอลล์  
AH YAT ABALONE  
CONVENTION HALL

Buffet 900.- baht / person

### Deep Fried – ประเภททอด

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ไก่ทอดเกลือ       | <input type="checkbox"/> แหนมทรงเครื่อง     |
| <input type="checkbox"/> ปอเปี๊ยะทอด       | <input type="checkbox"/> รวมมิตรชุบแป้งทอด  |
| <input type="checkbox"/> ลูกชิ้นรวมทอด     | <input type="checkbox"/> น่องไก่ทอดกระเทียม |
| <input type="checkbox"/> สอทอดดอกทอดราดซอส | <input type="checkbox"/> ไส้กรอกอีสาน       |
| <input type="checkbox"/> ทอดมันปลาทราย     | <input type="checkbox"/> แหนมชุบไข่ทอด      |
| <input type="checkbox"/> หอยจ๊อทอด         | <input type="checkbox"/> หมูแดดเดียว        |
| <input type="checkbox"/> เกี้ยวทอด         | <input type="checkbox"/> ปลารากกล้วยทอด     |
| <input type="checkbox"/> ข้าวตังหน้าตั้ง   | <input type="checkbox"/> เอ็นไก่ทอด         |
| <input type="checkbox"/> ขนมหุ้งหน้าหมู    |   |

### Dessert – ประเภทขนมหวาน

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ทองหยอด + เม็ดขนุน | <input type="checkbox"/> ทับทิมกรอบ   |
| <input type="checkbox"/> ขนมหั้ว + ตะโก้    | <input type="checkbox"/> พักทองแกงบวด หรือ <input type="checkbox"/> มันแกงบวด |
| <input type="checkbox"/> ขนมหาล + ขนมหัน    | <input type="checkbox"/> บัวลอยเผือก  |
| <input type="checkbox"/> ลี้มกถัน + วุ้น    | <input type="checkbox"/> รวมมิตรน้ำเชื่อม หรือ น้ำกะทิ                        |
| <input type="checkbox"/> เต้าทึงเย็น        | <input type="checkbox"/> ลอดช่อง + แคนตาลูป                                   |

### Fruits – ประเภทผลไม้

- |  |
|--|
| <input type="checkbox"/> แดงโม , สับปะรด , ฝรั่ง , แคนตาลูป ( เลือก 1 รายการ ) |
|--|

\* หมายเหตุ: อาหารทุกประเภท เลือกได้อย่างละ 1 รายการ \*

\*\* ต่ำกว่า 200 ท่าน ไม่สามารถเลือกประเภทสลัด และ ประเภทข้าวกับเส้นได้ \*\*