



แพคเกจบุฟเฟ่ต์อาหารไทย บ้านเบญจมาศ

บริษัทเบญจมาศ อาร์แอนดี ฟู้ดเซอร์วิส จำกัด มีความยินดีที่จะนำเสนอแพคเกจและรายละเอียด
ราคาการจัดเลี้ยง Buffet อาหารและเครื่องดื่มบ้านเบญจมาศ จำนวน 4 ชั่วโมง แก่ท่าน ดังนี้

แพคเกจบุฟเฟ่ต์	Package S 900 บาท/ท่าน	Package M 1,200 บาท/ท่าน	Package L 1,500 บาท/ท่าน	Package XL 1,900 บาท/ท่าน
Appetizer Premium	-	เลือก 1 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 3 รายการ
Appetizer	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ
Soup	เลือก 1 รายการ	เลือก 1 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ
Main Premium	-	-	เลือก 2 รายการ	เลือก 3 รายการ
Main	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ
Dessert	เลือก 1 รายการ	เลือก 1 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ
Alcohol	เลือก 1 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 2 รายการ	เลือก 3 รายการ

เมนูบุฟเฟ่ต์อาหารไทย

Appetizers (Premium)

1. ยำแซลมอน
2. กระถางทองเสิร์ฟว่ากุ้ง
3. กุ้งโรส่ง
4. โคขุนสะเต๊ะ
5. ซอสมะเขือเทศ
6. ห่อหมกหอยเชลล์
7. คอกเทลกุ้งน้ำพริกซีฟู้ด
8. ปลาแซลมอน
9. สะเต๊ะกุ้งย่าง

Appetizers

10. สาเกุ้หมู
11. ม้าฮ่อ
12. ปลาแห้งแดงโม
13. ปอเปี๊ยะไส้ผัก
14. หมูปังหน้าหมู
15. หมู/ไก่สะเต๊ะ
16. กอดมันกุ้ง
17. ยำคอกหมูย่าง
18. เมี่ยงคำ
19. เปาะเปี๊ยะสด
20. ก๋วยเตี๋ยวลุยสวน
21. กุ้งทอง
22. ไก่กอและ
23. แจงลอน
24. หมี่กรอบทรงเครื่อง
25. ไข่ตุ๋นทรงเครื่อง
26. ยำส้มโอ

Soup

27. ต้มยำไก่
28. ต้มจืดไก่
29. แกงจืดลูกรอก
30. ต้มโคล้งปลาแห้ง
31. ต้มจืดไก่
32. แกงรัญจวนหมู
33. ซุปไก่สามสี
34. ซุปไก่ตุ๋นยาจีน
35. ซุปเห็ดไฟซีโครงหมู

Main (Premium)

36. ผัดไทยกุ้งแม่น้ำ
37. ข้าวปรุงรสน้ำพริกเจ้าจอม
38. ข้าวมันไก่ฝรั่งเศส
39. ข้าวผัดอเมริกัน
40. ข้าวมันไก่เนื้อแกะ
41. ข้าวพระรามลงสรงเนื้อเทนเดอร์ลอยน์
42. ข้าวอบใบบัวแซลมอน
43. ข้าวเหนียวบ้านเบญจมาศ
44. ไก่ย่างข้าวเหนียวส้มตำ

Main

45. ผัดไทย
46. ผัดหมี่โคราช
47. ผัดหมี่กะทิ
48. ข้าวมันไก่
49. ข้าวอบสับประสด
50. ข้าวหมกไก่
51. ข้าวหมูสามกั๊ก
52. ข้าวหมูแดงอบ
53. ข้าวหมูกรอบ
54. หมูจีนน้ำเงี้ยว
55. ข้าวซอยไก่
56. หมูจีนน้ำยาปลาช่อน
57. ราดหน้าหมูนุ่ม
58. ข้าวหน้าไก่อบ
59. ข้าวหน้าหมูอบ
60. ข้าวคลุกกะปิ
61. ข้าวยำปากใต้

Dessert

62. ข้าวต้มมัด
63. ข้าวหลามซอก
64. มรกตลงสรง
65. ข้าวเหนียวมูลหน้ามะม่วง/หน้าปลา
66. ก๋วยเตี๋ยวงายยาวภา
67. กุ้งกิมสยาม
68. ลอดช่องน้ำกะทิแดงไทย
69. ครองแครงกะทิสด
70. บัวลอย
71. ฝอยทอง
72. ดาวล้อมเดือน
73. หมูโค่น้ำกะทิ
74. หมูโรส
75. หม้อแกงเผือก
76. ผลไม้รวมลอยแก้ว
77. สาคุนสอด
78. พุดดิ้งผลไม้รวมสอด

Soft Drinks

79. Coca Cola
80. Sprite
81. น้ำเปล่า

Alcohol Beer

82. สิงห์
83. ไฮเนเก้น

Cocktails

84. All Request

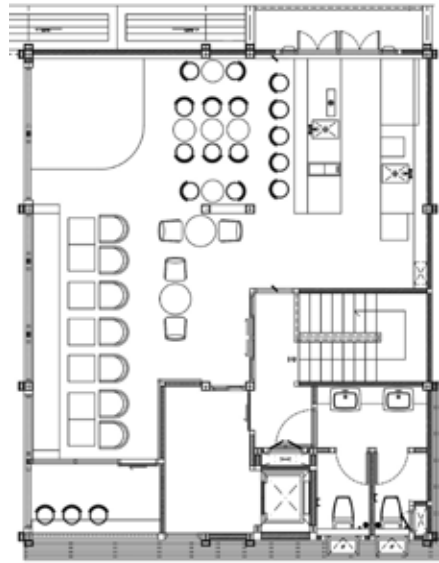
สุราขวด

85. Evan Williams (เพิ่ม 100 บาท/ท่าน)
 86. Red Label (เพิ่ม 100 บาท/ท่าน)
 87. Black Label (เพิ่ม 200 บาท/ท่าน)
 88. Gold Label (เพิ่ม 300 บาท/ท่าน)
- *Free Mix น้ำเปล่า, โซดา, น้ำแข็ง

Wine

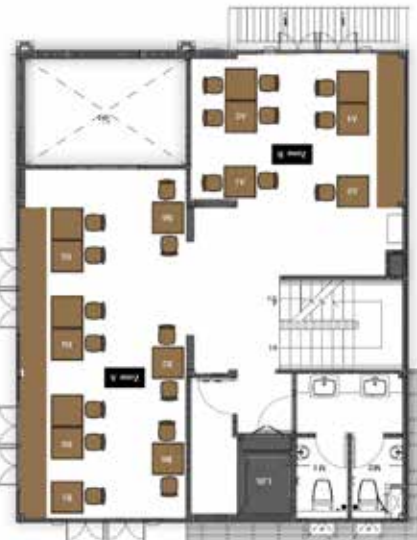
89. ไวน์แดง (เพิ่ม 100 บาท/ท่าน)
90. ไวน์ขาว (เพิ่ม 100 บาท/ท่าน)
91. สปร้าคคองก์ไวน์ (เพิ่ม 100 บาท/ท่าน)

ภาพสถานที่และแปลน



รายละเอียดสถานที่ชั้น 2 (ห้องอาหารเบญจมาศ)

1. พื้นที่มีขนาด 60 ตารางเมตร ความจุสูงสุด 30-35 คน
โต๊ะจำนวน 16 ตัว เก้าอี้จำนวน 22 ตัว โซฟาติดผนังจำนวน 2 ชุด
โดยแบ่งเป็น 2 โซน คือ โซน A (ห้องใหญ่) และโซน B (ห้องเล็ก)
 2. มีห้องน้ำรวมภายในชั้น 2 ห้อง
 3. มีลำโพงติดเพดานขนาดเล็ก 3 จุด
 4. แสงไฟสามารถปรับเพิ่มลดความสว่างได้
 5. มีชุดโปรเจกเตอร์ 1 ชุด
- *ไม่มีชุดเครื่องเสียงและไมโครโฟน



รายละเอียดสถานที่ชั้น 3 (Bar)

1. พื้นที่มีขนาด 80 ตารางเมตร ความจุสูงสุด 40-45 คน
โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัสจำนวน 7 ตัว โต๊ะกลมจำนวน 2 ตัว เก้าอี้จำนวน 11 ตัว
โต๊ะกลมบาร์ 4 ตัว เก้าอี้บาร์ 12 ตัว โซฟาติดผนังจำนวน 1 ชุด
2. มีโซนบาร์เครื่องดื่ม
3. มีห้องน้ำรวมภายในชั้น 2 ห้อง
4. มีโซนสูบบุหรี่
5. มีเวทีและมีชุดเครื่องเสียงเวที พร้อมไมโครโฟน 1 ชุด
6. มีชุดไฟ LED สี แสงไฟสามารถปรับเพิ่มลดความสว่างได้
7. มีชุดโปรเจกเตอร์ 1 ชุด

เกี่ยวกับบ้านเบนจามาศ

บ้านเบนจามาศก่อตั้งขึ้นด้วยความตั้งใจจริงของผู้ที่รักในความวิจิตรประณีตของอาหารไทย จึงหยิบยกกลิ่นอายความรุ่งเรืองของอาหารเมื่อ ๑๐๐ กว่าปีที่ผ่านมามาในยุคที่สยามเปิดรับวัฒนธรรมตะวันตกอย่างแพร่หลายมาปรับปรุงและตีความใหม่จนกลายเป็นตำรับอาหารควหาหวานประจำบ้านเบนจามาศที่มีเอกลักษณ์ ให้ท่านได้รื่นรมย์สมฤดี

เราให้บริการอาหาร นม ชาและเครื่องดื่มในรูปแบบไทยชาวจังหวัดภูเก็ตในบรรยากาศอบอุ่นสไตล์ชาวจังหวัด และยังมีบริการรับจัดเลี้ยง แคมเทอริงแบบพรีเมียมด้วยอาหารและขนมไทยชาวจังหวัด

การให้บริการ

1. **ห้องอาหารเบนจามาศ** ตั้งอยู่ชั้นที่ 2 ของบ้านเบนจามาศ ในสไตล์การตกแต่งแบบโคโลเนียล อบอุ่น
2. **บาร์นกาเลีย** ตั้งอยู่บนที่ 3 ของบ้านเบนจามาศ ในสไตล์การตกแต่งแบบ Industrial Vintage ให้บรรยากาศแบบเฉพาะตัวและเป็นส่วนตัว

เวลาทำการ

ร้านเบนจามาศเปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00 น. - 21.00 น.

นกาเลีย สยามบาร์ เปิดให้บริการ วันอังคาร - เสาร์ ตั้งแต่เวลา 18.00 น. - 24.00 น.

สถานที่ตั้ง บ้านเบนจามาศตั้งอยู่ เลขที่ 7/3 ซ.อารีย์ 1 ถนนพหลโยธิน แขวงพญาไท เขตพญาไท กรุงเทพมหานคร 10400

การติดต่อ

เบอร์โทรศัพท์ร้าน : 02-279-8055

Email ลูกค้าสัมพันธ์ : info.benchamas@gmail.com

การเดินทาง ท่านสามารถเดินทางจาก BTS อารีย์ เดินเข้าซอยอารีย์ 1 หรือนำรถส่วนตัวมาจอดได้ที่ อาคารปิยวรรณ จอครดพรี 2 ชม. ร้านอยู่ในซอยอารีย์ 1 ตรงข้าม Re:D Condominium ชื่อร้านเบนจามาศ เป็นตึกสองคูหาสามชั้น สีครีม สถาปัตยกรรมแบบโคโลเนียล



ข้อตกลงการใช้บริการห้องจัดเลี้ยง

การจองห้องจัดเลี้ยง

1. ลูกค้าต้องมัดจำค่าห้องเต็มจำนวน ภายใน 5 วันหลังวันจอง เพื่อยืนยันการจองห้องจัดเลี้ยง หากไม่มีมัดจำในวัน-เวลาที่กำหนด และหากบริษัทไม่สามารถติดต่อท่านได้ บริษัทขอสงวนสิทธิ์ยกเลิกการจองเพื่อให้สิทธิ์การจองกับลูกค้าท่านต่อไป
2. เมื่อลูกค้าตกลงในรายละเอียดและทราบค่าใช้จ่ายทั้งหมดแล้ว จะต้องวางมัดจำเพื่อยืนยันการจองงานเป็นจำนวนเงิน 50% จากยอดค่าใช้จ่ายทั้งหมด
3. บริษัทไม่สามารถให้บริการเกินเวลา 24.00น. ได้ (ตามกฎหมายกำหนด) *หมายเหตุ บ้านเบญจมาศ เปิดให้บริการตั้งแต่ 11.00น. - 23.30น. (Last Oder 22.00 น.)
4. หากลูกค้าต้องการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดในการจัดงาน ต้องแจ้งกับพนักงานโดยตรงทางโทรศัพท์หรือผู้ประสานงานท่านนั้น (ไม่รับเรื่องจากช่องทางอื่น)
5. หากลูกค้าต้องการเปลี่ยนแปลง จำนวนและรายการอาหารและเครื่องดื่มที่สั่งไว้แล้ว สามารถแจ้งพนักงานล่วงหน้าอย่างช้าสุด ก่อนวันงาน 2 วัน
6. การยกเลิกการจอง หากลูกค้ามีเหตุจำเป็นต้องยกเลิกการจองงาน จะต้องแจ้งกับพนักงานโดยตรงทางโทรศัพท์หรือผู้ประสานงานท่านนั้น (ไม่รับเรื่องจากช่องทางอื่น) และจะต้องแจ้งยกเลิกล่วงหน้า ก่อนวันงานอย่างน้อย 7 วัน (ในเวลาทำการเวลา 9.00น. - 17.00 น.) จึงจะสามารถเลื่อนวันการจอง และนำเงินมัดจำมาใช้ได้ในครั้งต่อไป ภายในระยะเวลาไม่เกิน 3 เดือน หากยกเลิกน้อยกว่าวันที่กำหนดไว้ ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ไม่คืนเงินมัดจำ

ข้อตกลงการเข้าใช้บริการงานจัดเลี้ยง

1. ช่วงเวลาการใช้บริการห้องจัดเลี้ยงเป็นไปตามแพคเกจที่ลูกค้าเลือก
2. บริษัทกำหนดเวลาในการให้บริการบุฟเฟ่ต์อาหารและเครื่องดื่มตามแพคเกจที่นำเสนออยู่ที่ 3 ชั่วโมง หากลูกค้าต้องการเพิ่มเวลาบุฟเฟ่ต์อาหารและเครื่องดื่ม บริษัทขอคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม ดังนี้
 1. Package S เพิ่มชั่วโมง.ละ 300 บาท/ท่าน
 2. Package M เพิ่มชั่วโมง.ละ 400 บาท/ท่าน
 3. Package L เพิ่มชั่วโมง.ละ 500 บาท/ท่าน
 4. Package XL เพิ่มชั่วโมง.ละ 600 บาท/ท่าน
3. ลูกค้าสามารถเข้ามาจัดเตรียมสถานที่ล่วงหน้าก่อนเวลาเริ่มงานได้ 2 ชั่วโมง กรณีที่ลูกค้าต้องการเข้ามาจัดเตรียมสถานที่มากกว่า 2 ชั่วโมงก่อนเวลาเริ่มงาน จะมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมชั่วโมงละ 500 บาท

4. หลังจากหมดเวลาบุฟเฟ่ต์อาหารและเครื่องดื่ม บริษัทจะทำการเก็บอาหารเครื่องดื่มและอุปกรณ์ที่ใช้ในการให้บริการ หากลูกค้าประสงค์จะสั่งอาหารและเครื่องดื่มต่อ สามารถสั่งได้จนกว่าร้านจะปิดให้บริการโดยราคาอาหารและเครื่องดื่มจะเป็นราคาปกติของทางร้าน
5. ลูกค้าสามารถสั่งอาหารและเครื่องดื่มอื่นๆ นอกเหนือจากแพคเกจบุฟเฟ่ต์ได้ โดยราคาอาหารและเครื่องดื่มอื่นๆ จะเป็นราคาปกติของทางร้าน
6. กรณีแขกในวันงานของลูกค้ามีน้อยกว่าจำนวนที่ได้แจ้งไว้ บริษัทจะคิดราคาค่าใช้จ่ายตามจำนวนที่ได้ตกลงกันไว้ในใบเสนอราคา
7. กรณีแขกในวันงานของลูกค้ามาเกินกว่าจำนวนที่ได้แจ้งไว้ บริษัทจะคิดค่าใช้จ่ายตามจำนวนลูกค้าที่มาทำงานจริงตามราคาแพคเกจที่ได้ซื้อไว้ ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม
8. บริษัทไม่อนุญาตให้ลูกค้าหรือแขกท่านอื่นๆ ที่ไม่ใช่ลูกค้าบุฟเฟ่ต์เข้ามาภายในบริเวณที่จัดเลี้ยง บุฟเฟ่ต์อาหารและเครื่องดื่ม
9. บริษัทไม่อนุญาตให้ลูกค้านำอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิดเข้ามารับประทานภายในร้านอาหาร
10. กรณีลูกค้านำเครื่องดื่มแอลกอฮอล์มาเปิดภายในร้านนอกเหนือจากแพคเกจ บริษัทขอคิดค่าเปิดขวด ดังนี้ ค่าเปิดไวน์ 500 บาทต่อขวด และค่าเปิดเหล้า 1,000 บาทต่อขวด
11. กรณีลูกค้ามีเมาจนครบสติไม่ได้ อาเจียนนอกชักรโครก บริษัทขอปรับค่าอาเจียนจุดละ 1,000 บาท
12. ร้านไม่รับปรุงอาหารจากวัตถุดิบที่ลูกค้านำมาเข้ามาเองในทุกๆ กรณี

ข้อตกลงเรื่องสถานที่และอุปกรณ์

1. กรณีลูกค้าต้องการเข้ามาตกแต่งจัดวางอุปกรณ์ต่างๆ ในห้องจัดเลี้ยงเพิ่มเติม จะต้องส่งมอบรูปแบบการจัดห้อง, อุปกรณ์ต่างๆ ตลอดจนกำหนดเวลาที่จะเข้ามาให้บริษัททราบอย่างละเอียด ล่วงหน้า อย่างน้อย 3 วันก่อนการจัดงาน และลูกค้าจะเข้ามาดำเนินการต่อได้หลังจากที่ร้านอาหารได้พิจารณา อนุมัติแล้วเท่านั้น
2. ไม่อนุญาตให้มีการตอก ยึด หรือติดสิ่งใดๆ หมายรวมถึงการใช้สีทึบเคลือบ เทปกาวชนิดต่างๆ ที่จะทำให้เกิดความเสียหายกับผนังห้อง เพดาน หรือพื้นห้อง การติดตั้งสิ่งใดๆ ลูกค้าต้องแจ้งกับพนักงานล่วงหน้าทุกครั้ง หากดำเนินการโดยพลการ ลูกค้าต้องรับผิดชอบจัดเก็บให้ห้องคงสภาพเดิม หากเกิดความเสียหาย ลูกค้าจะต้องชำระค่าความเสียหายตามการประเมินของเจ้าหน้าที่

3. กรณีมีการขนย้ายอุปกรณ์ขนาดใหญ่เข้ามาในห้องจัดเลี้ยง ทางร้านอาหารขอให้ลูกค้าตรวจสอบสถานที่ร่วมนกันล่วงหน้า อาทิเช่นขนาดความกว้าง ความสูงของประตูทางเข้า หากมีการขนย้าย และเกิดการชำรุดเสียหาย ลูกค้าต้องรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นตามการประเมินของเจ้าหน้าที่
4. กรณีติดตั้งอุปกรณ์เพิ่มเติมที่มีน้ำหนักมาก อาจทำความเสียหายแก่พื้นห้อง ต้องมีวัสดุปูรองพื้นทุก ครั้ง หากพื้นเกิดการชำรุดเสียหาย ลูกค้าต้องรับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดขึ้น ตามการประเมิน ของเจ้าหน้าที่
5. หากเกิดความชำรุดเสียหายต่อโต๊ะเก้าอี้, พื้น, ผนัง, กระจก, ประตู, หน้าต่าง, รวมถึงวัสดุ-อุปกรณ์ ที่ลูกค้าใช้จนเกิดจากความประมาท ลูกค้าต้องรับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดขึ้น ตามการประเมิน ของเจ้าหน้าที่
6. กรณีมีการใช้ไฟฟ้าเกินอัตรากระแสไฟฟ้าปกติ อาทิเช่น ระบบแสง-สี นอกเหนือจากระบบของร้าน บริษัทจะคิดค่าไฟฟ้าเพิ่มเติม 2,500 บาท
7. หลังจากการจัดงานเสร็จสิ้น ลูกค้าต้องรื้อถอนอุปกรณ์ต่างๆ ที่นำมาติดตั้ง จัดวางเพิ่มเติมทั้งหมด ให้เสร็จสิ้นภายในวันที่จัดงานทันที เนื่องจากบริษัทต้องเตรียมสถานที่ให้พร้อมสำหรับผู้จัดงานท่าน อื่นในวันถัดไป
8. กรณีนำนักดนตรีและเครื่องดนตรีจากภายนอกเข้ามา ขอให้แจ้งกับพนักงานล่วงหน้า และมีค่าอาหาร และเครื่องดื่มนักดนตรีเพิ่มเติมคนละ 500 บาท
9. กรณีลูกค้านำสิ่งของมาฝากไว้ก่อนการจัดงาน บริษัทไม่รับผิดชอบต่อการสูญหาย หรือชำรุดใดๆ ทั้งสิ้น
10. ไม่อนุญาตให้ลูกค้านำสัตว์เลี้ยงทุกชนิด เข้ามาภายในห้องจัดเลี้ยงโดยเด็ดขาด

ข้อตกลงเรื่องการชำระเงิน

1. ค่าอาหารและเครื่องดื่มรวม VAT 7% และค่าบริการ (Service Charge 10%) เรียบร้อยแล้ว
2. เมื่อลูกค้าตกลงในรายละเอียดงานจัดเลี้ยงนอกสถานที่และค่าใช้จ่ายทั้งหมดแล้วจะต้องวางมัดจำ เพื่อยืนยันการจัดเลี้ยงเป็นจำนวนเงิน 50% จากยอดทั้งหมดของใบเสนอราคา ภายใน 5 วัน นับจาก วันที่ออกใบเสนอราคา
3. ลูกค้าต้องชำระค่าใช้จ่ายส่วนที่เหลือจากยอดทั้งหมดภายในวันงาน
4. โปรดเก็บหลักฐานการชำระเงินมัดจำหรือใบโอนเงินผ่านธนาคาร และนำมามอบให้แก่บริษัทในวันจัดงาน เพื่อความสะดวกในการหักยอดชำระเงิน
5. กรณีลูกค้ายกเลิกการจอง บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินมัดจำ
6. ลูกค้าสามารถชำระเงินได้ 2 ช่องทางคือ
 1. ชำระด้วยเงินสด, หรือบัตรเครดิต
 2. โอนเงินผ่านธนาคาร : **บริษัท เบญจมาศ อาร์แอนด์ดี ฟู้ด เซอร์วิส จำกัด**
หมายเลขบัญชี 047-3-93118-4 ธนาคารกสิกรไทย สาขาสำนักพหลโยธิน