



Set menu

ทาน J.A. Villa Pattaya ขอเสนอรายการอาหารสำหรับคุณลูกค้าที่มาสัมมนา หรือจัดกิจกรรม ทั้งอาหารกลางวันและอาหารเย็น ทั้งนี้ มี 2 รูปแบบให้เลือกคือ จะทานเป็นแบบ โต๊ะกลมจีน หรือทานเป็นแบบ บุฟเฟ่ต์ รายละเอียดอาหารมีดังนี้

เมนูอาหารราคาท่านละ 300.- บาท มี 4 เมนูให้เลือก

เมนูที่ 1

- ไก่ทอดกระเทียมพริกไทย
- ยำคอหมูย่าง
- ผัดเปรี้ยวหวานหมู
- ต้มจืดมะระซี่โครงหมู
- ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- ข้าวสวย และผลไม้ตามฤดูกาล

เมนูที่ 2

- ปลาทึบหิมทอดสมุนไพร
- ยำรวมมิตรทะเล
- ลาบหมู เครื่องใน และผักสด
- ซี่โครงหมูต้มผักกาดดอง
- ผัดบล๊อคโคลี่หมูกรอบ
- ข้าวสวย และผลไม้ตามฤดูกาล

เมนูที่ 3

- ทอดมันปลากราย
- ยำปลาตุ๋นฟู และผักสด
- หลนปูเค็ม และผักสด
- ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่ายทะเล
- ผัดกะหล่ำปลีน้ำปลา
- ข้าวสวย และผลไม้ตามฤดูกาล

เมนูที่ 4

- ยำรวมมิตรทะเล
- เนื้อปลาผัดเปรี้ยวหวาน
- ไก่ทอดสมุนไพร
- ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน
- ผัดคะน้าหมูกรอบ
- ข้าวสวย และผลไม้ตามฤดูกาล

เมนูอาหารราคาท่านละ 350.- บาท มี 4 เมนูให้เลือก

เมนูที่ 1

- ทอดมันปลากราย
- ยำวุ้นเส้นทะเลรวมมิตร
- ลาบไก่ เครื่องใน และผักจิ้ม
- ผัดบล๊อคโคลี่กุ้งสด
- ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด
- ต้มจืดโคนปีกไก่ (ต้มซุป)
- ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- ข้าวสวย และผลไม้รวม

เมนูที่ 2

- ปลาทับทิมทอดสมุนไพร
- ยำสามกรอบ
- ลาบหมู เครื่องใน และผักสด
- น้ำพริกขี้หนุ และผักจิ้ม
- ทะเลผัดผงกระหรี่
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย
- กะหล่ำปลีผัดแฮม
- ข้าวสวย และผลไม้รวม

เมนูที่ 3

- ไก่ทอดสมุนไพร
- น้ำพริกมะม่วง และผักสด
- ยำถั่วพูลู
- น้ำพริกไข่ปู และผักสด
- ผัดจับฉ่ายทะเล
- เนื้อปลากะพงผัดเผ็ด
- ต้มจืดซี่โครงหมูผักกาดดอง
- ข้าวสวย และผลไม้รวม

เมนูที่ 4

- ยำทะเลรวมมิตร
- ยำปลาดุกฟู และผักสด
- ไก่บ้านต้มพริกไทยดำ
- ปลากะพงนึ่งมะนาว
- น้ำพริกหนุ่ม และผักสด
- ผัดผักคะน้าหมูกรอบ
- หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง
- ข้าวสวย และผลไม้รวม

เมนูอาหารราคาท่านละ 400.- บาท มี 4 เมนูให้เลือก

เมนูที่ 1

- ทอดมันปลาทราย
- ยำรวมมิตรทะเล
- หลนปูเค็มทรงเครื่อง และผักจิ้ม
- ผัดบล๊อคโคลี่กุ้งสด
- ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด
- ต้มจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่ายทะเล
- ปลากระพงนึ่งมะนาว
- ข้าวสวย
- ผลไม้ และขนมไทย

เมนูที่ 2

- ปลาท๊อบทิมทอดสมุนไพร
- ยำสามกรอบ
- ลากไก่ เครื่องใน และผักสด
- น้ำพริกขี้หนือ และผักสด
- ทะเลผัดผงกระหรี่
- ผัดกะหล่ำปลีน้ำปลา และกุ้งแห้ง
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลาทราย
- ข้าวสวย
- ผลไม้ และขนมไทย

เมนูที่ 3

- ไก่ทอดสมุนไพร
- ลาบหมู เครื่องใน และผักจิ้ม
- ยำถั่วพลู่
- น้ำพริกกลางเรือ และผักจิ้ม
- ผัดจับฉ่ายทะเล
- แกงเผ็ดเปิดอย่างผลไม้
- ต้มซี่โครงหมูผักกาดดอง
- ข้าวสวย
- ผลไม้ และขนมไทย

เมนูที่ 4

- หมูคำหวาน และผักคะน้าสด
- ลาบปลาทรงเครื่อง และผักจิ้ม
- ยำวุ้นเส้นรวมมิตร
- ไก่บ้านต้มพริกไทยดำ
- ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- ไก่ทอดสมุนไพร
- หมูผัดน้ำพริกเผา
- ข้าวสวย
- ผลไม้ และขนมไทย

เมนูอาหารราคาท่านละ 450.- บาท สำหรับ 80 - 200 ท่านขึ้นไปมี 4 เมนูให้เลือก

เมนูที่ 1

- ทอดมันปลากราย
- ยำวุ้นเส้นทะเลรวมมิตร
- ลาบไก่ เครื่องใน และผักจิ้ม
- ผัดบลัดโคลี่กุ้งสด
- ปลาตุ๋นทอดกรอบผัดเผ็ด
- ต้มชุปโคนปีกไก่
- ผัดผักรวมน้ำมันหอยเห็ดหอม
- แกงเผ็ดเปิดอย่าง
- ไก่ทอดสมุนไพร
- ข้าวสวย และผลไม้รวม

เมนูที่ 2

- ปลาท๊อปทิมยำสมุนไพร
- ขนมปังหน้ากุ้ง
- ลาบหมู เครื่องใน และผักสด
- น้ำพริกขี้หน่อ และผักจิ้ม
- ทะเลผัดผงกระหรี่
- แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลา
- ผัดคะน้าหมูกรอบ
- กะหล่ำปลีผัดแฮมเห็ดหอม
- เปิดผัดพริกไทยดำ
- ข้าวสวย และผลไม้รวม

เมนูที่ 3

- ไก่ทอดสมุนไพร
- เนื้อปลาซุสเกล็ดขนมปังทอด
- ยำถั่วพลู
- น้ำพริกไข่ปู และผักสด
- ผัดจับฉ่ายทะเล
- เนื้อปลากะพงผัดพริกไทยดำ
- ต้มจืดซี่โครงหมูผักกาดดอง
- แกงเผ็ดเป็ดย่างผลไม้
- กุ้งผัดเม็ดมะม่วง
- ข้าวสวย และผลไม้รวม

เมนูที่ 4

- ยำรวมมิตรทะเล
- ลาบเป็ด และผักสด
- ไก่บ้านต้มพริกไทยดำ
- ยำปลากะพงตะไคร้กรอบ
- น้ำพริกหนุ่ม และผักสด
- ผัดผักคะน้าหมูกรอบ
- หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง
- ผัดแพงหมู
- ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
- ข้าวสวย และผลไม้รวม