



# บันทึกข้อความ

## มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

004

หน่วยงาน งานพัสดุ สำนักงานการคลังและงบประมาณ เทคโนโลยีธานี โทรศัพท์ 4812 โทรสาร 4814  
ที่ ศธ 5634(2)/๒๒๗ วันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๕๖

เรื่อง แนวปฏิบัติการบริการอบรม สัมมนา ภายในเทคโนโลยีธานี เกี่ยวข้องกับราคากลาง/ผู้รับจ้างช่วง

เรียน ผู้อำนวยการเทคโนโลยีธานี  
รองผู้อำนวยการเทคโนโลยีธานี  
หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการเทคโนโลยีธานี  
หัวหน้าสำนักงานการคลังและงบประมาณ  
หัวหน้าสำนักงานอุทยานการเรียนรู้สุรินธร  
หัวหน้าสำนักงานอุทยานวิทยาศาสตร์และนวัตกรรม  
หัวหน้าสำนักงานบริการวิชาการและโครงการพิเศษ

จากการประชุมคณะกรรมการพิจารณาราคากลาง และคัดเลือกผู้รับจ้างช่วง วันที่ 16 กันยายน 2556 เวลา 10.00 น. ณ ห้องประชุม 202 โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีรชัย อัจฉาญ รองผู้อำนวยการเทคโนโลยีธานี เป็นประธานกรรมการ ในที่ประชุม เพื่อเป็นการสนองรับนโยบาย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ในการอุดหนุน เกื้อกูล หน่วยวิสาหกิจด้วยกัน จึงเห็นควรเลือกใช้บริการของสุรสัมมนาकार เป็นหลัก ประกอบกับอัตราราคากลาง ดังกล่าว ต้องผ่านคณะกรรมการบริหารเทคโนโลยีธานี คณะกรรมการการเงินและทรัพย์สิน และมติที่ประชุมมีความเห็นว่ามีให้เป็นการเพิ่มขึ้นตอนเกินความจำเป็น จึงเห็นควรให้ใช้ประกาศอัตราบริการของสุรสัมมนาकार อ้างอิงการ เบิกจ่ายเป็นหลัก สรุปดังนี้


### 1) ราคากลาง

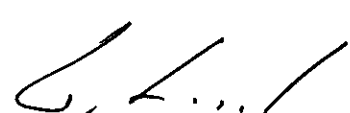
- กรณีเป็นการบริการด้านอาหาร ห้องประชุม การซักรีด ให้ใช้บริการสุรสัมมนาकार โดยราคากลางให้ อ้างอิงกับประกาศสุรสัมมนาकारเป็นหลัก
- กรณีเป็นการเช่าเหมารถยนต์ ให้ใช้เกณฑ์พิจารณาราคากลางของหน่วยยานพาหนะ ส่วนอาคาร สถานที่
- กรณีเป็นการบริการถ่ายเอกสารให้ใช้เกณฑ์ราคาของร้านอ้อมก้อปปี (ผู้เช่าพื้นที่อาคารสุรพัฒน์ 1)

### 2) ทะเบียนผู้รับจ้างช่วงของงานพัสดุ

โดยกระบวนการจัดซื้อ/จัดจ้าง งานพัสดุ ได้ติดต่อผู้ประกอบการภายนอกด้วยใบสั่งซื้อ/สั่งจ้าง (P/O) จึงจะสามารถขึ้นทะเบียนผู้รับจ้างงานพัสดุและให้มีการประเมินผู้รับจ้างตามระบบต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และใช้เป็นแนวปฏิบัติต่อไป

  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีรชัย อัจฉาญ)  
รองผู้อำนวยการเทคโนโลยีธานี  
ประธานคณะกรรมการ

  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาญชัย ทองโสเกา)  
ผู้อำนวยการเทคโนโลยีธานี



รวมบริการวิชาการ ประสานงานที่ปรึกษา รักรักษาระบบมาตรฐานสากล

งานพัสดุ สำนักงานการคลังและงบประมาณ เทคโนโลยีธานี โทร.044-224812 โทรสาร 044-224814

วันที่จัดพิมพ์ 1/10/56

ผู้จัดพิมพ์เอกสาร นางสาวปวีรชาติ ผอ.ยของ Page 1 of 1



๐๗๑๑.๕๖



## รายงานการประชุม

คณะกรรมการพิจารณาราคากลาง และคัดเลือกผู้รับจ้างช่วง  
วันที่ 16 กันยายน 2556 เวลา 10.00 น. ณ ห้องประชุม 202

### ผู้เข้าร่วมประชุม

- |  |                    |
|--|--------------------|
| 1. รองผู้อำนวยการเทคโนโลยี<br>(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีรชัย อาจหาญ)  | ประธานกรรมการ      |
| 2. หัวหน้าสำนักงานบริการวิชาการและโครงการพิเศษ<br>(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปภากร พิทยชาวล)                               | รองประธาน          |
| 3. หัวหน้าสำนักงานการเรียนรู้สรีนธร<br>(ผู้แทน : นางสาวทิตยา กอบัว)  | กรรมการ<br>กรรมการ |
| 4. หัวหน้าสำนักงานอุทยานวิทยาศาสตร์และนวัตกรรม<br>(ผู้แทน : นางสาวกาญจนา ข้าวเบา)<br>(ผู้แทน : นางสาวชัชฎา ฌ์ฐธัญญกุล) | กรรมการ            |
| 5. หัวหน้าสำนักงานผู้อำนวยการเทคโนโลยี<br>(นางนพคุณ กสานติกุล)   | กรรมการ            |
| 6. หัวหน้าสำนักงานการคลังและงบประมาณ<br>(นางสาวอรรธรณ จรุงจิตอนันท์)   | เลขานุการ          |
| 7. เจ้าหน้าที่พัสดุ<br>(นางสาวบัณฑิตา กองแก้ว)<br>(นางปาริชาติ ฝอยทอง)   | ผู้ช่วยเลขานุการ   |
| 8. หัวหน้างานยานพาหนะส่วนอาคารสถานที่<br>(นางธนิดา เสรีคชศิริณีย์)   | ผู้เข้าร่วมประชุม  |
| 9. ผู้จัดการสุรสัมมนาการ<br>(นายประพันธ์ พันธุ์นุกุล)  | ผู้เข้าร่วมประชุม  |
| 10. เจ้าหน้าที่แผนกขายสุรสัมมนาการ<br>(นางสาวศศิมาภรณ์ พันธะไชย)   | ผู้เข้าร่วมประชุม  |

ประธานที่ประชุมได้กล่าวเปิดประชุม และได้มอบหมายให้ฝ่ายเลขานุการ ดำเนินการตามหัวข้อประชุม สรุปดังนี้

1) อัตราราคากลาง (บริการอาหาร, การซักรีด)

เพื่อเป็นการสนองรับนโยบาย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ในการอุดหนุนแก้อกุล หน่วยวิชาหกิจด้วยกัน จึงเห็นควรเลือกใช้บริการของสุรสัมมนาการ เป็นหลัก ประกอบกับอัตราราคากลาง ดังกล่าว ถึงแม้จะเป็นการใช้ในเทคโนโลยี แต่ต้องผ่านคณะกรรมการบริหารเทคโนโลยี คณะกรรมการการเงินและทรัพย์สิน และมีความเห็นว่าเป็นการเพิ่มขึ้นตอนเกินความจำเป็น จึงเห็นควรให้ใช้ประกาศอัตราบริการของสุรสัมมนาการ อ้างอิงการเบิกจ่าย

มติที่ประชุม : เห็นชอบเลือกใช้บริการสุรสัมมนาการเป็นราคากลางและมอบหมายให้ฝ่ายเลขานุการ จัดทำประกาศราคากลางโดยอ้างอิงกับประกาศของสุรสัมมนาการ (รายละเอียดตามเอกสารแนบ)

2) อัตราราคากลาง (บริการเช่าเหมารถยนต์)

หัวหน้าหน่วยงานพาหนะส่วนอาคารสถานที่ ได้ให้ข้อมูลอัตราค่าบริการมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ประเภท	ประเภทรถ	ราคากลางเดิมปี 2555		ส่วนอาคารสถานที่	
		น้ำมัน	แก๊ส	น้ำมัน	แก๊ส
ในจังหวัดนครราชสีมา	รถตู้	1,500 บาท	1,500 บาท	1,800 บาท	-
	รถยนต์	1,000 บาท	1,500 บาท	1,800 บาท	-
นอกพื้นที่จังหวัดนครราชสีมา					
ระยะทางไม่เกิน 400 กม.	รถตู้	1,800 บาท	2,000 บาท	1,800 บาท	-
	รถยนต์	1,800 บาท	2,000 บาท	1,800 บาท	-
ระยะทางเกินกว่า 400 กม.	รถตู้	2,000 บาท	2,500 บาท	2,000 บาท	-
	รถยนต์	2,000 บาท	2,500 บาท	2,000 บาท	-

หมายเหตุ : อัตราบริการสำหรับการจ้างเหมารถ - ไม่รวมค่าน้ำมันเชื้อเพลิง / แก๊ส รถรับส่งนักเรียนเป็นสัญญาเช่าต่อปี อัตรา 1,200 บาท ต่อคัน

มติที่ประชุม : รับทราบอัตราค่าบริการเช่าเหมารถยนต์ ของหน่วยงานพาหนะ โดยมีข้อสังเกต : สัญญาเช่าเหมาบริการรถรับ - ส่ง นักเรียนโครงการห้องเรียนวิทยาศาสตร์ สามารถบริหารจัดการ ในการรับ - ส่ง นักเรียนไปพร้อม ๆ กันหรือไม่ โดยไม่ให้เด็กนักเรียนนั่งรอนานเกินความจำเป็น

3) อัตราราคากลาง (ค่าถ่ายเอกสาร)

รายการ	ราคา
ถ่ายเอกสารกระดาษธรรมดาและกระดาษสี	ราคากลาง/หน้าละ
1)ถ่ายเอกสารขนาด A4 (1 หน้า 70 แกรม)	0.45 บาท
2)ถ่ายเอกสารขนาด A4 (2 หน้า 70 แกรม)	0.70 บาท
3)ถ่ายเอกสารขนาด A4 (1 หน้า 80 แกรม)	0.50 บาท
4)ถ่ายเอกสารขนาด A4 (2 หน้า 80 แกรม)	0.90 บาท
5)ถ่ายเอกสารขนาด A4 (2 หน้า 80 แกรม)	0.65 บาท
6)ถ่ายเอกสารขนาด A4 (1 หน้า 80 แกรม)	1.00 บาท
อัตราค่าบริการเข้าเล่ม (สันกาว,เหล็กขึ้น,ห่วงเหล็ก)	ราคากลาง/เล่ม
1) ความหนา 1-30 แผ่น	10 บาท
2)ความหนา 30-50 แผ่น	15 บาท
3)ความหนา 50-100 แผ่น	20 บาท
4)ความหนา 100-150 แผ่น	25 บาท
5)ความหนา 150-300 แผ่น	30 บาท
6)ความหนา 300-600 แผ่น	50 บาท

มติที่ประชุม : รับทราบ อัตราค่าบริการถ่ายเอกสาร ซึ่งเป็นราคาเสนอของร้านอ้อมก้อปปี (ผู้เช่าพื้นที่อาคารสุรพัฒน์ 1) แต่อย่างไรก็ตาม ควรมีผู้เสนอรายอื่นด้วย เพื่อให้เกิดการแข่งขันด้านบริการ

4) การขึ้นทะเบียนผู้รับจ้างช่วง เนื่องจากไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการทางพัสดุ จึงเห็นควรให้ไม่ต้องมีการจัดทำทะเบียนดังกล่าว ซึ่งเทคโนโลยีจะมีการขึ้นทะเบียนวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญ เท่านั้น และให้มีการทบทวนหรือแก้ไข PM ระบบบริหารคุณภาพ ISO 9001:2008 เช่นการประเมินผู้รับจ้าง ให้เหมาะสมกับลักษณะงานพัสดุที่เกี่ยวข้องกับงานจัดซื้อ/จัดจ้าง เท่านั้น

อัตราราคากลางบริการอาหาร ของสุรสัมมนาการ

ประเภทอาหาร	ราคากลาง/คน
อาหารบุฟเฟ่	
1.อาหารจำนวน 4 ชนิด รวมผลไม้หรือขนมหวาน	130 บาท / คน
2.อาหารจำนวน 5 ชนิด รวมผลไม้หรือขนมหวาน	160 บาท / คน
3.อาหารจำนวน 6 ชนิด รวมผลไม้หรือขนมหวาน	220 บาท / คน
4.อื่น ๆ	
อาหารข้าวกล่อง/ข้าวราดแกง	
1.อาหารกับข้าว 1 อย่าง	50 บาท / คน
2.อาหารกับข้าว 2 อย่าง	60 บาท / คน
3.อื่น ๆ	
อาหารว่าง	
1.น้ำผลไม้รวมขนม	40 - 60 บาท / คน
2.กาแฟรวมขนม	40 - 60 บาท / คน
3.อื่น ๆ	
อาหารจัดเลี้ยง	
1.อาหารโต๊ะจีน (อาหาร 8 อย่าง)	2,000 บาท ขึ้นไป / โต๊ะ
2.อาหารไทยเซ็ท (อาหาร 5 อย่าง)	1,600 บาทขึ้นไป / ชุด

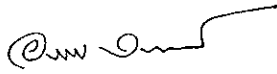
อัตราราคากลางบริการซักรีด ของสุรสัมมนาการ

ประเภท	ราคากลาง/ชุด/ผืน
1.ผ้าปูที่นอน (ขนาด 3.5 ฟุต)	15 บาท / ผืน
2.ปลอกหมอน	5 บาท / ผืน
3.ผ้าปูโต๊ะ	25 บาท / ผืน

มติที่ประชุม : รับทราบ

ปิดการประชุม เวลา 11.30 น.

ปาริชาติ ฝอยทอง.  
นางปาริชาติ ฝอยทอง  
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป  
ผู้บันทึกรายงาน



นางสาวอรวรรณ จรุงจิตตอกินันท์  
หัวหน้าสำนักงานการคลังและงบประมาณ  
ผู้ตรวจทานรายงาน



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีรชัย อัจฉาญ  
รองผู้อำนวยการเทคโนโลยี  
ผู้รับรองรายงาน



ประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี  
เรื่อง อัตราค่าบริการห้องพักรีสัมมนาอาคาร  
พ.ศ. ๒๕๕๖

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงอัตราค่าบริการห้องพักรีสัมมนาอาคาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๔ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี พ.ศ. ๒๕๓๓ ประกอบกับข้อ ๕ แห่งระเบียบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ว่าด้วย การเงินและทรัพย์สินของมหาวิทยาลัย พ.ศ. ๒๕๔๔ และมติคณะกรรมการการเงินและทรัพย์สิน ในการประชุมครั้งที่ ๓/๒๕๕๖ เมื่อวันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๕๖ จึงให้ยกเลิกประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี เรื่อง อัตราค่าบริการห้องพักรีสัมมนาอาคาร พ.ศ. ๒๕๔๕ ลงวันที่ ๑๕ ธันวาคม ๒๕๔๕ และกำหนดอัตราค่าบริการห้องพักรีสัมมนาอาคาร พ.ศ. ๒๕๕๖ ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๕ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๖

ศาสตราจารย์ ดร.ประสพ สีนัด้า

(ศาสตราจารย์ ดร.ประสพ สีนัด้า)  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

เอกสารแนบท้ายประกาศมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี  
อัตราค่าบริการห้องพักสุรสัมมนาการ มีรายละเอียดการให้บริการ ดังนี้

ห้องพัก	อัตราปกติ	อัตรากลุ่ม สัมมนา	อัตราภายใน มทส./ นักศึกษา มทส.	หมายเหตุ
ห้องพักสแตนดาร์ด (Standard Room)	๑,๐๐๐	๘๐๐	๗๐๐	อาหารเช้าแบบอเมริกัน
ห้องพักดีลักซ์ (Deluxe Room)	๑,๕๐๐	๑,๒๐๐	๑,๑๐๐	อาหารเช้าแบบอเมริกัน
ห้องพักสวีท (Suite Room)	๒,๐๐๐	๑,๕๐๐	๑,๔๐๐	อาหารเช้าแบบอเมริกัน
ห้องพักไม่เต็มวัน (Day Use)	สแตนดาร์ด ๕๐๐ ดีลักซ์ ๘๐๐ สวีท ๑,๐๐๐			ไม่มีอาหาร (ไม่เกิน ๑๘.๐๐ น.)
เตียงเสริม (Extra bed)	๒๕๐			ราคาต่อชุด
บริการเพิ่มที่นอน	๒๐๐			ราคาต่อชุด
ห้องพักไม่รวมอาหารเช้า (Room Only)	๙๐๐	๗๐๐	๖๐๐	-
ห้องพักรายเดือน (Long Stay) สุรสัมมนาการ ๑	๑๕,๐๐๐	๑๒,๐๐๐	๘,๐๐๐ (๖,๐๐๐ นค.)	ไม่มีอาหารเช้า
ห้องพักรายเดือน ห้องพัสดุ สุรสัมมนาการ ๒	-	-	๒,๓๐๐	ไม่รวมค่าไฟฟ้า
ห้องพักรายเดือน ห้องปรับอากาศ สุรสัมมนาการ ๒	-	-	๒,๘๐๐	ไม่รวมค่าไฟฟ้า



## สุรสัมมนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ที่ ศธ.5643(5)/

เรื่อง: เสนออัตราการใช้บริการสุรสัมมนาการ

ในนามของสุรสัมมนาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี มีความยินดีและรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่จะได้มีโอกาส  
รับใช้ท่านและคณะในเวลาอันใกล้นี้ ในโอกาสนี้จึงใคร่ขอเสนออัตราค่าบริการ ให้ท่านทราบดังนี้

รูปแบบ	ราคา/ท่าน	รายละเอียด
แพ็คเกจที่ 1	800 บาท	- ห้องประชุมพร้อมจัดสถานที่ - อาหารว่าง จำนวน 2 มื้อ - อาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อ - ห้องพัก STANDARD จำนวน 1 คืน
แพ็คเกจที่ 2	400 บาท	- ห้องประชุมพร้อมจัดสถานที่ - อาหารว่าง จำนวน 2 มื้อ - อาหารกลางวัน จำนวน 1 มื้อ

หมายเหตุ: ราคานี้จัดตั้งแต่ 150 ท่านขึ้นไป / กรณีใช้ LCD PROJECTOR ราคา 3,000 บาท หากลูกค้านำมาเอง  
ทางสุรสัมมนาการประสานการติดตั้งจอฉายให้ ไม่คิดค่าใช้จ่าย

สุรสัมมนาการหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายละเอียดข้างต้นดังกล่าวจะเป็นที่พอใจและยอมรับจากท่าน กรุณายืนยันในการใช้  
บริการก่อนวันจัดงานอย่างน้อย 2 สัปดาห์



สุรธรรมนาคกร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

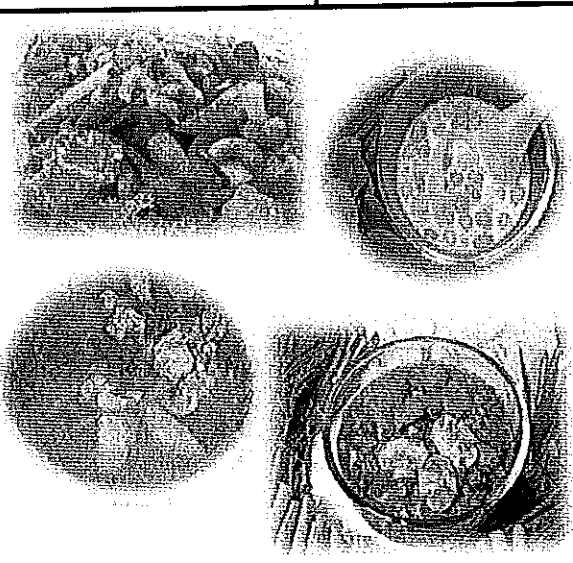
อัตรการใช้บริการสุรธรรมนาคกร

รายการ	อัตรการใช้บริการ (บาท)		หมายเหตุ
	หน่วยงาน ภายนอก	หน่วยงาน ภายใน	
<b>❖ ห้องประชุม/สัมมนา/จัดเลี้ยง</b>			
- ห้องสุรนารี	7,000	5,000	8 ชั่วโมงๆต่อไป 1,000 บาท/ชม.
- ห้องวีไอพี 1-3	3,000 / ห้อง	2,500 / ห้อง	8 ชั่วโมงๆต่อไป 700 บาท/ชม.
- ห้องสัมมนาย่อย 1-8	2,500 / ห้อง	2,000 / ห้อง	8 ชั่วโมงๆต่อไป 500 บาท/ชม.
- ลานน้ำพุจันทน์ผา	3,000 / ห้อง	2,500 / ห้อง	8 ชั่วโมงๆต่อไป 500 บาท/ชม.
- ห้องอาหารกรวยสุระ	3,000 / ห้อง	2,500 / ห้อง	8 ชั่วโมงๆต่อไป 700 บาท/ชม.
- ลานสนามหญ้าหน้าอาคาร	7,000	5,000	8 ชั่วโมงๆต่อไป 700 บาท/ชม.
<b>❖ ห้องพัก</b>			
- ห้องพัก Standard (เตียงคู่)	1,000 / คืน	800 / คืน	2 ท่านพร้อมอาหารเช้า
- ห้องพัก Deluxe (เตียงเดี่ยว)	1,500 / คืน	1,200 / คืน	2 ท่านพร้อมอาหารเช้า
- ห้องพัก Suite (เตียงเดียวกับเตียงคู่)	2,000 / คืน	1,500 / คืน	2 ท่านพร้อมอาหารเช้า
- เตียงเสริม (Extra bed)	250		ราคาต่อท่าน+อาหารเช้า
<b>❖ อาหาร/เครื่องดื่ม/อาหารว่าง</b>			
- อาหารบุฟเฟ่ต์ (กับข้าว 3 อย่าง+ข้าว+ของหวานหรือผลไม้)	130 บาท		ราคาต่อท่าน/มือ
- อาหารบุฟเฟ่ต์ (กับข้าว 4 อย่าง+ข้าว+ของหวานหรือผลไม้)	160 บาท		ราคาต่อท่าน/มือ
- อาหารบุฟเฟ่ต์ (กับข้าว 5 อย่าง+ข้าว+ของหวานหรือผลไม้)	180 บาท		ราคาต่อท่าน/มือ
- อาหารไทยเซ็ท (กับข้าว 5 อย่าง+ข้าว+ของหวานหรือผลไม้)	1,600 บาท		ราคาต่อโต๊ะ/มือ
- อาหารไทยเซ็ท (กับข้าว 6 อย่าง+ข้าว+ของหวานหรือผลไม้)	2,000 บาท		ราคาต่อโต๊ะ/มือ
- อาหารโต๊ะจีน (อาหาร 8 อย่างขึ้นไป)	2,000 บาทขึ้นไป		ราคาต่อโต๊ะ/มือ
- อาหารว่าง (ชา/กาแฟ/ไอวัลติน+ขนม)	40-60 บาท		ราคาต่อท่าน/มือ
- อาหารว่าง (น้ำผลไม้+ขนม)	40-60 บาท		ราคาต่อท่าน/มือ
- อาหารว่างแบบ Set box (น้ำผลไม้+ขนม)	50 บาทขึ้นไป		ราคาต่อกล่อง/มือ
- อาหารกล่อง (กับข้าว 1 อย่าง)	50 บาท		ราคาต่อกล่อง
- อาหารกล่อง (กับข้าว 2 อย่าง)	60 บาท		ราคาต่อกล่อง
- เครื่องดื่ม Soft drink (น้ำอัดลม, น้ำเปล่า, โซดา, น้ำแข็ง)	50 บาท		ราคาต่อท่าน
<b>❖ อุปกรณ์สื่อโสตภายในห้องประชุม</b>			
- โปรเจ็คเตอร์	3,000	3,000	8 ชั่วโมงๆต่อไป 500 บาท/ชม.
<b>❖ บริการซักรีด</b>			
- ผ้าปูที่นอน (ขนาด 3.5 ฟุต)		15 บาท	ราคาต่อผืน
- ปลอกหมอน		5 บาท	ราคาต่อผืน
- ผ้าปูโต๊ะ		25 บาท	ราคาต่อผืน



## รายการอาหารแบบบุฟเฟต์

น้ำพริก	ยำ	ผัด	แกง	ของหวาน
( ) น้ำพริกขี้เหล็ก	( ) ลาบไก่	( ) ผัดเปรี้ยวหวานหมู	( ) แกงเผ็ดไก่มะเขืออ่อน	( ) ลอดช่องไทยน้ำกะทิ
( ) น้ำพริกกะปิ	( ) ยำหมูยอ	( ) ผัดผักรวมหมูกรอบ	( ) แกงเผ็ดหมูย่าง	( ) ลอดช่องสิงคโปร์
( ) น้ำพริกอ่อน	( ) ยำแหม่มสด	( ) คะน้าหมูกรอบ	( ) แกงเขียวหวานหมู, ไก่	( ) ทับทิมกรอบ
( ) น้ำพริกเห็ด	( ) ยำหมูย่าง	( ) กระเพราหมู, ไก่	( ) แกงส้มผักรวมปลาช่อนทอด	( ) เจาก๋วย
( ) น้ำพริกปลาทุสด	( ) ยำสามกรอบ	( ) ผัดขี้เมารวมมิตร	( ) แกงส้มชะอมไข่	( ) บวดฟักทอง
( ) น้ำพริกปลาอย่าง	( ) ยำเกลือดหิมะ	( ) ไช้ลูกเขย	( ) พะแนงหมู, ไก่	( ) ก๋วยเตี๋ยวบวชชี
( ) น้ำพริกไข่เค็ม	( ) ยำเล็บมือนาง	( ) ผัดเผ็ดปลาดุกทอดกรอบ	( ) แกงกะหรี่หมู, ไก่	( ) บวดเผือก
( ) หลนปูเค็ม	( ) ยำวุ้นเส้น	( ) ไก่ผัดพริกไทยอ่อน	( ) มีสมันหมู, ไก่	( ) บวดมัน
( ) น้ำพริกปลาร้า	( ) ยำรวมมิตร	( ) หมูผัดขิงสด	( ) แกงเขียวหวานลูกชิ้น	( ) บัวลอยสามสี
( ) เต้าเจี้ยวหลน	( ) ยำมะเขือยาว	( ) ไก่ผัดพริกแกงถั่วฝักยาว	( ) แกงจืดเต้าหู้หมูสับสาหร่าย	( ) ขนมหวานน้ำแข็งใส
	( ) ยำถั่วพู	( ) ปลาดุกผัดพริกขิง	( ) ไก่ตุ๋นพริกมะนาวดอง	( ) ขนมไทย
	( ) ยำหับปลี	( ) หมูผัดพริกหยวก	( ) ตูนมะระยัดไส้	( ) ผลไม้สด
	( ) ยำไข่ดาว	( ) ปลาช่อนผัดขึ้นฉ่าย	( ) แกงหน่อไม้เส้นไก่, หมู	
	( ) พล่าหมูย่าง	( ) ผัดข้าวโพดอ่อนไก่	( ) ต้มยำไก่	
		( ) หมูอบยอดผัก		
		( ) ผัดเผ็ดหมูย่าง		
		( ) ซี่โครงหมูอบเห็ดแห้ง		
		( ) ปีกไก่ทอดกระเทียม		
		( ) ท่อลมหมู		
		( ) ทอดมันข้าวโพด		
		( ) ทอดมันปลากราย		
		( ) ถั่วงอกผัดเต้าหู้อ่อนหมูสับ		
		( ) ปลาชาบะราดพริก		
		( ) สีสหายน้ำแดง		
		( ) ไก่อบยอดผัก		



\*\* สามารถปรับราคาอาหารได้ตามความเหมาะสม \*\* เครื่องดื่มsoft drink(น้ำอัดลม\*น้ำดื่ม\*น้ำแข็ง)ราคา40 บาท/ ท่าน

\*\*อภินันทนาการข้าวสวย โทรสารสุรสัมมนาการ 0-4421-6651 หรือ 4880 ต่อ 150 ศศิมาภรณ์

\*\*รับจัดอาหารแบบบุฟเฟต์ตั้งแต่ 40 ท่านขึ้นไป



# รายการอาหารว่าง

## ราคา 40 บาท/ท่าน/มื้อ

- จีฟฟ่อนคอส (แอมมอล)  ซอฟต์เค้กต่าง ๆ
- โรตีสัว  มีฟิ่งคอส
- ซาลาเปา(ซาไทย/ซีสโกแลต/พิชซ่า/หมูสับ/หมูแดง)
- ลังชงา(ซาไทย/ซีสชงาซาม  เอแคลร์
- ซอฟต์เค้ก นมสด/ ลัม  คัพเค้กต่าง ๆ
- กะทรีพีพ  พายไส้ต่าง ๆ
- ข้าวเหนียวสังขยา หรือ หน้ปลาแห้ง
- ถ้วยฟู/ขนมต้ม/ลูกชุบ/ทองหยิบทองหยอด/วันต่าง ๆ
- ครัวซองา/ครัวซองจีบรับ/ครัวซองซาเขียว
- ซีสโกแลตแพร์คัก / ซีสโกแลตชอนัน
- พิตชิรจับ / พิตชิรโกโก้  ลัมประคิตลัส
- มิมี่ไลกรอกโก้  ขนมปังไส้ต่าง ๆ
- แซนวิชสังขยา  แซนวิชหมูหยอง
- พับทโดมัท  โดนัทแรมโบว์
- ฑารตมะพร้าว  โรลวนิลลา/ไปเตย/กานแฟ

## ราคา 50 บาท/ท่าน/มื้อ

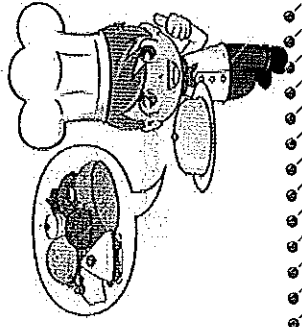
- เค้กสไลซ์ทีนออน  เค้กสไลซ์วานิลลา
- แอแคลร์ครีม  พายหม้อแกง
- ฑารตลัมประรด  ซูครีมซีสโกแลต
- บานาน่าออลมอนด์  โรลเนื้อก
- โรลหมูหยอง  โรลใบเตยมะพร้าวอ่อน
- โรลทุงน่า  โรลลูกเกต
- ซอฟต์เค้ก(ใบเตย/ลัม/ ครีม/ บลูเบอรี่)
- แซนวิชแฮมชีส  แซนวิชทุงน่า
- ลัมปังจี้คัก  ขนมปังจิกโกโก้
- คุกกี้คอส  มีฟิ่งผลไม้รวม
- ขนมปังซอสเซท  ขนมปังลูกเกต
- ขนมไทย  ขนมทอยมณี
- วาฟเฟิล(ลูกเกต/มะพร้าว/นมเนย/ไส้แดง/เปลือก)
- เค้กรสต่าง ๆ  เค้กฝอยทอง
- บราวนี่  ท็อฟฟี่เค้ก

## ราคา 60 บาท/ท่าน/มื้อ

- พายโกเคอร์รี่  พายเชียวหวานโก
- พายไก่โทซอส  พายเต้ทุงน่า
- พายพะแนงโก้  ฑารตผลไม้รวม
- พายแอปเปิ้ล  พายเลมอน
- พายมะพร้าวอ่อน  พายสตราวเบอรี่
- พายกรอบ + กะทรีพีพ
- เอแคลร์ + พายโก้

### หมายเหตุ

ขนมบางรายการต้องสั่งล่วงหน้าอย่าง  
น้อย 3-7 วัน กรุณาติดต่อแผนกขาย  
โทร.044-224880 ต่อ 150



รายการอาหารจานเดียว ราคาต่อโต๊ะ 2,000 บาท (( 10 ที่นั่ง ))

**เมนู 1**

ออเดิร์ฟร้อน  
ยำปลาดุกฟู  
ปลาทึบทิมหนึ่งมะนาว  
ไก่อบยอดผัก  
ต้มยำรวมมิตร  
ข้าวผัดกระเทียม  
ผลไม้ลอยแก้ว

**เมนู 2**

ออเดิร์ฟร้อน  
ยำรวมมิตร  
ปลาทึบทิมหนึ่งบัว  
หมูอบยอดผัก  
ต้มจืดรวมมิตร  
ข้าวผัดปูอัด  
ผลไม้ลอยแก้ว

**เมนู 3**

ออเดิร์ฟ  
ยำสามกรอบ  
สีสหายน้ำแดง  
ปลาชาบะสามรส  
ต้มยำรวมมิตรทะเล  
ข้าวผัดกระเทียม  
ผลไม้ลอยแก้ว

**เมนู 4**

ออเดิร์ฟ  
ยำรวมมิตร  
ไก่อบยอดผัก  
ปลาชาบะราดพริก  
ต้มยำซี่โครงหมูอ่อน  
ข้าวผัดหย่างโจ้ว  
ผลไม้ลอยแก้ว

รายการอาหารจีน ราคาโต๊ะละ 2,500 บาท ( 10 ท่าน )

**เมนู 1**

ออเดิร์ฟร้อน  
กระเพาะปลาหน้าแดง  
ปอเปี๊ยะทอด  
สี่สหายหน้าแดง  
ปลากระพงหนึ่งมะนาว  
ต้มจืดรวมมิตรทะเล  
ไก่ยี่หื้อหมี่  
ผลไม้สด

**เมนู 2**

ออเดิร์ฟร้อน  
กระเพาะปลาหน้าแดง  
แฮกิ้นทอด  
ไก่อบยอดผัก  
ปลากระพงหนึ่งบ้วย  
เปิดตุ๋นฟักมะนาวดอง  
ข้าวผัดปู  
ผลไม้สด

**เมนู 3**

ออเดิร์ฟ  
กระเพาะปลาหน้าแดง  
ยำรวมมิตรทะเล  
ไก่หนึ่งมะนาว  
ปลาชะบะสามรส  
ต้มจืดเต้าหู้สับสาหร่ายทะเล  
หมี่ผัดแห้ง  
ผลไม้ลอยแก้ว

**เมนู 4**

ออเดิร์ฟ  
กระเพาะปลาหน้าแดงไก่เส้น  
ยำไก่ยอ  
หมูสันอบยอดผัก  
ปลากระพงราดพริก  
ต้มจืดรวมมิตรทะเล  
ข้าวผัดหยางโจ้ว  
ผลไม้ลอยแก้ว

รายการรถบรรทุกใบ ราคาได้ละ 3,000 บาท(( 10 ที่กน))

### เมนู 1

ออเดิร์ฟร้อน  
กระเพาะปลาน้ำแดงเยื่อไผ่  
เปิดทรงเครื่อง  
สี่สหายน้ำแดง  
ปลากระพงหนึ่งบ้วย  
ต้มจืดสาหร่ายทะเลหมูแดง  
ข้าวผัดปู  
ผลไม้สด

### เมนู 2

ออเดิร์ฟร้อน  
กระเพาะปลาน้ำแดงเนื้อปู  
เปิดอบยัดไส้  
ชาหมูรมควัน  
ปลากระพงหนึ่งมะนาว  
ต้มจืดรวมมิตรทะเล  
ข้าวอบกุนเชียง  
ผลไม้ลอยแก้ว

### เมนู 3

ออเดิร์ฟ  
กระเพาะปลาน้ำแดง  
หมูสันอบยอดผัก  
ผัดผักสี่สหาย  
ปลาช่อนแป๊ะชะ  
ซี่โครงหมูตุ๋นยาจีน  
ข้าวผัดกวางเจา  
ผลไม้ลอยแก้ว

### เมนู 4

ออเดิร์ฟ  
กระเพาะปลาน้ำแดงไก่เส้น  
เปิดอบยอดผัก  
ผักกาดขาวราดเนื้อปู  
ปลาเก๋าพะโล้  
ไก่ตุ๋นเยื่อไผ่  
ผัดหมี่ฮกเกี้ยน  
ผลไม้สด

รายการอาหารจีน ราคาโต๊ะละ 3,500 บาท (( 10 ที่นั่ง ))

### เมนู 1

ออเดิร์ฟร้อน  
หูลามเนื้อปู  
ยำรวมมิตร  
ขาหมูอบยอดผัก  
สี่สหายน้ำแดง  
ปลากระพงหนึ่งบ้วย  
ต้มจืดสาหร่ายทะเลหมูแดง  
ข้าวผัดปู  
ผลไม้สด

### เมนู 2

ออเดิร์ฟร้อน  
หูลามน้ำแดงไก่เส้น  
ยำสามกรอบ  
เปิดอบยัดไส้  
ขาหมูรมควัน  
ปลากระพงหนึ่งมะนาว  
ต้มจืดรวมมิตรทะเล  
ข้าวอบกุนเชียง  
ผลไม้ลอยแก้ว

### เมนู 3

ออเดิร์ฟ  
หูลามน้ำแดงเนื้อปู  
สี่สหายทอดทรงเครื่อง  
หมูสันอบยอดผัก  
ผัดผักสี่สหาย  
ปลาช่อนแป๊ะชะ  
ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน  
ข้าวผัดกวางเจา  
ผลไม้ลอยแก้ว

### เมนู 4

ออเดิร์ฟ  
หูลามทรงเครื่อง  
หอยจ้อทอดกรอบ  
เปิดอบยอดผัก  
ผักกาดขาวราดเนื้อปู  
ปลาเก๋าพะโล้  
ไก่ตุ๋นเยื่อไผ่  
ผัดหมีฮกเกี้ยน  
ผลไม้สด

รายการรถจักรยาน ราคาได้ละ 4,000 บาท (( 10 คัน ))

**เมนู 1**

ออเดิร์ฟร้อน  
หุฉลามน้ำแดง  
แฮกิ้นทอด  
ยำชาหุ่มรควัน  
เบ็ดทรงเครื่อง  
ปลาเก๋าหนึ่งซีอิ้ว  
ต้มจืดรวมมิตรสาหร่ายทะเล  
ข้าวผัดปู  
แป๊ะก๊วยข้าวเหนียวเผือก

**เมนู 2**

ออเดิร์ฟร้อน  
หุฉลามน้ำแดงเยื่อไผ่  
งาข้างเผือกทอด  
สี่สหายน้ำแดง  
หมูหัน  
ปลาจีนหนึ่งบ๊วย  
ซีโครงหมูตุ๋นยาจีน  
ข้าวอบใบบัว  
ผลไม้ลอยแก้ว

**เมนู 3**

ออเดิร์ฟ  
หุฉลามน้ำแดง  
สี่สีทอดทรงเครื่อง  
ยำสามกรอบ  
หมูสันอบยอดผัก  
ปลากระพงหนึ่งมะนาว  
ต้มยำโป๊ะแตก  
ข้าวผัดรวมมิตร  
ผลไม้ลอยแก้ว

**เมนู 4**

ออเดิร์ฟ  
หุฉลามน้ำแดงเห็อบ  
หอยจ้อทอดกรอบ  
ยำใหญ่  
เบ็ดอบยอดผัก  
ปลาเก๋าพะไล้  
ไก่ตุ๋นเยื่อไผ่  
ผัดหมี่ฮกเกี้ยน  
ผลไม้สด