អែមភើរើ សិនត្រល ឃីតឆិន កាត់ធើរីង
EMPERORS CENTRAL KITCHEN CATERING
070 837 238 / 070 838 184

លក្ខខណ្ឌផ្សេងៗ

តម្លៃ
.តម្លៃពន្ធនឹងត្រូវបានបានបូកបន្ថែម ហើយនិងមានការប្រែប្រួល

តម្លៃសេវាដឹកជញ្ជូន
១. ដឹកជញ្ជូនមិនគិតថ្លៃក្នុងចម្ងាយ ៣គីឡូម៉ែត្រ
២. តម្លៃសេវាដឹកជញ្ជូននឹងត្រូវបានបូកបន្ថែមទៅតាមចម្ងាយជាក់ស្តែង

ដំណើរការបង់ប្រាក់
១. យើងខ្ញុំទទួលការបង់ប្រាក់តាម VISA, MASTERCARD ឬ ABA
២. យើងអាចប្រាកដថារាល់វិក័យបត្រនៃប្រតិបត្តិការណ៍ត្រូវបានដំណើរការដោយស្វ័យប្រវត្តិ

ការទទួលកក់
ការកុម្ម៉ង់ត្រូវបានធ្វើឡើងនៅចន្លោះពេល ៣ ទៅ ៧ថ្ងៃ មុនថ្ងៃកម្មវិធី

លុបចោលការកុម្ម៉ង់
ចំនួនទឹកប្រាក់៥0% នៃចំនួនសរុបក្នុងវិក័យបត្រ(មិនបូកបញ្ចូលពន្ធ) នឹងត្រូវបានបង់ជូនមកហាងរបស់យើងខ្ញុំ រាល់ការលុបចោលការកុម្ម៉ង់តិចជាង៥ថ្ងៃ នៃថ្ងៃធ្វើការ(ក្រៅពីសៅរ៍ អាទិត្យ)មុខថ្ងៃកម្មវិធី, ហើយចំនួនទឹកប្រាក់ ១00% រាល់ការលុបចោលការកុម្ម៉ង់ មុខ១ថ្ងៃ នៃថ្ងៃកម្មវិធី

ការទទួលការបញ្ជារទិញ
យើងខ្ញុំនឹងឆ្លើយតបក្នុងរយៈពេល៤៨ម៉ោង បន្ទាប់ពីការកុម្ម៉ង់បានជោគជ័យតាមប្រព័ន្ធអេឡិចត្រូនិច។ អតិថិជនត្រូវទាក់ទងមកយើងខ្ញុំវិញដើម្បីបញ្ជាក់ការកុម្ម៉ង់ ប្រសិនមិនមានការទាក់ទងណាមួយក្នុងរយៈពេល៤៨ម៉ោងនេះ

ការបញ្ចេញមតិ
យើងខ្ញុំស្វាគមន៍រាល់ការបញ្ចេញមតិរបស់លោកអ្នក ហើយនឹងឆ្លើយតបដោយក្តីរីករាយ។
សូមទំនាក់ទំនងតាមលេខទូរស័ព្ទ +855 (0) 69 697 969, Email: chantra.t@wongandmeas.com

Terms & Conditions

Prices
.Prices are subjected to change and prevailing VAT charge.

Delivery Services
1. Delivery is free within a 3 km radius.
2. Applied transportation fee of $XXX onwards depending on distance.

Payment Processing
1. We only accept VISA, MASTERCARD or ABA payments.
2. We can ensure accuracy in our billing as all our transactions are automatically processed.

Reservations
Orders must be made at least 3 to 7 working days prior to function date.

Cancellation of Orders
A cancellation fee of 50% the total billed amount (excluding VAT) is chargeable for any cancellation made less than 5 working days (excluding Saturday and Sunday) from date of event, and 100% for any cancellation made less than 1 working day.

Confirmation of Orders
We will contact the customer within 48 hours upon successful submission of the electronic order. Customers who did not hear from us by 48 hours are required to contact us to confirm the order.

Feedback
We welcome your feedback and are eager to help answer your general questions.
Please contact us at Tel: +855 (0) 69 697 969, Email: chantra.t@wongandmeas.com

---

អាហារប៊ូហ្វេ សម្រាប់ការប្រជុំកន្លះថ្ងៃ A ☐
HALF DAY SEMINAR BUFFET
MORNING TEA / AFTERNOON TEA + LUNCH

អាហារសម្រន់ពេលព្រឹក / MORNING TEA BREAK

សាំងវិចហេមសាច់មាន់និងឈីស	CHICKEN HAM & CHEESE SANDWICH
គាវសាច់ក្តាមនិងគីនឆាយ	STEAMED CRAB MEAT CORIANDER DUMPLING
នំដុតរសជាតិចេក	BANANA CAKES
កាហ្វេ អារ៉ាប៊ីកា	BREWED ARABICA COFFEE (FRESHLY BREWED WITH AN ARABICA COFFEE BLEND)
តែអង់គ្លេស (ក្តៅ)	HOT ENGLISH BREAKFAST TEA (FRESHLY BREWED ENGLISH TEA)

អាហារថ្ងៃត្រង់ / LUNCH

វ៉លសាឡាដ (ប៉ោម, គ្រាប់វ៉លណាត់, ទំពាំងបាយជូរក្រៀមជាមួយសាឡាដស្រួយ)	WALDORF SALAD (FRESH APPLES, WALNUTS, RAISIN WITH LETTUCE)
បាយចំហុយផ្កាមេអំបៅ	BUTTERFLY BLUE PEA RICE
ការីសាច់មាន់ដំឡូងបារាំង	CHICKEN CURRY WITH POTATOES
ត្រីបំពងស្រួយទឹកជ្រលក់តាតា	CRISPY BREADED FISH FILLETS WITH TARTARE SAUCE
ផាស្តា អាល់ ប៉ូម៉ូដូរ៉ូ	PASTA AL POMODORO
ឆាស្ពៃក្តោបផ្សិតចម្រុះ	WOK FRIED CABBAGE WITH ASSORTED MUSHROOMS
ស៊ុតចៀនបែបជប៉ុន	TAMAGOYAKI (JAPANESE OMELETTE)
តែក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMON TEA

អាហារសម្រន់ថ្ងៃត្រង់ / AFTERNOON TEA BREAK

នំដុតបារាំង	MINI QUICHE LORRAINE (FRENCH TART MADE WITH EGG, BACON & CHEESE)
ស៊ូស៊ីចម្រុះ	ASSORTED SUSHI
នំដុតចម្រុះ (នំដុតរសជាតិប៊ឺរ, នំដុតរសជាតិចេក នំដុតរសជាតិសូកូឡា)	ASSORTED CAKES (BUTTER CAKES, BANANA CAKES, CHOCOLATE BROWNIES)
កាហ្វេ អារ៉ាប៊ីកា	BREWED ARABICA COFFEE (FRESHLY BREWED WITH AN ARABICA COFFEE BLEND)
តែអង់គ្លេស (ក្តៅ)	HOT ENGLISH BREAKFAST TEA (FRESHLY BREWED ENGLISH TEA)

ការរៀបចំ / PRESENTATION
មានការរៀបចំមានមកជាមួយប្រភេទ ចាន កែវ សម ស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់ (ប្រើប្រាស់ម្តង)
FULL SET UP PROVIDED COMES WITH DISPOSABLE PLATES CUPS CUTLERY, NAPKINS

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ ៣0នាក់ យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

ម្នាក់ ២0ដុល្លារ / $20 Per Pax

សូមជ្រើសរើសប្រភេទអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1
☐ អាហារសម្រន់ពេលព្រឹក+អាហារថ្ងៃត្រង់ MORNING TEA + LUNCH
☐ អាហារថ្ងៃត្រង់+អាហារសម្រន់ថ្ងៃត្រង់ LUNCH + AFTERNOON TEA

ហ្វ្រីសេវាដឹកជញ្ជូនចម្ងាយ ៣គ.ម
DELIVERY FREE OF CHARGE WITHIN 3KM

សេវាដឹកជញ្ជូន / DELIVERY FEES .... $

បន្ថែមការណែនាំផ្សេងៗ / ADD SPECIAL INSTRUCTION

....

....

....

អាហារប៊ូហ្វេ សម្រាប់ការប្រជុំកន្លះថ្ងៃ B ☐
HALF DAY SEMINAR BUFFET
MORNING TEA / AFTERNOON TEA + LUNCH

អាហារសម្រន់ពេលព្រឹក / MORNING TEA BREAK

មីនីគ្រ័រសង់ (គ្រ័រសង់ធម្មតា, គ្រ័រសង់សូកូឡា គ្រ័រសង់ទំពាំងបាយជូរក្រៀម	MINI FRENCH CROISSANTS (CROISSANTS, CHOCOLATE CROISSANTS, RAISIN CROISSANTS)
នំដំឡូងចំហុយ (ដំឡូង, បង្គាក្រៀម, ផ្សិត)	SAVOURY STEAMED YAM CAKE (FRESH YAM, DRIED SHRIMPS, MUSHROOMS)
នំ/បង្អែម ខ្មែរ	LOCAL CAKES / DESSERT
កាហ្វេ អារ៉ាប៊ីកា	BREWED ARABICA COFFEE (FRESHLY BREWED WITH AN ARABICA COFFEE BLEND)
តែអង់គ្លេស (ក្តៅ)	HOT ENGLISH BREAKFAST TEA (FRESHLY BREWED ENGLISH TEA)

អាហារថ្ងៃត្រង់ / LUNCH

នីគ័ស សាឡាដ	NICOISE SALAD
ផាស្តា អាហ្គ្លីអូ អូលីយ៉ូ (បួស) (ប្រេងខ្ទឹម, កូនប៉េងប៉ោះ, ជី, ម្ទេស)	GARLIC CONFIT AGLIO OLIO (VEGAN) (SUPER-GARLICFIED OIL, CHERRY TOMATOES, FRESH THYME, CHILI)
សាច់មាន់គ្រីមទឹកជ្រលក់ផ្សិត	CREAMY CHICKEN IN MUSHROOM SAUCE
បាយចំហុយរមៀត	FRAGRANT TUMERIC RICE
ត្រីដុតទឹកអំពិលទុំ	OVEN BAKED FISH WITH TAMARIND SAUCE
បន្លែឆាប៊ឺរ	GLAZED BUTTERED VEGETABLES
ដំឡូងបារាំងដុតឈីស	GRATINATED POTATOES
តែក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMON TEA

អាហារសម្រន់ថ្ងៃត្រង់ / AFTERNOON TEA BREAK

នំប៉ាវសាស៊ីវ	BBQ PORK BUN (CHAR SIEW PAU)
នំខូឃីចម្រុះ	ASSORTED COOKIES
នំដុតចម្រុះ (នំដុតរសជាតិប៊ឺរ, នំដុតរសជាតិចេក នំដុតរសជាតិសូកូឡា)	ASSORTED CAKES (BUTTER CAKES, BANANA CAKES, CHOCOLATE BROWNIES)
កាហ្វេ អារ៉ាប៊ីកា	BREWED ARABICA COFFEE (FRESHLY BREWED WITH AN ARABICA COFFEE BLEND)
តែអង់គ្លេស (ក្តៅ)	HOT ENGLISH BREAKFAST TEA (FRESHLY BREWED ENGLISH TEA)

ការរៀបចំ / PRESENTATION
មានការរៀបចំមានមកជាមួយប្រភេទ ចាន កែវ សម ស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់ (ប្រើប្រាស់ម្តង)
FULL SET UP PROVIDED COMES WITH DISPOSABLE PLATES CUPS CUTLERY, NAPKINS

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ ៣0នាក់ យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

ម្នាក់ ២0ដុល្លារ / $20 Per Pax

សូមជ្រើសរើសប្រភេទអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1
☐ អាហារសម្រន់ពេលព្រឹក+អាហារថ្ងៃត្រង់ MORNING TEA + LUNCH
☐ អាហារថ្ងៃត្រង់+អាហារសម្រន់ថ្ងៃត្រង់ LUNCH + AFTERNOON TEA

ហ្វ្រីសេវាដឹកជញ្ជូនចម្ងាយ ៣គ.ម
DELIVERY FREE OF CHARGE WITHIN 3KM

សេវាដឹកជញ្ជូន / DELIVERY FEES .... $

បន្ថែមការណែនាំផ្សេងៗ / ADD SPECIAL INSTRUCTION

....

....

....

អាហារប៊ូហ្វេ សម្រាប់ការប្រជុំកន្លះថ្ងៃ C ☐
HALF DAY SEMINAR BUFFET
MORNING TEA / AFTERNOON TEA + LUNCH

អាហារសម្រន់ពេលព្រឹក / MORNING TEA BREAK

សាំងវិចពងមាន់	EGG MAYONNAISE SANDWICH
នំប៉ាវស្នូលត្រាវ	TARO BUNS
នំដុតចម្រុះ (នំដុតរសជាតិប៊ឺរ, នំដុតរសជាតិចេក នំដុតរសជាតិសូកូឡា)	ASSORTED CAKES (BUTTER CAKES, BANANA CAKES, CHOCOLATE BROWNIES)
កាហ្វេ អារ៉ាប៊ីកា	BREWED ARABICA COFFEE (FRESHLY BREWED WITH AN ARABICA COFFEE BLEND)
តែអង់គ្លេស (ក្តៅ)	HOT ENGLISH BREAKFAST TEA (FRESHLY BREWED ENGLISH TEA)

អាហារថ្ងៃត្រង់ / LUNCH

ខាសា សាឡាដ	CLASSIC CAESAR SALAD
បាយចំហុយគ្រឿង (បាយចំហុយប៊ឺរ ជាមួយខ្ទឹមបារាំង និង ខ្ទឹមស)	PILAF RICE (BUTTERED RICE WITH ONIONS & GARLIC)
ឆ្អឹងជំនីជ្រូកអាំង	BBQ BABY BACK RIBS
ឆាសាច់មាន់ហឹរបែបស៊ីឈាន់	SZECHUAN GONG BAO CHICKEN
ឆាមីបន្លែចម្រុះបែបហុងកុង	FRIED HONG KONG NOODLES WITH VEGETABLES
ខតៅហ៊ូបន្លែចម្រុះ	BRAISED BEANCURD WITH ASSORTED VEGETABLES
ចៃយ៉បន្លែបំពង	VEGETABLE SPRING ROLLS
តែក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMON TEA

អាហារសម្រន់ថ្ងៃត្រង់ / AFTERNOON TEA BREAK

សៀវម៉ៃ	SIEW MAI
នំខូឃីចម្រុះ	ASSORTED COOKIES
នំដុតផ្លែឈើ	MINI FRUIT TARTS
កាហ្វេ អារ៉ាប៊ីកា	BREWED ARABICA COFFEE (FRESHLY BREWED WITH AN ARABICA COFFEE BLEND)
តែអង់គ្លេស (ក្តៅ)	HOT ENGLISH BREAKFAST TEA (FRESHLY BREWED ENGLISH TEA)

ការរៀបចំ / PRESENTATION
មានការរៀបចំមានមកជាមួយប្រភេទ ចាន កែវ សម ស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់ (ប្រើប្រាស់ម្តង)
FULL SET UP PROVIDED COMES WITH DISPOSABLE PLATES CUPS CUTLERY, NAPKINS

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ ៣0នាក់ យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

ម្នាក់ ២0ដុល្លារ / $20 Per Pax

សូមជ្រើសរើសប្រភេទអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1
☐ អាហារសម្រន់ពេលព្រឹក+អាហារថ្ងៃត្រង់ MORNING TEA + LUNCH
☐ អាហារថ្ងៃត្រង់+អាហារសម្រន់ថ្ងៃត្រង់ LUNCH + AFTERNOON TEA

ហ្វ្រីសេវាដឹកជញ្ជូនចម្ងាយ ៣គ.ម
DELIVERY FREE OF CHARGE WITHIN 3KM

សេវាដឹកជញ្ជូន / DELIVERY FEES .... $

បន្ថែមការណែនាំផ្សេងៗ / ADD SPECIAL INSTRUCTION

....

....

....

ឈុតម្ហូបសប្បាយរីករាយ PARTY PLATTERS

សាំងវិចគ្រ័រសង់ (១ប្រអប់មាន ១០ នំ) MINI CROISSANT SANDWICHES (BOX OF 10)
$20.00 ១ប្រអប់ Per Box
មិនទាន់បូកពន្ធ Excluding VAT
រៀបចំវេចខ្ចប់: រយៈពេល ៣ថ្ងៃ
PREP TIME: 3 DAYS

☐	ឈីសនិងប៉េងប៉ោះ (១០នំ)	10 CHEDDAR & TOMATO
☐	ពងមាន់សាឡាដ (១០នំ)	10 EGG SALAD
☐	ត្រីធូណាប៉ោមខៀវ (១០នំ)	10 TUNA GREEN APPLES

នំម៉ាហ្វីន (១ប្រអប់មាន ៩ នំ) / MUFFINS (BOX OF 9)
$20.00 ១ប្រអប់ Per Box
មិនទាន់បូកពន្ធ Excluding VAT
រៀបចំវេចខ្ចប់: រយៈពេល ៣ថ្ងៃ
PREP TIME: 3 DAYS

☐	នំម៉ាហ្វីនប្លូប៊ែរី	BLUEBERRY CRUMBLE
☐	នំម៉ាហ្វីនចេក	BANANA WALNUT
☐	នំម៉ាហ្វីនប៉ោម	APPLE CRUMBLE
☐	នំម៉ាហ្វីនសូកូឡាឈីប	CHOCOLATE CHIP

កញ្ចប់សម្រាប់មនុស្ស ៥នាក់ INDIVIDUAL PARTY PLATTER - ALL 5 PAX PLATTER

សាឡាដ / SALAD

☐	វ៉ល សាលាដ	WALDORF SALAD	$25.00
☐	ខាសា សាឡាដ	CAESAR SALAD	$20.00
☐	នីគ័ស សាឡាដ	NICOISE SALAD	$20.00
☐	ញាំស្វាយជាមួយល្ហុង	MANGO PAPAYA SALAD	$20.00
☐	ញាំត្រយ៉ូងចេកសាច់មាន់	BANANA BLOSSOM W/ SHREDDED CHICKEN SALAD	$20.00
☐	ញាំមីសួសាច់ជ្រូកចិញ្រ្ចាំ	MINCED PORK VERMICELLI SALAD	$20.00

សាច់មាន់ / CHICKEN DISH

☐	សាច់មាន់គ្រីមទឹកជ្រលក់ផ្សិត	CREAMY CHICKEN IN MUSHROOM SAUCE	$20.00
☐	មាន់ចៀនទឹកឃ្មុំ	HONEY GLAZED CHICKEN CUTLET	$20.00
☐	ការីសាច់មាន់ដំឡូងបារាំង	CURRY CHICKEN WITH POTATOES	$20.00
☐	ឆាសាច់មាន់ហឹរបែបស៊ីឈាន់	SZECHUAN GONGBAO CHICKEN	$20.00
☐	មាន់បីពែង	THREE CUP CHICKEN	$20.00
☐	ការីសាច់មាន់ដំឡូងផ្វា	KHMER CHICKEN CURRY WITH SWEET POTATOES	$20.00
☐	ឆាខ្ញីសាច់មាន់	KHMER GINGER CHICKEN	$20.00

សាច់ត្រី / FISH DISH

☐	សាច់ត្រីបំពងស្រួយ	CRISPY BREADED FISH FILLET	$25.00
☐	ត្រីចៀនប្រលាក់គ្រឿងផាមីសាន	PAN FRIED PARMESAN COATED FISH FILLET	$25.00
☐	ត្រីចំហុយជូរហឹរ	FISH IN ASSAM CURRY	$25.00
☐	ត្រីឆាជូរអែម	SWEET & SOUR FISH	$25.00
☐	ត្រីបំពងទឹកអំពិលទុំ	FISH IN TAMARIND SAUCE	$25.00
☐	អាម៉ុកត្រី	KHMER FISH AMOK	$30.00

គ្រឿងសមុទ្រ / OCEAN CATCH

☐	បង្គាបំពងបែបជប៉ុន ទឹកជ្រលក់វ៉ាសាប៊ិ	JAPANESE PANKO PRAWNS, WASABI DIPS	$30.00
☐	មឹកបំពងបែបជប៉ុន ទឹកជ្រលក់តាតា	JAPANESE PANKO CALAMARI RINGS, TARTARE DIPS	$30.00
☐	បង្គាបំពងខ្ទឹមម្ទេស	HOUSE SPECIALTY PRAWNS WITH GARLIC & CHILI	$30.00
☐	បង្គាស្រុះទឹកស៊ីអ៊ីវ	STEAMED PRAWNS WITH SUPERIOR SOYA SAUCE	$30.00
☐	ឆាមឹកសាំបា	SAMBAL SQUID	$30.00
☐	ឆាបង្គាគល់ស្លឹកគ្រៃ	CAMBODIAN LEMONGRASS SHRIMP	$30.00
☐	មឹកឆាម្រេចខ្ចី	WOK FRIED GREEN PEPPERCORNS SQUID	$30.00

សាច់គោ / BEEF DISH

☐	សាច់គោខស្រាក្រហម	BEEF BOURGUIGNON (BEEF STEW IN RED WINE)	$35.00
☐	ស្ប៉ាហ្គេទីសាច់គោបូឡូញេស	SPAGHETTI BEEF BOLOGNESE	$25.00
☐	សាច់គោឆាម្ទេសប្លោក	STIR-FRIED BEEF WITH BELL PEPPERS	$22.50
☐	សាច់គោឆាម្រះ	WOK FRIED BEEF WITH BITTER MELON	$22.50
☐	សាច់គោឆាខ្ញីនិងស្លឹកខ្ទឹម	WOK FRIED BEEF WITH GINGER & SPRING ONIONS	$22.50
☐	សាគោឆាឡុកឡាក់	CAMBODIAN BEEF LOK LAK	$22.50
☐	ឆាគ្រឿងសាច់គោ	FRIED BEEF WITH KHMER SPICE	$22.50

សាច់ជ្រូក / PORK DISH

☐	ឆ្អឹងជំនីរជ្រូកអាំង	BBQ BABY BACK RIBS	$35.00
☐	សាច់ជ្រូករុំឈីសបំពង	PORK CORDON BLEU	$25.00
☐	សាច់ជ្រូកជូរអែម	SWEET & SOUR PORK	$25.00
☐	ឆ្អឹងជំនីរជ្រូកឆាជូរអែម	IMPERIAL PORK RIBS	$25.00
☐	ឆ្អឹងជំនីរបំពងខ្ទឹមស	DEEP-FRIED PORK RIBS WITH CRISPY GARLIC	$25.00
☐	ខជើងជ្រូកស្ករត្នោត	BRAISED PORK TROTTER & BELLY IN PALM SUGAR WITH EGG	$30.00
☐	ការីសាច់ជ្រូកដំឡូងផ្វា	KHMER PORK CURRY WITH SWEET POTATOES	$25.00

ស៊ុត តៅហ៊ូ / EGG & TOFU DISH

☐	ឆាត្រប់ត្រីប្រម៉ាសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ	EGGPLANT WITH MINCED PORK & SALTED FISH	$17.50
☐	ខតៅហ៊ូគ្រឿងសមុទ្រ	BRAISED BEANCURD WITH SEAFOOD	$25.00
☐	ខតៅហ៊ូសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ	SZECHUAN MA PO BEAN CURD WITH MINCED PORK	$17.50
☐	ស៊ុតចៀនម្រះ	OMELETTE WITH BITTER MELON	$17.50
☐	ស៊ុតចៀនបង្គា	OMELETTE WITH SHRIMPS	$17.50

សាច់ខ្វៃ / ROASTS DISH

☐	ទាខ្វៃប៉េកាំង	PEKING DUCK WITH PANCAKE	☐ H $16.00	☐ W $30.00
☐	ទាខ្វៃកង់ទុង	CANTON ROASTED DUCK	☐ H $15.00	☐ W $29.00
☐	មាន់ហៃណាំ	HAINANESE BONELESS CHICKEN	☐ H $12,50	☐ W $24.00
☐	សាច់ជ្រូកខ្វៃស្រួយ	CRISPY ROASTED PORK		$20.00
☐	សាច់សាស៊ីវ	BBQ CHA SHAO		$20.00

បន្លែ / VEGETABLE DISH

☐	ឆាបន្លែចម្រុះជាមួយប៊ឺរ	CONCOCTION OF CARROT, CELERY, LEEK & MUSHROOM GLAZED WITH BUTTER HERBS	$17.50
☐	ឆាបន្លែចម្រុះបែបបារាំង	RATATOUILLE (EGGPLANT, ONIONS, TOMATOES, ZUCCHINI)	$17.50
☐	ឆាបន្លែចម្រុះជាមួយផ្សិត	WOK FRIED ASSORTED VEGETABLES WITH MUSHROOMS	$17.50
☐	ខតៅហ៊ូបន្លែចម្រុះជាមួយផ្សិត	BRAISED BEANCURD WITH VEGETABLES & MUSHROOMS	$17.50
☐	ឆាដើមខាត់ណាជាមួយផ្សិតខ្មៅ	KAILAN WITH CHINESE MUSHROOMS	$17.50
☐	ឆាត្រកួន (ឆាសាំបា ឬ ទឹកតៅហ៊ូ)	STIR-FRIED MORNING GLORY (SAMBAL OR PRESERVED BEANCURD)	$17.50

ម្ហូបក្តៅ / HOT STAPLE DISH

☐	បាយចំហុយប៊ឺរជាមួយធញ្ញជាតិ	PUMPKIN BUTTERED RAISIN RICE TOSSED WITH ALMOND FLAKES & PINE NUTS	$20.00
☐	ផាស្តា អាហ្គ្លីអូ អូលីយ៉ូ ជាមួយផ្សិត	SAUTEED PASTA WITH MUSHROOMS AGLIO OLIO	$15.00
☐	ផាស្តា អាល់ ប៉ូម៉ូដូរ៉ូ	PASTA AL POMODORO	$15.00
☐	ឡាក់សាញ(សាច់គោ ឬសាច់មាន់)	BAKED LASAGNA (BEEF OR CHICKEN)	$20.00
☐	ឡាក់សាញ៉ា បន្លែ	BAKED VEGETABLE LASAGNA	$20.00
☐	បាយឆាយ៉ាងចូវ	YANG CHOW FRIED RICE	$17.50
☐	បាយឆាម្នាស់សាច់មាន់	PINEAPPLE FRIED RICE WITH CHICKEN	$17.50
☐	បាយឆាបង្គា	SHRIMP FRIED RICE	$17.50
☐	បាយឆាសាច់មាន់សាំបា	FRIED RICE WITH CHICKEN & SAMBAL CHILI (NASI GORENG)	$17.50
☐	បាយឆាបន្លែ (បួស)	VEGETABLES FRIED RICE (V)	$15.00
☐	បាយឆាប្រេងអូលីវ (បួស)	BLACK OLIVES FRIED RICE (V)	$15.00
☐	បាយសចំហុយ	STEAMED JASMINE RICE	$5.00
☐	បាយចំហុយហៃណាំ	STEAMED HAINANESE CHICKEN RICE	$6.00
☐	លតឆាសាច់ជ្រូក	FRIED SHORT NOODLES WITH PORK	$15.00
☐	ឆានំបញ្ចុកក្រៀម	SIN CHEW FRIED VERMICELLI	$15.00
☐	ឆាមីបង្គាបែបហុកគៀន	HOKKIEN PRAWN NOODLE	$20.00
☐	ឆាមីលឿងគ្រឿងសមុទ្រសាំបា	WOK-FRIED YELLOW NOODLE WITH SEAFOOD & SAMBAL CHILI (MEE GORENG)	$20.00
☐	ឆាមីបន្លែបែបហុងកុង	FRIED HONG KONG NOODLES WITH VEGETABLES (V)	$15.00

បង្អែម / DESSERT DISH

☐	នំធីរ៉ាមីសូ	TIRAMISU	$25.00
☐	នំប៉័ងប៊ឺរដុត	BREAD & BUTTER PUDDING	$25.00
☐	នំដុតរសជាតិប៊ឺរ	BUTTER CAKES	$15.00
☐	នំសូកូឡាប្រោនី	CHOCOLATE BROWNIES	$20.00
☐	បង្អែមតៅហ៊ូអាល់ម៉ុនផ្លែមៀន	ALMOND BEANCURD WITH LONGANS	$15.00
☐	សង់ខ្យាល្ពៅ	PUMPKIN CUSTARD	$15.00
☐	នំច័ក្កចន្ទ	STEAMED LAYERED YELLOW BEAN PUDDING	$15.00

ឌីមសាំកាត់ធើរីង DIM SUM CATERING
$17,80 ក្នុងម្នាក់ Per Pax
មិនទាន់បូកពន្ធ Excluding VAT

ម៉ឺនុយមានម្ហូប ៧មុខ និង ភេសជ្ជៈ ១មុខ
MENU INCLUSIVE OF 7 DISHES & 1 BEVERAGE

ឌីមសាំចំហុយ ២មុខ	2 STEAMED DIM SUM ITEMS
នំប៉ាវចំហុយ ២មុខ	2 STEAMED BUN ITEMS
គុយទាវរុំស្នូល ១មុខ	1 RICE ROLL ITEMS
ឌីមសាំបំពង ១មុខ	1 CRISPY BITES & SNACKS ITEMS
មីឆា ឬ បាយឆា ១មុខ	1 PARTY TRAY : FRIED NODLES OR FRIED RICE
ភេសជ្ជៈ ១មុខ	1 BEVERAGE

ការផ្តល់ជូន / PROVIDED
មានមកជាមួយ កម្រាលតុ ចាន កែវ សម ស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់ (ប្រើបានម្តង)
COMES WITH DISPOSABLE TABLE CLOTH, PLATES, CUPS, CUTLERIES, NAPKIN

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ចាប់ពី ៣0នាក់យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

ជ្រើសរើសឌីមសាំចំហុយ ២មុខ / CHOOSE 2 STEAMED DIM SUMS

☐	ហាការ	HAR GOW (SHRIMP DUMPLING)
☐	សៀវម៉ៃ	SIEW MAI
☐	គាវស្ពៃបង្គាស្រស់	FRESH PRAWN WITH VEGETABLE DUMPLING
☐	គាវសាច់ក្តាមនិងគីមឆាយ	CRAB MEAT CORIANDER DUMPLING
☐	គាវស្នូលបង្គាស្រុះ	SICHUAN HOT & SPICY PRAWN DUMPLING
☐	ស៊ុយចាវស្រុះ	PEKING DUMPLING
☐	ពពុះសណ្តែកស្នូលបង្គា	BEANCURD SKIN ROLL WITH SHRIMPS
☐	ចំហុយបាយដំណើបសាច់ជ្រូក	STEAMED GLUTINOUS RICE WITH DRIED SHRIMPS, MUSHROOMS & CHINESE SAUSAGE

ជម្រើសនំប៉ាវចំហុយ២មុខ / CHOOSE 2 STEAMED BUNS

☐	នំប៉ាវសាស៊ីវ	STEAMED CHA SHAO BUNS
☐	នំប៉ាវពងទាប្រៃ	SALTED EGG PASTE BUNS (V)
☐	នំប៉ាវស្នូលត្រាវ	TARO BUNS (V)
☐	នំប៉ាវអត់ស្នូល-ចំហុយ ឬ បំពង	WHEAT FLOUR BUNS (STEAMED / DEEP FRIED) SERVED WITH SWEET MILK (V)
☐	នំពងទាចំហុយ	STEAMED SPONGE CAKE (BROWN SUGAR SPONGE CAKE) (V)

ជម្រើសគុយទាវរុំស្នូល១មុខ / CHOOSE 1 STEAMED STEAMED RICE ROLL

☐	គុយទាវរុំស្នូលបង្គា	SHRIMP RICE ROLLS
☐	គុយទាវរុំស្នូលសាស៊ីវ	BBQ PORK RICE ROLLS
☐	គុយទាវរុំផ្សិត	MUSHROOM RICE ROLLS (V)
☐	គុយទាវរុំស្នូលសាច់ជ្រូក	CORIANDER & LEAN PORK RICE ROLLS

ជម្រើសឌីមសាំបំពង១មុខ / CHOOSE 1 CRISPY BITES & SNACKS

☐	គាវបំពងជូរអែម	DEEP-FRIED WONTON WITH SWEET & SOUR SAUCE
☐	ហាការបំពងស្រួយ	DEEP-FRIED PRAWN DUMPLINGS
☐	ចៃយ៉សាច់បង្គាបំពង	DEEP-FRIED PRAWN ROLLS (PRAWN SPRING ROLLS)
☐	នំល្ងស្រូវសាលី	SESAME SWEET BALLS (V)
☐	នំស្នូលកាឆាយចៀន	PAN-FRIED DUMPLINGS
☐	នំឆៃថាវចៀន	PAN-FRIED RADISH CAKE

ជម្រើសមីឆា ឬ បាយឆា១មុខ
CHOOSE 1 PARTY TRAY OF FRIED NOODLES OR RICE:

☐	ឆានំបញ្ចុកក្រៀម	SIN CHEW FRIED VERMICELLI
☐	ឆាមីបង្គាបែបហុកគៀន	HOKKIEN PRAWN NOODLE
☐	ឆាមីលឿងគ្រឿងសមុទ្រសាំបា	WOK-FRIED YELLOW NOODLE WITH SEAFOOD & SAMBAL CHILI (MEE GORENG)
☐	ឆាមីបន្លែបែបហុងកុង	FRIED HONG KONG NOODLES WITH VEGETABLES (V)
☐	បាយឆាយ៉ាងចូវ	YANG CHOW FRIED RICE
☐	បាយឆាសាច់មាន់ត្រីប្រម៉ា	FRIED RICE WITH CHICKEN & SALTED FISH
☐	បាយឆាបង្គា	SHRIMP FRIED RICE
☐	បាយឆាបន្លែ	VEGETABLES FRIED RICE (V)
☐	បាយឆាប្រេងអូលីវ	BLACK OLIVES FRIED RICE (V)
☐	បាយឆាសាច់មាន់សាំបា	FRIED RICE WITH CHICKEN & SAMBAL CHILI (NASI GORENG)

ជម្រើសភេសជ្ជៈ ១មុខ / CHOOSE 1 BEVERAGE:

☐	តែក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMON TEA
☐	ទឹកចាហួយខ្មៅទឹកកក	ICED GRASS JELLY
☐	កាហ្វេ អារ៉ាប៊ីកា	BREWED ARABICA COFFEE (FRESHLY BREWED WITH AN ARABICA COFFEE BLEND)
☐	តែអង់គ្លេស (ក្តៅ)	HOT ENGLISH BREAKFAST TEA (FRESHLY BREWED ENGLISH TEA)

ការរៀបចំ / SETUP REQUIRED

☐	ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈប៊ូហ្វេ	FULL BUFFET CHAFFING SETUP	$5/PAX OF CUSTOMER
☐	ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈ ប្រើប្រាស់បានមួយដង	DISPOSABLE E-CATERING SETUP	FOC

អ្នកបំរើសេវាកម្ម / HIRE SERVICE STAFF

☐	បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋាន (៣ម)	UNIFORM SERVICE STAFF (3 HOURS)	$15/Pax
☐	ចុងភៅរៀបចំនៅទីតាំង (៣ម)	PLATING CHEF ON SITE (3 HOURS)	$20/Pax

ការរៀបចំប៊ូហ្វេ និង សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី
EARLY SETUP & LATE CLEARING SURCHARGES FOR BUFFET

☐	រៀបចំមុនម៉ោង ៧:៣0 នាទី	SETUP BEFORE 7:30 AM	$50.00
☐	សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី ម៉ោង ១0:៣0នាទ	CLEARING AFTER 10:30 PM	$50.00

លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង / NO LIFT LANDING SURCHARGE

☐	លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង តម្លៃ ៥0ដុល្លារក្នុង១ជាន់ NO LIFT ACCESS AND REQUIRES THE USE OF STAIRS ($50 PER LEVEL)	$50.00

អាហារប៊ូហ្វេ ក្លាសិក CLASSIC BUFFET
$17.80 ក្នុងម្នាក់ Per Pax

មានម្ហូប៨មុខ និង ភេសជ្ជៈ១មុខ / MENU INCLUSIVE OF 8 DISHES & 1 BEVERAGE
មិនទាន់បូកពន្ធ Excluding VAT

ការផ្តល់ជូន PROVIDED	មានមកជាមួយកម្រាលតុ ចាន កែវ សមស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់ (ប្រើប្រាស់ម្តង) COMES WITH DISPOSABLE TABLE CLOTH, PLATES, CUPS, CUTLERIES, NAPKIN

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ចាប់ពី ៣០នាក់យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

អាហារនាំមុខ / ENTRÉE
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ វ៉ល សាលាដ	WALDORF SALAD
☐ ខាសា សាឡាដ	CAESAR SALAD
☐ នីគ័ស សាឡាដ	NICOISE SALAD
☐ ញាំស្វាយជាមួយល្ហុង	MANGO PAPAYA SALAD
☐ ញាំត្រយ៉ូងចេកសាច់មាន់	BANANA BLOSSOM W/ SHREDDED CHICKEN SALAD
☐ ញាំមីសួសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ	MINCED PORK VERMICELLI SALAD

សាច់មាន់ / CHICKEN DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ សាច់មាន់គ្រីមទឹកជ្រលក់ផ្សិត	CREAMY CHICKEN IN MUSHROOM SAUCE
☐ មាន់ចៀនទឹកឃ្មុំ	HONEY GLAZED CHICKEN CUTLET
☐ ការីសាច់មាន់	CURRY CHICKEN WITH POTATOES
☐ សាច់មាន់ឆាហឹរបែបស៊ីឈាន់	SZECHUAN GONGBAO CHICKEN
☐ ការីសាច់មាន់ដំឡូងជ្វា	KHMER CHICKEN CURRY WITH SWEET POTATOES
☐ សាច់មាន់ឆាខ្ញី	KHMER GINGER CHICKEN

សាច់ត្រី / FISH DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ ត្រីបំពងស្រួយ	CRISPY BREADED FISH FILLET
☐ ត្រីចៀនប្រលាក់គ្រឿងផាមីសាន	PAN FRIED PARMESAN COATED FISH FILLET
☐ ត្រីចំហុយជូរហឹរ	FISH IN ASSAM CURRY
☐ ត្រីឆាជូរអែម	SWEET & SOUR FISH
☐ ត្រីបំពងទឹកអំពិលទុំ	FISH IN TAMARIND SAUCE
☐ អាម៉ុកត្រី	KHMER FISH AMOK

គ្រឿងសមុទ្រ / OCEAN CATCH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ បង្គាបំពងបែបជប៉ុន ទឹកជ្រលក់វ៉ាសាប៊ិ	JAPANESE PANKO PRAWNS, WASABI DIPS
☐ មឹកបំពងបែបជប៉ុន ទឹកជ្រលក់តាតា	JAPANESE PANKO CALAMARI RINGS, TARTARE DIPS
☐ បង្គាបំពងទឹកដោះគោធញ្ញជាតិ	OATMEAL CEREAL PRAWNS
☐ មឹកឆាសាំបា	SAMBAL SQUID
☐ ឆាបង្គាគល់ស្លឹកគ្រៃ	CAMBODIAN LEMONGRASS SHRIMP
☐ មឹកឆាម្រេចខ្ចី	WOK FRIED GREEN PEPPERCORNS SQUID

អាហារបន្ថែម / SIDE DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ គាវបំពង	CRISPY FRIED SHRIMP WONTON
☐ ចៃយ៉បន្លែបំពង	VEGETABLE SPRING ROLLS
☐ សាច់មាន់ចង្កាក់ប្រលាក់គ្រឿងស្លឹកគ្រៃ	LEMONGRASS CHICKEN SKEWERS
☐ សៀវម៉ៃ	STEAMED SIEW MAI
☐ ការីដំឡូង	INDIAN CURRIED POTATO SAMOSAS
☐ សាច់ជ្រូករុំជីឆាយបំពង	DEEP FRIED SEAWEED ROLLS

បន្លែ / VEGETABLE DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ ឆាបន្លែចម្រុះជាមួយប៊ឺរ	CONCOCTION OF CARROT, CELERY, LEEK & MUSHROOM GLAZED WITH BUTTER HERBS
☐ ឆាបន្លែចម្រុះបែបបារាំង	RATATOUILLE (EGGPLANT, ONIONS, TOMATOES, ZUCCHINI)
☐ ឆាបន្លែចម្រុះជាមួយផ្សិត	WOK FRIED ASSORTED VEGETABLES W/ MUSHROOMS
☐ ខតៅហ៊ូបន្លែចម្រុះជាមួយផ្សិត	BRAISED BEANCURD WITH VEGETABLES & MUSHROOMS
☐ ឆាត្រប់សាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ	WOK FRIED EGGPLANT WITH MINCED PORK
☐ ស្ងោម្រះ	STUFFED BITTERMELON WITH MINCED PORK

ម្ហូបក្តៅ / HOT STAPLE DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ បាយចំហុយប៊ឺរជាមួយធញ្ញជាតិវា	PUMPKIN BUTTERED RAISIN RICE TOSSED WITH ALMOND FLAKES & PINE NUTS
☐ ផាស្តា អាហ្គីអូ អូលីយ៉ូ ជាមួយផ្សិត	SAUTEED PASTA WITH MUSHROOMS AGLIO OLIO
☐ ផាស្តា អាល់ ប៉ូម៉ូដូរ៉ូ	PASTA AL POMODORO
☐ បាយឆាយ៉ាងចូវ	YANG CHOW FRIED RICE
☐ បាយឆាសាច់មាន់ត្រីប្រម៉ា	FRIED RICE WITH CHICKEN & SALTED FISH
☐ បាយឆាសាច់មានជាមួយម្នាស់	PINEAPPLE FRIED RICE WITH CHICKEN
☐ លតឆាសាច់ជ្រូក	FRIED SHORT NOODLES WITH PORK

បង្អែម / DESSERT DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ នំធីរ៉ាមីសូ	TIRAMISU
☐ នំប៉័ងប៊ឺរដុត	BREAD & BUTTER PUDDING
☐ នំដុតរសជាតិប៊ឺរ	BUTTER CAKES
☐ នំសូកូឡាប្រោនី	CHOCOLATE BROWNIES
☐ បង្អែមតៅហ៊ូអាល់ម៉ុនផ្លែមៀន	ALMOND BEANCURD WITH LONGANS
☐ សង់ខ្យាល្ពៅ	PUMPKIN CUSTARD
☐ នំច័ក្កច័ន្ទ	STEAMED LAYERED YELLOW BEAN PUDDING

ភេសជ្ជៈ / BEVERAGE
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ តែក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMON TEA
☐ ទឹកចាហ៊ួយខ្មៅទឹកកក	ICED GRASS JELLY
☐ ទឹកផ្លែឈើពិសេស	ICED TROPICAL FRUIT PUNCH
☐ ទឹកក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMONADE

ការរៀបចំ / SETUP REQUIRED

☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈប៊ូហ្វេ	FULL BUFFET CHAFFING SETUP	$5/PAX OF CUSTOMER
☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈ ប្រើប្រាស់បានមួយដង	DISPOSABLE E-CATERING SETUP	FOC

អ្នកបំរើសេវាកម្ម / HIRE SERVICE STAFF

☐ បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋាន(៣ម)	UNIFORM SERVICE STAFF (3 HOURS)	$15.00/Pax
☐ ចុងភៅរៀបចំនៅទីតាំង(៣ម)	PLATING CHEF ON SITE (3 HOURS)	$20.00/Pax

ការរៀបចំប៊ូហ្វេ និង សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី
EARLY SETUP & LATE CLEARING SURCHARGES FOR BUFFET

☐ រៀបចំមុនម៉ោង ៧:៣០ នាទី	SETUP BEFORE 7:30 AM	$50.00
☐ សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី ម៉ោង ១០:៣០នាទី	CLEARING AFTER 10:30 PM	$50.00

លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង / NO LIFT LANDING SURCHARGE

☐ លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង តម្លៃ ៥០ដុល្លារក្នុង១ជាន់ NO LIFT ACCESS AND REQUIRES THE USE OF STAIRS ($50 PER LEVEL)	$50.00

អាហារប៊ូហ្វេ ហ្គ្រេន GRANDEUR BUFFET
$27.80 ក្នុងម្នាក់ Per Pax

មានម្ហូប១០មុខ និង ភេសជ្ជៈ១មុខ / MENU INCLUSIVE OF 10 DISHES & 1 BEVERAGE
មិនទាន់បូកពន្ធ Excluding VAT

ការផ្តល់ជូន PROVIDED	មានមកជាមួយកម្រាលតុ ចាន កែវ សមស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់ (ប្រើប្រាស់ម្តង) COMES WITH DISPOSABLE TABLE CLOTH, PLATES, CUPS, CUTLERIES, NAPKIN

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ចាប់ពី ៣០នាក់យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

អាហារនាំមុខ / ENTRÉE
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ វ៉ល សាលាដ	WALDORF SALAD
☐ ខាសា សាឡាដ	CAESAR SALAD
☐ នីគ័ស សាឡាដ	NICOISE SALAD
☐ ញាំស្វាយជាមួយល្ហុង	MANGO PAPAYA SALAD
☐ ញាំត្រយ៉ូងចេកសាច់មាន់	BANANA BLOSSOM W/ SHREDDED CHICKEN SALAD
☐ ញាំមីសួសាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ	MINCED PORK VERMICELLI SALAD

សាច់មាន់ / CHICKEN DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ សាច់មាន់គ្រីមទឹកជ្រលក់ផ្សិត	CREAMY CHICKEN IN MUSHROOM SAUCE
☐ មាន់ចៀនទឹកឃ្មុំ	HONEY GLAZED CHICKEN CUTLET
☐ ការីសាច់មាន់	CURRY CHICKEN WITH POTATOES
☐ សាច់មាន់ឆាហឹរបែបស៊ីឈាន់	SZECHUAN GONGBAO CHICKEN
☐ ការីសាច់មាន់ដំឡូងជ្វា	KHMER CHICKEN CURRY WITH SWEET POTATOES
☐ សាច់មាន់ឆាខ្ញី	KHMER GINGER CHICKEN

សាច់ត្រី / FISH DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ ត្រីបំពងស្រួយ	CRISPY BREADED FISH FILLET
☐ ត្រីចៀនប្រលាក់គ្រឿងផាមីសាន	PAN FRIED PARMESAN COATED FISH FILLET
☐ ត្រីចំហុយជូរហឹរ	FISH IN ASSAM CURRY
☐ ត្រីឆាជូរអែម	SWEET & SOUR FISH
☐ ត្រីបំពងទឹកអំពិលទុំ	FISH IN TAMARIND SAUCE
☐ អាម៉ុកត្រី	KHMER FISH AMOK

គ្រឿងសមុទ្រ / OCEAN CATCH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ បង្គាបំពងបែបជប៉ុន ទឹកជ្រលក់វ៉ាសាប៊ិ	JAPANESE PANKO PRAWNS, WASABI DIPS
☐ មឹកបំពងបែបជប៉ុន ទឹកជ្រលក់តាតា	JAPANESE PANKO CALAMARI RINGS, TARTARE DIPS
☐ បង្គាបំពងទឹកដោះគោធញ្ញជាតិ	OATMEAL CEREAL PRAWNS
☐ មឹកឆាសាំបា	SAMBAL SQUID
☐ ឆាបង្គាគល់ស្លឹកគ្រៃ	CAMBODIAN LEMONGRASS SHRIMP
☐ មឹកឆាម្រេចខ្ចី	WOK FRIED GREEN PEPPERCORNS SQUID

សាច់គោ / BEEF DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ សាច់គោខស្រាក្រហម	BEEF BOURGUIGNON (BEEF STEW IN RED WINE)
☐ ស្ប៉ាហ្គេទីសាច់គោបូឡូញេស	BEEF BOLOGNESE (COMES WITH SPAGHETTI)
☐ សាច់គោឆាម្រះ	WOK FRIED BEEF WITH BITTER MELON
☐ សាច់គោឆាខ្ញីនិងស្លឹកខ្ទឹម	WOK FRIED BEEF WITH GINGER & SPRING ONIONS
☐ សាគោឆាឡុកឡាក់	CAMBODIAN BEEF LOC LAC
☐ ឆាគ្រឿងសាច់គោ	FRIED BEEF WITH KHMER SPICE

សាច់ជ្រូក / PORK DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ ឆ្អឹងជំនីរជ្រូកអាំង	BBQ BABY BACK RIBS
☐ សាច់ជ្រូករុំឈីសបំពង	PORK CORDON BLEU
☐ សាច់ជ្រូកឆាជូរអែម	SWEET & SOUR PORK
☐ ឆ្អឹងជំនីរជ្រូកឆាជូរអែម	IMPERIAL PORK RIBS
☐ ខជើងជ្រូកស្ករត្នោត	BRAISED PORK TROTTER & BELLY IN PALM SUGAR WITH EGG
☐ ការីសាច់ជ្រូកដំឡូងជ្វា	KHMER PORK CURRY WITH SWEET POTATOES

អាហារបន្ថែម / SIDE DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ គាវបំពង	CRISPY FRIED SHRIMP WONTON
☐ ចៃយ៉បន្លែបំពង	VEGETABLE SPRING ROLLS
☐ សាច់មាន់ចង្កាក់ប្រលាក់គ្រឿងស្លឹកគ្រៃ	LEMONGRASS CHICKEN SKEWERS
☐ សៀវម៉ៃ	STEAMED SIEW MAI
☐ ដំឡូងបំពងការី	INDIAN CURRIED POTATO SAMOSAS
☐ សាច់ជ្រូករុំជីឆាយបំពង	DEEP FRIED SEAWEED ROLLS

បន្លែ / VEGETABLE DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ ឆាបន្លែចម្រុះជាមួយប៊ឺរ	CONCOCTION OF CARROT, CELERY, LEEK & MUSHROOM GLAZED WITH BUTTER HERBS
☐ ឆាបន្លែចម្រុះបែបបារាំង	RATATOUILLE (EGGPLANT, ONIONS, TOMATOES, ZUCCHINI)
☐ ឆាបន្លែចម្រុះជាមួយផ្សិត	WOK FRIED ASSORTED VEGETABLES W/ MUSHROOMS
☐ ខតៅហ៊ូបន្លែចម្រុះជាមួយផ្សិត	BRAISED BEANCURD WITH VEGETABLES & MUSHROOMS
☐ ឆាត្រប់សាច់ជ្រូកចិញ្ច្រាំ	WOK FRIED EGGPLANT WITH MINCED PORK
☐ ស្ងោម្រះ	STUFFED BITTERMELON WITH MINCED PORK

ម្ហូបក្តៅ / HOT STAPLE DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ បាយចំហុយប៊ឺរជាមួយធញ្ញជាតិ	PUMPKIN BUTTERED RAISIN RICE TOSSED WITH ALMOND FLAKES & PINE NUTS
☐ ផាស្តា អាហ្គីអូ អូលីយ៉ូ ជាមួយផ្សិត	SAUTEED PASTA WITH MUSHROOMS AGLIO OLIO
☐ ផាស្តា អាល ប៉ូម៉ូដូរ៉ូត	PASTA AL POMODORO
☐ បាយឆាយ៉ាងចូវ	YANG CHOW FRIED RICE
☐ បាយឆាសាច់មាន់ត្រីប្រម៉ា	FRIED RICE WITH CHICKEN & SALTED FISH
☐ បាយឆាម្នាស់សាច់មាន់	PINEAPPLE FRIED RICE WITH CHICKEN
☐ លតឆាសាច់ជ្រូក	FRIED SHORT NOODLES WITH PORK

បង្អែម / DESSERT DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ នំធីរ៉ាមីសូ	TIRAMISU
☐ នំប៉័ងប៊ឺរ	BREAD & BUTTER PUDDING
☐ នំប៊ឺរដុត	BUTTER CAKES
☐ នំប្រោនី	CHOCOLATE BROWNIES
☐ បង្អែមតៅហ៊ូអាល់ម៉ុនផ្លែមៀន	ALMOND BEANCURD WITH LONGANS
☐ សង់ខ្យាល្ពៅ	PUMPKIN CUSTARD
☐ នំច័ក្កច័ន្ទ	STEAMED LAYERED YELLOW BEAN PUDDING

ភេសជ្ជៈ / BEVERAGE
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ តែក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMON TEA
☐ ទឹកចាហ៊ួយខ្មៅទឹកកកកក	ICED GRASS JELLY
☐ ទឹកផ្លែឈើពិសេស	ICED TROPICAL FRUIT PUNCH
☐ ទឹកក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMONADE

ការរៀបចំ SETUP REQUIRED	☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈប៊ូហ្វេ	FULL BUFFET CHAFFING SETUP	$5/PAX OF CUSTOMER
	☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈ ប្រើប្រាស់បានមួយដង	DISPOSABLE E-CATERING SETUP	FOC
អ្នកបំរើសេវាកម្ម HIRE SERVICE STAFF	☐ បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋាន(៣ម)	UNIFORM SERVICE STAFF (3 HOURS)	$15/Pax
	☐ ចុងភៅរៀបចំនៅទីតាំង(៣ម)	PLATING CHEF ON SITE (3 HOURS)	$20/Pax

ការរៀបចំប៊ូហ្វេ និង សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី / EARLY SETUP & LATE CLEARING SURCHARGES FOR BUFFET

☐ រៀបចំមុនម៉ោង ៧:៣០ នាទី	SETUP BEFORE 7:30 AM	$50.00
☐ សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធីម៉ោង ១០:៣០នាទី	CLEARING AFTER 10:30 PM	$50.00

លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង / NO LIFT LANDING SURCHARGE

☐ លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង តម្លៃ ៥០ដុល្លារក្នុង១ជាន់ NO LIFT ACCESS AND REQUIRES THE USE OF STAIRS ($50 PER LEVEL)	$50.00

អាហារប៊ូហ្វេ បួស VEGETARIAN BUFFET
$17.80 ក្នុងម្នាក់ Per Pax

អាហារប៊ូហ្វេបួស ៨មុខ និង ភេសជ្ជៈ១មុខ / MENU INCLUSIVE OF 8 VEGETARIAN DISHES & 1 BEVERAGE
មិនទាន់បូកពន្ធ Excluding VAT

ការផ្តល់ជូន PROVIDED	មានមកជាមួយកម្រាលតុ ចាន កែវ សមស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់ (ប្រើប្រាស់ម្តង) COMES WITH DISPOSABLE TABLE CLOTH, PLATES, CUPS, CUTLERIES, NAPKIN

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ចាប់ពី ៣០នាក់យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

អាហារនាំមុខ / ENTRÉE
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ វ៉ល សាលាដ ផ្លែឈើ	FRUITY WALDORF SALAD
☐ សាលាដផ្លែប៊ឺរ ទំពាំងបាយជូរក្រៀម	AVOCADO WITH RAISIN SALAD
☐ សាឡាដដំឡូងបារាំង	POTATO SALAD
☐ សាលាដមើមឈូក	LOTUS ROOT SALAD

ម្ហូបបួសចំបង
VEGETARIAN MAIN DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ ឆាដើមខាត់ណាចិនផ្សិតខ្មៅប្រេងខ្យង	CHINESE KAILAN WITH MUSHROOMS IN VEGETARIAN OYSTER SAUCE
☐ ឆាត្រកួនប្រេងខ្យង	MORNING GLORY IN VEGETARIAN OYSTER SAUCE
☐ ឆាត្រប់ប្រេងខ្យង	FRIED EGGPLANT IN VEGETARIAN OYSTER SAUCE
☐ ត្រីឆាជូរអែម	SWEET & SOUR MOCK FISH
☐ ការីដំឡូងជ្វា	KHMER CURRY WITH SWEET POTATOES
☐ ឆាម្រះព្រៅ	PHAT KA PAO
☐ ផ្សិតបំពង	DEEP FRIED MUSHROOMS
☐ ចៃយ៉ររុំបន្លែបំពង	DEEP FRIED VEGETABLE SPRING ROLLS
☐ ដំឡូងបំពងការី	DEEP FRIED CURRIED POTATOES SAMOSAS
☐ ស៊ុតស្ងោរទឹកជ្រលក់សាំបា	SAMBAL HARD BOILED EGGS
☐ ខតៅហ៊ូ	PLANT BASED MAPO TOFU
☐ ខតៅហ៊ូជាមួយផ្សិតនិងបន្លែចម្រុះ	BRAISED BEANCURD W/MUSHROOMS & VEGETABLES
☐ មាន់ទឹកឃ្មុំ	HONEY GLAZED MOCK CHICKEN

ម្ហូបបួស
VEGETARIAN HOT STAPLE DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ ស្ប៉ាហ្គេតទី បូឡូញេស	SPAGHETTI BOLOGNESE
☐ ផាស្តា អាល់ ប៉ូម៉ូដូរ៉ូ	SPAGHETTI AL POMODORO
☐ ឡាសាញ៉ាបន្លែ	BAKED VEGETABLE LASAGNA
☐ បាយឆាផ្សិត	MUSHROOM FRIED RICE
☐ បាយឆាប្រេងអូលីវ	BLACK OLIVE FRIED RICE
☐ មីលឿងឆាបន្លែ	FRIED YELLOW NOODLES WITH VEGETABLES

បង្អែម / DESSERT DISH
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ នំប្រោនីសូកូឡា	CHOCOLATE BROWNIES
☐ ចាហ៊ួយអាល់ម៉ុនជាមួយផ្លែមៀន	ALMOND BEANCURD WITH LONGONS
☐ ផ្លែឈើស្រស់	SLICED SEASONAL FRESH FRUITS
☐ នំច័ក្កច័ន្ទ	KHMER LAYERED CAKE
☐ នំកូសណ្តែកបាយ	YELLOW BEAN DESSERT WITH COCONUT CREAM

ភេសជ្ជៈ / BEVERAGE
ជ្រើសរើសអាហារ ១មុខ / CHOOSE 1

☐ តែក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMON TEA
☐ ទឹកចាហ៊ួយខ្មៅទឹកកកកក	ICED GRASS JELLY
☐ ទឹកផ្លែឈើពិសេស	ICED TROPICAL FRUIT PUNCH
☐ ទឹកក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMONADE

ការរៀបចំ / SETUP REQUIRED

☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈប៊ូហ្វេ	FULL BUFFET CHAFFING SETUP	$5/PAX OF CUSTOMER
☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈ ប្រើប្រាស់បានមួយដង	DISPOSABLE E-CATERING SETUP	FOC

អ្នកបំរើសេវាកម្ម / HIRE SERVICE STAFF

☐ បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋាន(៣ម)	UNIFORM SERVICE STAFF (3 HOURS)	$15/Pax
☐ ចុងភៅរៀបចំនៅទីតាំង(៣ម)	PLATING CHEF ON SITE (3 HOURS)	$20/Pax

ការរៀបចំប៊ូហ្វេ និង សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី
EARLY SETUP & LATE CLEARING SURCHARGES FOR BUFFET

☐ រៀបចំមុនម៉ោង ៧:៣០ នាទី	SETUP BEFORE 7:30 AM	$50.00
☐ សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី ម៉ោង ១០:៣០នាទី	CLEARING AFTER 10:30 PM	$50.00

លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង / NO LIFT LANDING SURCHARGE

☐ លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង តម្លៃ ៥០ដុល្លារក្នុង១ជាន់ NO LIFT ACCESS AND REQUIRES THE USE OF STAIRS ($50 PER LEVEL)	$50.00

សាច់អាំង ក្លាសិក CLASSIC BBQ MENU
$30.00 ក្នុងម្នាក់ Per Pax

មិនទាន់បូកពន្ធ Excluding VAT

មានម្ហូប១២មុខ-អាហារនាំមុខ,ប្រភេទអាំង, បង្អែម និង ភេសជ្ជៈ
INCLUDES 12 DISHES - ENTRÉE, HOT STAPLE, SMOKY GRILLS, DESSERTS & BEVERAGE
មានជម្រើសសម្រាប់ជួលសម្ភារៈ និង ចុងភៅ
OPTIONAL ADD-ONS FOR EQUIPMENT RENTAL & CHEF ON SITE

មុខម្ហូបដែលបានទទួលបាន / WHAT'S INCLUDED

1	នីគ័ស សាលាដ, ញាំត្រយ៉ូងចេកសាច់មាន់	NICOISE SALAD, BANANA BLOSSOM WITH CHICKEN SALAD
2	បាយចំហុយប៊ឺរគ្រាប់ធញ្ញជាតិ	BUTTERED RAISIN RICE WITH ALMOND FLAKES & PINE NUTS
3	បង្គាចង្កាក់ម្ទេសប្លោក	MARINATED SAVOURY PRAWNS, SKEWERED WITH TRIO CAPSICUM
4	ត្រីប្រឡាក់សាំបា	HOMEMADE MARINATED SAMBAL FISH FILLET IN FOIL
5	ស្លាបមាន់ប្រឡាក់	MARINATED CHICKEN WINGS
6	ឆ្អឹងជំនីរជ្រូកអាំង	BBQ BABY BACK RIBS
7	ដំឡូងបារាំងរុំអាលុយមីញ៉ូម	JACKET POTATO IN WRAP
8	ពោតចង្កាក់	CORN ON THE COB
9	បន្លែចម្រុះ	GRILLED SEASONAL VEGETABLES
10	ផ្លែឈើស្រស់	SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER
11	បង្អែមតៅហ៊ូអាល់ម៉ុនផ្លែមៀន	ALMOND BEANCURD WITH LONGANS
12	តែក្រូចឆ្មាទឹកកក	ICED LEMON TEA

ការផ្តល់ជូន / PROVIDED
មានមកជាមួយកម្រាលតុ ចាន កែវ សមស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់ (ប្រើប្រាស់ម្តង)
COMES WITH DISPOSABLE TABLE CLOTH, PLATES, CUPS, CUTLERIES, NAPKIN

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ចាប់ពី ៣០នាក់យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

បន្ថែមការចម្អិនផ្ទាល់ / ADD LIVE STATION (MINIMUM ORDER SIZE 30 PAX)

☐ **ទីតាំងចម្អិនបាយមាន់ហៃណាំ FRAGRANT HAINANESE CHICKEN RICE STATION** HOMEMADE CHICKEN RICE, TOPPED WITH SUCCULENT CHICKEN CONDIMENTS & CHILI DIPS	$8.00
☐ **ទីតាំងចម្អិនសាច់គោ ROASTED NZ SIRLOIN BEEF CARVING STATION** SUCCULENT BEEF SERVED WITH ROASTED GARLIC POTATOES, BROWN SAUCE & POMMERY MUSTARD	$8.00
☐ **ទីតាំងចម្អិនទាខ្វៃប៉េកាំង TRADITIONAL PEKING DUCK** ROASTED PEKING DUCK WRAPPED WITH EGG SKIN/CREPE, HOISIN DIP	$7.00
☐ **ទីតាំងចម្អិនម្ហូបអ៊ីតាលី ITALIAN PASTA STATION** PASTAS - PENNE, SPAGHETTI ប្រភេទសាច់ និង គ្រឿងសមុទ្រ MEAT & SEAFOOD SHRIMPS, SLOW COOKED MEATBALLS IN MARINARA, HAM, SAUSAGES ប្រភេទទឹកជ្រលក់ SAUCES ALFREDO, TOMATO SAUCE, AGLIO E OLIO ប្រភេទគ្រឿងបន្ថែម CONDIMENTS MUSHROOMS, ONIONS, GARLIC, BASIL, OLIVES, PARMESAN CHEESE, WHITE WINE OILIVE OIL, CHOPPED HERBS, CHICKEN STOCK	$8.00
☐ **ទីតាំងចម្អិនស៊ូស៊ីជប៉ុន JAPANESE SUSHI STATION** CALIFORNIA ROLL, SALMON MAKI SUSHI ROLL, TUNA MAKI ROLL, AVOCADO SUSHI ROLL. ប្រភេទគ្រឿងបន្ថែម CONDIMENTS JAPANESE SOY SAUCE, WASABI, JAPANESE PICKLED GINGER	$8.00

ការរៀបចំ / SETUP REQUIRED

☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈប៊ូហ្វេ	FULL BUFFET CHAFFING SETUP	$5/PAX OF CUSTOMER
☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈ ប្រើប្រាស់បានមួយដង	DISPOSABLE E-CATERING SETUP	FOC

ជួលឧបករណ៍អាំងសាច់ / RENT BBQ EQUIPMENT

☐ ជួលឧបករណ៍អាំងសាច់	BBQ EQUIPMENT RENTAL	$50.00

មុខម្ហូបបន្ថែម / ADD ADDITIONAL DISHES

☐ ស៊ុបអ៊ីតាលី (បន្លែចម្រុះ)	MINESTRONE SOUP	$2.00
☐ ស៊ុបផ្សិត	CREAM OF MUSHROOM SOUP	$2.00
☐ ស៊ុបល្ពៅ	CREAM OF PUMPKIN SOUP	$2.00
☐ សាច់គោនិងសាច់មាន់ចង្កាក់ ជាមួយទឹកជ្រលក់ (ម្នាក់៤ចង្កាក់)	CHICKEN & BEEF SATAY WITH CONDIMENTS & SATAY GRAVY (4 STICKS PER PERSON)	$4.00

រៀបចំកន្លែងចម្អិនផ្ទាល់ / SET UP FEE FOR LIVE STATION
សូមជ្រើសរើស ប្រសិនបើអ្នកបានជ្រើសយក បន្ថែមការចម្អិនផ្ទាល់ (យក១ជម្រើស)
(PLEASE CHOOSE IF YOU HAVE SELECTED LIVE STATION)

☐ ការរៀបចំកន្លែងចម្អិនផ្ទាល់(មួយទីតាំង) SET UP FEE FOR LIVE STATION (PER STALL)	$100.00

អ្នកបំរើសេវាកម្ម / HIRE SERVICE STAFF

☐ ចុងភៅអាំងសាច់ផ្ទាល់(៣ម)	BBQ CHEF ON SITE (3 HOURS)	$20/Pax
☐ បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋាន(៣ម)	UNIFORM SERVICE STAFF (3 HOURS)	$15/Pax

យោងតាមចំនួនភ្ញៀវដែលបានកំណត់ខាងលើ គឺតម្រូវអោយមានចុងភៅចម្អិនផ្ទាល់ ចំនួន២នាក់ និងផ្នែកបុគ្គលិក ផ្នែកសេវាកម្មឯកសណ្ឋាន ចំនួន៣នាក់
BASE ON MINIMUM 30 REQUIRED WE SUGGEST CHEF ON SITE 2PAX AND UNIFORM SERVICE STAFF 3PAX

ការរៀបចំប៊ូហ្វេ និង សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី
EARLY SETUP & LATE CLEARING SURCHARGES FOR BUFFET

☐ រៀបចំមុនម៉ោង ៧:៣០ នាទី	SETUP BEFORE 7:30 AM	$50.00
☐ សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធីម៉ោង ១០:៣០នាទី	CLEARING AFTER 10:30 PM	$50.00

លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង / NO LIFT LANDING SURCHARGE

☐ លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង តម្លៃ ៥០ដុល្លារក្នុង១ជាន់ NO LIFT ACCESS AND REQUIRES THE USE OF STAIRS ($50 PER LEVEL)	$50.00

សាច់អាំង ហ្គ្រេន GRANDEUR BBQ MENU
$38.00 ក្នុងម្នាក់ Per Pax

មិនទាន់បូកពន្ធ Excluding VAT

មានម្ហូប១៣មុខ-អាហារនាំមុខ,ប្រភេទអាំង, បង្អែម និង ភេសជ្ជៈ
INCLUDES 13 DISHES - ENTRÉE, HOT STAPLE, SMOKY GRILLS, DESSERTS & BEVERAGE
មានជម្រើសសម្រាប់ជួលសម្ភារៈ និង ចុងភៅ
OPTIONAL ADD-ONS FOR EQUIPMENT RENTAL & CHEF ON SITE

មុខម្ហូបដែលបានទទួលបាន / WHAT'S INCLUDED

1	ដំឡូងដុតសាលាដ, ញាំស្វាយល្ហុង ខាសា សាលាដ	ROASTED POTATO SALAD WITH MIXED HERBS MANGO PAPAYA SALAD, CAESAR SALAD
2	បាយចំហុយប៊ឺរគ្រាប់ធញ្ញជាតិ	BUTTERED RAISIN RICE WITH ALMOND FLAKES & PINE NUTS
3	ស្តេកសាច់គោ	MINI SIRLOIN STEAK DRESSED IN SPICE & HERBS
4	បង្គាចង្កាក់ម្ទេសប្លោក	MARINATED SAVOURY PRAWNS, SKEWERED WITH TRIO CAPSICUM
5	សាលម៉ុនចង្កាក់	GRILLED SALMON KEBAB
6	ស្លាបមាន់ប្រលាក់	BBQ GLAZED WINGLETS
7	ឆ្អឹងជំនីរជ្រូកអាំង	BBQ BABY BACK RIBS
8	ដំឡូងបារាំងរុំអាលុយមីញ៉ូម	JACKET POTATO IN WRAP
9	ពោតចង្កាក់	CORN ON THE COB
10	បន្លែចម្រុះ	GRILLED SEASONAL VEGETABLES
11	ផ្លែឈើស្រស់	SEASONAL FRESH FRUITS PLATTER
12	បង្អែមតៅហ៊ូអាល់ម៉ុនផ្លែមៀន	ALMOND BEANCURD WITH LONGANS
13	ទឹកផ្លែឈើពិសេស	TROPICAL FRUIT PUNCH

ការផ្តល់ជូន / PROVIDED
មានមកជាមួយកម្រាលតុ ចាន កែវ សមស្លាព្រា ក្រដាស់ជូតមាត់
COMES WITH DISPOSABLE TABLE CLOTH, PLATES, CUPS, CUTLERIES, NAPKIN

ចំនួនមនុស្សដែលត្រូវបានកំណត់ / SELECT QUANTITY
ចំនួនកក់ចាប់ពី ៣០នាក់យ៉ាងតិច PERSON (MINIMUM 30 REQUIRED)

បន្ថែមការចម្អិនផ្ទាល់ / ADD LIVE STATION (MINIMUM ORDER SIZE 30 PAX)

☐ **ទីតាំងចម្អិនបាយមាន់ហៃណាំ FRAGRANT HAINANESE CHICKEN RICE STATION** HOMEMADE CHICKEN RICE, TOPPED WITH SUCCULENT CHICKEN CONDIMENTS & CHILI DIPS	$8.00
☐ **ទីតាំងចម្អិនសាច់គោ ROASTED NZ SIRLOIN BEEF CARVING STATION** SUCCULENT BEEF SERVED WITH ROASTED GARLIC POTATOES, BROWN SAUCE & POMMERY MUSTARD	$8.00
☐ **ទីតាំងចម្អិនទាខ្វៃប៉េកាំង TRADITIONAL PEKING DUCK** ROASTED PEKING DUCK WRAPPED WITH EGG SKIN/CREPE, HOISIN DIP	$7.00
☐ **ទីតាំងចម្អិនម្ហូបអ៊ីតាលី ITALIAN PASTA STATION** PASTAS - PENNE, SPAGHETTI ប្រភេទសាច់ និង គ្រឿងសមុទ្រ MEAT & SEAFOOD SHRIMPS, SLOW COOKED MEATBALLS IN MARINARA, HAM, SAUSAGES ប្រភេទទឹកជ្រលក់ SAUCES ALFREDO, TOMATO SAUCE, AGLIO E OLIO ប្រភេទគ្រឿងបន្ថែម CONDIMENTS MUSHROOMS, ONIONS, GARLIC, BASIL, OLIVES, PARMESAN CHEESE, WHITE WINE OILIVE OIL, CHOPPED HERBS, CHICKEN STOCK	$8.00
☐ **ទីតាំងចម្អិនស៊ូស៊ីជប៉ុន JAPANESE SUSHI STATION** CALIFORNIA ROLL, SALMON MAKI SUSHI ROLL, TUNA MAKI ROLL, AVOCADO SUSHI ROLL. ប្រភេទគ្រឿងបន្ថែម CONDIMENTS JAPANESE SOY SAUCE, WASABI, JAPANESE PICKLED GINGER	$8.00

ការរៀបចំ / SETUP REQUIRED

☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈប៊ូហ្វេ	FULL BUFFET CHAFFING SETUP	$5/PAX OF CUSTOMER
☐ ការរៀបចំជាមួយសម្ភារៈ ប្រើប្រាស់បានមួយដង	DISPOSABLE E-CATERING SETUP	FOC

ជួលឧបករណ៍អាំងសាច់ / RENT BBQ EQUIPMENT

☐ ជួលឧបករណ៍អាំងសាច់	BBQ EQUIPMENT RENTAL	$50.00

មុខម្ហូបបន្ថែម / ADD ADDITIONAL DISHES

☐ ស៊ុបអ៊ីតាលី (បន្លែចម្រុះ)	MINESTRONE SOUP	$2.00
☐ ស៊ុបផ្សិត	CREAM OF MUSHROOM SOUP	$2.00
☐ ស៊ុបល្ពៅ	CREAM OF PUMPKIN SOUP	$2.00
☐ សាច់គោនិងសាច់មាន់ចង្កាក់ ជាមួយទឹកជ្រលក់ (ម្នាក់៤ចង្កាក់)	CHICKEN & BEEF SATAY WITH CONDIMENTS & SATAY GRAVY (4 STICKS PER PERSON)	$4.00

រៀបចំកន្លែងចម្អិនផ្ទាល់ / SET UP FEE FOR LIVE STATION
សូមជ្រើសរើស ប្រសិនបើអ្នកបានជ្រើសយក បន្ថែមការចម្អិនផ្ទាល់ (យក១ជម្រើស)
(PLEASE CHOOSE IF YOU HAVE SELECTED LIVE STATION)

☐ ការរៀបចំកន្លែងចម្អិនផ្ទាល់(មួយទីតាំង) SET UP FEE FOR LIVE STATION (PER STALL)	$100.00

អ្នកបំរើសេវាកម្ម / HIRE SERVICE STAFF

☐ ចុងភៅអាំងសាច់ផ្ទាល់(៣ម)	BBQ CHEF ON SITE (3 HOURS)	$20/Pax
☐ បុគ្គលិកមានឯកសណ្ឋាន(៣ម)	UNIFORM SERVICE STAFF (3 HOURS)	$15/Pax

យោងតាមចំនួនភ្ញៀវដែលបានកំណត់ខាងលើ គឺតម្រូវអោយមានចុងភៅចម្អិនផ្ទាល់ ចំនួន២នាក់ និងផ្នែកបុគ្គលិក ផ្នែកសេវាកម្មឯកសណ្ឋាន ចំនួន៣នាក់
BASE ON MINIMUM 30 REQUIRED WE SUGGEST CHEF ON SITE 2PAX AND UNIFORM SERVICE STAFF 3PAX

ការរៀបចំប៊ូហ្វេ និង សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធី
EARLY SETUP & LATE CLEARING SURCHARGES FOR BUFFET

☐ រៀបចំមុនម៉ោង ៧:៣០ នាទី	SETUP BEFORE 7:30 AM	$50.00
☐ សម្អាតក្រោយចប់កម្មវិធីម៉ោង ១០:៣០នាទី	CLEARING AFTER 10:30 PM	$50.00

លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង / NO LIFT LANDING SURCHARGE

☐ លើកឥវ៉ាន់តាមជណ្តើរជើង តម្លៃ ៥០ដុល្លារក្នុង១ជាន់ NO LIFT ACCESS AND REQUIRES THE USE OF STAIRS ($50 PER LEVEL)	$50.00