

# ใบสั่งจองโต๊ะจีนภัตตาคารโภชนา อาหารชุดที่ 1

## 1. ผู้สั่งจอง/เจ้าของงาน

ชื่อ-นามสกุล.....  
 โทรศัพท์.....แฟกซ์.....  
 ไลน์ ไลน์ไอดี .....

## 2. วัน/เวลา/สถานที่จัดงาน

วัน.....ที่.....เดือน.....พ.ศ.....  
 เวลา.....  
**สถานที่จัดงาน**.....  
 เลขที่...../.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....  
 ซอย.....ถนน.....  
 ตำบล.....อำเภอ.....  
 จังหวัด.....ไปรษณีย์.....  
 ประเภทงาน.....

## 3. สั่งจองโต๊ะจีน จำนวน.....โต๊ะ ราคาโต๊ะละ.....บาท

รวมราคาทั้งสิ้น.....บาท โดยมีรายการอาหารดังนี้

1. ออร์เดิร์ฟ 7 อย่าง	หรือติ่มซำ หรือออร์เดิร์ฟทะเล
2. หูปลาฉลาม – เนื้อปู	หรือเป่าฮื้อน้ำแดง
3. เป็ดยัดไส้เกาหลี	หรือ กระเพาะหมูผัดเคี่ยมไข่
4. หม้อไม้กระป๋องผัดกุ้ง	หรือ สลัดกุ้งทอด หรือ เป็ดย่าง
5. รวมมิตรกระทะร้อน	หรือหอยจืดปู, ลูกชิ้นกุ้งผัดผักโสภณ หรือ เห็ดกระดุมผัดดินเป็ด
6. ปลากระพงนึ่งมะนาว	หรือ ปลาช่อนนึ่งมะม่วง, ปลาทึบนึ่งขี้พริก, เป็ดปักกิ่ง, เป็ดพะโล้
7. บะหมี่ฮ่องกงผัดแห้ง	หรือ ข้าวอบหน้าเล็บบ หรือ ข้าวผัดปู หรือ ข้าวห่อใบบัว
8. สีสี่หม้อไฟ	หรือเห็ดหอมตุ๋นยาจีนเยื่อไผ่, เกาเหลาไฟทะเลหม้อไฟ, ต้มยำกุ้ง, ต้มยำรวมมิตรทะเล
9. แปะก๊วยมะพร้าวอ่อน	หรือ ลำไยเย็น, เต้าหู้ฟรุ้ตสลัดภัตตาคาร, หวานร้อนข้าวเหนียวเผือกแปะก๊วย

## ใบสั่งจองโต๊ะจีนภัตตาคารโภชนา อาหารชุดที่ 2

**1. ผู้สั่งจอง/เจ้าของงาน**

ชื่อ-นามสกุล.....  
 โทรศัพท์.....แฟกซ์.....  
 ไลน์ ไอดี .....

**2. วัน/เวลา/สถานที่จัดงาน**

วัน.....ที่.....เดือน.....พ.ศ.....  
 เวลา.....  
**สถานที่จัดงาน**.....  
 เลขที่...../.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....  
 ซอย.....ถนน.....  
 ตำบล.....อำเภอ.....  
 จังหวัด.....ไปรษณีย์.....  
**ประเภทงาน**.....

**3. สั่งจองโต๊ะจีน จำนวน.....โต๊ะ ราคาโต๊ะละ.....บาท**

**รวมราคาทั้งสิ้น.....บาท โดยมีรายการอาหารดังนี้**

1. ออร์เดิร์ฟทะเล (กุ้งแช่บ๊วย)	หรือออร์เดิร์ฟ, ต้มยำ
2. หูปลาฉลาม-เนื้อปู (ชิ้นใหญ่)	
3. สลัดกุ้งทอดตัวใหญ่	หรือ กระจ่างปลาตุ๋นซาห่าน, กุ้ง 3 รส
4. ยำหน่อไม้ทะเลชาหุ่มรวมควิน	หรือ ปลิงทะเลน้ำแดง
5. หน่อไม้ทะเลซาห่าน	หรือ เปิดโป๊ยเซียน, เปิดกั๊ตต้าร์
6. ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว	หรือ ปลากระบอกเมืองจีนนึ่งบ๊วย
7. โภยซีหมีราดหน้า	หรือ บะหมี่ฮ่องกงผัดแห้ง หรือ ข้าวอบใบบัว
8. สีสี่หม้อไฟ	หรือต้มยำรวมมิตรทะเล, หัวปลาหม้อไฟต้มเผือก, เห็ดหอมตุ๋นไก่เยื่อไข่
9. แปะก้วยนมสด	หรือ แปะก้วยรังนกเย็น หรือแปะก้วยมะพร้าวอ่อน หรือ เต้าหู้ฟรุตสลัดภัตตาคาร

## ใบสั่งจองโต๊ะเงินภัตตาคารโภชนา อาหารชุดที่ 3

**1. ผู้สั่งจอง/เจ้าของงาน**

ชื่อ-นามสกุล.....

โทรศัพท์.....ไลน์ ใต้.....

**2. วัน/เวลา/สถานที่จัดงาน**

วัน.....ที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เวลา.....

**สถานที่จัดงาน**.....

เลขที่...../.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....

ซอย.....ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....ไปรษณีย์.....

**3. สั่งจองโต๊ะเงิน จำนวน.....โต๊ะ ราคาโต๊ะละ.....บาท**

รวมราคาทั้งสิ้น.....บาท โดยมีรายการอาหารดังนี้

1. ออร์เดิร์ฟ 4 จาน	หรือ ออร์เดิร์ฟทะเล หรือ ออร์เดิร์ฟฮ่องกง (ต้มยำ)
2. หูฉลามน้ำแดง	
3. ปลิงทะเลยัดไส้เกล็ด	หรือ ยำสามกรอบ, กุ้ง 3 รส, สลัดกรรเชียงปูซุบแป้งทอด, สลัดกุ้งทอด หรือ ยำหอยนางรม หรือ ผัดโหวงก้วยรังนก
4. หน่อไม้ทะเลขาห่าน	หรือ เห็ดหอมยัดไส้ หรือ กุ้งนึ่งนมสด หรือ ปูทะเลอบวุ้นเส้น หรือ ขาห่านอบหม้อดิน หรือ กุ้งนึ่งกระเทียม หรือ กุ้งอบเนย
5. ปลิงทะเลดำน้ำแดง	หรือ หอยนางรมกระเทียมร้อน หรือ สีสหายน้ำแดง หรือ เห็ดหอมยัดไส้ หรือ ผัดผักรวมมิตร (ดินเป็ด - กระเพาะหมู ปลิงทะเล-ปลาหมึกแช่-เอ็นหมู-กุ้ง)
6. ปลากระบอกเมืองจีนนึ่งบัว	หรือ ปลากระพงนึ่งซีอิ๊ว หรือ ปลากระพงนึ่งบัว หรือ ปลากระพงนึ่งมะนาว หรือ ปลากระพงเผาเกลือ หรือ ปลาหิมะนึ่งซีอิ๊ว
7. ข้าวผัดกุ้ง	หรือ ข้าวอบใบบัว หรือ บะหมี่ผัดแห้ง หรือ ข้าวอบหน้าเลียบ หรือ โภยซีหมี ราคาน้ำปู หรือ ข้าวผัดปูก้อน
8. สีสหอยไฟ	หรือ เป็ดย่าง, ไก่ตอนสับ, สุกี้หม้อไฟ, เห็ดหอมตุ๋นเยื่อไผ่, เห็ดหอมตุ๋นยาจีนไก่, หน่อไม้กระป๋องนึ่งไข่นก
9. แปะก้วยนึ่งมะพร้าวอ่อน	หรือ แปะก้วยราดเผือก หรือ แปะก้วยน้ำใส หรือ แปะก้วยรวมมิตรร้อน หรือ เย็น หรือ เต้าหู้ฟูตสลัดภัตตาคาร

## ใบสั่งจองโต๊ะจีนภัตตาคารโภชนา อาหารชุดที่ 4

**1. ผู้สั่งจอง/เจ้าของงาน**

ชื่อ-นามสกุล.....

โทรศัพท์.....แฟกซ์.....

ไลน์ ไลน์ดี .....

**2. วัน/เวลา/สถานที่จัดงาน**

วัน.....ที่.....เดือน.....พ.ศ.....

เวลา.....

**สถานที่จัดงาน**.....

เลขที่...../.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....

ซอย.....ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....

จังหวัด.....ไปรษณีย์.....

**ประเภทงาน**.....

**3. สั่งจองโต๊ะจีน จำนวน.....โต๊ะ ราคาโต๊ะละ.....บาท**

รวมราคาทั้งสิ้น.....บาท โดยมีรายการอาหารดังนี้

1. ข้าวเกรียบ	
2. ออร์เดิร์ฟทะเล	หรือ ออร์เดิร์ฟ 5 อย่าง
3. กระจ่างปลาแห้ง	
4. สลัดกุ้ง	หรือเปิดยัดไส้เกล็ด, เจ็ดเซียนทองวารี หรือกุ้งอบวุ้นเส้น หรือ ยำปลา ทับทิมตะไคร้สมุนไพร
5. ปลากระพงนึ่งมะนาว	หรือ ปลากระพงนึ่งขี้ผึ้ง หรือปลากระพงสามรส หรือปลาทับทิมนึ่งมะนาว หรือปลาสามรส
6. ขาหมูน้ำแดงยอดผัก	หรือ กระจ่างหมูอบเกลือผัดขี้เมา หรือเปิดยัดไส้ หรือ ผักโขมก๋วยจั๊บน้ำใส
7. ยำรวมมิตร	หรือยำหมูเส้น,ยำหมูย่าง, สลัดฮ่องกงทอด,หอยจ้อทอด, ยำสามกรอบ
8. เห็ดหอมตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน	หรือ หน่อไม้หนึ่งชิ้นเนื้อไก่ หรือต้มยำรวมมิตร หรือแกงจืดหม้อไฟ
9. ข้าวผัดปู	หรือ ข้าวห่อใบบัว หรือบะหมี่ฮ่องกง หรือบะหมี่อบซอส
10. หวานร้อนข้าวเหนียวเผือก แปะก๊วย	หรือ ผลไม้กระป๋อง หรือ เต้าหู้ฟู้ตสลัดภัตตาคาร

## การสั่งจองและชำระเงินมัดจำสั่งจองโต๊ะจีนภัตตาคารโกชนา นครปฐม

เมื่อตกลงสั่งจองโต๊ะจีนแล้ว กรุณาชำระค่ามัด 20% ของราคาอาหาร โดยโอนเงินค่ามัดจำไปที่

**ธนาคารกสิกรไทย** สาขานครปฐม ประเภทบัญชี ออมทรัพย์

ชื่อบัญชี นายภัตพงศ์ ถ้ำเพชร เลขที่บัญชี 152-2-66006-6

**ธนาคารกสิกรไทย** สาขานครปฐม ประเภทบัญชี กระแสรายวัน

ชื่อบัญชี นายภัตพงศ์ ถ้ำเพชร เลขที่บัญชี 152-1-07007-9

โต๊ะจีนภัตตาคารโกชนา อันดับหนึ่งโต๊ะจีนบ้านนาสร้าง นครปฐม บริการทั่วประเทศ

อาหารทุกรายการ ปรับเปลี่ยนเพิ่มเติมได้ มาชิมฟรี

[www.natthaphongfood.com](http://www.natthaphongfood.com)

ดำเนินงานโดย อบต. ภัตพงศ์ ถ้ำเพชร

สมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบลนครปฐม อ.เมือง จ.นครปฐม

รองประธานองค์การบริหารส่วนตำบลนครปฐม อ.เมือง จ.นครปฐม

สำนักงาน โต๊ะจีนภัตตาคารโกชนา นครปฐม

12 หมู่ 4 บ้านนาสร้าง ต.นครปฐม อ.เมือง จ.นครปฐม

โทร/แฟกซ์ 0-3426-7432 โทร. 08 4455 1459, 08 1880 6389

LINE QR CODE ภัตตาคารโกชนา



## แผนที่ไปสถานที่จัดงาน

วาดแผนที่ไปสถานที่จัดงาน แล้วแพกซ์ไปที่ 0-3426-7432 หรือส่งไลน์ไปตาม QR CODE ข้างบน

อยากมีเว็บไซต์ อยากทำเว็บไซต์ แจ้งเรา  
รับจัดทำเว็บไซต์ ปรับปรุง แก้ไข update เว็บไซต์ทั่วประเทศ  
ทีมงานไทยแลนด์ซอฟต์

[www.thailandsoft.com](http://www.thailandsoft.com)

โทร. 0 2408 5748

เชิญประกาศซื้อ ประกาศขายสินค้า ฟรี ที่ พระราม2.คอม  
[www.praram2.com](http://www.praram2.com)