



# ร้านอาหารลมเย็น อุดรดิตถ์

173 หมู่ 5 ต.ป่าเซ่า อ.เมือง จ.อุดรดิตถ์ 53000

ถนนหลวงสาย 11 พิษณุโลก-เด่นชัย ก.ม. 318

รับจองโต๊ะอาหารลงโต๊ะ - บุฟเฟ่ต์ - อาหารกล่อง - อาหารจานด่วน

เปิดเวลา 06.30 - 21.00 น. โทร 055-441 868, 091-6254581 โทร/แฟกซ์ 055-817902

www.lomyenfood.com , www.facebook.com/lomyenfood

ชุดประจำปี

2560

<p><b>อาหารชุดที่ 1</b>            ต้นมะระยัดไส้            ปลาสมุนไพรรอบตะไคร้            แกงหมูมะเขือ            กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา            ไข่เจียว            ขนมสาลิมะพร้าว            ข้าว + น้ำ  <b>ชุด 750 บาท , 6 ท่าน</b></p>	<p><b>อาหารชุดที่ 2</b>            ต้นผักกาดซีโครงหมู            ปลานิ่งมะนาว            แกงเขียวหวานไก่            น้ำพริกกะปิ+ผักต้ม            ผัดป๋วยเซียน            ขนมสาลิมะพร้าว            ข้าว + น้ำ  <b>ชุด 750 บาท , 6 ท่าน</b></p>	<p><b>อาหารชุดที่ 3</b>            ต้นมะระยัดไส้            ปลาราดพริก            แกงหมูมะเขือ            ผัดผักรวมมิตร            ไข่ยัดไส้            ขนมสาลิมะพร้าว            ข้าว + น้ำ  <b>ชุด 750 บาท , 6 ท่าน</b></p>	<p><b>อาหารชุดที่ 4</b>            ต้นผักกาดซีโครงหมู            ปลาสามรส            แกงเขียวหวานไก่            น้ำพริกกะปิ+ผักต้ม            เห็ดผัดน้ำมันหอย            ขนมสาลิมะพร้าว            ข้าว + น้ำ  <b>ชุด 750 บาท , 6 ท่าน</b></p>
<p><b>อาหารชุดที่ 5</b>            ต้นมะระยัดไส้            ปลาสมุนไพรรอบตะไคร้            ขาหมูต้นสมุนไพรร            น้ำพริกกะปิ+ผักต้ม            ปลาทอด            เห็ดผัดน้ำมันหอย            ขนมสาลิมะพร้าว            ข้าว + น้ำ  <b>ชุด 950 บาท , 6 ท่าน</b></p>	<p><b>อาหารชุดที่ 6</b>            ต้นผักกาดซีโครงหมู            ปลานิ่งมะนาว            ขาหมูต้นสมุนไพรร            กระเพราปลาหมึก            ไข่เจียว            ผัดผักรวมมิตร            ขนมสาลิมะพร้าว            ข้าว + น้ำ  <b>ชุด 950 บาท , 6 ท่าน</b></p>	<p><b>อาหารชุดที่ 7</b>            ต้นมะระยัดไส้            ปลาสมุนไพรรอบตะไคร้            ขาหมูต้นสมุนไพรร            ต้มแซบซีโครงหมู            ผัดฉ่าปลาดุก            ผัดผักรวมมิตรกุ้งสด            ไข่ยัดไส้            ขนมสาลิมะพร้าว            ข้าว + น้ำ  <b>ชุด 1,200 บาท , 6 ท่าน</b></p>	<p><b>อาหารชุดที่ 8</b>            ต้นมะระยัดไส้            ปลานิ่งมะนาว            ขาหมูต้นสมุนไพรร            ต้มยำไก่บ้านใส่เห็ด            น้ำพริกกะปิ+ผักต้ม+ปลาทุ            จู๋ฉี่ปลาเทโพ(ปลาแม่น้ำ)            กะหล่ำปลีผัดน้ำปลา            ขนมสาลิมะพร้าว            ข้าว + น้ำ  <b>ชุด 1,200 บาท , 6 ท่าน</b></p>
<p><b>บุฟเฟ่ต์ 1</b>            แกงหมูใส่มะเขือ            ผัดขิงไก่            ไข่พะโล้            ผัดป๋วยเซียน            ก๋วยเตี๋ยวชซี และบัวลอยแก้ว            ข้าว + น้ำ  <b>80 ท่านขึ้นไป            ท่านละ 100 บาท</b></p>	<p><b>บุฟเฟ่ต์ 2</b>            แกงเขียวหวานไก่            ยำวุ้นเส้นหมูสับ            ไข่พะโล้            ผัดผักรวมมิตร            ก๋วยเตี๋ยวชซี และบัวลอยแก้ว            ข้าว + น้ำ  <b>80 ท่านขึ้นไป            ท่านละ 100 บาท</b></p>	<p><b>บุฟเฟ่ต์ 3</b>            แกงหมูใส่มะเขือ            ยำวุ้นเส้นหมูสับ            ไข่พะโล้            ผัดผักรวมมิตร            กระเพราปลาหมึก            ก๋วยเตี๋ยวชซี และบัวลอยแก้ว            ข้าว + น้ำ  <b>80 ท่านขึ้นไป            ท่านละ 120 บาท</b></p>	<p><b>บุฟเฟ่ต์ 4</b>            แกงเขียวหวานไก่            กระเพราหมูสับ            ไข่พะโล้            เห็ดผัดน้ำมันหอย            เจียนเต้าหู้หมูสับ            ก๋วยเตี๋ยวชซี และบัวลอยแก้ว            ข้าว + น้ำ  <b>80 ท่านขึ้นไป            ท่านละ 120 บาท</b></p>
<p><b>อาหารเช้า 1</b>            ข้าวต้มหมูทรงเครื่อง            ชาร้อน            กาแฟร้อน            โอวัลตินร้อน            ปลาทองโก๋หรือขนมปังกรอบ            น้ำเปล่า+น้ำแข็ง  <b>40 ท่านขึ้นไป            ท่านละ 80 บาท</b></p>	<p><b>อาหารเช้า 2</b>            ข้าวผัดหมู            ชาร้อน            กาแฟร้อน            โอวัลตินร้อน            ปลาทองโก๋หรือขนมปังกรอบ            น้ำเปล่า+น้ำแข็ง  <b>40 ท่านขึ้นไป            ท่านละ 80 บาท</b></p>	<p><b>อาหารเช้า 3</b>            ข้าวต้มก๊วย            ยาเกี่ยมฉ่าย            ไข่เค็ม            กุนเชียงทอด            กรอบ            ผัดผักบุ้งไฟแดง  <b>40 ท่านขึ้นไป            ท่านละ 100 บาท</b></p>	<p>ชาร้อน            กาแฟร้อน            โอวัลตินร้อน            ปลาทองโก๋หรือขนมปัง            น้ำเปล่า+น้ำแข็ง</p>