

เรียน .....

โทรศัพท์ : 02-6289700-2 , 093-249 4599

โทรสาร : 02-6289703

E-Mail : [booking@stevecafeandcuisine.com](mailto:booking@stevecafeandcuisine.com)

(หากสั่งอาหารผ่านทาง E-Mail กรุณาโทรconfirm กับทาง Steve Catering อีกครั้งนะคะ)

Website : [www.stevecafeandcuisine.com](http://www.stevecafeandcuisine.com)

## อัตราค่าอาหารบุฟเฟ่ต์

อาหารคาว 6 อย่าง ผลไม้และขนมหวานรวม 2 อย่าง

จำนวน 50 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 350 บาท

จำนวน 100 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 320 บาท

จำนวน 200 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 300 บาท

จำนวน 300 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 280 บาท

- ค่ารถรับ-ส่งอาหาร 500 บาทขึ้นไป ขึ้นอยู่กับระยะทาง

- รายการอาหารที่มี \* คิดราคาเพิ่มท่านละ 50 บาท

- อาหารมือเช้าเพิ่มท่านละ 50 บาท

- เพิ่มอาหารคาว อย่างละ 50 บาทต่อท่าน

## บริการเพิ่มเติม

1. เครื่องดื่ม (น้ำสมุนไพร 3 อย่าง, น้ำอัดลม และน้ำเปล่า) พร้อมพนักงานบริการราคาท่านละ 40 บาท

- น้ำสมุนไพร (น้ำใบเตย, ตะไคร้, มะตูม, กระจับปี่, ลำไย, เก๊กฮวย, และอัญชันผสมมะนาว)

2. โต๊ะ / เก้าอี้ พร้อมผ้าปู โต๊ะและพนักงานขนส่ง ราคาเริ่มต้นเที่ยวละ 2,000 บาท (5 ชุด)\*\*

- โต๊ะ / เก้าอี้ 5 ชุด (โต๊ะ 5 ตัว + เก้าอี้ 50 ตัว) เพิ่มชุดละ 200 บาท

3. จัดอาหารเป็นสำรับ คิดเพิ่มราคาท่านละ 30 บาท

4. สำหรับพระโตก อาหารคาว 5 อย่าง อาหารหวาน 4. อย่าง ราคา 3,500 บาท (9 – 10 โตก)

## ประเภทแกง

- |                               |                            |                            |
|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| 1. แกงเผ็ดเป็ดย่าง            | 14. แกงมัสมั่นไก่          | 29. แพนงซี่โครงหมูอ่อน     |
| 2. แกงเผ็ดหมูย่าง             | 15. แกงรัญจวน              | 30. แพนงเนื้อ              |
| 3. แกงเขียวหวานซี่โครงหมูอ่อน | 16. แกงฮังเลหมูสามชั้น     | 31. แพนงไก่                |
| 4. แกงเผ็ดกุ้ง*               | 17. แกงใบชะมวงหมูย่าง      | 32. แพนงน่องไก่            |
| 5. แกงเขียวหวานเนื้อ          | 18. แกงกะหรี่เนื้อ*        | 33. แพนงหมู                |
| 6. แกงเขียวหวานไก่            | 19. แกงกะหรี่ไก่           | 34. แพนงปีกไก่             |
| 7. แกงเขียวหวานกุ้ง*          | 20. แกงเลียงกุ้ง           | 35. ต้มโคล้งปลาสดเค็ด      |
| 8. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย | 21. แกงป่าปลากราย          | 36. ไบเหลียงต้มกะทิกุ้งสด* |
| 9. แกงป่าเนื้อ                | 22. แกงส้มปลาช่อนสด / กรอบ | 37. ขนมน้ำพริก             |
| 10. แกงป่าไก่                 | 23. แกงไตปลา               | 38. น้ำยาไก่               |
| 11. แกงป่าหมู                 | 24. แกงส้มกุ้ง + ชะอม ไข่* | 39. น้ำยาปลาช่อน           |
| 12. แกงเหลืองไหลบัวกุ้ง       | 26. แกงมัสมั่นเนื้อ*       | 40. พะโล้ไข่นกกระทา        |
| 13. แกงเหลืองไหลบัวปลา        | 27. แพนงเป็ด               |                            |

## ประเภทผัด

- |                                 |                                    |                                 |
|---------------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. ผัดโศภณลูกชิ้นกุ้ง           | 11. ผัดเปรี้ยวหวานไข่นก /          | 20. เนื่อนกระจอกเทศผัด          |
| 2. ผัดสี่สหายกุ้ง* เหน็ดหอม*    | ลูกชิ้น / หมู / กุ้ง* / ไก่        | พริกไทยดำ*                      |
| 3. หมูผัดพริกขี้หนูสด           | 12. ผัดถั้วลันเตากุ้ง* / หมู / ไก่ | 21. กระเทียมดองผัดไข่, กุ้ง*    |
| 4. ไก่ผัดหน่อไม้                | 13. ปลาหมึกผัดไข่เค็ม              | 22. ผัดเผ็ดป่าไก่ / หมู / ขาหมู |
| 5. กระดุกหมูผัดพริกไทยดำ        | 14. ไบเหลียงผัดไข่                 | 23. ผัดเผ็ดปลากราย              |
| 6. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์     | 15. หมูผัดกะปิ                     | 24. ผัดเคี่ยมฉายกระเพาะหมู      |
| 7. ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่อง        | 16. ผัดพริกขิงไข่เค็ม              | 25. ปลาช่อนผัดคั้นซำ*           |
| 8. ผัดถั่วงอก ไข่เค็ม น้ำมันหอย | 17. กุ้ง/ปลาหมึกผัดผงกะหรี่*       | 26. ปลาช่อนทอดกรอบผัด           |
| 9. ผัดกานค่น้ำปลาเค็ม           | 18. ผัดยอดข้าวโพดกุ้ง* / ไก่       | พริกขิง*                        |
| 10. แกงคั่วขลุ่ยขลิกลีซี่โครงหม | 19. คั่วกลิ้งหมู / เนื้อ*          |                                 |

## ประเภทอบและทอด

- |                         |                              |                                |
|-------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1. น่องไก่อบเกลือแดง    | 13. หมูอบสปาเก็ตตี้          | 25. ปลากระพงนึ่งมะนาว*         |
| 2. ปีกไก่ย่าง           | 14. หมูทอดกระเทียมพริกไทย    | 26. ทอดมันปลากราย*             |
| 3. หมูอบเกลือแดง        | 15. หมูเบญจรงค์*             | 27. กุ้งชุบแป้งทอด*            |
| 4. ปีกไก่เทวดา*         | 16. ชีวโครงหมูอบสปาเก็ตตี้   | 28. ทอดมันกุ้ง*                |
| 5. น่องไก่ทอดกระเทียม   | 17. ตับหมูทอดกระเทียมพริกไทย | 29. กุ้งเบรี่ยิวหวาน*          |
| 6. ปีกไก่ทอดเกลือ       | 18. เนื้อแดดเดียว            | 30. สปาเก็ตตี้ครีมซอสเห็ด      |
| 7. สตูไก่               | 19. เป็ดอบคะน้า              | 31. สปาเก็ตตี้ชีสมา            |
| 8. ชีวโครงหมูอบเกลือแดง | 20. เป็ดอบสับประรด           | 32. จี๋จิว*                    |
| 9. ขาหมูเยอรมันทอด*     | 21. เนื้อปลาสามรส            | 33. ลูกชิ้นปลาใส่น้ำจิ้มสุกี้* |
| 10. หมูแดดเดียว         | 22. ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว*      | 34. ห่อหมกทะเลรวม*             |
| 11. กุนเชียงทอด         | 23. ปลาสดเค็ม                |                                |
| 12. ปอเปี๊ยะหมู         | 24. ปลากระพงทอดสมุนไพร*      |                                |

## ประเภทน้ำพริกและสลัด

- |                           |                         |                             |
|---------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1. น้ำพริกขี้หนุ          | 7. น้ำพริกปลาร้า        | 13. สลัดกุ้ง                |
| 2. น้ำพริกอ่อน            | 8. น้ำพริกปลาช่อน       | 14. สลัดกุ้งทอดชุบแป้ง      |
| 3. น้ำพริกหนุ่ม           | 9. น้ำพริกมะขาม         | 15. สลัดปลาทอดชุบขนมปังปิ้ง |
| 4. น้ำพริกกะปิ - ปลาทุทอด | 10. หลนปูเค็ม           | 16. สลัดชาวสวน              |
| 5. น้ำพริกขยำ             | 11. เต้าเจี้ยวหลน       | 17. สลัดเนื้อย่าง           |
| 6. เมี่ยงคะน้า            | 12. สลัดไก่อบ / ไก่นึ่ง | 18. สลัดหมูอบ               |

## ประเภทยำและก๊ับแก้ม

- |                       |                       |                          |
|-----------------------|-----------------------|--------------------------|
| 1. พล่าแซลมอนทอดกรอบ* | 9. ยำหอยแครง          | 17. ยำวุ้นเส้นน้ำพริกเผา |
| 2. ยำรวมมิตร          | 10. ยำเล็บมือนาง      | 18. ลาบทูน่า             |
| 3. ยำตะไคร้           | 11. ยำขาม             | 19. ลาบหมู / ไก่ / เนื้อ |
| 4. ยำมะม่วง           | 12. ยำไส้กรอก / ยำแฮม | 20. ลาบปลาหมึก           |
| 5. ยำส้มโอ            | 13. ยำปลาดุกฟู        | 21. ลาบเป็ดสด            |

6. ขำปลาหมึกสด
7. ขำถั่วพู
8. ขำหนังหมู

14. ขำเนื้อย่าง/หมูย่าง
15. ขำเป็ดย่าง
16. ขำลูกชิ้นหมู / ไก่

22. ลาบเนื้อหมูคั่ว

## ประเภทซูป แกงจืด และต้มยำ

1. เปิดตุ๋น
2. แกงจืดเต้าหู้ขาวสาหร่ายทะเล
3. แกงจืดปลาหมึกสดได้
4. ต้มจืดแดงกวางยัดไส้
5. ไก่ตุ๋น
6. ต้มจืดรวมมิตร
7. ต้มจืดซี่โครงหมูเคี่ยมฉ่าย
8. ต้มจืดกระเพาะหมูเคี่ยมฉ่าย
9. เกาเหลาลูกชิ้นหมู /ปลา

10. ปีกไก่ตุ๋นเคี่ยมฉ่าย
11. ไก่ตุ๋นมะนาวดอง
12. ปีกไก่ตุ๋นมะนาวดอง
13. ปีกไก่ตุ๋นยาจีน
14. ซี่โครงตุ๋นเหื่อไผ่ยาจีน
15. ซูปไก่
16. ซูปข้าวโพด
17. ต้มโคล้งปลาช่อน
18. ขาไก่ต้มปลาเค็ม

19. ต้มข่าปลาช่อน
20. ต้มข่าไก่
21. ต้มยำซูปเปอร์ขาไก่
22. เนื้อตุ๋นต้มยำ
23. หมูตุ๋นต้มยำ
24. ต้มยำขาหมู
25. ซี่โครงหมูต้มแซ่บ

## ของหวานและผลไม้

1. บัวลอยเผือก
2. เผือก/มัน/ฟักทองแกงบวด
3. กล้วยบวดชี
4. สลัด
5. ทับทิมกรอบ
6. ฝอยทอง / ฝอยทองกรอบ

7. ขนมชั้น
8. ตะโก้
9. ขนมสอดไส้
10. ข้าวเหนียวมุลปลาแห้ง
11. เปียกปูนมะพร้าวอ่อน
12. เปาะก๊วยนมสด

13. ทองหยิบ / ทองหยอด / เม็ดขนุน
14. ขนมรวมมิตรน้ำเชื่อม
15. ขนมรวมมิตรกะทิ

## ผลไม้ตามฤดูกาล

1. สับปะรด
2. แดงโม
3. แคนตาลูป
4. ขนุน

5. เงาะ
6. ชมพู
7. ฝรั่ง
8. ส้มโอ

9. มะม่วง
10. ลำไย
11. ฝรั่งสด

ใบจองอาหารSteve Catering

ชื่อผู้สั่งจอง .....

โทรศัพท์ ..... โทรสาร .....

วันที่จัดงาน ..... เวลา .....

สถานที่จัดงาน .....

.....

.....

จำนวนแขก ..... ท่าน .

รายการอาหาร

1. .... 4. ....

2. .... 5. ....

3. .... 6. ....

ของหวาน

1. ....

2. ....

รายละเอียดอื่นๆ .....

.....

.....

-----กรุณาโทรconfirm อีกครั้งพร้อมแนบแผนที่ของสถานที่จัดงานมาด้วยเพื่อความสะดวกค่ะ-----

กรุณามัดจำ 50%

บัญชีออมทรัพย์ ธนาคารกสิกรไทย สาขา เทเวศร์

เลขที่บัญชี 040-3-95777-1

ชื่อบัญชี บริษัท สตีฟ กรุ๊ป (ไทยแลนด์) จำกัด

ขอบคุณค่ะ Steve Catering