

เรียน

โทรศัพท์ : 02 628 9700, 092 272 0191

โทรสาร : 02 628 9703

E-Mail : marketing@stevegroupthailand.com

(หากสั่งอาหารผ่านทาง E-Mail กรุณาโทร confirm กับทาง Steve Catering อีกครั้งนะคะ)

Website : www.stevecafeandcuisine.com

อัตราค่าอาหารบุฟเฟ่ต์
อาหารคาว 6 อย่าง ผลไม้และขนมหวานรวม 2 อย่าง
จำนวน 50 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 400 บาท
จำนวน 100 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 370 บาท
จำนวน 200 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 350 บาท
จำนวน 300 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 330 บาท
- ค่ารถรับ-ส่งอาหาร 1,000 บาทขึ้นไป ขึ้นอยู่กับระยะทาง
- รายการอาหารที่มี* คิดราคาเพิ่มท่านละ 65 บาท
- อาหารมือเช้าเพิ่มท่านละ 65 บาท
- เพิ่มอาหารคาว อย่างละ 65 บาทต่อท่าน
บริการเพิ่มเติม
1. เครื่องดื่ม (น้ำสมุนไพร 3 อย่าง, น้ำอัดลม และน้ำเปล่า) พร้อมพนักงานบริการราคาท่านละ 40 บาท
- น้ำสมุนไพร (น้ำใบเตย, ตะไคร้, มะตูม, กระจับ, ลำไย, แก้วฮวย, และอัญชันผสมมะนาว)
2. จัดอาหารเป็นสำรับ คิดเพิ่มราคาท่านละ 30 บาท
3. สำหรับโต๊ะอาหารคาว 5 อย่าง ของหวาน 4 อย่าง ราคา 3,500 บาท (9-10 โต๊ะ)

ประเภทแกง

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 1. แกงเผ็ดเป็ดย่าง* | 14. แกงมัสมั่นไก่ | 27. พะแนงซี่โครงหมูอ่อน |
| 2. แกงเผ็ดหมูย่าง | 15. แกงรัญจวน | 28. พะแนงเนื้อ |
| 3. แกงเขียวหวานซี่โครงหมูอ่อน | 16. แกงฮังเลหมูสามชั้น | 29. พะแนงไก่ |
| 4. แกงเผ็ดกุ้ง* | 17. แกงใบชะมวงหมูย่าง | 30. พะแนงน่องไก่ |
| 5. แกงเขียวหวานเนื้อ | 18. แกงกะหรี่เนื้อ* | 32. พะแนงหมู |
| 6. แกงเขียวหวานไก่ | 19. แกงกะหรี่ไก่ | 33. พะแนงปีกไก่ |
| 7. แกงเขียวหวานกุ้ง* | 20. แกงเลียงกุ้ง* | 34. ต้มโคล้งปลาสดเด็ด |
| 8. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย* | 21. แกงป่าปลากราย* | 35. ใบเหลียงต้มกะทิกุ้งสด* |
| 9. แกงป่าเนื้อ | 22. แกงส้มปลาช่อนสด/กรอบ | 36. ขนมจีนน้ำพริก |
| 10. แกงป่าไก่ | 23. แกงไตปลา | 37. น้ำยาไก่ |
| 11. แกงป่าหมู | 24. แกงส้มกุ้ง+ชะอมไข่* | 38. น้ำยาปลาช่อน |
| 12. แกงเหลืองไหลบัวกุ้ง* | 25. แกงมัสมั่นเนื้อ* | 39. พะโล้ไข่นกกระทา |
| 13. แกงเหลืองไหลบัวปลา* | 26. พะแนงเป็ด* | |

ประเภทผัด

- | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. ผัดโสมกวนลูกชิ้นกุ้ง* | 11. ผัดเปรี้ยวหวานไข่นก/ | 20. เนืองนกระจอกเทศผัด |
| 2. ผัดสี่สหายกุ้ง*เห็ดหอม* | ลูกชิ้น/หมู/กุ้ง*/ไก่ | พริกไทยดำ* |
| 3. หมูผัดพริกชี้หูสด | 12. ผัดถั่วลันเตากุ้ง*/หมู/ไก่ | 21. กระเทียมดองผัดไข่, กุ้ง* |
| 4. ไก่ผัดหน่อไม้ | 13. ปลาหมึกผัดไข่เค็ม | 22. ผัดเผ็ดป่าไก่/ หมู/ ขาหมู |
| 5. กระดุกหมูผัดพริกไทยดำ | 14. ใบเหลียงผัดไข่ | 23. ผัดเผ็ดปลากราย* |
| 6. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 15. หมูผัดกะปิ | 24. ผัดเคี่ยมฉ่ายกระเพาะหมู |
| 7. ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่อง | 16. ผัดพริกขิงไข่เค็ม | 25. ปลาช่อนผัดขึ้นฉ่าย* |
| 8. ผัดถั่วงอก ไข่เค็ม น้ำมันหอย | 17. กุ้ง/ปลาหมึกผัดผงกะหรี่* | 26. ปลาช่อนทอดกรอบผัดพริกขิง* |
| 9. ผัดกานค่าน้ำปลาเค็ม | 18. ผัดยอดข้าวโพดกุ้ง*/ไก่ | |
| 10. แกงคั่วขลุกลูกชิกซี่โครงหมู | 19. คั่วกลิ้งหมู/เนื้อ* | |

ประเภทอบและทอด

- | | | |
|-------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 1. น่องไก่อบเกลือแดง | 13. หมูอบสปาเก็ตตี้ | 25. ปลากระพงนึ่งมะนาว* |
| 2. ปีกไก่น้ำแดง | 14. หมูทอดกระเทียมพริกไทย | 26. ทอดมันปลาทราย* |
| 3. หมูอบเกลือแดง | 15. หมูเบญจรงค์* | 27. กุ้งชุบแป้งทอด* |
| 4. ปีกไก่เทวดา* | 16. ซีโรครงหมูอบสปาเก็ตตี้ | 28. ทอดมันกุ้ง* |
| 5. น่องไก่ทอดกระเทียม | 17. ตับหมูทอดกระเทียมพริกไทย | 29. กุ้งเปรี้ยวหวาน* |
| 6. ปีกไก่ทอดเกลือ | 18. เนื้อแดดเดียว | 30. สปาเก็ตตี้ครีมซอสเห็ด |
| 7. สตูไก่ | 19. เป็ดอบคะน้า* | 31. สปาเก็ตตี้ชีสมา |
| 8. ซีโรครงหมูอบเกลือแดง | 20. เป็ดอบสับปรด* | 32. จ้อจิวปู* |
| 9. ขาหมูเยอรมันทอด* | 21. เนื้อปลาสามรส* | 33. ลูกชิ้นปลาใส่น้ำจิ้มสุกี้* |
| 10. หมูแดดเดียว | 22. ปลากระพงนึ่งซีอิ้ว* | 34. ท่อหมกทะเลรวม* |
| 11. กุนเชียงทอด | 23. ปลาสดเค็ม* | |
| 12. ปอเป็ยะหมู | 24. ปลากระพงทอดสมุนไพร* | |

ประเภทน้ำพริกและสลัด

- | | | |
|-------------------------|------------------------|-----------------------------|
| 1. น้ำพริกปลาร้า | 7. น้ำพริกปลาร้า | 13. สลัดกุ้ง* |
| 2. น้ำพริกอ่อน | 8. น้ำพริกปลาอย่าง | 14. สลัดกุ้งทอดชุบแป้ง* |
| 3. น้ำพริกหนุ่ม | 9. น้ำพริกมะขาม | 15. สลัดปลาทอดชุบขนมปังป่น* |
| 4. น้ำพริกกะปิ-ปลาทูทอด | 10. หลนปูเค็ม | 16. สลัดข้าวสวน |
| 5. น้ำพริกขยำ | 11. เต้าเจี้ยวหลน | 17. สลัดเนื้อย่าง |
| 6. เมี่ยงคะน้า | 12. สลัดไก่อบ/ ไก่นึ่ง | 18. สลัดหมูอบ |

ประเภทยำและกับแก้ม

- | | | |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1. ปล่าแซลมอนทอดกรอบ* | 9. ยำหอยแครง | 17. ยำวุ้นเส้นน้ำพริกเผา |
| 2. ยำรวมมิตร | 10. ยำเล็บมือนาง | 18. ลาบพูน่า* |
| 3. ยำตะไคร้ | 11. ยำขามหมู | 19. ลาบหมู/ ไก่/ เนื้อ |
| 4. ยำมะม่วง | 12. ยำไส้กรอก/ยำแฮม | 20. ลาบปลาหมึก |
| 5. ยำส้มโอ | 13. ยำปลาดุกฟู | 21. ลาบเปิดสด* |
| 6. ยำปลาหมึกสด | 14. ยำเนื้อย่าง/หมูย่าง | 22. ลาบเห็ดหมูคั่ว |
| 7. ยำถั่วพู | 15. ยำเปิดย่าง* | |
| 8. ยำหนังหมู | 16. ยำลูกชิ้นหมู/ไก่ | |

ประเภทซูป แกงจืด และต้มยำ

- | | | |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| 1. เป็ดตุ๋น* | 10. ปีกไก่ตุ๋นเคี่ยมฉ่าย | 19. ต้มข้าปลาช่อน |
| 2. แกงจืดเต้าหู้ขาวสาหร่ายทะเล | 11. ไก่ตุ๋นมะนาวดอง | 20. ต้มข้าไก่ |
| 3. แกงจืดปลาหมึกสอดไส้ | 12. ปีกไก่ตุ๋นมะนาวดอง | 21. ต้มยำซูปเปอร์ข้าไก่ |
| 4. ต้มจืดแตงกวายัดไส้ | 13. ปีกไก่ตุ๋นยาจีน | 22. เนื้อตุ๋นต้มยำ |
| 5. ไก่ตุ๋น | 14. ซีโครงตุ๋นเหื่อไผ่ยาจีน | 23. หมูตุ๋นต้มยำ |
| 6. ต้มจืดรวมมิตร | 15. ซูปไก่ | 24. ต้มยำขาหมู |
| 7. ต้มจืดซีโครงหมูเคี่ยมฉ่าย | 16. ซูปข้าวโพด | 25. ซีโครงหมูต้มแซ่บ |
| 8. ต้มจืดกระเพาะหมูเคี่ยมฉ่าย | 17. ต้มโคล้งปลาช่อน | |
| 9. เกาเหลาลูกชิ้นหมู/ปลา | 18. ข้าไก่ต้มปลาเค็ม | |

ของหวานและผลไม้

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 1. บัวลอยเผือก | 7. ขนมชั้น | 13. ทองหยิบ/ทองหยอด/เม็ดขนุน |
| 2. เผือก/มัน/ฟักทองแกงบวด | 8. ตะโก้ | 14. ขนมรวมมิตรน้ำเชื่อม |
| 3. กล้วยบวชชี | 9. ขนมสอดไส้ | 15. ขนมรวมมิตรกะทิ |
| 4. สลิม | 10. ข้าวเหนียวมูนปลาแห้ง | |
| 5. ทับทิมกรอบ | 11. เปียกปูนมะพร้าวอ่อน | |
| 6. ฝอยทอง/ ฝอยทองกรอบ | 12. แป๊ะก๊วยนมสด | |

ผลไม้ตามฤดูกาล

- | | | |
|-------------|----------|---------------|
| 1. สับปะรด | 5. เงาะ | 9. มะม่วง |
| 2. แตงโม | 6. ชมพู่ | 10. ลำไย |
| 3. แคนตาลูป | 7. ฝรั่ง | 11. ฝรั่งสลัด |
| 4. ขนุน | 8. ส้มโอ | |

ใบจองอาหาร Steve Catering

ชื่อผู้สั่งจอง

.....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

วันที่จัดงาน.....เวลา.....

สถานที่จัดงาน

.....

.....

จำนวนแขก.....ท่าน

รายการอาหาร

1. 4.

2. 5.

3. 6.

ของหวาน

1.

2.

รายละเอียดอื่น ๆ

.....

.....

.....

---กรุณาโทร Confirm อีกครั้งพร้อมแนบแผนที่ของสถานที่จัดงานมาด้วยเพื่อความสะดวกค่ะ---

กรุณามัดจำ 50%

บัญชีออมทรัพย์ ธนาคารกสิกรไทย สาขาเทเวศร์

เลขที่บัญชี 040-3-95777-1

ชื่อบัญชี บริษัท สตีฟ กรู๊ป (ไทยแลนด์) จำกัด

ขอบคุณค่ะ Steve Catering