

เรียน

โทรศัพท์ : 02-6289700-2 , 093-2494599

โทรสาร : 02-6289703

E-Mail : booking@stevecafeandcuisine.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 300 บาท

จำนวน 100 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 280 บาท

จำนวน 200 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 260 บาท

จำนวน 300 คนขึ้นไป ราคาท่านละ 250 บาท

- ค่ารถรับ-ส่งอาหาร 500 บาทขึ้นไป ขึ้นอยู่กับระยะทาง
- รายการอาหารที่มี * คิดราคาเพิ่มท่านละ 30-50 บาท
- อาหารมือเช้าเพิ่มท่านละ 50 บาท
- เพิ่มอาหารคาว อย่างละ 50 บาทต่อท่าน

บริการเพิ่มเติม

1. เครื่องดื่ม (น้ำสมุนไพร 4 อย่าง, น้ำอัดลม และน้ำเปล่า) พร้อมพนักงานเสิร์ฟน้ำ ราคาท่านละ 40 บาท
 - น้ำสมุนไพร (น้ำใบเตย, ตะไคร้, มะตูม, กระจี้บ, ลำไย, แก้วฮวย, และอัญชันผสมมะนาว)
2. โต๊ะ / เก้าอี้ พร้อมผ้าปูโต๊ะและพนักงานขนส่ง 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. ส้ารับพระโตก อาหารคาว 5 อย่าง อาหารหวาน 4 อย่าง ราคา 3,500 บาท (9 - 10 โตก)

ประเภทแกง

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 1. แกงเผ็ดเปิดข้าง | 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. ต้มโคล้งพลาสติกหืด |
| 8. แกงเขียวหวานลูกชิ้นปลากราย | 21. แกงป่าปลากราย | 36. ไบเหลียงต้มกะทิกุ้งสด* |
| 9. แกงป่าเนื้อ | 22. แกงส้มปลาช่อนสด/กรอบ | 37. ขนมจีนน้ำพริก |
| 10. แกงป่าไก่ | 23. แกงไตปลา | 38. น้ำยาไก่ |
| 11. แกงป่าหมู | 24. แกงส้มกุ้ง+ชะอมไข่* | 39. น้ำยาปลาช่อน |
| 12. แกงเหลืองไหลบัวกุ้ง* | 26. แกงมัสมั่นเนื้อ | 40. พะโล้ไข่นกกระทา |
| 13. แกงเหลืองไหลบัวปลา | 27. แพนงเป็ด | |

ประเภทผัด

- | | | |
|----------------------------------|---|-------------------------------------|
| 1. ผัดโสมกอลูกชิ้นกุ้ง | 11. ผัดเปรี้ยวหวานไข่นก / ลูกชิ้น / หมู / กุ้ง* / ไก่ | 20. เนื้อนกกระทาจอกเทศผัดพริกไทยดำ* |
| 2. ผัดสี่สหายกุ้ง เห็ดหอม | 12. ผัดถั่วถั้วเต้ากุ้ง / หมู / ไก่ | 21. กระเทียมดองผัดไข่, กุ้ง* |
| 3. หมูผัดพริกขี้หนูสด | 13. ปลาหมึกผัดไข่เค็ม | 22. ผัดเผ็ดป่าไก่ / หมู / ขาหมู |
| 4. ไก่ผัดหน่อไม้ | 14. ไบเหลียงผัดไข่ | 23. ผัดเผ็ดป่าปลากราย |
| 5. กระดุกหมูผัดพริกไทยดำ | 15. หมูผัดกะปิ | 24. ผัดเคี่ยมฉ่ายกระเพาะหมู |
| 6. ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 16. ผัดพริกขิงไข่เค็ม | 25. ปลาช่อนผัดคึ้นไข่ |
| 7. ผัดวุ้นเส้นทรงเครื่อง | 17. กุ้ง/ปลาหมึกผัดผงกะหรี่* | 26. ปลาช่อนทอดกรอบผัดพริกขิง |
| 8. ผัดถั่วถั้ว ไข่เค็ม น้ำมันหอย | 18. ผัดยอดข้าวโพดกุ้ง* / ไก่ | |
| 9. ผัดก้านคะน้าปลาเค็ม | 19. คั่วกลิ้งหมู / เนื้อ* | |
| 10. แกงคั่วขลุ่ยขลุ่ยซี่โครงหมู | | |

ประเภทอบและทอด

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

ประเภทน้ำพริกและสลัด

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



ประเภทยำและกับแกล้ม

- | | | |
|---------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1. ปลาแซลมอนทอดกรอบ | 9. ยำหอยแครง | 17. ยำวุ้นเส้นน้ำพริกเผา |
| 2. ยำรวมมิตร | 10. ยำเล็บมือนาง | 18. ลาบทูน่า |
| 3. ยำตะไคร้ | 11. ยำขาหมู | 19. ลาบหมู / ไก่ / เนื้อ |
| 4. ยำมะม่วง | 12. ยำไส้กรอก / ยำแฮม | 20. ลาบปลาหมึก |
| 5. ยำส้มโอ | 13. ยำปลาดุกฟู | 21. ลาบเป็ดสด |
| 6. ยำปลาหมึกสด | 14. ยำเนื้อย่าง/หมูย่าง | 22. ลาบเหนื่อหมูคั่ว |
| 7. ยำถั่วพู | 15. ยำเป็ดย่าง | . |
| 8. ยำหนังหมู | 16. ยำลูกชิ้นหมู / ไก่ | . |

ประเภทซูป แองจืด และต้มยำ

- | | | |
|--------------------------------|------------------------------|------------------------|
| 1. เป็ดตุ๋น | 10. ปีกไก่ตุ๋นเคี้ยวฉ่าย | 19. ต้มข่าปลาช่อน |
| 2. แองจืดเต้าหู้ขาวสาหร่ายทะเล | 11. ไก่ตุ๋นมะนาวดอง | 20. ต้มข่าไก่ |
| 3. แองจืดปลาหมึกสดได้ | 12. ปีกไก่ตุ๋นมะนาวดอง | 21. ต้มยำซูปเปอร์ขาไก่ |
| 4. ต้มจืดเตงกวายัดไส้ | 13. ปีกไก่ตุ๋นยาจีน | 22. เนื้อตุ๋นต้มยำ |
| 5. ไก่ตุ๋น | 14. ซี่โครงตุ๋นเยื่อไผ่ยาจีน | 23. หมูตุ๋นต้มยำ |
| 6. ต้มจืดรวมมิตร | 15. ซูปไก่ | 24. ต้มยำขาหมู |
| 7. ต้มจืดซี่โครงหมูเคี้ยวฉ่าย | 16. ซูปข้าวโพด | 25. ซี่โครงหมูต้มแซ่บ |
| 8. ต้มจืดกระเพาะหมูเคี้ยวฉ่าย | 17. ต้มโคล้งปลาช่อน | |
| 9. เกาเหลาลูกชิ้นหมู / ปลา | 18. ขาไก่ต้มปลาเค็ม | |

ของหวานและผลไม้

- | | | |
|---------------------------|---------------------------|----------------------------------|
| 1. บัวลอยเผือก | 12. ฟลอยทอง / ฟลอยทองกรอบ | 23. เปียกปูนมะพร้าวอ่อน |
| 2. เผือก/มัน/ฟักทองแกงบวด | 13. ขนมชั้น | 24. ทองหยิบ / ทองหยอด / เม็ดขนุน |
| 3. กล้วยบัวคชี | 14. ตะโก้ | 25. ขนมรวมมิตรน้ำเชื่อม |
| 4. สลิ่ม | 15. ขนมสอดไส้ | 26. ขนมรวมมิตรกะทิ |
| 5. ทับทิมกรอบ | 16. ข้าวเหนียวมุลปลาแห้ง | 27. แปะก๊วยนมสด |

ผลไม้ตามฤดูกาล

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



ใบจองอาหาร Steve Catering

ชื่อผู้สั่งจอง.....

โทรศัพท์โทรสาร

วันที่จัดงานเวลา

สถานที่จัดงาน

จำนวนแขก ท่าน

รายการอาหาร

1. 4.

2. 5.

3. 6.

ของหวาน

1. 2.

รายละเอียด อื่นๆ.....

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

กรุณามัดจำ 50%

บัญชีออมทรัพย์ ธนาคารกรุงเทพ สาขา มทร.พระนคร (ศูนย์เทเวศร์)

เลขที่บัญชี 880-717994-3

ชื่อบัญชี บจ.สติฟ กรุ๊ป

ขอบคุณค่ะ

Steve Catering



บริษัท สติฟ กรุ๊ป (ไทยแลนด์) จำกัด 68 ถนน ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร.02-628-9700-2 โทรสาร.02-6829703

Steve Group (Thailand) Co., Ltd. 68 Sri-Ayuthaya Rd. Wachirapayaban, Dusit Distric, Bangkok 10300 Tel.02-628-9700-2 Fax.02-628-9703