

เรียน .....

โทรศัพท์ : 02 628 9700, 092 272 0191

โทรสาร : 02 628 9703

E-Mail : [marketing@stevegroupthailand.com](mailto:marketing@stevegroupthailand.com)

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

Website : [www.stevecafeandcuisine.com](http://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
<b>บริการเพิ่มเติม</b>
1. เครื่องดื่ม (น้ำสมุนไพร 3 อย่าง, น้ำอัดลม และน้ำเปล่า) พร้อมพนักงานบริการราคาท่านละ 40 บาท
- น้ำสมุนไพร (น้ำใบเตย, ตะไคร้, มะตูม, กระเจี๊ยบ, ลำไย, แก้วฮวย, และอัญชันผสมมะนาว)
2. จัดอาหารเป็นสำรับ คิดเพิ่มราคาท่านละ 30 บาท
3. สำรับพระโตก อาหารคาว 5 อย่าง ของหวาน 4 อย่าง ราคา 3,500 บาท (9-10 โตก)

## 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. เนื่อนกกระจอกเทศผัด       |
| 2. ผัดสี่สหายกุ้ง*เห็ดหอม*      | ลูกชิ้น/หมู/กุ้ง*/ไก่          | พริกไทยดำ*                    |
| 3. หมูผัดพริกชี้หูสด            | 12. ผัดถั้วลันเตากุ้ง*/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. ผัดถั้วอก 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. สปาเก็ตตี้ชี้เมา           |
| 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. น้ำพริกปลา          | 13. สลัดกุ้ง*               |
| 2. น้ำพริกอ่อน        | 8. น้ำพริกปลาอย่าง     | 14. สลัดกุ้งทอดชุบแป้ง*     |
| 3. น้ำพริกหนุ่ม       | 9. น้ำพริกมะขาม        | 15. สลัดปลาทอดชุบขนมปังป่น* |
| 4. น้ำพริกกะปิ-ปลาทอด | 10. หลนปูเค็ม          | 16. สลัดข้าวสวน             |
| 5. น้ำพริกขยำ         | 11. เต้าเจี้ยวหลน      | 17. สลัดเนื้อย่าง           |
| 6. เมี่ยงคะน้า        | 12. สลัดไก่อบ/ ไก่นึ่ง | 18. สลัดหมูอบ               |

## ประเภทยำและกับแก้ม

- |                       |                         |                          |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1. พล่าแซลมอนทอดกรอบ* | 9. ยำหอยแครง            | 17. ยำวุ้นเส้นน้ำพริกเผา |
| 2. ยำรวมมิตร          | 10. ยำเล็บมือนาง        | 18. ลาบหมูน้ำ*           |
| 3. ยำตะไคร้           | 11. ยำขามหมู            | 19. ลาบหมู/ ไก่/ เนื้อ   |
| 4. ยำมะม่วง           | 12. ยำไส้กรอก/ยำแสม     | 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. เบ็ดต้น*                    | 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