TJ FAVOR GROUP
CATERING

Chinese banquet table menu

Chinese Banquet Menu · Full menu · Updated November 2026

LINE @tjfavor
063-878-8169
087-746-0044
096-949-6622
www.tjfavor.com

4,500 THB per table

8 guests per table, minimum 5 tables (excluding 7% VAT)

- 9 dishes per table, chosen by you from our Chinese menu
- 2 appetisers, 2 soups, 1 meat, 1 fish, 1 seafood, 1 rice or noodle, 1 dessert
- Popular for weddings, ordinations, retirements and company dinners






How to choose 9 dishes per table

2 appetisers | 2 soups | 1 main meat | 1 fish | 1 seafood | 1 rice or noodle | 1 dessert

Appetisers (choose 2) ออร์เดิร์ฟ (เลือก 2 รายการ)

- **Mixed appetiser platter, 4 or 5 kinds**
  ออร์เดิร์ฟรวมมิตร 4 หรือ 5 อย่าง
- **Deep-fried crab rolls or prawn rolls**
  หอยจ๊อ/แฮกึ๊น (ทอด)
- **Steamed shumai, shrimp or pork**
  ขนมจีบ (กุ้ง/หมู)
- **Deep-fried prawns with fruit salad**
  สลัดผลไม้กุ้งทอด
- **Spicy three-crispy salad**
  ยำสามกรอบ
- **Drunken chicken in Chinese wine**
  ไก่แช่เหล้า
- **Spicy and sour pork knuckle salad**
  ขาหมูยำมะนาว
- **Lemon chicken or fried chicken with cream salad**
  ไก่มะนาว/ไก่ทอดครีมสลัด
- **Asparagus or kale with oyster sauce**
  หน่อไม้ฝรั่ง/คะน้าน้ำมันหอย
- **Sweet wine chicken wings**
  ปีกไก่เหล้าหวาน
- **Jellyfish salad with sesame oil**
  แมงกะพรุนน้ำมันงา
- **Seasoned sliced pork bologna**
  โบโลน่าหมูสไลด์ทรงเครื่อง

Soups and braises (choose 2) ซุปและตุ๋น (เลือก 2 รายการ)

- **Braised shark fin in red gravy or supreme style (sea cucumber substitute available)**
  หูฉลามน้ำแดง/ทรงเครื่อง (หรือใช้หน่อไม้ทะเลแทน)
- **Braised fish maw in red gravy or supreme style**
  กระเพาะปลาน้ำแดง/ทรงเครื่อง
- **Bamboo pith soup with Chinese herbs**
  ซุปเยื่อไผ่ตุ๋นยาจีน
- **Seafood tom yum hot pot, clear or creamy**
  ต้มยำทะเลน้ำใส/น้ำข้นหม้อไฟ
- **Chicken and shiitake soup with Chinese herbs**
  ซุปไก่ตุ๋นเห็ดหอมยาจีน
- **Fish head and taro hot pot, clear soup**
  หัวปลาเผือกหม้อไฟ (แบบต้มจืด)
- **Pork rib, mushroom and bamboo pith soup**
  เยื่อไผ่เห็ดหอมตุ๋นซี่โครงหมู
- **Tom klong: spicy smoked dry fish soup**
  ต้มโคล้งปลากรอบ (ซุปใส)
- **Stir-fried fish maw, dry style**
  กระเพาะปลาผัดแห้ง
- **Pork cartilage and shiitake soup with Chinese herbs**
  ซุปกระดูกอ่อนเห็ดหอมยาจีน

- Chicken soup with pickled lime
  ซุปไก่ตุ๋นมะนาวดอง
- Pork stomach stewed with pickled mustard greens
  กระเพาะหมูตุ๋นเกี๋ยมฉ่าย

Main meat (choose 1) เนื้อสัตว์หลัก (เลือก 1 รายการ)

- Peking duck or Hong Kong roast duck
  เป็ดปักกิ่ง (หรือเป็ดย่างฮ่องกง)
- Hong Kong roast suckling pig
  หมูหันฮ่องกง
- Chopped capon, soy-steamed or pae sa style
  ไก่ตอนสับ (นึ่งซีอิ๊ว/แป๊ะซะ)
- Stuffed pork knuckle or German pork knuckle
  ขาหมูยัดไส้ / ขาหมูเยอรมัน
- Roast duck with greens or five-spice braised duck
  เป็ดอบยอดผัก (หรือเป็ดพะโล้)
- Roast chicken with red wine or with greens
  ไก่อบเหล้าแดง/อบยอดผัก
- Stuffed duck with chestnuts
  เป็ดยัดไส้เกาลัด
- Braised goose feet with noodles
  ขาห่านอบบะหมี่
- Stir-fried chicken with cashew nuts
  ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Honey roast red pork (char siu)
  หมูแดงอบน้ำผึ้ง
- Chicken pae sa in soup
  ไก่แป๊ะซะ
- Spicy pork with lime dressing
  หมูมะนาว

Fish and seafood (1 fish + 1 seafood) ปลาและอาหารทะเล (ปลา 1 + ทะเล 1 รายการ)

- Steamed sea bass with soy sauce
  ปลากะพงนึ่งซีอิ๊ว
- Steamed sea bass with chili and lime
  ปลากะพงนึ่งมะนาว
- Deep-fried sea bass with fish sauce
  ปลากะพงทอดน้ำปลา
- Three-flavour tilapia or tilapia with fish sauce
  ปลาทับทิมสามรส/ฉ่าน้ำปลา
- Three-flavour grouper
  ปลาเก๋าสามรส
- Baked prawns with glass noodles
  กุ้งอบวุ้นเส้น
- Prawns with chili and salt, or three-flavour prawns
  กุ้งผัดพริกเกลือ (หรือกุ้งสามรส)
- Braised scallops with lettuce
  หอยเชลล์เจี๋ยนผักกาดแก้ว
- Sea bass stir-fried with herbs or with celery
  ปลากะพงผัดฉ่า/ผัดขึ้นฉ่าย
- Grilled prawns or prawns with tamarind sauce
  กุ้งเผา/กุ้งราดซอสมะขาม
- Braised abalone or sea cucumber with Hong Kong kale
  เป๋าฮื้อ/หน่อไม้ทะเลเจี๋ยนคะน้าฮ่องกง
- Crispy fried snakehead fish salad
  ยำปลาช่อนทอดกรอบ

Rice and noodles (choose 1) ข้าวและเส้น (เลือก 1 รายการ)

- Crab or shrimp fried rice, or olive fried rice
  ข้าวผัดปู/กุ้ง (หรือข้าวผัดหน่อไม้)
- Hong Kong-style stir-fried noodles with toppings
  ผัดหมี่ฮ่องกงทรงเครื่อง
- Fried rice wrapped in lotus leaf
  ข้าวห่อใบบัว
- Crispy egg noodles with chicken and mushroom gravy
  โกยซีหมี่
- Baked egg noodles with red pork
  บะหมี่อบหมูแดง
- Stir-fried longevity noodles (mee sua)
  ผัดหมี่ซั่ว
- Rad na gravy noodles with sea bass or seafood
  ราดหน้าปลากะพง/ทะเล
- Pineapple fried rice with shrimp, pork or chicken
  ข้าวผัดสับปะรด (กุ้ง/หมู/ไก่)
- Fried rice with Chinese sausage
  ข้าวผัดกุนเชียง
- Stir-fried five treasures: fruits, nuts and meat
  ผัดโหงวก๊วย
- Dry stir-fried noodles
  บะหมี่ผัดแห้ง

- **Fried rice with small river shrimp**
  ข้าวผัดกุ้งฝอย

Dessert (choose 1) ของหวาน (เลือก 1 รายการ)

- **Ginkgo in fresh milk or syrup, hot or cold**
  แปะก๊วยนมสด/น้ำเชื่อม (ร้อน/เย็น)
- **Black sesame dumplings in ginger soup**
  บัวลอยน้ำขิง
- **Sweet taro paste with ginkgo nuts**
  โอวหนี่แปะก๊วย (เผือกกวน)
- **Sago with cantaloupe and coconut milk**
  สาคูแคนตาลูป
- **Young coconut jelly in iced syrup**
  วุ้นมะพร้าวอ่อนลอยแก้ว
- **Mixed sweets with ice or in syrup**
  รวมมิตรน้ำแข็ง/ลอยแก้ว
- **Seasonal fruits**
  ผลไม้ตามฤดูกาล
- **Fresh milk fruit pudding**
  พุดดิ้งนมสดผลไม้
- **Lotus seeds in iced syrup**
  ลูกบัวลอยแก้ว
- **Black grass jelly with honey**
  วุ้นดำน้ำผึ้ง
- **Grass jelly**
  เฉาก๊วย
- **Vanilla ice cream**
  ไอศครีม

Terms

- Prices exclude 7% VAT. No service charge
- From 10 guests; please book at least 2 days ahead
- 50% deposit to confirm; the balance is paid on the event day after the event
- Free tasting after the deposit. Before a deposit the tasting fee is 1,000 THB, deducted from your bill when you book

Questions and quotes
LINE @tjfavor
063-878-8169
087-746-0044
096-949-6622