TJ FAVOR GROUP
CATERING

เมนูโต๊ะจีน

Chinese Banquet Menu · เมนูฉบับเต็ม · อัปเดต พฤศจิกายน 2569

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

4,500 บาท/โต๊ะ

โต๊ะละ 8 ท่าน ขั้นต่ำ 5 โต๊ะ (ยังไม่รวม VAT 7%)

- โต๊ะละ 9 รายการ เลือกเองจากเมนูโต๊ะจีนของเรา
- ออร์เดิร์ฟ 2 ซุปตุ๋น 2 เนื้อสัตว์หลัก 1 ปลา 1 ทะเล 1 ข้าว 1 ของหวาน 1
- เหมาะกับงานแต่ง งานบวช งานเกษียณ และงานเลี้ยงบริษัท






วิธีเลือก 9 รายการต่อโต๊ะ

ออร์เดิร์ฟ 2 · ซุปตุ๋น 2 · เนื้อสัตว์หลัก 1 · ปลา 1 · ทะเล 1 · ข้าว 1 · หวาน 1

ออร์เดิร์ฟ (เลือก 2 รายการ) Appetisers (choose 2)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ของหวาน (เลือก 1 รายการ) Dessert (choose 1)

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

เงื่อนไข

- ราคายังไม่รวม VAT 7% และไม่มี Service Charge
- รับงานตั้งแต่ 10 ท่าน จองล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน
- ชำระมัดจำ 50% เพื่อยืนยันงาน ส่วนที่เหลือชำระในวันงานหลังจบงาน
- ชิมอาหารได้ฟรีหลังชำระมัดจำ ถ้ายังไม่มัดจำ มีค่าชิม 1,000 บาท หักคืนจากค่าบริการเมื่อจองงาน

สอบถามและขอใบเสนอราคา
LINE @tjfavor
063-878-8169
087-746-0044
096-949-6622