TJ FAVOR GROUP
CATERING

Thai buffet menu

Thai Buffet Menu · Full menu · Updated November 2026

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

From 230 THB per guest

For 300+ guests (excluding 7% VAT)

- 6 dishes per set, chosen from our Thai buffet menu
- Each extra dish: 30 THB per guest
- Our team sets up and looks after the buffet line for about 3 hours






Curries and soups แกงและต้ม

- **Phuket-style braised pork tenderloin and pork belly**
  สันในและสามชั้นหมูฮ้อง
- **Palo: five-spice egg and pork belly stew**
  ไข่พะโล้หมูสามชั้น
- **Pickled mustard greens soup with pork ribs**
  ต้มผักกาดดองกระดูกหมู
- **Massaman curry with chicken or pork**
  มัสมั่นไก่/หมู
- **Panaeng curry with pork or chicken**
  พะแนงหมู/ไก่
- **Green curry with chicken or fish balls**
  แกงเขียวหวานไก่/ลูกชิ้นปลากราย
- **Sour curry with acacia omelet and shrimp**
  แกงส้มชะอมกุ้ง
- **Tom yum goong, creamy or clear broth**
  ต้มยำกุ้งน้ำข้น/น้ำใส
- **Galangal coconut soup with chicken or pork**
  ต้มข่าไก่/หมู
- **Spicy and sour pork ribs soup**
  ต้มแซ่บกระดูกหมู
- **Clear soup with tofu and minced pork**
  ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ
- **Bitter melon soup with pork ribs**
  ต้มมะระกระดูกหมู
- **Winter melon soup with chicken wings**
  ต้มฟักปีกไก่

Stir-fries and mains ผัด ทอด และจานหลัก

- **Stir-fried pork belly in tamarind sauce**
  สามชั้นผัดซอสมะขาม
- **Stir-fried catfish with red curry paste**
  ปลาดุกผัดพริกแกง
- **Thai fish cakes with sauce**
  ทอดมันปลา
- **Baked chicken stew with carrots and pineapple**
  สตูว์ไก่อบแครอทสับปะรด
- **Stir-fried mixed vegetables with shrimp and minced pork**
  ผัดผักรวมกุ้งหมูสับ
- **Holy basil stir-fry with minced beef, pork or chicken**
  กะเพราเนื้อสับ/หมูสับ/ไก่สับ
- **Deep-fried chicken with caramelised aromatic sauce**
  ไก่ครองแครง
- **Spicy herb stir-fry with dory fish, squid or tofu**
  ผัดฉ่าปลาดอร์รี่/ปลาหมึก/เต้าหู้
- **Sweet and sour stir-fry with fried fish, pork or chicken**
  ผัดเปรี้ยวหวานปลา/หมู/ไก่

- **Stir-fried chicken with cashew nuts**
  ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- **Baked pork ribs with garlic sauce**
  ซี่โครงหมูอบซอสกระเทียม
- **Steamed chicken with soy sauce**
  ไก่นึ่งซีอิ๊ว
- **Stir-fried pork or chicken in red curry paste**
  ผัดพริกแกงหมู/ไก่
- **Stir-fried bean sprouts with tofu and minced pork (vegetarian option)**
  ผัดถั่วงอกเต้าหู้หมูสับ (เจ/ไม่เจ)
- **Loaded tofu with gravy (vegetarian option)**
  เต้าหู้ทรงเครื่อง (เจ/ไม่เจ)
- **Dry-fried pork with southern curry paste**
  คั่วกลิ้งหมู
- **Fried rice with pork or chicken**
  ข้าวผัดหมู/ไก่
- **Chicken wings with chili, salt and garlic**
  ปีกไก่คั่วพริกเกลือ
- **Thai sweet pork or chicken**
  หมู/ไก่หวาน
- **Minced pork or chicken with chili jam**
  หมู/ไก่สับผัดน้ำพริกเผา
- **Stir-fried squid with salted egg**
  ปลาหมึกผัดไข่เค็ม
- **Black pepper pork or chicken**
  ผัดพริกไทยดำหมู/ไก่
- **Crispy chicken with lemon sauce**
  ไก่กรอบซอสมะนาว
- **Stir-fried pumpkin with egg**
  ฟักทองผัดไข่
- **Stir-fried morning glory with chili**
  ผัดผักบุ้งไฟแดง
- **Shrimp paste chili dip with fried mackerel**
  ปลาทูน้ำพริกกะปิ
- **Stir-fried angled gourd with minced pork and egg**
  ผัดบวบหมูสับใส่ไข่
- **Tender pork stir-fried with peanuts**
  หมูนุ่มผัดถั่วลิสง
- **Stir-fried bitter melon with egg**
  มะระผัดไข่
- **Crispy chicken with tamarind sauce**
  ไก่กรอบซอสมะขาม

Thai salads ยำและสลัด

- **Pork sausage and salted egg salad (with or without pla ra)**
  ยำหมูยอไข่เค็ม (ปลาร้า/ไม่ปลาร้า)
- **Larb: spicy minced pork or chicken salad**
  ลาบหมู/ไก่
- **Spicy grilled chicken salad**
  น้ำตกไก่ย่าง
- **Spicy pork with lime**
  หมูมะนาว
- **DIY salad station**
  สลัด DIY

Desserts ของหวาน

- **Egg custard in pumpkin**
  สังขยาฟักทอง
- **Singapore lod chong with shredded jackfruit**
  ลอดช่องสิงคโปร์ขนุนฉีก
- **Steamed pandan layer cake**
  ขนมชั้น
- **Sweet noodles in coconut milk**
  ซ่าหริ่ม

- **Seasonal fruit platter**
  ผลไม้รวมตามฤดู
- **Grass jelly in fresh milk**
  เฉาก๊วยนมสด
- **Thong yip and thong yod golden egg-yolk sweets**
  ทองหยิบ ทองหยอด
- **Three-colour sweet potato in coconut milk**
  แกงบวดมันเทศสามสี
- **Thai gnocchi in coconut milk**
  ครองแครงน้ำกะทิ
- **Pumpkin in coconut milk**
  บวดฟักทอง
- **Water chestnut rubies in coconut milk**
  ทับทิมกรอบ
- **Grass jelly with brown sugar syrup**
  เฉาก๊วยเชื่อมน้ำตาลทรายแดง
- **Pandan lod chong with coconut and fresh milk**
  ลอดช่องใบเตยกะทินมสด
- **Bananas in coconut milk**
  กล้วยบวชชี
- **Sago and sweet corn in coconut and fresh milk**
  สาคูข้าวโพดกะทินมสด
- **Bua loy rice balls in fresh milk**
  บัวลอยนมสด

Terms

- Prices exclude 7% VAT. No service charge
- From 10 guests; please book at least 2 days ahead
- Under 20 guests: 1,500 THB travel fee (Bangkok and vicinity). Other provinces: extra travel fee, shown in your quote
- Plates, cutlery, glasses and tissues included
- 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