TJ FAVOR GROUP
CATERING

เมนูบุฟเฟ่ต์อาหารไทย

Thai Buffet Menu · เมนูฉบับเต็ม · อัปเดต พฤศจิกายน 2569

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

เริ่มต้น 230 บาท/ท่าน

สำหรับงาน 300 ท่านขึ้นไป (ยังไม่รวม VAT 7%)

- ชุดละ 6 เมนู เลือกจากเมนูบุฟเฟ่ต์ไทยของเรา
- เพิ่มเมนูละ 30 บาท/ท่าน
- ทีมงานจัดไลน์และดูแลตลอดงาน ประมาณ 3 ชั่วโมง






แกงและต้ม Curries and soups

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

ผัด ทอด และจานหลัก Stir-fries and mains

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

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

ยำและสลัด Thai salads

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

ของหวาน Desserts

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

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

เงื่อนไข

- ราคายังไม่รวม VAT 7% และไม่มี Service Charge
- รับงานตั้งแต่ 10 ท่าน จองล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน
- งานต่ำกว่า 20 ท่าน มีค่าเดินทาง 1,500 บาท (กรุงเทพฯ และปริมณฑล) ต่างจังหวัดมีค่าเดินทางเพิ่ม แจ้งในใบเสนอราคา
- รวมจาน ช้อนส้อม แก้วน้ำ และกระดาษทิชชู่
- ชำระมัดจำ 50% เพื่อยืนยันงาน ส่วนที่เหลือชำระในวันงานหลังจบงาน
- ชิมอาหารได้ฟรีหลังชำระมัดจำ ถ้ายังไม่มัดจำ มีค่าชิม 1,000 บาท หักคืนจากค่าบริการเมื่อจองงาน

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