

MENU BUFFET

I. HOT BOX

1. Soup hải sản
2. Cơm chiên hải sản
3. Mì xào hải sản
4. Gà ta hấp
5. Ốc bươu hấp sả
6. Nghêu hấp sả
7. Ốc len xào dừa
8. Hột vịt lộn
9. Trứng cút
10. Khoai tây chiên
11. Chân gà hầm thuốc bắc
12. Gân bò hầm tiêu
13. Cải thìa xào dầu hào
14. Chả lụa

II. SALAD GỎI

15. Gỏi xoài tôm thịt/củ hủ dừa/ngó sen + Bánh phồng tôm

16. Cà chua Baby

17. Dưa leo lạnh

18. Salad dầu giấm

19. Gỏi cuốn tôm thịt

III. SUSHI & MAKI: 3 loại

20. Sushi

21. Maki thanh cua

22. Sushi tôm

IV. MÓN NƯỚNG

23. Hào nướng phô mai

24. Tôm sú nướng sa tế

25. Cá hồi / Tôm càng xanh nướng
mọi (Thứ 7, chủ nhật)

26. Mực nướng sa tế

27. Cá kèo nướng mọi

28. Sò vẹo nướng mỡ hành

29. Ba chỉ heo nướng

30. Cánh gà nướng

31. Bò xiên que

32. Ưc gà xiên que

33. Chân gà nướng sa tế

34. Đậu bắp xiên que

35. Cà tím xiên que

36. Éch nướng sa tế

37. Đùi tỏi đúc lò

38. Vịt quay đặc biệt

39. Heo quay

40. Bánh hỏi

41. Bún

42. Mì trứng

V. RAU ĂN KÈM

43. Rau muống

44. Rau nhút

45. Bắp chuối

46. Tầng ô

VI. LẤU

47. Lẩu thái chua cay

+ Cua

+ Tôm sú

+ Nghêu

+ Mực

+ Cá phi lê, cá viên

+ Bò

VII. BÁNH NGỌT - CHÈ

48. Bánh da lợn

49. Bánh chuối nướng

50. Bánh khoai mì nướng

51. Rau câu

52. Bánh sandwich-baget

53. Bánh bông lan

54. Mứt dâu đỏ-đen

55. Chè đậu đen

56. Chè đậu xanh

57. Sương sáo – sương sâm

58. Hạt é - mũ trôm, mũ gòn

VIII. BÁNH VIỆT NAM

59. Bánh bèo

60. Bánh bột lọc

61. Bánh xèo

62. Bánh mận

63. Bánh ít trần

64. Bánh khọt

65. Bánh tôm chiên

IX. TRÁI CÂY THEO MÙA:

66. Dưa hấu

67. Thanh long

68. Củ sắn

X. KEM: 8 LOẠI

69. Kem khoai môn

70. Kem Dừa

71. Kem vani

72. Kem socola

XI. NƯỚC UỐNG

73. Coca

74. Cam

75. Trà Lipton