



MENU BUFFET NƯỚNG THÁI LAN	
MENU BUFFET 205K	
I	KHAI VỊ
1	Soup
2	Kim chi
3	Salad rau củ
4	Gỏi xoài kiểu Thái
5	Khoai tây chiên
6	Khoai lang chiên
II	MÓN NÓNG
7	Cánh gà sốt me kiểu thái
8	Đùi gà quay
9	Cơm rang kiểu Thái
10	Mì xào
11	Xôi chiên
III	BBQ
12	Rau củ quả tổng hợp nướng
13	Ba chỉ heo sốt Thái BBQ
14	Nạc vai heo sốt Thái BBQ
15	Sườn sụn heo nướng
16	Xúc xích nướng
17	Đùi gà rút xương sốt Thái BBQ
18	Bò cuốn nấm kim châm sốt Thái BBQ
19	Nạc đùi bò sốt Thái BBQ
20	Thịt cổ bò sốt Thái BBQ
22	Ba chỉ bò Mỹ sốt Thái BBQ
23	Bắp Bò Mỹ sốt Thái BBQ
IV	HẢI SẢN
24	Tôm sú (gọi 1 lần tùy số người)
25	Mực 1 nắng sốt BBQ
26	Hàu nướng
27	Bạch tuộc sốt thái BBQ
28	Râu mực sốt BBQ
29	Cá ngừ đại dương
V	TRÁNG MIỆNG (Thay đổi theo ngày)
30	Chè Thái + Trà Sữa Thái + Hoa quả dầm