

MENU Buffet Trưa Nhiều Món Á Âu Tại Nhà Hàng Gia Vị

1/ KHAI VỊ :

Chạo tôm + bánh hỏi

Chả giò đặc biệt

Chả mực

Chả giò bông bí

Gỏi cuốn

2/ GỎI :

Ngó sen tôm thịt

Củ hủ dừa tôm thịt

Gỏi gà rau răm

Hoa chuối tôm thịt

Càng cua + cải xoong thịt bò

Buối tôm thịt 45

3/MÓN MẶN

HEO :

Thịt kho trứng/củ cải/đậu hũ

Thịt kho tiêu

Thịt ba rọi chiên sả

Thịt cốt- lết kho trái vả

GÀ

Gà kho sả

Cánh gà chiên nước mắm

Đùi gà rô- ti

Gà nướng ống tre

BÒ

Bò nướng ống tre

Bò kho bánh mì

CÁ

Cá bông con kho tộ/ cá nục kho kiểu phan thiết

Cá bông lau/lóckhotô/Cá rô con chiên giòn(tùy ngày)

Cá lười trâu chiên giòn + nước mắm xoài

Mực hấp gừng

Tôm kho tộ

4/ MẮM

Mắm Thái + thịt luộc+rau sống

Mắm ruốc xào sả + rau sống / cơm nắm

Mắm chung + rau sống

Mắm kho quẹt + rau sống

5/ ĐẬU HŨ

Dồn thịt hoặc sốt cà

Chiên trứng muối

6/ MÓN ĂN KÈM

Dưa giá/ Cải chua/Cà pháo

Cơm trắng / Cơm gạo lức

7/ MÓN CHAY

Nấm kho/ rau củ kho

Canh nấm/ Đậu hủ chiên sả

Bí đỏ hầm dừa

Bún gạo xào

Cháo đậu đỏ và món ăn kèm

8/ XÀO :tổ/dầuhào/thịt bò/chao

Rau muống

đậu que

bông hẹ

susu

bông thiên lý

bông bí , cà tím nướng

9/ CANH

tần o cá th cá lác/Canh cải thảo giò sống

canh chua tôm/cá bông lau/ Canh cua rau đay

Canh mây thịt băm/ Cải bẹ xanh thịt băm

Canh bí đỏ sườn non đậu phộng

Canh nghêu thì là

10/ LẤU

Lẩu măng chả cua/ Lẩu mắm/ Lẩu nấm gà

11/ MÓN ĐẶC BIỆT THEO NGÀY

T2:bún bò huế

t3 :bún riêu

t4 :hủ tiếu bò kho

t5 Bò nhúng giấm

t6: Đậu hũ mắm tôm

12/ TRÁNG MIỆNG

Chè đậu xanh nấu với đường thốt nốt

Sương sáo với nước dừa

Chè đậu trắng /Chè bắp

Chè trôi nước (vào thứ hai)

Chè bà ba (vào thứ tư)

Bánh chuối hấp (vào thứ 6)

chuối chiên ăn kèm mật ong

bánh chuối+ xôi vị+ khoai mì

13/ THỨC UỐNG

sữa đậu nành lá dứa 15, nước sâm / nước suối 10, trà đá 5

ĂN TRƯA TỰ CHỌN GỒM 4 MÓN MẶN - 4 MÓN XÀO- 2 MÓN CANH

GIÁ TỪ 20K-30K/MỖI MÓN

