

THỰC ĐƠN BUFFET CUỐI TUẦN

KHAI VỊ - GỎI - SALAD

- 1 Hoàn thành tôm chiên
- 2 Bao tử cá basa chiên giòn
- 3 Cá chiên giòn sốt tarta
- 4 Bông cải bọc chả tôm
- 5 Sushi 5 loại
- 6 Gỏi cuốn tôm thịt
- 7 Chả giò hải sản
- 8 Gỏi cá trê chiên xù
- 9 Gỏi mực Thái Lan
- 10 Gỏi bao tử Tứ Xuyên
- 11 Khoai tây chiên
- 12 Ceasar Salad (Salad Ý)
- 13 Vườn rau xanh và sốt các loại

SÚP

- 14 Súp măng tây cua
- 15 Cháo mực

QUẦY NƯỚC

- 16 Bún cua đồng

QUẦY CHIÊN

- 17 Bánh xèo / Bánh khọt

MÓN NÓNG

- 18 Cà tím nướng sốt thịt băm
- 19 Ba rọi quay lu
- 20 Sườn quay mật ong
- 21 Xá xíu quay lu
- 22 Cánh gà quay kiểu nhật
- 23 Gà xì dầu
- 24 Miến xào cua
- 25 Mì xào xá xíu
- 26 Cơm chiên bích lộc
- 27 Cơm chiên tứ bửu

QUẦY NƯỚNG VỚI 6 LOẠI SỐT

- | | |
|--------------------------|--------------|
| 28 Lườn cá hồi nướng | SỐT: |
| 29 Bạch tuột nướng | Chao đỏ |
| 30 Tôm sú nướng (xiên) | Satê |
| 31 Hào sữa nướng mỡ hành | Riềng mẻ |
| 32 Sò dẹo nướng mỡ hành | Muối ớt |
| 33 Sò lông nướng mỡ hành | Ngũ vị hương |
| 34 Sò huyết nướng | Terizaki |
| 35 Chân gà nướng | |
| 36 Cá kèo nướng (xiên) | |
| 37 Éch nướng | |
| 38 Xúc xích heo | |
| 39 Xúc xích bò | |
| 40 Xúc xích gà | |
| 41 Đậu bắp | |
| 42 Cà Tím | |
| 43 Bàu nướng | |
| 44 Bắp trái | |
| 45 Khoai lang | |

QUẦY BÒ ÚC:

Phục vụ 3 loại bò Úc

1. Ba rọi

2. Thịt vai

3. Thịt lõi vai

Sốt: cá mận, nấm, rượu vang

TRÁNG MIỆNG

- 49 Trái cây theo mùa
- 50 Bánh ngọt (2 loại)
- 51 Bánh Flan
- 52 Chè bắp
- 53 Sâm bổ lượng

Đặc biệt : - Lẩu cua

- Cua rang me

**Menu mang tính chất tham khảo, chúng tôi thay đổi món ăn theo tuần*