

THỰC ĐƠN BUFFET

QUẦY SALAD – KHAI VI:

1. Gỏi Ngó Sen (Bánh Phồng Tôm)
2. Gỏi Xoài Tôm Khô
3. Salad Nga
4. Xà lách dầu dấm
5. Thịt Nguội Tứ Bửu
6. Xúc Xích Xông Khói
7. Đậu hũ rang muối Hồng Kông

CÁC MÓN CHIÊN

8. Chả Tôm Chiên Cốm Xanh
9. Cá Viên Chiên
10. Càng Cua Bách Hoa
11. Cánh Gà Chiên Nước Mắm
12. Cá Trứng Chiên Bơ
13. Cá Kèo Chiên Giòn
14. Chả Giò Dìn Ký
15. Tôm Sú Chiên Bột

MÓN SÚP

16. Súp Hải Sản Tóc Tiên
17. Súp Cua Bắp Hột
18. Đuôi heo Tiềm Thuốc Bắc

QUẦY NƯỚNG - QUAY

19. Bò nướng Lá Lốt
20. Cá Sấu nướng muối ớt
21. Đầu Cá Hồi Nướng Muối Ớt
22. bạch tuộc nướng muối ớt
23. Đùi Gà Philê Nướng
24. Thịt Heo Nướng Mật Ong
25. Vịt Quay Bắc Kinh
26. Gà Quay
27. Chim cú quay
28. Đà Điểu Nướng
29. mực sứa chiên nước mắm

MÓN CHÍNH

- 30. Bò Nấu Tiêu Xanh
- 31. Cà Ri Gà
- 32. Gân Nai Xào Nấm Đông Cô
- 33. Cá sốt chua ngọt
- 34. Bắp Xào Tôm Khô
- 35. Hột Vịt Lộn
- 36. Mỳ Ý Sốt Thịt Bò
- 37. Cơm Chiên Dương Châu
- 38. Cơm chiên hải sản

MÓN NGHÊU SÒ ỐC

- 39. Nghêu Hấp Sả
- 40. Sò Long Nướng Mỡ Hành
- 41. Sò Dẻo Hấp gừng
- 42. Ốc Bươu Sốt Tiêu
- 43. Ốc Len Xào Dừa
- 44. Hào sống

CÁC MÓN LẨU

- 45. Nước lèo lẩu Thái Lan
- 46. Nước lèo lẩu hải sản

CÁC LOẠI THỊT ĂN LẨU	CÁC LOẠI RAU ĂN KÈM LẨU
Mực	Rau muống
Cá phile	Cải bẹ xanh
Cá hồi	Cải ngọt
Thịt heo	Cải thảo
Nghêu	Cải thìa
	Tần ô
Tôm viên	Bắp chuối
Bò viên	Đậu bắp
Bạch tuộc	Bạc hà
Lá sách bò	Nấm bào ngư nhật
Thịt bò	Kèo nèo
Gan heo	
Bạch tuộc	Đậu hũ
Thịt gà	Mì gói
	Bún tươi

. QUẦY TRÁNG MIỆNG

47. Chè Đậu Xanh

48. Chè hột sen long nhãn

49. Chè hột sen đậu đỏ

50. Bánh chuối nướng

51. Bánh khoai mì

52. Rau câu

53. Trái cây các loại (Thơm , Dứa hấu , Ôỉ, Mận, Sa ri,)

