

MENU BUFFET TỐI 50 Món

1. Soup Hải Sản
2. Soup Thái
3. Gỏi xoài
4. Gỏi bắp cải
5. Salad Nga
6. Salad Dầu Dấm
7. Tôm cuộn khoai tây
8. Bánh xèo Nhật
9. Ốc bươu hấp xả
10. Nghêu hấp Thái
11. Nghêu hấp xả ớt
12. Sò dẹo xào me
13. Sò dẹo nướng mỡ hành
14. Sò lông nướng mỡ hành
15. Cánh gà chiên nước mắm
16. Cánh Gà Nướng
17. Cá diêu hồng hấp kiểu Hongkong
18. Cá diêu hồng chiên giòn
19. Cá Lóc Hấp Bầu
20. Bạch Tuộc nướng
21. Bạch Tuộc hấp gừng
22. Chả Cá Chiên
23. Chả Cá Chiên Cốm
24. Xúc Xích nướng
25. Tôm Nướng Muối Ớt
26. Bông Cải Xào Thập Cẩm
27. Cải thìa Xào Nấm Đông Cô
28. Thịt ba chỉ muối chiên
29. Bún Thịt heo nướng
30. Sườn heo sốt chua ngọt
31. Mì Ý sốt cà
32. Nui Sốt Cà
33. Khoai tây chiên
34. Cơm chiên dương châu
35. Cơm chiên hải sản
36. Bánh Mì Thịt Nướng
37. Chè đậu xanh
38. Chè đậu đỏ
39. Chè nhãn nhục
40. Cream Cheese Bun
41. Pork Floss Bun
42. Bánh Su
43. Sausage Bun
44. Slide cake dừa
45. Slide cake vani
46. Slide cake Chocolate
47. Ổi
48. Thơm
49. Dưa hấu
50. Sơ Ri