

BUFFET

STT	Danh mục	SL	Dụng cụ	Ghi chú
A	Món Chính			
1	Gỏi nấm tuyết			
2	Chả giò phô mai			
3	Cải thìa đông cô			
4	Thập cẩm chiên			
5	Sà lách mít			
6	Bánh hỏi			
7	Mộc chiên giòn			
8	Cuốn díp			
9	Gỏi cuốn			
10	Phù chúc			
11	Xôi chiên			
12	Đậu hũ rang muối			
13	Thập cẩm thái			
14	Chéo quây chua ngọt			
15	La gim kho bánh mì			
16	Súp măng tây			
17	Mì xào xì dầu			
18	Cơm chiên Thái			
19	Nui xào			
20	Thập cẩm hạt điều			
21	Hủ tiếu Xào HK			
22	Kho Thập cẩm			
23	Cơm trắng			
24	Đậu hũ tứ xuyên			
25	Nấm xào ớt chuông			
26	Miếng thái			
27	Càng cua dầu dấm			
28	Lẩu Mắm			
B	Nước			
1	Trà đá			
2	Pepsi			
3	Trà râu bắp			
4	Trà nóng			
C	Tráng Miệng			
1	Nhãn VN			
2	Thanh Long			
3	Bưởi			
4	Ổi			
5	Thơm			
6	Dưa hấu			
7	Chè đu đủ			
8	Chè đậu đỏ			
9	Rau câu dừa			