

# THỰC ĐƠN BUFFET

## Khai vị:

- 1.Gân nai hầm thuốc bắc
- 2.Súp Hải sản
- 3.Bao tử hầm tiêu
- 4.Gỏi ngó sen tôm thịt
- 5.Bánh Phồng Tôm
- 6.Gỏi Măng Chua Bòn Bôn

## Món chính:

7. Gà Tây Nguyên nướng lửa hồng
- 8.. Cơm lam ( cơm nướng ống tre Tây Nguyên).
9. **Chả giò Tây Nguyên.**
10. **Chả ốc bản đôn.**
11. Bắp bò sốt tiêu xanh
- 12.Bánh mì.
13. Cá diêu hồng sốt cam
14. Cá chim nướng muối ớt.
15. Cá chép om dưa.
16. Cánh gà chiên nước mắm.
- 17.Giò heo muối chiên giòn
- 18.Dồi lươn nướng

## Món phụ:

19. Cá viên chiên
- 20.bò viên nướng xiên
- 21 .hồ lô nướng

- 22. Mực chiên giòn
- 23. Xôi phòng cuộn chiên.
- 24. Khoai Tây chiên.
- 25. Rau rừng sốt mắm cua.
- 26. Hạt Ngọc hấp nước dừa.

### **Hải sản:**

- 27. Sò long mỡ hành.
- 28. Sò dẹo nướng phô mai
- 29. Chip chip hấp xả
- 30. Sò điệp sốt bơ.
- 31. Cá kèo nướng muối ớt.
- 32. Ốc bươu nướng tiêu.
- 33. Cơm chiên cải chua.
- 34. Bún gạo xào singapor.

### **Tráng miệng:**

- 35. Chè mủ chôm.
- 36. Hạt é
- 37. Rau cau.
- 38. Dưa hấu
- 39. Ổi vườn
- 40. Thơm
- 41. Xoài
- 42. Đu đủ.

### **THỨC UỐNG**

- 43. Nước ngọt (Coca, pessi, 7up)
- 44. Trà Đá