



VICTORY RESTAURANT HOTEL

Add : 14 – Vo Van Tan Street – 6 Ward – 3 District – Ho Chi Minh City – Viet Nam

Tel : 0839.303.182 – Fax : 0839.301.413

Website: www.victoryhotel.com.vn - www.victoryhotel.vn Email: nhahangvictory@yahoo.com

THỰC ĐƠN ĂN TỐI TỰ CHỌN

DINNER BUFFET MENU

晚餐自助餐菜单

LƯU HÀNH NỘI BỘ



VICTORY RESTAURANT HOTEL

Add : 14 – Vo Van Tan Street – 6 Ward – 3 District – Ho Chi Minh City – Viet Nam

Tel : 0839.303.182 – Fax : 0839.301.413

Website: www.victoryhotel.com.vn - www.victoryhotel.vn Email: nhahangvictory@yahoo.com

THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ HAI

1. Súp tuyệt nhĩ cua gà
2. Gỏi rau tiển vua
3. Gỏi Ngũ sắc
4. Salad dầu giấm
5. Salad dưa leo cà chua
6. Nghêu hấp sả
7. Ốc bươu hấp gừng
8. Sò lông nướng mỡ hành
9. Đầu mực nướng saté
10. Thịt đông – dưa chua
11. Tôm sú nướng
12. Heo nướng xiên
13. Gà nướng lá chanh
14. Gỏi cuốn tôm thịt
15. Bò cuốn lá lốt
16. Chả giò tôm thịt
17. Chân giò hấp hành gừng
18. Éch bằm xúc bánh đa
19. Bánh bao hấp
20. Há cảo hấp
21. Bánh bèo
22. Bánh khọt
23. Bánh Tôm Hà nội
24. Gà nấu táo đỏ
25. Bò nấu tiêu xanh
26. Cá lóc kho
27. Đậu bắp nhồi cá nướng
28. Cá file nướng bánh hỏi
29. Sake chiên

30. Sò huyết cháy tỏi
31. Nem cua bể
32. Tôm rim nước dừa
33. Trứng vịt lộn hấp
34. Đậu ve xào tỏi
35. Bó xôi xào sò điệp
36. Rau củ quả luộc – chấm mắm quệt
37. Cải thìa sốt nấm
38. Canh khổ qua móng giò heo
39. Cháo trắng
40. Thịt kho tiêu
41. Thịt nạc băm xào
42. Mắm dưa leo
43. Trứng vịt muối
- 44. Bún xào Singapore**
45. Cơm chiên dương châu
46. Cơm trắng
- 47. Bún cá**
- 48. Lẩu cua đồng hải sản**
49. Chè bà ba
50. Chè đậu xanh
51. Chè thạch 1 loại
52. Kem tươi 1 loại
53. Bánh ngọt 3 loại
54. Trái cây tươi theo mùa 3 loại
55. Nước cam bột
56. Nước chanh dây
57. Trà đá
58. Nước lọc

** Ghi chú: Thực đơn này có thể thay đổi món ăn tùy thuộc vào nhà hàng và không cần thông báo trước.*



VICTORY RESTAURANT HOTEL

Add : 14 – Vo Van Tan Street – 6 Ward – 3 District – Ho Chi Minh City – Viet Nam

Tel : 0839.303.182 – Fax : 0839.301.413

Website: www.victoryhotel.com.vn - www.victoryhotel.vn Email: nhahangvictory@yahoo.com

THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ BA

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Súp bắp cua2. Gỏi Xoài cá khô3. Gỏi Củ hũ dưa tôm thịt4. Salad cải xoong thịt bò, trứng, dầu giấm5. Salad dưa leo cà chua6. Nghêu hấp gừng7. Ốc bươu hấp lá chanh8. Suhushi + Hsashimi Tôm9. Bò quán mỡ chài nướng lá nốt10. Chim cút nướng muối ớt11. Tôm đất nướng mọi12. Thịt ba chỉ nướng riềng mẻ13. Bì heo cuốn14. Gỏi cuốn tôm thịt15. Hến xào xúc bánh đa16. Cánh gà chiên mắm17. Chả cá basa thì là18. Heo quay – Bánh hỏi19. Bánh cuốn Tôm cháy20. Thịt đông – dưa chua21. Bánh bột lọc tôm22. Lưỡi heo nấu đậu23. Vịt xiêm nấu giả cầy24. Cá chép kho giềng25. Thịt heo rim26. Bánh bao hấp27. Há cảo hấp28. Chân gà hấp29. Cá kèo nướng muối ớt | <ol style="list-style-type: none">30. Bông thiên lý xào bò31. Nem cua bể chiên32. Đậu hũ non + chà bông33. Khoai môn chiên mè34. Cải ngọt xào tỏi35. Bàu luộc chấm trứng36. Rau thập cẩm luộc37. Rau muống xào tỏi38. Canh tập tàng tôm39. Trứng vịt lộn hấp40. Cháo trắng41. Thịt kho tiêu42. Thịt nạc băm xào43. Mắm dưa leo44. Trứng vịt muối45. Nuôi xào nấm46. Cơm chiên thịt bò47. Cơm trắng48. Phở gà49. Lẩu Thái hải sản50. Chè đậu xanh51. Chè trôi nước52. Chè hạt lựu53. Kem tươi 1 loại54. Bánh ngọt 3 loại55. Trái cây tươi theo mùa 3 loại56. Nước cam bột, chanh dây57. Trà đá58. Nước lọc |
|--|--|

** Ghi chú: Thực đơn này có thể thay đổi món ăn tùy thuộc vào nhà hàng và không cần thông báo trước.*



VICTORY RESTAURANT HOTEL

Add : 14 – Vo Van Tan Street – 6 Ward – 3 District – Ho Chi Minh City – Viet Nam

Tel : 0839.303.182 – Fax : 0839.301.413

Website: www.victoryhotel.com.vn - www.victoryhotel.vn Email: nhahangvictory@yahoo.com

THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ TƯ

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Súp măng tây cua2. Gỏi ngó sen tôm thịt3. Gỏi Hoa chuối4. Salad Âu – Á dầu giấm5. Salad dưa leo cà chua6. Nghêu hấp Thái lan7. Sò huyết rang me8. Chém chép nướng mỡ hành9. Sườn non nướng sả10. Gà cuộn lá chanh11. Cá File nướng bánh hỏi12. Tôm bao cốm chiên xù13. Bò bía cuốn14. Gỏi cuốn tôm thịt15. Chả giò trái cây16. Bò lúc lắc khoai tây chiên17. Chân gà hấp rau răm18. Bánh Tôm Hà Nội19. Bánh bèo sing20. Bánh khọt21. Bò nấu lagu22. Cơm cháy bọc tôm23. Ốc nấu chuối xanh24. Cá kèo kho25. Thịt rang hành26. Chân giò giả cầy27. Cá nục nướng muối ớt28. Đầu mực nướng saté29. Thịt đông – dưa chua | <ol style="list-style-type: none">30. Bánh bao hấp31. Há cảo hấp32. Éch nướng muối ớt33. Nem cua bể chiên34. Rau bí xào tỏi35. Đậu bắp luộc – chấm chao36. Cải xanh xào tỏi37. Mướp xào lòng gà38. Canh cua – cà pháo39. Trứng vịt lộn hấp40. Cháo trắng41. Thịt kho tiêu42. Thịt nạc băm xào43. Mắm dưa leo44. Trứng vịt muối45. Bún xào Singapore46. Cơm chiên Hải sản47. Cơm trắng48. Mì quảng49. Lẩu cua đồng hải sản50. Chè chuối51. Chè Hoa cau52. Chè thạch 1 loại53. Kem tươi 1 loại54. Bánh ngọt 3 loại55. Trái cây tươi theo mùa 3 loại56. Nước cam bột, chanh dây57. Trà đá58. Nước lọc |
|--|---|

*** Ghi chú:** Thực đơn này có thể thay đổi món ăn tùy thuộc vào nhà hàng và không cần thông báo trước.



VICTORY HOTEL

VICTORY RESTAURANT HOTEL

Add : 14 – Vo Van Tan Street – 6 Ward – 3 District – Ho Chi Minh City – Viet Nam

Tel : 0839.303.182 – Fax : 0839.301.413

Website: www.victoryhotel.com.vn - www.victoryhotel.vn Email: nhahangvictory@yahoo.com

THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ NĂM

1. Súp măng tây cua gà
2. Gỏi đu đủ tôm thịt
3. Gỏi củ hũ dừa tôm thịt
4. Salad rau càng cua trộn thịt bò
5. Salad dưa leo
6. Salad cà chua
7. Suhushi + Hsashimi Tôm
8. Nghêu hấp sả
9. Ốc bươu hấp lá chanh
10. Chả cá lá vọng
11. Bò nướng lá lốt
12. Ba chỉ heo nướng riềng mẻ
13. Mực chiên xù
14. Hến xào xúc bánh đa
15. Hoàn thánh chiên
16. Gà rô ty
17. Bánh Tôm Hà Nội
18. Bánh bột lọc tôm
19. Hoàn thánh chiên
20. Bánh khọt
21. Sườn non nấu đậu
22. Cá nấu cà ry (Vietnam style)
23. Cá chép om dưa
24. Thịt kho trứng
25. Cải thìa xào tỏi
26. Cà chua nhồi thịt
27. Cánh gà chiên mắm
28. Thịt đông – dưa chua
29. Chim cút rotý

30. Nem cua bẻ chiên
31. Bánh bao hấp
32. Há cảo hấp
33. Chân gà hấp
34. Bắp cải luộc - chầm trứng
35. Bông Thiên lý xào tỏi
36. Rau muống xào tỏi
37. Đậu bắp nhồi cá nướng
38. Canh cải xoong thịt băm
39. Trứng vịt lộn hấp
40. Cháo trắng
41. Thịt kho tiêu
42. Thịt nạc băm xào
43. Mắm dưa leo
44. Trứng vịt muối
- 45. Miến xào cua**
46. Cơm chiên Thượng Hải
47. Cơm trắng
- 48. Bánh đa cua**
- 49. Lẩu Thái hải sản**
50. Chè trôi nước
51. Chè khoai môn nước dừa
52. Chè hạt lựu
53. Kem tươi 1 loại
54. Bánh ngọt 3 loại
55. Trái cây tươi theo mùa 3 loại
56. Nước cam bột, chanh dây
57. Trà đá
58. Nước lọc

*** Ghi chú:** Thực đơn này có thể thay đổi món ăn tùy thuộc vào nhà hàng và không cần thông báo trước.



VICTORY HOTEL

VICTORY RESTAURANT HOTEL

Add : 14 – Vo Van Tan Street – 6 Ward – 3 District – Ho Chi Minh City – Viet Nam

Tel : 0839.303.182 – Fax : 0839.301.413

Website: www.victoryhotel.com.vn - www.victoryhotel.vn Email: nhahangvictory@yahoo.com

THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ SÁU

1. Súp cua hoa xuân
2. Gỏi Mộc nhĩ tôm thịt, bao tử
3. Gỏi dưa leo khô cá sặc
4. Salad Nga
5. Salad Âu – Á
6. Salad dưa leo cà chua
7. Nghêu hấp hành gừng
8. Ốc bươu hấp sả
9. Sò lông nướng mỡ hành
10. Bì heo cuốn
11. Gỏi cuốn Victory
12. Bánh cuốn nhân nấm
13. Thỏ nướng Ngũ vị
14. Cá lục nướng muối ớt
15. Tôm nướng saté
16. Cá Diêu hồng chiên mắm
17. Mực ống nhồi xôi chiên
18. Gà chiên bơ
19. Chả cá Basa thì là
20. Khoai tây tán chiên tôm
21. Bánh bèo singapore
22. Bánh bột lọc
23. Cơm susi
24. Bánh bao hấp
25. Há cảo hấp
26. Bò nấu tiêu xanh
27. Móng giò heo hầm hũ hoa
28. Sò huyết cháy tỏi
29. Thịt đông – dưa chua

30. Chân gà hấp
31. Nem cua bể
32. Cá lóc kho tiêu
33. Sườn non rim mặn
34. Rau pò xôi xào tỏi
35. Đậu ve xào tỏi
36. Cải ngồng luộc + trứng
37. Rau muống xào tỏi
38. Trứng vịt lộn hấp
39. Cháo trắng
40. Thịt kho tiêu
41. Thịt nạc băm xào
42. Mắm dưa leo
43. Trứng vịt muối
- 44. Mì xào thập cẩm**
45. Cơm chiên Dương châu
46. Cơm trắng
- 47. Hủ tíu Nam vang**
- 48. Lẩu mắm bắp bò**
49. Chè bắp
50. Chè đậu xanh
51. Chè thạch
52. Kem tươi 1 loại
53. Bánh ngọt 3 loại
54. Trái cây tươi theo mùa 3 loại
55. Nước cam bột
56. Nước chanh dây
57. Trà đá
58. Nước lọc

** Ghi chú: Thực đơn này có thể thay đổi món ăn tùy thuộc vào nhà hàng và không cần thông báo trước.*



VICTORY RESTAURANT HOTEL

Add : 14 – Vo Van Tan Street – 6 Ward – 3 District – Ho Chi Minh City – Viet Nam

Tel : 0839.303.182 – Fax : 0839.301.413

Website: www.victoryhotel.com.vn - www.victoryhotel.vn Email: nhahangvictory@yahoo.com

THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ BẢY

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Súp thập cẩm2. Gỏi bò bóp thấu3. Salad cá ngừ4. Salad dầu giấm5. Salad dưa leo6. Salad cà chua7. Nghêu hấp sả8. Ốc bươu hấp9. Gỏi cuốn tôm thịt10. Bì heo cuốn11. Dầu mực nướng saté12. Gà nướng muối ớt13. Heo quay bánh hỏi14. Chả giò tôm thịt15. Cá cơm chiên giòn16. Cánh gà chiên mắm17. Khoai tây chiên giòn18. Chân gà hấp hành19. Bánh tôm Hà nội20. Bánh khọt21. Bánh bột lọc tôm22. Bánh bèo Huế23. Bánh bao hấp24. Há cảo hấp25. Vịt xiêm nấu cà ri26. Bò nấu ragu – Bánh mì27. Thịt đông – dưa chua28. Thỏ sốt vang29. Tôm chiên cốm | <ol style="list-style-type: none">30. Nem cua bể chiên31. Cá kèo kho32. Chân gà hấp33. Thịt ba chỉ rim hành tiêu34. Rau muống xào tỏi35. Bàu luộc chấm trứng36. Cải xanh xào tỏi37. Rau bí xào tỏi38. Trứng vịt lộn hấp39. Cháo trắng40. Hột vịt muối41. Thịt heo kho tiêu42. Thịt nạc xay xào43. Mắm dưa leo44. Nuôi xào nấm45. Cơm chiên cá mặn46. Cơm trắng47. Phở bò48. Lẩu cua đồng hải sản49. Chè Hoa cau50. Chè chuối51. Chè thạch 1 loại52. Kem tươi 1 loại53. Bánh ngọt 3 loại54. Trái cây tươi theo mùa 3 loại55. Nước cam bột56. Nước chanh dây57. Trà đá58. Nước lọc |
|--|---|

** Ghi chú: Thực đơn này có thể thay đổi món ăn tùy thuộc vào nhà hàng và không cần thông báo trước.*



VICTORY HOTEL

VICTORY RESTAURANT HOTEL

Add : 14 – Vo Van Tan Street – 6 Ward – 3 District – Ho Chi Minh City – Viet Nam

Tel : 0839.303.182 – Fax : 0839.301.413

Website: www.victoryhotel.com.vn - www.victoryhotel.vn Email: nhahangvictory@yahoo.com

THỰC ĐƠN BUFFET TỐI CHỦ NHẬT

1. Súp bắp cua gà
2. Gỏi củ hũ dừa
3. Gỏi đu đủ tôm thịt
4. Salad hũ hoa chà bông
5. Salad Âu – Á
6. Salad dưa leo cà chua
7. Nghêu xào tía tô
8. Ốc bươu hấp gừng
9. Sò huyết chấy tỏi
10. Bò bía cuốn
11. Gỏi cuốn Victory
12. Bánh cuốn tôm chấy
13. Tôm đất rang cơm chấy
14. Phi lê Basa nướng bánh hỏi
15. Thịt ba chỉ nướng Hàn Quốc
16. Vằn thánh chiên
17. Cá trứng nướng
18. Mực chiên
19. Hến xào xúc bánh đa
20. Cà chua nhồi thịt hấp
21. Bánh tôm Hà nội
22. Bánh bột lọc
23. Bánh đúc
24. Chả giò trái cây
25. Bánh bao hấp
26. Há cảo hấp
27. Chân giò nấu giả cây
28. Thịt đông dưa chua
- 29.Ếch nướng

30. Nem cua bể chiên
31. Chân gà hấp
32. Gà nấu nấm
33. Cá rô kho gừng
34. Sườn rim tiêu
35. Rau thập cẩm luộc
36. Bông thiên lý xào tỏi
37. Cải thìa xào tỏi
38. Đậu bắp luộc chao
39. Trứng vịt lộn hấp
40. Cháo trắng
41. Thịt kho tiêu
42. Thịt nạc băm xào
43. Mắm dưa leo
44. Trứng vịt muối
- 45. Mỳ ý sốt cà chua**
46. Cơm chiên Quảng đông
47. Cơm trắng
- 48. Bánh canh giò heo**
- 49. Lẩu cua đồng hải sản**
50. Chè đậu đen
51. Chè bà ba nước dừa
52. Chè Hạt lựu
53. Kem tươi 1 loại
54. Bánh ngọt 3 loại
55. Trái cây tươi theo mùa 3 loại
56. Nước cam bột, chanh dây
57. Trà đá
58. Nước lọc

** Ghi chú: Thực đơn này có thể thay đổi món ăn tùy thuộc vào nhà hàng và không cần thông báo trước.*

