

THỰC ĐƠN BUFFET CUỐI TUẦN

(thực đơn tham khảo, thực đơn thay đổi hàng tuần)

KHAI VỊ - GỎI - SALAD

- 1 Gỏi nấm
 - 2 Gỏi đu đủ khô bò
 - 3 Đậu hũ tam sắc
 - 4 Bún thịt nướng
 - 5 Gỏi cuốn tôm thịt
 - 6 Bánh ướt Huế cuốn tôm
 - 7 Salad táo
 - 8 Salad Ý
 - 9 Sushi 3 loại
 - 10 Sò điệp lăn thính
 - 11 Hoàn thánh chiên
 - 12 Cá viên chiên
 - 13 Vườn rau xanh và sốt các loại
- ### SÚP
- Súp bí đỏ hải sản nấu măng tây
- 14 tươi
 - 15 Cháo ếch
- ### QUẦY NƯỚC
- 16 Phở bò
- ### QUẦY CHIÊN
- 17 Bánh Khọt
 - 18 Bánh Xèo
- ### MÓN NÓNG
- 19 Bột chiên
 - 20 Vịt quay sốt me
 - 21 Chân gà hầm đậu phộng
 - 22 Sườn heo chiên tỏi

QUẦY NƯỚNG VỚI 6 LOẠI SÓT

SÓT: Terizaki, babecue, tương ớt, tương cà, muối ớt hải sản, muối tiêu, muối ớt, sate, chao đỏ

- 30 Bạch tuột nướng
- 31 Tôm sú nướng (xiên)
- 32 Hào sữa nướng mỡ hành
- 33 Sò dėo nướng
- 34 Sò lông nướng
- 36 Cá kèo nướng (xiên)
- 37 Chim cút nướng
- 38 Ếch nướng
- 39 Vú heo nướng
- 40 Bò nướng lá lóp
- 41 Xúc xích 3 loại: heo, bò, gà
- 42 Đậu bắp
- 43 Cà Tím
- 44 Rau muống cọng
- 45 Bắp trái
- 46 Khoai lang

QUẦY ÁP CHẢO *Bò Úc áp chảo (3*

45 loại)

QUẦY CAVING

- 46 Cá thu quay

- 23 Nghêu hấp sả
- 24 Cải thảo sốt trứng hoa
- 25 Cải Hồng Kông xào tỏi
- 26 Trứng vịt lộn
- 27 Bắp bò sốt nấm rừng - Bánh mì
- 28 Mì xào Phúc Kiến
- 29 Cơm chiên Dương Châu

TRÁNG MIỆNG

- Trái cây theo mùa (6
- 47 loại)
- 48 Bánh ngọt (3 loại)
- 49 Bánh Flan
- 50 Rau câu
- 51 Chè đậu đỏ
- 52 Chè bạch ngọc
- Chè hạt sen củ năng