



MENU BUFFET TRƯA/ TỐI 60 MÓN

1. Soup Hải Sản
2. Soup Thái
3. Gỏi xoài
4. Gỏi Ngó Sen Tai Heo
5. Salad Nga
6. Salad Dầu Dấm
7. Rau Càng Cua Trộn Trứng
8. Chả Giò
9. Hoàn Thánh Chiên
10. Hột Vịt Lộn Luộc
11. Hột Vịt Lộn Rang Me
12. Ốc bươu hấp xả
13. Nghêu hấp Thái
14. Nghêu hấp xả ớt
15. Sò dẹo xào me
16. Sò dẹo nướng mỡ hành
17. Sò lông nướng mỡ hành
18. Sò Điệp Nướng Mỡ Hành
19. Cua Rang Muối
20. Cua Hấp
21. Cua Cajun
22. Cua Rang Me
23. Cánh gà chiên nước mắm
24. Cánh Gà Nướng
25. Cá diêu hồng hấp kiểu Hongkong
26. Cá diêu hồng chiên giòn
27. Cá Lóc Hấp Bàu
28. Bạch Tuộc nướng
29. Bạch Tuộc hấp gừng
30. Chả Cá Chiên
31. Chả Cá Chiên Cốm
32. Xúc Xích nướng
33. Bắp Mỹ Xào Mỡ Hành
34. Vây Cá Hồi Nướng
35. Tôm hùm đất hấp
36. Tôm hùm đất sốt cajun
37. Bông Cải Xào Thập Cẩm
38. Cải Thìa Xào Nấm Đông Cô
39. Ếch Lăn Bột Chiên
40. Bún Thịt heo nướng
41. Bò Lá Lốt
42. Bún Thịt Nướng
43. Mì Ý sốt cà
44. Nui Sốt Cà
45. Cơm chiên dương châu
46. Cơm chiên hải sản
47. Cháo ếch
48. Chè đậu xanh
49. Chè đậu đỏ
50. Chè nhãn nhục
51. Chè Thạch
52. Chuối Chiên
53. Khoai Lang Chiên
54. Bánh Su
55. Bánh Flan
56. Slide cake dứa
57. Slide cake vani
58. Slide cake Chocolate
59. Ổi
60. Thơm
61. Dưa hấu
62. Sơ Ri
63. Lẩu Thái / Lẩu Hải Sản.
Thực phẩm ăn kèm lẩu:
Tôm, Cua, Nghêu, vây cá hồi
7 loại rau