

MENU BUFFET LUNCH DAILY CENTRAL RESTAURANT

Thực đơn 1 :

Món khai vị :

1. Bánh bèo tôm cháy
2. Bánh cuốn thịt nướng
3. Gỏi cuốn tôm thịt
4. Nem nướng
5. Chả giò
6. Chạo tôm
7. Bánh hỏi cuốn chả cá
8. Bánh bột lọc
9. Bánh lá chả quế
10. Khoai tây chiên xù

Salad bar:

1. 12 loại rau củ tự chọn với các loại nước sốt xà lách
2. 2 loại xà lách Âu
3. 2 loại gỏi Việt nam

Quầy bánh mì bơ và phô mai

1. Quầy phô mai 3 loại
2. Bơ lạt
3. Bánh mì các loại

Món nấu tại chỗ :

1. Lẩu Thái chua cay & Complement (Bạch tuộc, tôm thẻ, cá viên, tôm viên, thịt bò)

Món súp :

1. Cà ry cá kiểu Singapore
2. Canh leghim thịt bằm

Món chính :

1. Cá ba sa kho thơm
2. Sườn ram mặn
3. Bò xào hành cần
4. Bao tử phá lẩu
5. Cơm chiên xá xíu
6. Cải thảo xào tôm khô
7. Miến xào gà xé
8. Cơm trắng

Món Caving:

1. Ốc bươu hấp sả
2. Bánh Pizza

Món tráng miệng :

1. Chè thượng
 2. Rau câu hương vị
 3. Kem Pháp 4 loại
 4. 6 loại bánh ngọt
 5. 6 loại trái cây
-

Thực đơn 2 :

Món khai vị :

1. Bánh bột lọc chả lụa
2. Gỏi cuốn tôm thịt
3. Chả giò rế hải sản
4. Hoàn thánh chiên
5. Tôm bọc cốm
6. Mực chiên giòn
7. Cá viên chiên sốt Hoisin
8. Bánh bèo Nam bộ
9. Cuốn diếp bò
10. Bánh ướt thịt nướng

Salad bar:

1. 12 loại rau củ tự chọn với các loại nước sốt xà lách
2. 2 loại xà lách Âu
3. 2 loại gỏi Việt nam

Quầy bánh mì bơ và phô mai

1. Quầy phô mai 3 loại
2. Bơ lạt
3. Bánh mì các loại

Món nấu tại chỗ :

1. Lẩu tươi Central & Compliment (nt)

Món súp :

1. Cà ry Gà ấn độ
2. Súp Hải sản chua cay

Món chính :

1. Cá điêu hồng chưng tương
2. Sườn nướng sả
3. Bò xào sa tế
4. Ức gà xào tứ xuyên
5. Cải thìa sốt dầu hào
6. Cơm chiên cá mặn
7. Mì xào thập cẩm
8. Cơm trắng

Món caving :

1. Sò huyết sốt chua cay
2. Bánh mì chiên

Món tráng miệng :

1. Chè đậu xanh
 2. Sương sa hột lựu bánh lọt
 3. Kem tươi
 4. Kem Pháp 4 loại
 5. 6 loại bánh ngọt
 6. 6 loại trái cây
-

Thực đơn 3:

Món khai vị :

1. Bánh hỏi thịt nướng
2. Bì cuốn
3. Hến xúc bánh đa
4. Chả giò triều châu
5. Tôm lăn bột
6. Bánh tart gà
7. Cá trứng chiên
8. Sò điệp chiên giòn
9. Bánh bột lọc chả lụa
10. Hoàn thánh chiên giòn

Salad bar:

1. 12 loại rau củ tự chọn với các loại nước sốt xà lách
2. 2 loại xà lách Âu
3. 2 loại gỏi Việt nam

Quầy bánh mì bơ và phô mai

1. Quầy phô mai 3 loại
2. Bơ lạt
3. Bánh mì các loại

Món nấu tại chỗ :

1. Lẩu Tứ xuyên chua cay & complement (nt)

Món súp :

1. Sườn nấu đậu trắng
2. Súp măng tây cua

Món chính :

1. Cá chiên sả ớt
2. Ba rọi chiên muối tiêu
3. Gà rô ty
4. Bò xào dưa cà
5. Rau củ xào thập cẩm
6. Cơm chiên kiểu Mã lai
7. Mì Phúc kiến
8. Cơm trắng

Món Caving :

1. Chém chếp nướng mỡ hành
2. Pizza

Món tráng miệng :

1. Chè đậu trắng
2. Cocktail Trái cây
3. Kem tươi
4. Kem Pháp 4 loại
5. 6 loại bánh ngọt
6. 6 loại trái cây

Thực đơn 4:

Món khai vị :

1. Cuốn diếp bò wasabi
2. Bánh mì chiên tôm

3. Bò bía
4. Bánh tráng cuốn thịt quay
5. Bò nướng lá lốt
6. Bánh bột lọc
7. Chạo tôm
8. Bánh bèo Nam bộ
9. Bánh lá chả quế
10. Hoàn thánh chiên

Salad bar:

1. 12 loại rau củ tự chọn với các loại nước sốt xà lách
2. 2 loại xà lách Âu
3. 2 loại gỏi Việt nam

Quầy bánh mì bơ và phô mai

1. Quầy phô mai 3 loại
2. Bơ lạt
3. Bánh mì các loại

Món nấu tại chỗ :

1. Lẩu vị Bò nam bộ & complement (nt)

Món súp :

1. Súp cá rong biển
2. Bò ra gu

Món chính :

1. Cá sốt cà
2. Heo quay cải mặn
3. Gà xào sả ớt
4. Bò xào bông hẹ
5. Cải thìa sốt dầu hào
6. Cơm chiên jambon
7. Miến xào cua
8. Cơm trắng

Món Caving :

1. Cá chẻm nướng sốt chanh
2. Bánh tart gà

Món tráng miệng :

1. Chè bà ba nước dừa
2. Rau câu trái cây
3. Kem tươi

4. Kem Pháp 4 loại
 5. 6 loại bánh ngọt
 6. 6 loại trái cây
-

Thực đơn 5:

Món khai vị :

1. Cá viên chiên sốt hoisin
2. Bánh đúc tôm khô , nước mắm
3. Bánh tằm bì
4. Chả giò tôm cua
5. Cuốn diếp tôm thịt
6. Bánh bột lọc chả lụa
7. Chạo cá bọc sả
8. Bánh ướt thịt nướng
9. Gỏi cuốn chả cá chiên
10. Bánh bèo Nam bộ

Salad bar:

1. 12 loại rau củ tự chọn với các loại nước sốt xà lách
2. 2 loại xà lách Âu
3. 2 loại gỏi Việt nam

Quầy bánh mì bơ và phô mai

1. Quầy phô mai 3 loại
2. Bơ lạt
3. Bánh mì các loại

Món nấu tại chỗ :

1. Lẩu vị Hải sản & complement (nt)

Món súp :

1. Súp cua tóc tiên
2. Cà ry đầu cá kiểu Singapore

Món chính :

1. Cá nướng sốt nghệ , thì là
2. Ba rọi rang muối

3. Gà nướng ngũ vị
4. Bò xào xả ớt
5. Rau cải xào dầu hào
6. Cơm chiên bò băm
7. Mì xào thập cẩm
8. Cơm trắng

Món Caving :

1. Gà quay
2. Bánh xốp pa tê

Món tráng miệng :

1. Chè sâm bổ lượng
2. Bánh đúc lá dứa nước cốt dừa
3. Kem tươi
4. Kem Pháp 4 loại
5. 6 loại bánh ngọt
6. 6 loại trái cây