

## SET MENU KHÁCH ĐOÀN

### SET MENU 120.000VND/PAX

(Áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)

#### MENU 1:

1. Thịt phay tôm chua
2. Cá chiên xối mỡ
3. Rau muống xào tỏi
4. Canh cải thịt băm
5. Cà tím chiên sốt
6. Trứng chiên
7. Cơm trắng
8. Tráng miệng: Trái cây + Trà đá

#### MENU 3:

1. Sườn non chiên mắm
2. Khuôn đậu sốt chua ngọt
3. Cá chiên dầm xoài
4. Trứng đúc thịt
5. Cải xanh xào dầu hào
6. Canh mướp nấu tôm
7. Cơm trắng
8. Tráng miệng: trái cây + Trà đá

#### MENU 2:

1. Xà lách bò trứng
2. Trứng đúc thịt
3. Rau xào thập cẩm
4. Heo nướng xả ớt+chua ngọt
5. Cải luộc chấm tương
6. Canh cua đồng
7. Cơm trắng
8. Tráng miệng: Trái cây + Trà đá

#### MENU 4:

1. Xà lách dầu giấm
2. Cá chiên tỏi ớt
3. Gà kho sả
4. Rau lang luộc - tôm kho đánh
5. Canh mồng tơi thịt băm
6. Trứng chiên
7. Cơm trắng
8. Tráng miệng: Trái cây + Trà đá

**MENU 5:**

1. Hến trộn xúc bánh tráng
2. Thịt phay tôm chua
3. Cá lóc nướng, nước mắm gừng  
đưa môn
4. Trứng đúc
5. Canh cua đồng nấu mỏng tươi, cà  
pháo
6. Su le xào tỏi
7. Cơm trắng
8. Tráng miệng: Chè đậu ván + trà  
đá

**MENU 6:**

1. Vả trộn tôm thịt bánh tráng
2. Sườn rim mặn
3. Cá nướng giấy bạc
4. Rau muống xào tỏi
5. Cải luộc chấm trứng
6. Canh chua hến
7. Cơm trắng
8. Tráng miệng: Trái cây+ trà đá

**SET MENU 130.000VNĐ/PAX**

**MENU 1:**

1. Mướp ngọt xào tôm thịt
2. Măng xào tôm
3. Canh chua cá lóc, rau sống
4. Bò xào hành cần / lá lốt
5. Đậu khuôn kho thịt
6. Thịt rim vùng
7. Cơm trắng
8. Chè Huế + Trà đá

**MENU 2:**

1. Hoa lý xào tỏi
2. Mực/Bò xào cần, hành tây
3. Canh rau muống nấu hến
4. Thịt luộc tôm chua Huế
5. Đậu phụ sốt cà/Trứng đúc thịt
6. Gà chiên mắm
7. Cơm trắng
8. Trái cây + Trà đá

**MENU 3:**

1. Nem rán - Chả thủ
2. Lagim xào thịt
3. Bò/Nạt heo xào hành rau cần
4. Canh mướp ngọt cua đồng
5. Vịt kho sả
6. Cá chiên sốt cà
7. Cơm trắng
8. Trái cây + Trà đá

**MENU 5:**

1. Bánh bèo tôm chấy
2. Gỏi vịt - phỏng tôm Huế
3. Rau muống xào tỏi đánh
4. Canh bí đỏ nấu tôm
5. Cá trê kho tộ
6. Gà nướng lá chanh
7. Cơm trắng
8. Chè Huế + Trà đá

**MENU 4:**

1. Bò cuốn hành - Nem rán
2. Măng xào tôm thịt
3. Thịt luộc tôm chua Huế
4. Canh chua cá lóc, rau sống
5. Gà kho sả
6. Tôm rim thịt
7. Cơm trắng
8. Bánh Huế + Trà đá

**MENU 6:**

1. Bánh khoai Huế
2. Thịt heo quay - dưa giá - tôm chua
3. Rau củ luộc chấm muối vừng, kho
4. Canh khổ qua nhồi thịt
5. Cá rô chiên - nước mắm chua ngọt
6. Vịt nướng
7. Cơm trắng
8. Chuối + Trà đá

**MENU 7:**

1. Bánh Huế 4 loại
2. Dùm tim lười
3. Hến xào bánh tráng
4. Đậu cove xào thịt
5. Gà rang sả
6. Cá trê nướng - dưa môn
7. Cơm trắng
8. Chè Huế + Trà đá

**MENU 8:**

1. Bánh khoai Huế - Chả thủ
2. Y phủ hoành thánh
3. Vả trộn tôm thịt - bánh tráng
4. Gà bóp rau răm
5. Cá lát chiên
6. Thịt heo kho tộ
7. Cơm trắng
8. Chè Huế + Trà đá

**MENU 9:**

1. Gỏi hải sản - nem rán - phồng tôm  
chiên
2. Súp măng cua
3. Rau muống trộn mè - nước rau muống  
rau
4. Bò xào tiêu xanh
5. Sườn heo rim vùng
6. Cá chiên sốt cà
7. Cơm trắng
8. Chè Huế + Trà đá

**MENU 10:**

1. Bò cuốn lá lốt - Chả nướng – Sake
2. Súp hải sản
3. Rau thập cẩm chấm nước ruốc - nước  
2. Gà nướng ống tre
3. Thịt kho trứng
4. Đậu khuôn nhồi thịt
7. Cơm trắng
8. Chè Huế + Trà đá

**SET MENU 160.000VND/PAX**  
**(Áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)**

**MENU 1:**

1. Bánh Huế 4 loại
2. Gỏi hoa chuối tôm thịt - phồng tôm
3. Dùng tim lười
4. Lagime xào tôm thịt
5. Thịt quay dưa giá tôm chua Huế
6. Gà rôti xà lách
7. Đậu phụ nhồi thịt sốt
8. Cơm trắng
9. Bánh ngọt Pháp + Trà đá

**MENU 2:**

1. Bánh khoái Huế - Chả tôm
2. Gỏi thập cẩm - phồng tôm
3. Y phủ hoành thánh
4. Mướp đắng xào thịt hộp
5. Thịt luộc tôm chua Huế
6. Cá um cải chua
7. Gà kho sả
8. Cơm trắng
9. Bánh choux + Trà đá

**MENU 3:**

1. Bò bít tết, khoai tây rán, sakê chiên tôm
2. Vả trộn tôm thịt - bánh tráng
3. Súp măng cua
4. Heo rừng hấp sả ớt
5. Mướp xào trứng
6. Cá lát chiên sốt cà
7. Gà kho sả ớt
8. Cơm trắng
9. Chè bắp + Trà đá

**MENU 4:**

1. Gỏi gà hoa chuối, chả tôm, bò cuốn, phồng tôm
2. Hến xào - bánh tráng
3. Súp bắp cua
4. Heo rừng nướng
5. Xà lách trộn bò trứng
6. Cá thu chiên sốt cà
7. Vịt ram vùng
8. Cơm trắng
9. Chè bông cau + Trà đá

**MENU 5:**

1. Bò bóp thấu, chả tôm, phồng tôm
2. Súp gà hạt sen
3. Vịt trời phay, nước mắm gừng, bánh bao
4. Nai nế/Bò nế
5. Cơm chiên dương châu
6. Chè khúc bạch/ Trái cây theo mùa + Trà đá

**MENU 6:**

1. Gỏi vịt, chả nướng, phồng tôm
2. Heo rừng hấp sả ớt
3. Bò bít tết, khoai tây chiên
4. Lẩu tươi sống
5. Cơm tôm cháy thịt nướng
6. Chè ba màu/ Trái cây theo mùa + Trà đá

**MENU 7:**

1. Bê tái chanh, chả tôm, phồng tôm
2. Bánh Huế 4 loại
3. Tôm rang sả ớt, trái cây Sake
4. Vịt trời tiềm, bánh mì
5. Xôi dừa bấp tôm cháy/ Cơm thập cẩm cháy
6. Bánh ngọt/ Trái cây theo mùa + Trà đá

**MENU 8:**

1. Gỏi thập cẩm, tôm rế, phồng tôm
2. Cháo hải sản
3. Cá hồng chiên giòn cuộn chua ngọt,
4. Gà quay mật ong, bánh batiso
5. Cơm chiên thập cẩm/Xôi hạt sen tôm
6. Chè bấp/ Trái cây theo mùa + Trà đá

**SET MENU 200.000VND/PAX**  
**(Áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên)**

**MENU 1:**

1. Gỏi Ngan, Chả nướng, bò cuốn, phòng tôm
2. Cháo bồ câu
3. Tôm gân rang sả ớt, trái cây chua ngọt
4. Gà sao hấp hành, bánh bao
5. Cơm chiên thập cẩm/ Xôi gói lá sen
6. Trái cây/Sữa chua/Flan/ chè Huế

**MENU 2:**

1. Gỏi gà hoa chuối, Chả tôm, chả thủ, phòng tôm
2. Súp măng cua
3. Heo rừng hấp sả ớt
4. Bò sốt rượu vang, bánh mì
5. Cơm trộn tôm chấy thịt nướng
6. Trái cây/Sữa chua/Flan/ chè Huế

**MENU 3:**

1. Bê tái chanh, nem rán, chả nướng, phòng tôm
2. Cháo tôm cua nầm
3. Heo rừng hấp, trái cây chua ngọt
4. Gà sao quay , bánh bao
5. Xôi dừa bấp non tôm chấy
6. Trái cây/Sữa chua/Flan

**MENU 4:**

1. Bò bóp thấu, chả tôm, bò cuốn, phòng tôm
2. Bánh Huế 4 loại
3. Tôm sốt chanh dây, trái cây chua ngọt
4. Heo rừng hun – Bánh mì
5. Lẩu gà nầm/lá giang
6. Trái cây/Sữa chua/Flan