



THỰC ĐƠN TIỆC *Banquet Menu*



MENU 250.000 VND

1. Salad rong nho, thịt ba rọi, trứng - Sốt mè rang kiểu Nhật
2. Súp hải sản rong biển hạt sen
3. Gà đồi nướng chấm chéo - Bánh Pateso Thanh Lịch
4. Lẩu bò nhúng kim chi - Bún - Rau tươi theo mùa
5. Cơm chiên thịt nướng - Tôm chấy - Chà bông - Cải chua ngọt
6. Tráng miệng: Bánh su kem

MENU 250.000 VND

1. Gỏi đà điều ngũ sắc - Nem lụi Huế - Phồng tôm
2. Cháo hải sản hạt sen, nấm tươi
3. Tôm nướng trứng muối - Trái cây chua cay
4. Gà tiềm thảo mộc - Bánh mì Pháp
5. Xôi vò - Tôm chấy - Hành phi
6. Tráng miệng: Sữa chua hạt chia

MENU 250.000 VND

1. Salad rong nho ba rọi, sốt rau mùa - Tôm đất ủ muối - Phồng tôm
2. Y phở hoành thánh
3. Cá mú hấp tàu xì - Rau sống - Nước mắm chua ngọt
4. Bò hầm ngũ vị lơ xanh - Bánh mì Pháp
5. Cơm chiên tôm chấy - Hành phi - Cải chua ngọt
6. Tráng miệng: Kem Flan chanh dây

MENU 250.000 VND

1. Salad thịt nguội, trứng và sốt dầu giấm Ý - Nem trái cây - Phồng tôm
2. Cháo bò gân hạt sen rau củ và nấm tươi
3. Gà hấp hành nguyên con - Ba loại sốt - Bánh Pateso Thanh Lịch
4. Lẩu cá lăng um măng chua - Bún tươi - Rau sống các loại
5. Cơm chiên Singapore - Củ quả sợi chua ngọt
6. Tráng miệng: Trái cây tổng hợp

(Mrs. Thu) 0935 495 500 / 0943 646 875 - Event Sales Manager

THANH LICH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: 0234 3825 975;

THANH LICH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868





THỰC ĐƠN TIỆC *Banquet Menu*



MENU 280.000 VND

1. Salad nấm tôm thịt - Ba rọi cuộn đậu bắp - Nem rán phô mai xù - Phồng tôm
2. Súp măng tây cua bể nấm hạt sen
3. Vịt fillet nướng thảo quả - Salad - Bánh Pateso Thanh Lịch
4. Cá tầm um nghệ tươi - Rau cải con các loại
5. Cơm chiên Malaysia - Tôm chấy - Chà bông - Hành phi
6. Tráng miệng: Sữa chua chanh dây

MENU 280.000 VND

1. Nộm hoa chuối tôm thịt - Rau củ Tempura - Bánh mì nướng bơ tỏi
2. Dừng đông cô đặc biệt (Thịt xá xiu, chả lụa, tôm, trứng, nấm và rau củ)
3. Tôm nướng phô mai sốt BBQ
4. Gà hấp hành - Bánh Pateso Thanh Lịch
5. Lẩu cá tầm chua cay hương vị Thái - Bún tươi - Rau mùa các loại
6. Tráng miệng: Trái cây tổng hợp

MENU 280.000 VND

1. Bò tái chanh - Nem lụi - Tôm đất ủ muối - Phồng tôm
2. Súp rong biển nấm tươi, tôm, trứng, hạt sen
3. Cá tầm rang muối cuộn các loại rau xanh
4. Gà tần hương thảo - Các loại bánh mì
5. Xôi xéo - Chà bông - Hành phi
6. Tráng miệng: Bánh su kem

MENU 280.000 VND

1. Salad rong nho, cà chua bi, rau càng cua - Sốt quế xanh
2. Súp thanh cua nấm tuyết
3. Cá mú hấp Hồng Kong - Rau sống - Nước mắm chua ngọt
4. Heo rừng hấp giấy bạc cuộn cải xanh - Sốt tiêu
5. Lẩu riêu cua sườn non - Bún tươi - Rau theo mùa
6. Tráng miệng: Trái cây tổng hợp

(Mrs. Thu) 0935 495 500 / 0943 646 875 - Event Sales Manager

THANH LICH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: 0234 3825 975;

THANH LICH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868





THỰC ĐƠN TIỆC Banquet Menu



MENU 300.000 VND

1. Gỏi bò ngũ vị khoai môn - Tôm Tempura - Bánh mì nướng bơ tỏi
2. Súp cua biển, nấm tươi
3. Còi sò điệp cuộn bacon - Salad - Sốt tiêu
4. Gà đồi nướng ngũ vị - Bánh bao hấp lá thơm
5. Lẩu Tomyum kiểu Thái - Bắp chuối - Các loại rau thơm
6. Tráng miệng: Trái cây tổng hợp

MENU 300.000 VND

1. Gỏi hải sản - Bò nướng - Lụi sả - Đậu bắp cuộn bacon - Phồng tôm
2. Súp thanh cua nấm tuyết
3. Gà nướng mật ong - Salad - Bánh Pateso Thanh Lịch
4. Mực Sốt Thái - Bánh mì - Muối tiêu xanh
5. Bò nấu Sốt vang - Bánh mì Pháp
6. Tráng miệng: Bánh Mousse chanh dây

MENU 300.000 VND

1. Salad rong nho kèm tôm áp chảo - Sốt lá quế - Bánh mì bơ tỏi
2. Ốc hương hấp lá chanh, sả, gừng
3. Cá mú hấp tàu xì cuộn các loại rau thơm
4. Cua bể bóc thịt um - Bún tươi - Rau cải con
5. Cơm chiên cá mặn - Chua ngọt cắt sợi
6. Tráng miệng: Trái cây các loại

MENU 300.000 VND

1. Salad cải mầm - Bò xào lăn - Tôm Tempura - Bánh mì bơ tỏi
2. Súp bào ngư ngọc bích
3. Bò hầm nấm - Khoai tây chiên
4. Cá mú hấp kiểu Trung Hoa cuộn các loại rau
5. Mực Sốt Thái kèm bánh mì - Muối tiêu xanh
6. Tráng miệng: Bánh su kem

(Mrs. Thu) 0935 495 500 / 0943 646 875 - Event Sales Manager

THANH LICH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: 0234 3825 975;

THANH LICH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868





THỰC ĐƠN TIỆC *Banquet Menu*



MENU 350.000 VND

1. Salad cá hồi xông khói - Sốt mè rang
2. Súp bào ngư thạch bích
3. Ốc hương hấp lá chanh, sả, gừng
4. Cá chình nướng tiêu xanh - Kiệu chua
5. Lẩu Tom Yum kiểu Thái - Bún tươi - Rau theo mùa
6. Tráng miệng: Trái cây tổng hợp

MENU 350.000 VND

1. Salad cải mầm, bò xào lăn - Tôm Tempura - Bánh mì nướng bơ tỏi
2. Súp cá hồi nấm tươi hạt sen
3. Mực một nắng nướng - Kiệu chua
4. Gà hấp hành - Ba loại Sốt - Các loại salad - Bánh bao chiên
5. Chình nhúng mẻ - Bún tươi - Bắp chuối - Rau thơm các loại
6. Tráng miệng: Trái cây tổng hợp

MENU 350.000 VND

1. Gỏi gà bắp chuối - Lụi sả - Nem trái cây - Phồng tôm
2. Cháo chim bồ câu hầm, đậu xanh hạt
3. Cá chình nướng nghệ - Kiệu chua
4. Cua bóc thịt um - Bún tươi - Cải con - Rau thơm các loại
5. Cơm trộn sắc màu
6. Tráng miệng: Sữa chua chanh dây

MENU 350.000 VND

1. Salad hoa quả Vườn xuân - Nem trái cây - Bánh mì nướng bơ tỏi
2. Cháo hàu nấu nấm tươi
3. Mực tẩm nắng sốt BBQ
4. Gà hấp hành gừng - Bánh Pateso Thanh Lịch
5. Lẩu cá tầm chua cay - Bún tươi - Rau theo mùa
6. Tráng miệng: Sữa chua hạt chia

(Mrs. Thu) 0935 495 500 / 0943 646 875 - Event Sales Manager

THANH LICH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: 0234 3825 975;

THANH LICH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868



THỰC ĐƠN TIỆC *Banquet Menu*



MENU 400.000 VND

1. Salad kiểu Âu - Nem trái cây - Bacon cuộn đậu bắp - Bánh mì nướng bơ tỏi
2. Tôm Tempura - Củ quả chua ngọt
3. Súp cua bề nổi tươi hạt sen
4. Cá tầm nướng nghệ tươi cuộn cải xanh - Sốt ớt
5. Giò heo hầm đẳng sâm, thảo mộc - Bánh mì nướng các loại
6. Cơm chiên trái thơm
7. Tráng miệng: Sữa chua hạt chia

MENU 400.000 VND

1. Gỏi bò ngũ sắc - Chả tôm - Bánh phồng tôm
2. Nem lụi Huế cuốn chua ngọt - Sốt đậu phụng
3. Y phở hoành thánh
4. Cá chình nướng - Chua ngọt
5. Chim bồ câu quay - Bánh Pateso Thanh Lịch
6. Lẩu Tomyum kiểu Thái - Bún tươi - Rau mùa
7. Tráng miệng: Sữa chua chanh dây

MENU 400.000 VND

1. Khai vị tổng hợp (Tôm tuyết hoa, chả tôm) - Phồng tôm
2. Nem trái cây chua ngọt
3. Súp tóc tiên trứng cút tôm nõn
4. Cá chình nướng nghệ - Bánh Pateso Thanh Lịch
5. Bắp bò nấu rượu vang - Bánh mì nướng các loại
6. Xôi nếp cẩm - Tôm chấy - Hành phi
7. Tráng miệng: Bánh Red Velvet

MENU 400.000 VND

1. Salad rong nho hải sản - Bò cuộn hành phô mai - Phồng tôm
2. Chả lợn - hành tím chua ngọt
3. Súp cua bề nổi tươi
4. Bò lúc lắc - Khoai tây chiên
5. Lẩu cá tầm om măng - Bún - Bắp chuối - Rau thơm các loại
6. Xôi khoai môn - Hạt sen - Tôm chấy
7. Tráng miệng: Chè khúc bạch

(Mrs. Thu) 0935 495 500 / 0943 646 875 - Event Sales Manager

THANH LICH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: 0234 3825 975;

THANH LICH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868





THỰC ĐƠN TIỆC Banquet Menu



MENU 450.000 VND

1. Mực ống hấp gừng - Rau sống - Sốt gừng
2. Trìa hấp sả gừng
3. Ốc hương hấp lá chanh, sả
4. Tôm nướng - Trái cây dầm
5. Cá nâu hấp hành hương - Nước mắm ruốc
6. Cua bể bóc thịt um - Bún tươi - Rau theo mùa
7. Tráng miệng: Kem Flan trái cây

MENU 450.000 VND

1. Khai vị tổng hợp (Tôm tuyết hoa, nem rán hải sản, chả tôm) - Phồng tôm
2. Súp cua trứng hạt sen
3. Gà nướng mật ong - Salad
4. Cá dầm phá chiên giòn cuốn bánh đa nem - Sốt chua ngọt
5. Cua bể bóc thịt um - Bún tươi - Rau theo mùa
6. Cơm chiên cá mặn - Salad
7. Tráng miệng: Trái cây tổng hợp

MENU 450.000 VND

1. Gỏi nấm hải sản - Chả tôm - Nem trái cây - Phồng tôm
2. Cháo hải sản nấm, hạt sen
3. Ốc hương hấp sả gừng
4. Mực hấp mắm gừng - Rau sống
5. Gà nướng lá chanh - Xôi sen Huế
6. Bò nấu rượu vang - Bánh mì Pháp
7. Tráng miệng: Trái cây tổng hợp

MENU 450.000 VND

1. Salad bơ tôm sốt Thái - Bánh mì nướng bơ tỏi
2. Súp cua trứng hạt sen
3. Ốc hương hấp sả gừng
4. Bò hầm nướng - Trái cây chua ngọt
5. Gà hấp hành gừng - Bánh Pateso Thanh Lịch
6. Lẩu hải sản - Bún tươi - Rau theo mùa
7. Tráng miệng: Bánh Red Velvet

(Mrs. Thu) 0935 495 500 / 0943 646 875 - Event Sales Manager

THANH LỊCH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: 0234 3825 975;

THANH LỊCH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868





THỰC ĐƠN TIỆC Banquet Menu



MENU 500.000 VND

1. Nộm hoa chuối - Tôm Tempura - Nem rán - Phồng tôm
2. Súp cua trứng hạt sen
3. Trìa hấp hành gừng
4. Ốc hương hấp lá chanh, sả
5. Ghe hấp nguyên con - Sốt tiêu xanh
6. Bắp bò nấu rượu vang - Bánh mì Pháp
7. Tráng miệng: Trái cây theo mùa

MENU 500.000 VND

1. Khai vị tổng hợp (Nem rán hải sản, chả tôm) - Phồng tôm
2. Súp bào ngư ngọc bích
3. Tôm nướng sốt BBQ
4. Bò lúc lắc - Khoai tây chiên
5. Cá tầm nướng nghệ - Sốt ngũ vị
6. Lẩu mực sốt Thái - Bánh mì - Muối tiêu xanh
7. Tráng miệng: Sữa chua chanh dây

MENU 500.000 VND

1. Gỏi hải sản - Chả cua - Tôm bách hoa - Bánh mì nướng bơ tỏi
2. Súp sò điệp nấm tuyết
3. Mực đen hấp - Rau thơm các loại
4. Cá Mú hấp sốt ngũ liệu cuộn rau sống - Nước mắm chua ngọt
5. Bò áp chảo phô mai - Bánh Pateso Thanh Lịch
6. Lẩu cua bể chua cay - Bún tươi - Rau theo mùa
7. Tráng miệng: Mousse chanh dây

MENU 500.000 VND

1. Xà lách trứng cua - Nem hải sản - Càng cua bách hoa - Phồng tôm
2. Súp bào ngư nấu thuốc Bắc
3. Ốc hương hấp sả gừng
4. Cá hồi nướng sốt mù tạt - Gừng hồng Nhật
5. Lẩu mực Sốt Thái - Bánh mì - Muối tiêu xanh
6. Cơm chiên cá mặn - Salad - Cải chua
7. Tráng miệng: Sữa chua hạt chia

(Mrs. Thu) 0935 495 500 / 0943 646 875 - Event Sales Manager

THANH LỊCH ROYAL BOUTIQUE HOTEL | Add: 33 Hai Bà Trưng, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: 0234 3825 975;

THANH LỊCH HUE HOTEL | Add: 59 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 3877 877

NHÀ HÀNG LA PAIX BISTRO | Add: 57 Võ Thị Sáu, P. Thuận Hóa, Tp. Huế | Tel: +84 234 387 6868

