



THỰC ĐƠN MÓN VIỆT (Từ 10 khách)

ĐƠN GIÁ 120.000 VNĐ / KHÁCH

<p>MENU 1:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gà quay sốt tỏi Cá kho tiêu Nai xào hành cần Rau xào thập cẩm Bầu chám nước ruốc Khuôn đậu lứt ván Canh chua cá Cơm hấp lá dứa Tráng miệng: chè huế 	<p>MENU 2:</p> <ol style="list-style-type: none"> Chim cút quay + dưa cà Cá hấp ngũ liệu Thịt luộc tôm chua Rau muống trộn mè Khô qua xào trứng Trứng rán Canh khế nấu thịt bò Cơm hấp lá dứa Tráng miệng: Trái cây tươi 	<p>MENU 3:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gỏi đu đủ tôm chấy, tai heo Cá lóc nướng mỡ hành Bò xào hành cần Cà tím hấp mắm gừng Heo rim vùng Khuôn đậu sốt cà Canh rau tập tàng, cua đồng Cơm hấp lá dứa Tráng miệng: Chè huế
<p>MENU 4:</p> <ol style="list-style-type: none"> Vả trộn tôm thịt và bánh tráng Cá lóc rang muối Gà kho sả ớt Cải luộc chám trứng Thịt heo kho mặn Khuôn đậu lứt ván Canh bí đao nấu tôm Cơm hấp lá dứa Tráng miệng: chè huế 	<p>MENU 5:</p> <ol style="list-style-type: none"> Gỏi xoài bò khô Ếch xào sả Cá kho tộ Heo kho trứng cút Rau tập tàng luộc Đậu cove xào thịt Canh mướp ngọt, rau ngót nấu tôm Cơm hấp lá dứa Trái cây tươi 	<p>MENU 6:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mít trộn tôm thịt Cá lóc sốt me Thịt luộc tôm chua, dưa giá Mực xào sa tế Cải thảo xào dầu hào Trứng chiên hành Canh chua khuôn đậu + thịt băm Cơm hấp lá dứa Tráng miệng: Chè huế
<p>MENU 7:</p> <ol style="list-style-type: none"> Vả trộn tôm thịt, bánh tráng Thịt phay_ tôm chua Tôm rang lá chanh Cá kho tộ Đậu phụ sốt cà chua Rau muống xào tỏi Canh cá nấu chua Cơm trắng hấp lá dứa Tráng miệng: Trái cây tươi 	<p>MENU 8:</p> <ol style="list-style-type: none"> Hến trộn miến dong - bánh tráng Thịt heo kho tàu Gân bò xào cải chua Cá chiên sốt cà chua Đậu phụ kho mặn Rau cải xào dầu hào Canh bí đao nấu thịt băm Cơm trắng hấp lá dứa Tráng miệng: Trái cây tươi 	<p>MENU 9:</p> <ol style="list-style-type: none"> Nem lụi nước lèo, rau sống Cá chiên sốt mắm tỏi Thịt heo xào legium Đậu phụ lứt ván Rau dền luộc, tương bần Trứng chiên hành cà Canh cải nấu tôm Cơm trắng Tráng miệng: Trái cây tươi



THỰC ĐƠN MÓN VIỆT (Từ 10 khách)

ĐƠN GIÁ 130.000 VNĐ / KHÁCH

MENU 1: <ol style="list-style-type: none">Nem rán hải sảnSườn heo sốt càMực xào hành nấmCá chiên, nước mắm chua ngọtBầu chần, tôm kho đánhLegium xào heoCanh mướp đắng thịt bămCơm trắngTráng miệng	MENU 2: <ol style="list-style-type: none">Vả trộn tôm thịt, bánh trángThịt phay, tôm chuaTôm rim mật ongCá kho tộRau muống xào tỏiKhuôn đậu sốt càCanh Hến nấu chuaCơm trắngTráng miệng	MENU 3: <ol style="list-style-type: none">Mực chiên sả ớtCánh gà xào sả ớtThịt heo rim vùngCá chiên sốt nước mắm chua ngọtRau muống trộn vùngTrứng chiên hành càCanh mướp đắng nấu tômCơm trắngTrái cây theo mùa
MENU 4: <ol style="list-style-type: none">Gỏi bò nướng chua cayGà chiên mắmMực xào hành thơm càThịt heo kho măngCá kho tộRau muống luộc chấm nước mắmCanh cá thác lác cải chuaCơm trắng hấp lá dứaTráng miệng: Chè huế	MENU 5: <ol style="list-style-type: none">Gỏi hải sản phòng tômCánh gà chiên bơCá basa kho cải chuaNai xào lá lốtVả kho thịtRau muống xào tỏiCanh thịt bò khế cà chuaCơm trắng hấp lá dứaTráng miệng: Trái cây tươi	MENU 6: <ol style="list-style-type: none">Gỏi tiến vua tai heoGà nướng sả ớtMít luộc chấm tươngCá hấp tiêu hànhTrứng đúc thịtSườn rim mèCanh chua hếnCơm trắng hấp lá dứaTráng miệng: Chè Huế
MENU 7: <ol style="list-style-type: none">Gỏi cải mầm, bò, trứngThịt luộc tôm chuaCá trê nướng+ dưa mônGà ta thả vườn kho gừngRau xào thập cẩmTrứng cuộn hành nấmCanh rau dền, thịt bămCơm trắng hấp lá dứaTráng miệng: Chè huế	MENU 8: <ol style="list-style-type: none">Nem rán hải sảnGà kho gừngKhuôn đậu nhồi thịt sốt càSườn nướng sả ớtRau muống xào tỏiBông cải xào bòCanh bầu nấu tômCơm trắng hấp lá dứaTráng miệng: Chè huế	MENU 9: <ol style="list-style-type: none">Gỏi sứa tôm mựcẾch xào sảCá chiên giònSườn xào chua ngọtRau xào tỏiMướp giá xào ba chỉCanh mồng tơi cua đồngCơm trắng hấp lá dứaTráng miệng: Trái cây tươi



THỰC ĐƠN MÓN VIỆT (Từ 10 khách)

ĐƠN GIÁ 140.000 VNĐ / KHÁCH

MENU 1: <ol style="list-style-type: none">Gỏi hải sản + phồng tômVịt quay sốt tỏiTrìa xóc tỏiMực xào thơm càCá chiên sốt xoàiKhuôn đậu sốt càRau xàoCanh khế nấu thịt bòCơm trắng hấp lá dứaTráng miệng: trái cây	MENU 2: <ol style="list-style-type: none">Rau càng cua trộn bò trứngKhuôn đậu nhồi thịt sốt càCá kho tộChả giò hải sảnDưa cải xào ba chỉỐc xào sảThịt kho tàuCanh cải xanh nấu tômCơm trắng lá dứaTráng miệng: chè huế	MENU 3: <ol style="list-style-type: none">Gỏi ngó sen tôm thịtThịt heo rim vùngCá lóc chiên sả ớtNai xào hành cầnMít non trộn mèGà kho sả ớtKhổ qua xào thịt nạcCanh sườn hầm laghimCơm trắngTráng miệng: trái cây
MENU 4: <ol style="list-style-type: none">Hến trộn bánh trángMực xào thơm càTôm thịt kho rimCánh gà chiên mắmCá trê nướng + Dưa mônĐậu hũ sốt vùngCải thìa xào tỏiCanh rau tập tàng nấu tômCơm trắng lá dứaTráng miệng	MENU 5: <ol style="list-style-type: none">Tôm rang lá chanhThịt heo kho tiêuGà kho sả ớtCá chiên sốt càCủ cải hầm xương heoNộm rau muống và lạc rangXà lách trộn bò trứngCanh mướp đắng nhồi thịt nạcCơm trắngTráng miệng: trái cây	MENU 6: <ol style="list-style-type: none">Hến trộn miếng dong, bánh trángThịt ba chỉ rang cháy cạnhVịt xáo măngCá kho tộMực xào hành dứaMít luộc mắm nêmRau cải xào dầu hàoCanh bí đao hầm xươngCơm trắngTráng miệng



THỰC ĐƠN MÓN VIỆT (Từ 10 khách)

ĐƠN GIÁ 150.000 VNĐ / KHÁCH

MENU 1: <ol style="list-style-type: none">Gỏi cuốn cá chiênCà tím kẹp thịt chiên giònCá Ngừ kho thơmMực hấp gừngKhô qua xào thịt nạcĐậu hũ om cà sốt thịtTrứng chiên hànhCanh rau nấu tômCơm trắngTráng miệng	MENU 2: <ol style="list-style-type: none">Gỏi sứa hải sảnMực chiên giònHến xào xúc bánh trángNai xào lá lốtCá ngừ chiên sốt tỏiĐậu phụ sốt càRau muống xào tỏiCanh gà lá giangCơm trắngTráng miệng	MENU 3: <ol style="list-style-type: none">Gỏi đu đủ tômTôm chiên ủ rơmCá chiên sả ớtSườn nướng mật ongCải thìa xào dầu hàoKhuôn đậu sốt càGà kho sả ớtCanh chua cá thác lácCơm trắngChè huế
MENU 4: <ol style="list-style-type: none">Nem rán thập cẩmThịt heo tôm chua, dưa giáBê thuiNem lụiGà hấp hànhTôm rim mậtĐậu cô ve xào thịt nạcCanh cải xanh thịt bămCơm trắng hấp lá dứaTráng miệng: Chè huế	MENU 5: <ol style="list-style-type: none">Gỏi gà hoa chuốiBánh bèo tôm chấyBò nướng lá lốtThịt rim vùngCá chiên sốt càCà tím nướng mỡ hành và sốt xì dầuTôm xào hành nấmXà lách soon trộn bò trứngCanh bầu nấu tômCơm trắngTráng miệng: Chè huế	MENU 6: <ol style="list-style-type: none">Nem lụi Huế, nước lèoGà rang sốt sả ớtMực xào hành nấmCá kho tộCủ cải hầm sườn heoBầu chần, tôm kho đánh giấmRau muống chẻ trộn dầu giấmKhuôn đậu sốt càCanh cá nấu chua cayCơm trắngTráng miệng



THỰC ĐƠN MÓN VIỆT (Từ 10 khách)

ĐƠN GIÁ 160.000 VNĐ / KHÁCH		
MENU 1: 1. Tôm xóc tỏi 2. Mực luộc mắm gừng 3. Gà kho nếm 4. Xà lách trộn bò trứng 5. Cá rán nước mắm chua ngọt 6. Thịt phay tôm chua 7. Khuôn đậu nhồi thịt 8. Rau muống xào tỏi 9. Canh rau Tần Ô nấu tôm 10. Cơm trắng 11. Tráng miệng	MENU 2: 1. Nem lụi - nước lèo 2. Bò xào hành cần 3. Chim rotty, salad 4. Cá kho tộ 5. Mực luộc mắm gừng 6. Mít trộn tôm thịt 7. Đậu ve xào thịt hộp 8. Cà tím nhồi thịt sốt xì dầu 9. Canh cá nấu chua 10. Cơm trắng 11. Tráng miệng	MENU 3: 1. Nem nướng- chua ngọt 2. Gà nướng lá chanh 3. Mực nhồi chua ngọt 4. Cá chiên sốt cà 5. Legium hầm sườn heo 6. Khuôn đậu rang sả 7. Rau dền luộc, tôm kho đánh 8. Nai xào sả ớt 9. Canh rau ngót nấu cua đồng 10. Cơm trắng 11. Tráng miệng
ĐƠN GIÁ 180.000 VNĐ / KHÁCH		
MENU 1: 1. Chả giò thập cẩm 2. Chạo tôm lụi mía 3. Mực xào đậu bắp 4. Cá hấp gừng, hành tây 5. Sườn heo sốt mắm tỏi 6. Đậu cô ve xào tôm 7. Ốc nhảy xào sả ớt 8. Đậu sốt cà 9. Canh nghêu nấu chua 10. Cơm trắng 11. Tráng miệng	MENU 2: 1. Gỏi mực chua cay 2. Sò lụi hấp sả 3. Cá nướng lá chuối 4. Gà rô ty 5. Tôm sóc tỏi 6. Cà tím sốt xì dầu 7. Lợ ghim xào sò điệp 8. Canh khoai môn nấu sườn 9. Trứng đúc thịt 10. Cơm trắng 11. Tráng miệng	MENU 3: 1. Bánh khoái, nước lèo 2. Gà hấp hành 3. Mực chiên giòn 4. Cá chưng tiêu- hành tím 5. Vả trộn tim thịt, bánh tráng 6. Legium hầm sườn heo 7. Rau xào dầu hào 8. Gân bò xào khế 9. Canh bí đỏ 10. Cơm trắng 11. Tráng miệng
MENU 4: 1. Nem rán hải sản 2. Mực hấp mắm gừng 3. Gà quay mật ong 4. Cá hấp cuốn bánh tráng 5. Măng trộn mè 6. Rau luộc tôm kho đánh 7. Xà lách soon trộn bò trứng 8. Khuôn đậu nhồi thịt 9. Canh hến măng chua 10. Cơm trắng 11. Tráng miệng	MENU 5: 1. Nem lụi rau sống nước lèo 2. Bò tái chanh 3. Vịt quay sốt ngũ vị 4. Cá kho tộ 5. Tôm rang sả lá chanh 6. Đậu côve xào tôm thịt 7. Xà lách trộn bò trứng 8. Mít trộn tôm thịt 9. Canh rêu cua mỏng tươi 10. Cơm trắng 11. Tráng miệng	



THỰC ĐƠN ĐẶC SẢN HUẾ (Từ 10 khách)

<p>MENU 120.000 VNĐ / KHÁCH</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bánh khoái nước lèo, rau sống2. Bánh bèo tôm chấy3. Bánh lọc4. Bánh nậm5. Bánh ram ít6. Vả trộn kiểu Huế, bánh tráng7. Cơm chiên8. Tráng miệng: Chè Huế	<p>MENU 130.000 VNĐ / KHÁCH</p> <ol style="list-style-type: none">1. Vả trộn kiểu Huế, bánh tráng2. Bánh khoái nước lèo, rau sống3. Bánh bèo tôm chấy4. Bánh lọc5. Bánh nậm6. Bánh ram ít7. Bún bò Huế8. Cơm chiên ngũ sắc9. Tráng miệng: Chè Huế
<p>MENU 140.000 VNĐ / KHÁCH</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bánh khoái nước lèo, rau sống2. Bánh bèo tôm chấy3. Bánh lọc4. Bánh nậm5. Bánh ram ít6. Hến trộn, bánh tráng7. Cá kho nghệ kiểu Huế8. Canh mít nấu tôm9. Cơm trắng hấp lá dứa10. Tráng miệng: Chè Huế	<p>MENU 160.000 VNĐ / KHÁCH</p> <ol style="list-style-type: none">1. Nem lụi cuốn bánh tráng2. Bún thịt nướng3. Bánh bèo tôm chấy4. Bánh lọc5. Bánh nậm6. Bánh khoái nước lèo, rau sống7. Nem Huế8. Cơm hấp hạt sen9. Rau xào thập cẩm10. Tráng miệng: Chè Huế



THỰC ĐƠN CƠM CUNG ĐÌNH

(ĐOÀN TỪ 12 KHÁCH)

250.000 VNĐ / KHÁCH	300.000 VNĐ / KHÁCH	350.000 VNĐ/ KHÁCH
MENU 1: <ol style="list-style-type: none">Phượng hoàng khai vịGỏi gà hoa chuối, phòng tômSúp tôm cua nấmNem rán Hoàng GiaTôm nự thuyền rồngĐặc sản Huế: Bánh khoái, nước lèo, rau sốngGà nướng Cung ĐìnhLụi nướng bánh trángLong hoa thập cẩmCơm chung hạt senTráng miệng: Trái cây + mứt gừng Huế	MENU 2: <ol style="list-style-type: none">Phượng hoàng khai vịSúp tứ vị hạt senBánh lá chả tôm (hoặc Bánh Huế)Công phụng giao duyênMực chiên Cung ĐìnhGà nướng mật ong kiêu HuếTôm tiên VuaLong hoa Hoàng GiaThịt rim caramelBa ba hồng tiên (món cơm)Tráng miệng: Trái cây + bánh Huế	MENU 3: <ol style="list-style-type: none">Long vân khai vịGỏi gà Phú QuýDùng súp nự uyểnChả tôm tuyệt hoa cẩm bình rượu kiêu HuếKính nự tắm nắngSườn nướng Cung ĐìnhCông phụng giao duyênĐặc sản Huế: Bánh khoái nước lèo, rau sốngLong hoa ngũ sắcCơm Hoàng GiaTráng miệng: Trái cây xú Huế

Giá đã bao gồm:

- Ca Huế

- Mặc trang phục Cung Đình

- Ăn theo thực đơn

- 10% thuế VAT



THỰC ĐƠN KHÁCH Á (Từ 10 khách)

MENU 120.000 VNĐ: <ol style="list-style-type: none">1. Gỏi hải sản + phòng tôm2. Vịt xáo măng3. Khuôn đậu sốt cà4. Nem Huế5. Tim cật xào hành6. Thịt kho tàu7. Cá chiên tỏi ớt8. Cải xào dầu hào9. Canh laghim hầm xương10. Cơm trắng11. Trái cây	MENU 120.000 VNĐ: <ol style="list-style-type: none">1. Gỏi thập cẩm2. Gà kho sả ớt3. Nem rán cẩm thơm4. Nải xào hành cần5. Heo rim vùng6. Cá chiên tỏi ớt7. Chả trứng đúc thịt8. Cải thìa xào tỏi9. Canh laghim hầm xương10. Cơm trắng lá dứa11. Trái cây chè huế	MENU 130.000 VNĐ: <ol style="list-style-type: none">1. Gỏi mực ngũ sắc2. Lụi nướng cuốn bánh tráng3. Cá chiên sốt cà4. Gà quay bát bửu5. Tôm rim mật6. Sườn xào chua ngọt7. Đậu hủ non hấp tôm thịt8. Cải thìa xào 3 chỉ9. Canh rong biển nấu nạc băm10. Cơm trắng lá dứa11. Chè huế
MENU 130.000 VNĐ: <ol style="list-style-type: none">1. Gỏi tứ vị2. Soup hải sản3. Bò nướng lá lốt4. Mực chiên giòn5. Thịt heo rim vùng6. Cá nướng giấy bạc7. Khuôn đậu nhồi thịt sốt cà8. Phile heo xào cải thìa9. Canh rong biển nấu tôm10. Cơm trắng lá dứa11. Chè huế	MENU 170.000 VNĐ: <ol style="list-style-type: none">1. Bánh khoái2. Nem lụi bánh đa nem3. Sò lụa xóc tỏi4. Tôm chiên5. Gà nướng lá chanh6. Cá cuốn hành chiên giòn7. Mực hấp gừng8. Bò xào bông cải xanh9. Canh giò heo legum10. Cơm trắng11. Chè hạt sen	MENU 220.000 VNĐ: <ol style="list-style-type: none">1. Phượng Hoàng khai vị2. Gà tần bí đỏ3. Súp hải sản4. Tôm sốt chanh dây5. Nghêu hấp sả6. Cá kho tộ7. Xà lách trộn bò trứng8. Nải xào hành nấm9. Canh cải nấu tôm10. Cơm trắng lá dứa11. Salad trái cây



THỰC ĐƠN KHÁCH ÂU (Từ 10 khách)

<p>MENU 160.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp cua nấm 2. Salad Vietnam 3. Gà nướng mật ong 4. Cá nướng giấy bạc 5. Nem rán hải sản 6. Mì xào tôm thịt 7. Cải xào tỏi 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng: Trái cây 	<p>MENU 160.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp kem gà 2. Salad khoai tây chiên 3. Sò điệp sốt bơ tỏi 4. Cocktail tôm 5. Vịt nấu cam 6. Bò tái chanh 7. Nem rán thịt 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng: Chuối đốt rum 	<p>MENU 160.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp cua nấm 2. Salad tôm táo 3. Mỳ xào rau 4. Tôm rim mật ong 5. Gà nướng lá chanh 6. Mực xào tiêu xanh 7. Nem rán hải sản 8. Bánh mì tỏi 9. Tráng miệng: Trái cây
<p>MENU 210.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp khoai tây kem 2. Salad trái cây và thịt ba rọi 3. Gà xiên nướng 4. Bò lúc lắc khoai tây chiên 5. Cá chiên sốt tartade 6. Sườn heo nướng tiêu xanh 7. Lagim xào tôm 8. Cơm trắng 9. Bánh kẹp đốt chuối 	<p>MENU 210.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp bắp cua 2. Salad Nga 3. Nem rán hải sản chấm trái thơm 4. Sườn heo nướng sả 5. Cá chiên sốt chua ngọt 6. Rau xào tôm thịt 7. Cà tím Việt Nam nướng 8. Bánh mì tỏi 9. Kem Plan 	<p>MENU 210.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp hải sản 2. Salad rau thập cẩm 3. Sò huyết đốt lò 4. Gà chiên bơ tỏi 5. Cá chim đậm sòai 6. Vịt đốt lò, salad 7. Rau muống xào tỏi 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng: Trái cây
<p>MENU 260.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp cua nấm 2. Salad tôm táo 3. Sò huyết sốt kem 4. Bò sốt mật ong 5. Gà nướng lá chanh 6. Mực nướng tiêu xanh 7. Nem rán hải sản 8. Bánh mì tỏi 9. Tráng miệng: Trái cây 	<p>MENU 260.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp cua nấm 2. Salad Nga 3. Gà chiên bơ tỏi 4. Tôm nướng sốt chua ngọt 5. Hàu nướng mỡ hành 6. Bò sốt nấm 7. Cải xào tỏi 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng: Trái cây 	<p>MENU 260.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Súp bí đỏ 2. Salad đu đủ tôm 3. Sò huyết sốt kem 4. Heo rim vùng 5. Mực chiên giòn 6. Bò cuộn lá lốt nướng 7. Lagim xào tôm 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng: Kem plan



THỰC ĐƠN TIỆC (SET MENU)

(Từ 20 khách)

MENU 180.000 VNĐ: 1) Gỏi hoa chuối tôm thịt 2) Cháo hải sản 3) Heo bản hấp sả 4) Cá diêu hồng chiên xù sốt cay 5) Sườn nấu cà ri kèm bánh mì 6) Xôi dừa tôm cháy 7) Trái cây theo mùa	MENU 180.000 VNĐ: 1) Gỏi ngó sen 2) Súp cua bắp non 3) Mực chiên xù 4) Cá vượt hấp ngũ liệu 5) Bắp bò nấu sốt rượu vang 6) Cơm chiên thập cẩm 7) Chè bông cau	MENU 180.000 VNĐ: 1) Bò tái cải mầm và sốt cay 2) Súp măng tây và tôm 3) Nai cuộn hành nấm 4) Tôm sốt chanh dây 5) Cá thác lác om chua kèm bún và rau sống 6) Xôi gấc và thịt chà bông 7) Trái cây theo mùa
MENU 210.000 VNĐ: 1) Gỏi sứa và sốt chua cay 2) Súp cua nấm hạt sen 3) Nai nướng lá lốt kèm chua ngọt 4) Gà bóp rau răm 5) Lươn om chuối kèm bún, rau sống 6) Xôi bắp Mỹ và hành Phi 7) Tráng miệng: Kem Plan	MENU 210.000 VNĐ: 1) Gỏi hải sản 2) Nem lụi Huế 3) Mực hấp gừng 4) Heo bản nướng giấy bạc 5) Vịt quay + bánh bao chiên 6) Cơm trộn Hoàng gia (thịt nướng, tôm cháy, chua ngọt, hạt sen .v.v.) 7) Trái cây theo mùa	MENU 210.000 VNĐ: 1) Gỏi nghêu và rau củ quả 2) Súp măng cua 3) Tôm đất rang lá chanh 4) Bò lúc lắc khoai tây chiên 5) Gà hấp hành + bánh bông lan cuộn 6) Cơm chiên tôm cháy và hành phi 7) Chè Huế
MENU 250.000 VNĐ: 1) Phụng Hoàng khai vị 2) Gỏi thập cẩm 3) Cháo sò lùa và nấm linh chi 4) Tôm sú nướng sốt ớt 5) Cá vượt hấp ngũ liệu 6) Gà xé bóp rau răm kèm xôi dừa 7) Sữa chua	MENU 250.000 VNĐ: 1) Gỏi nấm tôm thịt 2) Mực chiên trứng muối 3) Sò mía hấp sả và lá chanh 4) Cá diêu hồng sốt cay 5) Vịt quay và bánh bao chiên 6) Lươn om chuối đậu kèm bún 7) Kem Flan	MENU 250.000 VNĐ: 1) Gỏi vịt và sốt chua cay 2) Súp tôm nấm và hạt sen 3) Lươn cuộn chiên giòn 4) Cá nướng lá chuối kèm bánh đa nem và rau 5) Sườn nấu cari kèm bánh mì 6) Cơm chiên thập cẩm 7) Chè Huế



THỰC ĐƠN TIỆC (SET MENU)

(Từ 20 khách)

<p>MENU 300.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Gỏi bắp bò và cải chua2) Cháo sò lựu và nấm Linh Chi3) Mực nướng sa tế và chua ngọt4) Sườn nấu đậu kèm bánh mì5) Gà nướng mật ong6) Xôi dừa và tôm cháy7) Bánh phô mai lạnh	<p>MENU 300.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Gỏi ngó sen và gà2) Tôm đất rang trứng muối3) Bò cuộn hành nấm và sốt gừng4) Cá bớp om kèm bún và rau5) Vịt nướng chao, bánh pateso6) Cơm chiên củ dền và thịt quay7) Sữa chua hạt chia và trái cây	<p>MENU 300.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Tứ quý khai vị2) Súp măng cua3) Cá nướng nghệ lá chuối4) Mực xào sa tế5) Bò nấu rượu vang, bánh mì6) Xôi gà hạt sen7) Bánh mousse Chanh dây
<p>MENU 350.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Gỏi bò bóp thấu2) Súp Hoàn Thánh và Y Phù chiên giòn3) Cua hấp bia4) Heo bản nướng giấy bạc5) Gà khay 5 món6) Cá thác lác om măng chua bún7) Chè Hạt Sen	<p>MENU 350.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Dê tái chanh2) Cháo Tôm tria và nấm3) Tôm sú sốt chanh dây4) Cá bớp hấp hành và tiêu xanh5) Bò nấu cà ri kèm bánh mì6) Cơm chiên tôm cháy hành Phi7) Bánh su kem	<p>MENU 350.000 VNĐ:</p> <ol style="list-style-type: none">1) Gỏi rau Tiến Vua và hải sản2) Súp tôm cua nấm hạt sen3) Mực hấp gừng4) Nai xào lá sên5) Baba Om chuối đậu kèm bún6) Xôi dừa và thịt nướng ngũ vị7) Trái cây



THỰC ĐƠN TIỆC (món tự chọn)

GIÁ 220.000 VNĐ / KHÁCH, TỪ 20 KHÁCH

Khách hàng chọn 01 món của mỗi mục

I. KHAI VỊ: <ol style="list-style-type: none">Gỏi gà hoa chuối trộn tôm, nem rán, phòng tômGỏi ngó sen tôm thịt, chả tôm, phòng tômGỏi mực chua cay, nem rán, phòng tômGỏi vịt chua cay, bò lá lốt, phòng tômGỏi bò bóp thấu, nem lụi, phòng tômSalad bò trứng, chả tôm, phòng tômSalad tôm trứng, tôm rế, phòng tômSalad rau muống chẻ với tôm, bò cuộn hành, phòng tôm	II. MÓN SÚP – CHÁO: <ol style="list-style-type: none">Súp tôm nấmSúp cua bắp nonSúp tôm trứng bông cảiSúp hải sản nấm linh chiCháo hải sản nấm tươiCháo gà xé, hạt senCháo tôm chả cua trứng cútCháo thịt viên nấm kim châm
III. MÓN ĐẶC SẢN: <ol style="list-style-type: none">Ếch rang lá chanhẾch chấy tỏiSườn heo nướng xí muộiSườn heo rút xương nướng BBQVây cá Hồi xóc bơ tỏiVịt hấp lá sả, bánh bao chiênVịt quay Bắc Kinh, bánh bao chiênGà rang lá chanh, bánh bao chiênMực lụi sả, trái câyMực chiên giòn sốt mayonaiseMực nướng giấy bạc sốt pate	IV. MÓN NẤU: <ol style="list-style-type: none">Gà tần bí đỏ, bánh mìLẩu gà lá giang, rau và búnLẩu gà, nấm, rau và búnGà xáo sả, bánh ướtLẩu phi lê cá vượt, rau và búnLẩu bò nhúng, chả cua, rau và búnLẩu xương bò, chả cua, rau và búnVịt xáo măng, rau và búnVịt hon sả, bánh mìLẩu cá lóc, rau và bún
V. MÓN XÔI – CƠM: <ol style="list-style-type: none">Cơm chiên bắp Mỹ tôm chấyCơm chiên Dương ChâuCơm chiên tôm trứng dăm bôngCơm chiên giòn chả lụa, dưa gang bópCơm chiên thịt xú, tôm chấyXôi vò tôm chấy, hành phiXôi nếp cẩm thịt xú, hành phiXôi hoàng phố, hành phi	VI. TRÁNG MIỆNG: <ol style="list-style-type: none">Bánh su kemSữa chua chanh dâyKem flan lá dứaKem flanBánh ngọtTrái cây



THỰC ĐƠN TIỆC (món tự chọn)

GIÁ 250.000 VNĐ / KHÁCH, TỪ 20 KHÁCH

Khách hàng chọn 01 món của mỗi mục

I. KHAI VỊ <ol style="list-style-type: none">1. Gỏi hải sản, chả lụa, nem chua, phòng tôm2. Gỏi thập cẩm, bò cuộn phô mai, chả lụa, phòng tôm3. Gỏi mực, chả giò, chả quế, phòng tôm4. Gỏi vịt bóp thầu, chả tôm, phòng tôm5. Gỏi bò bóp thầu, chả tôm, phòng tôm6. Gỏi nấm linh chi tôm thịt, chả lụa, chả quế, phòng tôm7. Gỏi gà hoa chuối, chả quế, chả giò, phòng tôm8. Bò trộn mầm cải, nem chả	II. MÓN XÚP – CHÁO: <ol style="list-style-type: none">1. Nước dùng tôm mực chả lụa, thịt xú, cải xanh2. Nước dùng nấm đông cô, hải sản3. Cháo gân bò, hải sản, hạt sen, nấm4. Cháo bò câu, hạt sen, đậu xanh, cà rốt5. Hoàn thánh, gà xé, hải sản6. Xúp lươn, hạt sen, nấm hương7. Cháo lươn, nấm rom, hạt sen8. Xúp hải sản, nấm tươi, hạt sen
III. MÓN ĐẶC SẢN <ol style="list-style-type: none">1. Mực hấp gừng, rau sống nước mắm gừng2. Tôm sú xóc tỏi3. Tôm sú hấp nước dừa4. Gà thảo dược hấp lá chanh, xôi đậu xanh chiên5. Gà quay lu, bánh bao chiên6. Vịt quay lu, bánh pa-ti-sô7. Heo sữa quay, bánh bao chiên8. Mực nước cay, kim chi9. Cá hấp ngũ vị, bánh tráng	IV. MÓN NẤU <ol style="list-style-type: none">1. Bắp bò nấu rượu vang đỏ, bánh mì2. Đuôi bò hầm tiêu xanh, bánh mì3. Bò hầm táo, bánh mì4. Chân giò bát trân, bánh mì5. Cá thác lác um măng chua, bún trắng6. Lưỡi bò nấu nấm, đậu Hà Lan, bánh mì7. Vịt nấu khoai môn, bánh mì8. Gà nấu nấm hương, bành mì9. Lẩu hải sản, bún trắng
V. CƠM – XÔI <ol style="list-style-type: none">1. Xôi gấc jam bông2. Xôi thập cẩm gói lá dong3. Xôi gà kiến xé4. Xôi vò tôm cháy jam bông5. Xôi dừa bắp non, tôm cháy, jam bông6. Cơm chiên hải sản7. Cơm gói lá sen (theo mùa)8. Cơm thập cẩm quả bí đỏ hấp	VI. TRÁNG MIỆNG <ol style="list-style-type: none">1. Kem flan2. Nho Mỹ3. Trái cây thập cẩm (03 loại)4. Sữa chua5. Sữa chua nếp cẩm6. Bánh su kem7. Bánh phu thê8. Chè hạt sen



THỰC ĐƠN TIỆC (món tự chọn)

GIÁ 270.000 VNĐ / KHÁCH, TỪ 20 KHÁCH

Khách hàng chọn 01 món của mỗi mục

I. KHAI VỊ : 1. Gỏi cua, nem rán, chả tôm, phòng tôm 2. Gỏi hải sản, chả lụa, bò cuộn phô mai, phòng tôm 3. Gỏi bắp bò măng tươi, tôm bao bánh é, nem cua bể, phòng tôm 4. Gỏi hoa chuối tôm thịt, nem lụi, chả tôm phòng tôm 5. Bò trộn mầm cải, chả phụng, tôm phích bột phòng tôm 6. Gỏi bắp bò chua cay, chả tôm, bò lá lốt, phòng tôm 7. Gỏi tuyết hoa, bò cuộn hành, chả tôm, phòng tôm 8. Bò tái chanh, chả tôm, nem cua bể, phòng tôm 9. Gỏi vịt hoa chuối, nem lụi, bò cuộn hành, phòng tôm 10. Gỏi thập cẩm, nem chua, chả lụa, phòng tôm	II. MÓN XÚP – CHÁO: 1. Hoàn thánh gà xé hải sản 2. Súp lươn hạt sen nấm hương 3. Súp măng tây cua 4. Súp cua bắp non 5. Súp hải sản hạt sen nấm tươi 6. Cháo gân bò hải sản hạt sen nấm tươi 7. Cháo lươn xứ Nghệ 8. Cháo tôm cua nấm 9. Cháo hải sản nấm linh chi
III. MÓN ĐẶC SẢN: 1. Tôm sú rang gạch cua 2. Tôm sú hấp nước cốt dừa 3. Bắp bò bỏ lò với cải, tiêu xanh 4. Mực hấp bia kèm rau sống chấm mắm gừng 5. Gà hấp muối, bánh bao chiên 6. Gà quay, bánh bao chiên 7. Gà hấp lá chanh, xôi đậu xanh chiên phòng 8. Heo rừng hấp sả, lá cải, tiêu xanh 9. Cá vượt giấy bạc, rau, bánh trắng 10. Éch sốt pate nướng giấy bạc	IV. MÓN NẤU 1. Lẩu gà nấm, bún và rau 2. Lẩu bắp bò chua cay, bún và rau 3. Lẩu thập cẩm chua cay, bún và rau 4. Lẩu rêu cua đồng, bắp bò, bún và rau 5. Bắp bò nấu rượu vang Pháp, bánh mì 6. Bò nấu nho Mỹ, bánh mì 7. Đuôi bò hầm tiêu xanh, bánh mì 8. Vịt nấu cốt dừa, bánh mì 9. Gà nấu nấm hương, bánh mì 10. Lưỡi bò nấu pate, bánh mì
V. MÓN XÔI – CƠM: 1. Xôi gấc dăm bông, hành phi 2. Xôi vò, tôm chấy dăm bông, hành phi 3. Xôi xéo gà xé phay, hành phi 4. Xôi hấp xéo hạt sen tôm chấy, dăm bông, hành phi 5. Xôi dừa bắp non, tôm chấy, dăm bông, hành phi 6. Xôi thập cẩm gói lá dong 7. Cơm chiên Dương Châu 8. Cơm chiên thịt nướng cơm chấy 9. Cơm chiên hải sản, dưa gang bóp	VI. TRÁNG MIỆNG: 1. Nho Mỹ 2. Mouse chanh dây 3. Panacota 4. Bánh carrot 5. Kem Brulee 6. kem flan 7. Bánh ngọt 8. Sữa chua 9. Trái cây

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

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

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



THỰC ĐƠN TIỆC (món tự chọn)

GIÁ 300.000 VNĐ / KHÁCH, TỪ 20 KHÁCH

Khách hàng chọn 01 món của mỗi mục

I. KHAI VỊ <ol style="list-style-type: none">Gỏi gà hoa chuối, nem lụi, chả tôm, phòng tômGỏi bò bóp thấu, chả lụa, tôm đất rang muối, phòng tômGỏi bưởi/thanh trà (theo mùa), mực khô, nem lụi, cá chiên giòn, phòng tômGỏi vịt bóp thấu, chả tôm, chả quế, chả giò, phòng tômGỏi thập cẩm, nem lụi, chả tôm, phòng tômGỏi mực, chả lụa, chả quế, phòng tômGỏi nấm linh chi, tôm rế, xúc xích nướng, phòng tômGỏi sứa thập cẩm, chưa ngọt, phòng tôm (theo mùa)	II. MÓN XÚP – CHÁO: <ol style="list-style-type: none">Súp bắp non, cua gạch, tômSúp măng tây, cua gạch, tômSúp bò viên ngũ vị (táo đỏ, đen, kỷ tử, long nhãn)Súp cá hồiSúp sò điệp, hải sảnHoành thánh hải sản, gà xé, tim lười heoSúp gà xé, tôm, cua, hạt senCháo sò lụa, chả cua, tôm, hạt senCháo cá mú
III. MÓN ĐẶC SẢN <ol style="list-style-type: none">Mực một nắng, trái cây chua ngọtMực nướng sa tế, cần tâyTôm sú rang muối, saladTôm sú sốt chanh dâyCá bóp nướng giấy bạc, kim chiCá mú hấp ngũ vị, cuốn bánh đa nem, rau sốngHeo rừng hấp sảGiò heo quay lu, kim chi	IV. MÓN NẤU <ol style="list-style-type: none">Lẩu hải sản, bún trắngLẩu gà thảo dược lá giang, bún trắngLẩu chình um măng, bún trắngLẩu cá bóp (hoặc um), bún trắngBắp bò hầm tiêu xanh, bánh mìLẩu bắp bò riêu cua, bún trắngĐuôi bò non, bánh mìVịt tần hạt sen, bánh mì
V. CƠM – XÔI <ol style="list-style-type: none">Xôi vò, tôm chấy, jam bôngXôi dừa hạt sen, tôm chấy, jam bôngXôi gấc, tôm chấy, jam bôngXôi hấp hạt sen, gà kiến xé, jam bôngXôi thập cẩm lá dongCơm chiên hạt sắnCơm thập cẩm quả bí đỏ hấpCơm gói lá sen (theo mùa)	VI. TRÁNG MIỆNG <ol style="list-style-type: none">Kem flanNho MỹTrái cây thập cẩm (03 loại)Sữa chuaSữa chua nếp cẩmBánh su kemBánh phu thêChè hạt sen/ chè long nhãn



THỰC ĐƠN TIỆC (món tự chọn)

GIÁ 350.000 VNĐ / KHÁCH, TỪ 20 KHÁCH

Khách hàng chọn 01 món của mỗi mục

<p>I. KHAI VỊ</p> <ol style="list-style-type: none">Gỏi bắp bò cải chua, tôm đất rang muối, chả tôm, phòng tômGỏi chả cá ngũ vị, tôm rang muối, chả lụa phòng tômGỏi gà kiến hoa chuối, chả tôm, nem lụi, chả lụa, phòng tômGỏi bò tái cải mầm, chả tôm, nem rán, phòng tômGỏi bưởi (theo mùa), nem lụi, bò cuộn hành phòng tômGỏi vịt quay, chả lụa, cá cuốn chiên giòn, phòng tômGỏi củ sen tôm thịt, tôm rế, xúc xích nướng, phòng tômSalad Ceasar, bò nướng phô mai, tôm phích bộtGỏi hải sản chua cay, bò lá lốt, nem lụi, phòng tôm	<p>II. MÓN XÚP – CHÁO:</p> <ol style="list-style-type: none">Súp cua gạch măng tây, hạt senSúp cua bắp nonSúp măng tây tôm chảSúp còi sò điệpSúp cá hồiCháo hải sản hạt sen nấmCháo chim cút hạt senCháo gân bò tôm cua nấmCháo sò điệp hải sảnHoành thánh hải sản gà xé tim lưỡi heo
<p>III. MÓN ĐẶC SẢN:</p> <ol style="list-style-type: none">Cá mú hấp ngũ vị, rau sống, bánh trángCá hồi nướng giấy bạc, rau củ quả kho quẹtCá hồi áp chảo, rau củ om bơ tỏiTôm sú sốt chanh dâyTôm sú lắc phô mai, xoàiVịt xiêm quay, bánh bao chiênHeo rừng nướng muối ớt, cải xanhBa ba hấp rang muối	<p>IV. MÓN NẤU:</p> <ol style="list-style-type: none">Gà kiến nấu nhỏ, bánh mìGà kiến tần thuốc bắc, bánh mìBò hầm sốt tiêu xanh, bánh mìĐuôi bò hầm tiêu, bánh mìLẩu bò nhúng, chả cua, rau búnLẩu cua, bún và rauLẩu cá bớp, bún và rauLẩu chình um măng, đậu, bún và rauBa ba um chuối, đậu, bún và rau
<p>V. MÓN CƠM – XÔI</p> <ol style="list-style-type: none">Xôi dừa bắp non, tôm chấy, hành phiXôi vò, tôm chấy, dăm bông, hành phiXôi gấc, tôm chấy, dăm bông, hành phiXôi hạt sen, tôm chấy, dăm bông, hành phiCơm hải sản gói lá sen (theo mùa)Cơm chiên thập cẩmCơm chiên thịt nướng, tôm chấyCơm chiên heo quay, dưa gang bớp	<p>VI. TRÁNG MIỆNG</p> <ol style="list-style-type: none">Kem Brulee chanh dây/ socolaMousse trái câyBánh operaBánh mousseChè khúc bạchChè long nhãn hạt senSữa chua (chanh dây)Trái cây tổng hợp



Thanh Lich
HOSPITALITY

CÁC MÓN TẶNG KÈM KHI ĐẶT THỰC ĐƠN TIỆC

1. Salad trộn bò, trứng
2. Salad tôm thịt
3. Salad dầu dấm Ý
4. Salad Nga
5. Rau củ quả luộc chấm kho quẹt
6. Mướp đắng, dưa leo, cà chua chấm ruốc
7. Cà tím chưng xì dầu
8. Rau muống chẻ trộn mè
9. Salad cải con trộn dầu dấm
10. Cải xanh xào tỏi

CHÍNH SÁCH ĐẶT ĂN:

- Tất cả các mức giá trên đã bao gồm 10% thuế VAT, 5% phí dịch vụ
- Phục vụ mâm 08 khách
- Thực đơn được áp dụng cho đoàn từ 10 khách trở lên. Nếu đoàn 04 – 09 khách, cộng thêm 20.000 đ/ khách
- Riêng thực đơn Cung Đình được áp dụng từ 12 khách.
- Đối với đoàn từ 06 khách trở lên, miễn phí suất ăn cho HDV và lái xe.
- Chính sách dành cho trẻ em:
Trẻ dưới 05 tuổi (chiều cao dưới 1,0 m): Miễn phí
Trẻ em 05 - 11 tuổi (chiều cao trên 1,0 m đến 1,2 m): 50% giá suất ăn người lớn.
Trẻ em trên 11 tuổi (chiều cao trên 1,2 m): tính giá suất ăn người lớn.
- Điều khoản điều chỉnh giảm / hủy:
Thông báo trước 24 giờ đoàn đến, không tính phí.
Thông báo trước 12 giờ đoàn đến, 50% tổng suất ăn giảm / hủy.
Thông báo sau 12 giờ đoàn đến, 100% tổng suất ăn giảm / hủy.