

MENU

BUFFET SAIGON NIGHT

(Món ăn thay đổi theo ngày)

Khai Vị

1. Bánh Xèo
2. Bánh Khọt
3. Gỏi Cuốn
4. Chả Giò
5. Khoai Lang Chiên
6. Khoai Tây Chiên
7. Xúc Xích
8. Bò Viên
9. Cá Viên Chiên
10. Há Cảo
11. Trứng Vịt Lộn
12. Trứng Cút Lộn

Món Nướng

- | | |
|----------------------------|------------------|
| 1. Bò Cuộn Nấm Kim
Châm | 17. Mực Trứng |
| 2. Bò Cuộn Lá Lốt | 18. Ốc Bươu |
| 3. Chân Gà | 19. Sò Long |
| 4. Cánh Gà | 20. Sò Dẹ |
| 5. Ức Gà | 21. Nghêu Hấp Sả |
| 6. Mề Gà-Tim Gà | 22. Cá Kèo |
| 7. Gà Xiên | 23. Cơm Chiên |
| 8. Ba Chỉ Nướng Riêng Mề | 24. Mì Xào |
| 9. Cá Thu Nhật | 25. Lagu Gà |
| 10. Cá Basa | 26. Sườn Nấu Đậu |
| 11. Cá Trứng | 27. Cà Ri |
| 12. Sườn Non | 28. Vú Dê |
| 13. Thú Linh | 29. Vịt Nấu Chao |
| 14. Tôm | 30. Đậu Bắp |
| 15.Ếch | 31. Khoai Lang |
| 16. Bạch Tuộc | 32. Khoai Tây |
| | 33. Cà Tím |
| | 34. Cà Chua Bì |

Món Lẩu

1. Lẩu Thái Hải Sản
2. Lẩu Riêu Cua Đồng

Tráng Miệng

1. Rau Câu
2. Dưa Hấu
3. Xoài
4. Ổi
5. Sôry