

MENU BUFFET 129K

- 1.Sa lát trộn kiểu Đức
- 2.Sa lát Bò kiểu Thái
- 3.Sa lát khoai tây kiểu Đức
- 4.Khoai tây chiên
- 5.Rau muống xào tỏi
- 6.Đậu bắp xào tóp mỡ
- 7.Nấm xào tỏi
- 8.Sườn cọng nướng kiểu Đức
- 9.Đùi gà róc xương nướng
- 10.Gà phi lê xiên rau củ nướng
- 11.Gà phi lê cuộn nấm
- 12.Chân gà ủ rơm xóc muối
- 13.Chân gà nướng muối ớt
- 14.Chim cút nướng
- 15.Nai nướng ngũ vị
- 16.Nai cuộn nấm
- 17.Nai xiên rau củ
- 18.Bò cuộn nấm
- 19.Bò cuộn sả cây
- 20.Bò viên kiểu Đức nướng
21. Bò xiên nướng
- 23.Bò nướng phô mai
- 24.Tim heo
- 25.Nghêu nướng mọi
- 26.Nghêu đúc lò phô mai
- 27.Nghêu nướng sate
- 28.Becon cuộn trứng cút
- 29.Becon cuộn nấm
- 30.Ếch nướng muối ớt
- 31.Ếch xào sả ớt
- 32.Sò tô nướng sate
- 33.Sò sữa nướng mỡ hành
- 34.Cá sấu nướng sate
- 35.Há cảo hell bull
- 36.Bắp nướng
- 37.Tôm nướng mọi
- 38.Bò lá lốt
- 39.Cá thu nướng giấy bạc
- 40.Sò vẹo nướng mỡ hành
- 41.Sò điệp mỡ hành
- 42.Gà nướng lá ham
43. Ba rọi ủ rơm
44. Cá basa nướng muối ớt
- 45.Mề gà nướng sate
- 46.Cà chua nhồi thịt
- 47.Tim gà nướng
- 48.Nghêu hấp sả
49. Ba rọi heo nướng
50. Thơm
- 51.Dưa hấu