

MENU BUFFET EMDEE'S BBQ

Stt	Tên quầy	Món ăn	Sauce ăn kèm
1	Quầy salad tự chọn 10 món	<ol style="list-style-type: none"> 1. Xà lách nhúng xanh 2. Xà lách nhúng tím 3. Dưa leo 4. Cà chua 5. Hành tây bào 6. Cà rốt bào 7. Rau mầm 8. Kim chi cải thảo 9. Kim chi dưa leo 10. Dưa cải chua 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sauce dầu dấm 2. Sauce Mayonaise 3. Tương ớt 4. Tương cà 5. Cream French Dressing 6. Thousands islands Dressing
2	Quầy gỏi (2 món mỗi ngày)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gỏi thái hải sản 2. Gỏi bò thẩu me 3. Gỏi ngó sen tôm thịt 4. Gỏi bòn bòn tôm thịt 5. Gỏi gà 6. Gỏi bắp chuối trộn bò 7. Gỏi bạch tuộc kim chi 8. Gỏi xoài tôm khô 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nước mắm 2. Nước mắm 3. Bánh phồng
3	Quầy soup (2 món mỗi ngày)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Soup hải sản 2. Soup rong biển 3. Soup tàu hủ tomyum 4. Soup bắp ghe 5. Soup thập cẩm 6. Soup cua bong bóng cá 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nước tương 2. Dấm 3. Tiêu 4. Hành ngò nhuyễn 5. Chanh
4	Quầy thịt nướng (Heo – bò – gà - nai) 15-20 món	<ol style="list-style-type: none"> 7. Lõi vai bò mỹ nướng 8. Bắp bò mỹ 9. Ba rọi bò mỹ 10. Bò cuộn nấm kim châm 11. Ba rọi heo cuộn nấm 12. Sườn heo mỹ 13. Ba rọi heo 14. Chân gà nướng muối ớt 15. Lòng gà nướng sate 16. Gà xiên que 17. Cánh gà 18. Heo xiên que 19. Bò xiên que 20. Nai xiên que 21. Vú dê 	<p>Sốt Teriyaki</p> <p>Sốt BBQ cay</p> <p>Sốt muối ớt</p> <p>Sốt Thái</p> <p>Sốt chao</p> <p>Sate</p>
	Quầy Teppanyaki (3 món)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mì Udon (Nhật) xào 2. Mì xào thường 3. Cơm chiên hải sản Malaysia 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nước tương Kikoman 2. Sốt xào

5		<ol style="list-style-type: none"> 4. Cơm chiên hoàng bao 5. Cơm chiên mắm ruốc 6. Cơm chiên Tomyum 7. Hải sản/ Thịt/ rau xào theo ý khách 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Tương ớt 4. Muối 5. Đường 6. Bột gà 7. Dầu hào
6	Quầy Rau xào/ lẩu/ nướng (10 món)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Đậu bắp 2. Rau muống 3. Cải ngọt 4. Cải thìa 5. Đậu que 6. Cà rốt 7. Bắp chuối 8. Bắp Mỹ 9. Cải thảo 10. Cà chua... 	
7	Quầy lẩu (2 món)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lẩu Tomyum chua cay 2. Lẩu ngọt xương kiểu Hoa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nước mắm mặn 2. Tương chấm lẩu
8	Quầy hải sản/ Nghêu – sò - ốc. 15-20 món	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tôm thẻ 2. Mực 3. Cá diêu hồng 4. Cá lóc 5. Thịt viên các loại 6. Trứng cút 7. Cá trứng 8. Cá saba 9. Ốc bươu nướng tiêu xanh 10. Nghêu 11. Hào 12. Sò điệp 13. Sò long 14. Sò dẹt 15. Sò sữa 16. Sò huyết 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sốt muối ớt 2. Sốt Thái 3. Sốt sate Mắm nhĩ & tiêu xanh 4. Muối tiêu 5. Chanh, tắc 6. Tương ớt 7. Tương cà 8. Muối ớt xanh Mắm chấm ốc
9	Món khai vị 10 món	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cánh gà chiên nước mắm 2. Cánh gà sốt me cay 3. Đậu hủ chà bông 4. Mì xào Singapore 5. Cơm mắm ruốc HS 6. Vịt lộn nướng sốt Singapore 7. Chả giò ốc hải sản 8. Chả giò tôm thịt 9. Phở cuốn 10. Mực tempura 11. Tôm tempura 	<p>Tương ớt Tương cà Me cay Sốt ớt Singapore Sốt nước mắm tiêu xanh Sốt chanh</p>

		<ul style="list-style-type: none"> 12. Nấm kim châm tempura 13. Má cá ngừ lúc lắc hạt điều 14. Nghêu hấp sả 15. Nghêu hấp thái 16. Ốc bươu dồn thịt hấp gừng 17. Mực xào sốt xí muối 18. Bò nấu đậu 19. Bò lúc lắc 20. Khoai tây chiên 21. Rau củ chiên giòn 	
10	<p>Tráng miệng (3-5 loại trái cây 2 loại xôi chè 1 Tháp Chocolate)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 1. Trái cây các loại (3-5 loại) 2. Chè đậu đỏ 3. Chè đậu xanh 4. Chè sâm bổ lượng 5. Chè nhãn 6. Chè sen 7. Bánh da lợn 8. Bánh flan 9. Bánh xôi vị 10. Rau câu sơn thủy 11. Rau câu dừa 12. Tháp chocolate 	<p>Muối ớt Muối ớt tôm (Tây Ninh)</p>