



Thực đơn Buffet chay Mãn Tự Vegan

(30, mùng 1, 14 và rằm hàng tháng)

1. Bánh hỏi
2. Bánh ướt
3. Bánh nậm
4. Bánh bột lọc
5. Bánh đúc
6. Chả giò chiên
7. Hoàn thánh chiên
8. Sake chiên
9. Nấm bào ngư chiên xù
10. Nấm linh chi chiên xù
11. Bắp non chiên xù
12. Bông bí chiên xù
13. Nhiếp cuốn

14. Phở cuốn
15. Bì cuốn
16. Bông bí xào bơ tỏi
17. Măng tây xào tỏi
18. Bông thiên lí xào nấm bào ngư
19. Đọt xu xào tỏi
20. Đậu Hà Lan xào tỏi
21. Bông cải Baby xào tỏi
22. Cải thìa sốt nấm hương
23. Bông cải sốt thập cẩm
24. Bông cải xanh luộc
25. Cà rốt baby luộc
26. Đậu bắp luộc
27. Mắm thái
28. Nem chua vỏ bưởi
29. Mì tiềm
30. Nấm rơm + chả kho tiêu
31. Cà ri + Bánh mì

32. Cháo thập cẩm
33. Đậu hũ Lức lắ
34. Nấm đông cô đút lò
35. Nấm đùi gà xào cay
36. Nấm rơm hấp xả
37. Canh măng chua
38. Súp rong biển
39. Đùi xả xào cay
40. Cá thu chay tốt xí muối
41. Khổ qua nhồi tốt chua ngọt
42. Gỏi ngó sen
43. Gỏi củ hũ dứa
44. Cơm cuộn
45. Cơm trộn trà xanh
46. Mì ý
47. Rau củ thập cẩm tốt mayonnaise
48. Trái cây theo mùa
49. Sương sa

50. Xương sáo
51. Hột é
52. Chẽ ngẫu nhiên
53. Bánh do lợn
54. Xôi đậu xanh
55. Bánh nướng
56. Rau câu