



An Nhiên

MENUBUFFET

KHAI VỊ

1. Kimchi
2. Rau xà lách tổng hợp
3. Sushi
4. Kimbap
5. Chả giò An Nhiên
6. Chả ram tôm đất
7. Mực chiên giòn
8. Gà viên chiên giòn
9. Khoai tây chiên
10. Bánh bao chiên
11. Xiên que chiên

MÓN SOUP - CHÁO

1. Soup hải sản
2. Cháo tôm, thịt băm

MÓN GỎI:

1. Gỏi chân gà hoặc gỏi ốc giầy



An Nhiên

MENUBUFFET

MÓN CƠM :

1. Cơm chiên dương châu
2. Cơm chiên hải sản

MÓN CHÍNH

1. Đà điểu lúc lắc
2. Nai xào sa tế
3. Sườn cay sốt thái
4. Giò heo muối chiên giòn
5. Sườn nướng BBQ
6. Gà nướng giòn da
7. Heo quay bánh hỏi
8. Cà ri tôm càng
9. Hải sản thập cẩm sốt cajun
10. Hải sản thập cẩm sốt thái
11. Chân gà sốt thái
12. Ốc móng tay xào rau muống
13. Cánh gà chiên nước mắm
14. Chân gà nướng
15. Cánh gà nướng



An Nhiên

MENUBUFFET

MÓN HẢI SẢN :

NGHÊU, SÒ, ỐC CÁC LOẠI: HẤP SẢ,
HẤP THÁI

1. Ốc Hương :

- Bơ tỏi, bơ bắp, rang muối Hồng Kông,
sốt trứng muối

2. Sò huyết:

- Cháy tỏi

3. Cua

- Hấp, rang me, rang muối Hồng Kông
- Xào miến XO

4. Ghẹ :

- Hấp, rang me, rang muối Hồng Kông

5. Càng ghẹ, càng cúm:

- Rang me, rang muối, sốt bơ cay

6. Tôm càng :

- Cà ri, cháy tỏi, sốt bơ cay, rang muối
Hồng Kông

7. **Tôm hùm (MỖI KHÁCH 1 CON)**

- Rang me, cháy tỏi, nướng bơ/phomai,
thả lẩu



An Nhiên

MENUBUFFET

MÓN NƯỚNG - BBQ

- 1-Ba rọi heo rút sườn
- 2-Sườn Non
- 3-Nai xiên
- 4-Nai phi Lê nướng
- 5-Đà điểu xiên
- 6-Đà điểu phi Lê nướng
- 7-Bò ba chỉ
- 8-Gầu bò
- 9-Chân gà
- 10-Cánh gà
- 11-Tôm càng
- 12-Tôm thẻ
- 13-Mực tuộc
- 14-Râu tuộc
- 15-Thịt heo lụi
- 16- Mề gà
- 17-Lưỡi vịt
- 18-Lưỡi heo
- 19-Lưỡi bò
- 20-Vú heo
- 21-Chẳng dừng

TOPPING LẤU:

- 1- Bò viên cá viên
- 2- Xúc xích
- 3- Cua Huỳnh đế
- 4- Tôm sủimi
- 5- Sanwich cá
- 6- Đậu hủ phô mai
- 7- Viên thả lẩu
- 8- Nghêu
- 9- Tôm càng
- 10- Mực
- 11- lườn cá hồi
- 12- sườn sụn
- 13- ba rọi bào
- 14- Tôm thẻ