|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**QUÁN CƠM PHƯỢT**

**ADD: Quảng Phúc – Yên Bài – Ba Vì – Hà Nội**

**HOTLINE: 0942.550.165**

**DANH MỤC ẨM THỰC CHO ĐOÀN**

**MENU ĐẶT TRƯỚC**

**Ghi chú: dấu “ / ” thay cho chữ “hoặc”**

***Đoàn 30 người trở lên***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ăn sáng: 40.000đ/suất** | | | | | | | | | | | | | | |
| Bún chả chấm/ chan  Bánh mỳ sốt vang  Phở bò Nam Định  Cháo gà đồi  Xôi thịt kho trứng cút  Bánh bao hấp + sữa tươi nóng | | | | | | | | | | | | | | |
| **THỰC ĐƠN: 80.000đ/ suất x 6 suất/ bàn = 480,000đ/ bàn** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Thực đơn 1**   1. Thịt kho trứng cút 2. Khoai lang chiên 3. Trứng cuộn rán 4. Rau củ luộc 5. Canh chua thịt băm 6. Cơm tẻ thơm | | | | | | | | | **Thực đơn 2**   1. Cánh gà chiên 2. Đậu sốt cà chua 3. Ngô chiên 4. Rau củ luộc 5. Canh rau cải thịt băm 6. Cơm tẻ thơm | | | | | |
| **THỰC ĐƠN: 100.000đ/ suất x 6 suất/ bàn = 600,000đ/ bàn – Free nước hoa quả** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Thực đơn 1**  1. Ba Chỉ rang cháy cạnh  2. Đà điểu xào cần tỏi tây                     3. Trứng cuộn               4. Canh cá nấu chua  5. Rau xào theo mùa                    6. Cơm tẻ  7. Xôi nương ruốc | | **Thực đơn 2**  1. Cá hồ chiên lọc hết xương  2. Bò xào ngũ sắc  3. Đậu sốt ba chỉ  4. Canh chua nấu thịt băm  5. Rau xào theo mùa  6. Cơm tẻ  7. Xôi nương ruốc | | | | | **Thực đơn 3**  1. Gà đồi hấp ½ con                        2. Cá hồ rim tiêu                        3. Trứng cuộn                            4. Canh rau theo mùa                     5. Rau xào theo mùa                         6. Cơm tẻ  7. Xôi nương nấu lạc/ ngô | | | | | | | **Thực đơn 4**  1. Thịt lợn bản giả dê  2. Chả cá sốt cà chua  3. Trứng cuộn  4. Canh rau theo mùa  5. Củ quả luộc  6. Cơm tẻ  7. Xôi nương |
| **THỰC ĐƠN: 120.000đ/ suất x 06 người/ bàn = 720,000đ/ bàn** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Thực đơn 1**  1. Ba chỉ lợn bản hấp 2. Cá quả nướng 3. Trâu xào rau muống 4. Đậu sốt cà chua 5. Rau rừng xào tỏi/ rau xào theo mùa  6. Canh chua nấu thịt băm/ cánh cá chua 7. Cơm tẻ 8. Cà muối/ dưa muối/ sung muối theo mùa 9. Tráng miệng hoa quả | | | | **Thực đơn 2**  1. Gà đồi hấp ½ con 2. Lợn bản nướng xiên móc mật 3. Cá hồ sốt cà chua 4. Trứng cuộn 5. Rau rừng xào/ rau xào theo mùa 6. Canh rau theo mùa 7. Cà muối/ sung muối/ dưa muối theo mùa 8. Cơm tẻ 9. Tráng miệng hoa quả | | | | | | | | **Thực đơn 3**  1. Gà đồi hấp ½ con 2. Cá suối chiên cuốn lá lốt 3. Ba chỉ rang cháy cạnh 4. Đậu rán 5. Rau rừng xào/ rau xào theo mùa 6. Canh rau theo mùa 7. Cà muối/ dưa muối/ sung muối theo mùa 8. Cơm tẻ  9.Tráng miệng hoa quả | | |
| **THỰC ĐƠN: 150.000đ/suất x 06 người/ bàn = 900,000đ/ bàn** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Thực đơn 1**  1. Gà đồi nướng nguyên con 2. Cá suối chiên giòn cuốn lá lốt 3. Dồi lợn bản hấp đặc biệt 4. Nem Ba Vì rán 5. Trứng cuộn 6. Rau rừng xào/ rau xào theo mùa 7. Canh chua nấu thịt băm 8. Xôi nếp nương 9. Cơm tẻ 10. Hoa quả tráng miệng | | | **Thực đơn 2**  1. Gà đồi hấp nguyên con 2. Thịt ba chỉ rang cháy cạnh 3. Bò xào cần tỏi 4. Cá rút xương chiên 5. Đậu sốt cà chua 6. Củ quả luộc chấm vừng 7. Canh măng nấu xương 8. Xôi nếp nương 9. Cơm tẻ 10. Hoa quả tráng miệng | | | | | **Thực đơn 3**  1. Gà đồi rang gừng ½ con  2. Lợn bản quay đòn  3. Cá hồ chiên cuốn lá lốt 4. Đà điểu sốt vang 5. Bánh mỳ đặc ruột 6. Củ quả luộc/ rau luộc theo mùa 7. Canh ngao nấu chua  8. Xôi nếp nương 9. Cơm tẻ 10. Hoa quả tráng miệng | | | | | **Thực đơn 4**  1. Gà đồi nướng hạt dổi nguyên con 2. Dồi lợn bản hấp đặc biệt 3. Chả cá hồ sốt cà chua 4. Trứng cuộn 5. Lạc chiên 6. Củ quả luộc 7. Canh chua nấu thịt băm 8. Xôi nếp nương 9. Cơm tẻ 10. Tráng miệng hoa quả | |
| **THỰC ĐƠN: 180.000đ/suất X 06 người/ bàn = 1,080,000đ/ bàn** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Thực đơn 1** 1. Gà nướng đồi mật ong nguyên con 2. Lợn bản hấp 3. Cá hồ nướng nguyên con 4. Bò xào cần tỏi  5. Canh cá nấu chua  6. Ngô chiên 7. Củ quả luộc 8. Rau xào theo mùa 9.  Dưa chuột chẻ 10. Bún ăn kèm 11. Hoa quả tráng miệng  12. Cơm tẻ | **Thực đơn 2** 1. Gà đồi hấp nguyên con 2. Cá suối chiên cuốn lá lốt 3. Lợn bản nướng xiên 4. Đà điểu sốt vang 5. Canh chuối nấu xương 6. Khoai chiên 7. Củ quả luộc 8. Rau xào theo mùa 9. Rau ăn kèm/ dưa chuột 10. Bánh mỳ đặc ruột 11. Tráng miệng hoa quả  12. Cơm tẻ | | | | | **Thực đơn 3** 1. Gà đồi nướng hạt dổi nguyên con  2. Đà điểu sốt tiêu đen 3. Lợn bản giả dê 4. Ếch rang muối  5. Canh cá nấu chua 6. Nộm rau củ  7. Củ quả luộc  8. Rau xào theo mùa  9. Dưa chuột chẻ/ củ đậu  10. Bánh bao chiên  11. Tráng miệng hoa quả  12. Cơm tẻ | | | | **Thực đơn 4** 1. Gà đồi rang muối nguyên con  2. Lợn bản nướng xiên  3. Cá hồ hấp nguyên con  4. Bò cuốn lá lốt  5. Canh chuối nấu xương  6. Ngô chiên  7. Củ quả luộc  8. Rau xào theo mùa  9. Dưa chuột chẻ/ củ đậu  10. Cơm lam bản Mường  11. Tráng miệng hoa quả  12. Cơm tẻ | | | | **Thực đơn 5**  1. Gà đồi nướng mắc khén  2. Dồi lợn bản hấp  3. Ba chỉ nướng phên  4. Nem Ba Vì rán  5. Canh chua nấu thịt băm  6. Nộm rau củ quả  7. Rau luộc/ củ quả luộc  8. Rau xào theo mùa  9. Phở và rau cuốn  10. Cà muối  11. Tráng miệng hoa quả  12. Cơm tẻ |
| **THỰC ĐƠN: 200.000đ/suất x 06 người/ bàn = 1,200,000đ/ bàn** | | | | | | | | | | | | | | |
| **Thực đơn 1**  1. Bê nướng tảng 2. Gà đồi hấp nguyên con 3. Lợn giả dê 4. Bò cuốn lá lốt 5. Đà điểu sốt vang  6. Khoai lang chiên 7. Củ quả luộc/ rau luộc/ măng luộc 8. Rau xào theo mùa/ măng xào 9. Canh cá nấu chua 10. Cà muối/ dưa muối/ sung muối 11. Cơm tẻ  12. Xôi nương 13. Tráng miệng sữa chua | | | | | **Thực đơn 2** 1. Đà điểu nướng tảng  2. Lợn bản nướng xiên 3. Cá suối chiên cuốn lá lốt  4. Gà đồi nướng nguyên con 5. Nem Ba Vì rán 6. Ngô chiên 7. Củ quả luộc/ rau luộc/ măng luộc 8. Rau xào theo mùa/ măng xào 9. Canh ngao nấu chua 10. Cà muối/ dưa muối/ sung muối  11. Cơm tẻ  12. Xôi nương 13. Tráng miệng Caramen | | | | | | **Thực đơn 3**  1. Gà đồi nướng nguyên con 2. Sườn xào chua ngọt 3. Nộm tai mũi heo  4. Lợn mường nướng xiên 5. Chả cá hồ suối Hai 6. Rau củ trộn 7. Củ quả luộc/ rau luộc/ măng luộc 8. Rau xào theo mùa/ măng xào 9.  Canh chua nấu thịt băm 10. Cà muối/ dưa muối/ sung muối11. Cơm tẻ  12. Xôi nương  13. Tráng miệng sữa chua | | | |