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

**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/ chanBánh mỳ sốt vangPhở bò Nam ĐịnhCháo gà đồiXôi thịt kho trứng cútBánh 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 cạnh2. Đà điểu xào cần tỏi tây                    3. Trứng cuộn              4. Canh cá nấu chua5. Rau xào theo mùa                   6. Cơm tẻ7. Xôi nương ruốc | **Thực đơn 2**1. Cá hồ chiên lọc hết xương2. Bò xào ngũ sắc3. Đậu sốt ba chỉ4. Canh chua nấu thịt băm5. Rau xào theo mùa6. Cơm tẻ7. 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 tẻ7. Xôi nương nấu lạc/ ngô | **Thực đơn 4**1. Thịt lợn bản giả dê2. Chả cá sốt cà chua3. Trứng cuộn4. Canh rau theo mùa5. Củ quả luộc6. Cơm tẻ7. Xôi nương |
| **THỰC ĐƠN: 120.000đ/ suất x 06 người/ bàn = 720,000đ/ bàn** |
|  **Thực đơn 1**1. Ba chỉ lợn bản hấp2. Cá quả nướng3. Trâu xào rau muống4. Đậu sốt cà chua5. Rau rừng xào tỏi/ rau xào theo mùa6. Canh chua nấu thịt băm/ cánh cá chua7. Cơm tẻ8. Cà muối/ dưa muối/ sung muối theo mùa9. Tráng miệng hoa quả | **Thực đơn 2**1. Gà đồi hấp ½ con2. Lợn bản nướng xiên móc mật3. Cá hồ sốt cà chua4. Trứng cuộn5. Rau rừng xào/ rau xào theo mùa6. Canh rau theo mùa7. Cà muối/ sung muối/ dưa muối theo mùa8. Cơm tẻ9. Tráng miệng hoa quả | **Thực đơn 3**1. Gà đồi hấp ½ con2. Cá suối chiên cuốn lá lốt3. Ba chỉ rang cháy cạnh4. Đậu rán5. Rau rừng xào/ rau xào theo mùa6. Canh rau theo mùa7. Cà muối/ dưa muối/ sung muối theo mùa8. Cơm tẻ9.Tráng miệng hoa quả |
| **THỰC ĐƠN: 150.000đ/suất x 06 người/ bàn = 900,000đ/ bàn** |
| **Thực đơn 1**1. Gà đồi nướng nguyên con2. Cá suối chiên giòn cuốn lá lốt3. Dồi lợn bản hấp đặc biệt4. Nem Ba Vì rán5. Trứng cuộn6. Rau rừng xào/ rau xào theo mùa7. Canh chua nấu thịt băm8. Xôi nếp nương9. Cơm tẻ10. Hoa quả tráng miệng | **Thực đơn 2**1. Gà đồi hấp nguyên con2. Thịt ba chỉ rang cháy cạnh3. Bò xào cần tỏi4. Cá rút xương chiên5. Đậu sốt cà chua6. Củ quả luộc chấm vừng7. Canh măng nấu xương8. Xôi nếp nương9. Cơm tẻ10. Hoa quả tráng miệng | **Thực đơn 3**1. Gà đồi rang gừng ½ con2. Lợn bản quay đòn3. Cá hồ chiên cuốn lá lốt4. Đà điểu sốt vang5. Bánh mỳ đặc ruột6. Củ quả luộc/ rau luộc theo mùa7. Canh ngao nấu chua8. Xôi nếp nương9. Cơm tẻ10. Hoa quả tráng miệng | **Thực đơn 4**1. Gà đồi nướng hạt dổi nguyên con2. Dồi lợn bản hấp đặc biệt3. Chả cá hồ sốt cà chua4. Trứng cuộn5. Lạc chiên6. Củ quả luộc7. Canh chua nấu thịt băm8. Xôi nếp nương9. Cơm tẻ10. 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 con2. Lợn bản hấp3. Cá hồ nướng nguyên con4. Bò xào cần tỏi5. Canh cá nấu chua6. Ngô chiên7. Củ quả luộc8. Rau xào theo mùa9.  Dưa chuột chẻ10. Bún ăn kèm11. Hoa quả tráng miệng12. Cơm tẻ | **Thực đơn 2**1. Gà đồi hấp nguyên con2. Cá suối chiên cuốn lá lốt3. Lợn bản nướng xiên4. Đà điểu sốt vang5. Canh chuối nấu xương6. Khoai chiên7. Củ quả luộc8. Rau xào theo mùa9. Rau ăn kèm/ dưa chuột10. Bánh mỳ đặc ruột11. Tráng miệng hoa quả12. Cơm tẻ | **Thực đơn 3**1. Gà đồi nướng hạt dổi nguyên con2. Đà điểu sốt tiêu đen3. Lợn bản giả dê4. Ếch rang muối5. Canh cá nấu chua6. Nộm rau củ7. Củ quả luộc8. Rau xào theo mùa9. Dưa chuột chẻ/ củ đậu10. Bánh bao chiên11. Tráng miệng hoa quả12. Cơm tẻ | **Thực đơn 4**1. Gà đồi rang muối nguyên con2. Lợn bản nướng xiên3. Cá hồ hấp nguyên con4. Bò cuốn lá lốt5. Canh chuối nấu xương 6. Ngô chiên7. Củ quả luộc8. Rau xào theo mùa9. Dưa chuột chẻ/ củ đậu10. Cơm lam bản Mường11. Tráng miệng hoa quả12. Cơm tẻ | **Thực đơn 5**1. Gà đồi nướng mắc khén2. Dồi lợn bản hấp3. Ba chỉ nướng phên4. Nem Ba Vì rán5. Canh chua nấu thịt băm6. Nộm rau củ quả7. Rau luộc/ củ quả luộc8. Rau xào theo mùa9. Phở và rau cuốn10. Cà muối 11. Tráng miệng hoa quả12. Cơm tẻ |
| **THỰC ĐƠN: 200.000đ/suất x 06 người/ bàn = 1,200,000đ/ bàn** |
| **Thực đơn 1**1. Bê nướng tảng2. Gà đồi hấp nguyên con3. Lợn giả dê4. Bò cuốn lá lốt5. Đà điểu sốt vang6. Khoai lang chiên7. Củ quả luộc/ rau luộc/ măng luộc8. Rau xào theo mùa/ măng xào9. Canh cá nấu chua10. Cà muối/ dưa muối/ sung muối11. Cơm tẻ12. Xôi nương13. Tráng miệng sữa chua | **Thực đơn 2**1. Đà điểu nướng tảng2. Lợn bản nướng xiên3. Cá suối chiên cuốn lá lốt4. Gà đồi nướng nguyên con5. Nem Ba Vì rán6. Ngô chiên7. Củ quả luộc/ rau luộc/ măng luộc8. Rau xào theo mùa/ măng xào9. Canh ngao nấu chua10. Cà muối/ dưa muối/ sung muối11. Cơm tẻ12. Xôi nương13. Tráng miệng Caramen | **Thực đơn 3**1. Gà đồi nướng nguyên con2. Sườn xào chua ngọt3. Nộm tai mũi heo4. Lợn mường nướng xiên5. Chả cá hồ suối Hai6. Rau củ trộn7. Củ quả luộc/ rau luộc/ măng luộc8. Rau xào theo mùa/ măng xào9.  Canh chua nấu thịt băm10. Cà muối/ dưa muối/ sung muối11. Cơm tẻ12. Xôi nương13. Tráng miệng sữa chua |