

## THỰC ĐƠN SET MENU NHÀ HÀNG TRE VÀNG – VQG NAM CÁT TIÊN

Áp dụng đối với các đoàn khách nội địa từ 10 người trở lên. Dưới 10 người phụ thu thêm 10%. Khách lẻ dưới 6 người chọn theo món

Liên hệ: Trương Công Thịnh – ĐT/Zalo: 0945.159.659; Email:

Thực đơn 90k/suất-set 1		Thực đơn 90k/suất-set 4		Thực đơn 110k/suất-set 1		Thực đơn 110k/suất-set 4		Thực đơn 130k/suất-set 1		Thực đơn 130k/suất-set 4					
1.	Cá rô kho tộ	1.	Gà kho sả ớt	1.	Thịt kho trứng	1.	Cá lóc kho tiêu	1.	Cá rô kho tộ	1.	Ca lóc kho tộ				
2.	Khô qua xào trứng	2.	Trứng chiên	2.	Tép ram	2.	Sườn chiên sả	2.	Rau cải xào thị bò	2.	Bò xào hành cần	2.	Bò xào hành cần		
3.	Rau Luộc thập cẩm+ kho quẹt	3.	Bắp cải xào tỏi	3.	Rau muống xào tỏi	3.	Đậu ve xào	3.	Sườn chiên	3.	Sườn chiên	3.	Rau cải luộc+ trứng		
4.	Canh cải xanh thịt băm	4.	Canh bí xanh thịt băm	4.	Canh khổ qua thịt	4.	Canh chua đậu hũ	4.	Trứng chiên	4.	Trứng chiên	4.	Chả giò chiên		
5.	Cơm trắng + trà đá	5.	Cơm trắng + trà đá	5.	Trứng chiên	5.	Trứng chiên	5.	Canh chua cá hứ	5.	Canh chua cá hứ	5.	Canh chua măng cá hứ		
				6.	Cơm trắng + trà đá	6.	Cơm trắng + trà đá	6.	Cơm trắng	6.	Cơm trắng	6.	Cơm trắng		
								7.	Tráng miệng+trà đá	7.	Tráng miệng+trà đá	7.	Tráng miệng+trà đá		
Thực đơn 90k/suất-set 2		Thực đơn 90k/suất-set 5		Thực đơn 110k/suất-set 2		Thực đơn 110k/suất-set 5		Thực đơn 130k/suất-set 2		Thực đơn 130/suất-set 5					
1.	Cá lóc kho tộ	1.	Sườn ram	1.	Gà kho rau răm	1.	Cá rô kho tộ	1.	Sườn ram	1.	Sườn ram	1.	Thịt kho trứng		
2.	Gan heo xào đậu ve	2.	Lòng gà xào củ hành	2.	Ba rọi chiên nước mắm	2.	Tim heo xào hành cần	2.	Tim, gan heo xào củ hành	2.	Tim, gan heo xào củ hành	2.	Rau muống xào tỏi		
3.	Bầu luộc trứng	3.	Đậu đũa xào tỏi	3.	Cải thìa xào dầu hào	3.	Cải thảo xào tỏi	3.	Cải thảo xào tỏi	3.	Trứng chiên cà chua	3.	Tép ram		
4.	Canh súp	4.	Canh bầu nấu tôm khô	4.	Canh cà chua trứng	4.	Canh cải xoong thịt băm	4.	Canh cải xoong thịt băm	4.	Chả giò	4.	Chả giò		
5.	Cơm trắng + trà đá	5.	Cơm trắng + trà đá	5.	Trứng chiên	5.	Trứng chiên	5.	Trứng chiên	5.	Canh cải xanh thịt băm	5.	Canh cải xanh thịt băm		
				6.	Cơm trắng + trà đá	6.	Cơm trắng + trà đá	6.	Cơm trắng + trà đá	6.	Canh bí đao dồn thịt	6.	Cơm trắng		
								7.	Tráng miệng+trà đá	7.	Tráng miệng+trà đá				
Thực đơn 90k/suất-set 3		Thực đơn 90k/suất-set 6		Thực đơn 110k/suất-set 3		Thực đơn 110k/suất-set 6		Thực đơn 130k/suất-set 3		Thực đơn 130/suất-set 6					
1.	Thịt kho trứng	1.	Cá diêu hồng sốt cà chua	1.	Vịt kho rừng	1.	Sườn ram	1.	Ca chiên sốt cà	1.	Gà xào sả ớt	1.	Gà xào sả ớt		
2.	Rau muống xào tỏi	2.	Thịt heo xào thập cẩm	2.	Bò xào hành cần	2.	Mực xào hành tây	2.	Rau cải xào thập cẩm	2.	Rau cải xào thập cẩm	2.	Rau cải luộc + kho quẹt	2.	Rau cải luộc + kho quẹt
3.	Kim chi dưa cải	3.	Bắp cải luộc	3.	Đậu đũa xào	3.	Rau luộc + kho quẹt	3.	Thịt kho tiêu	3.	Thịt kho tiêu	3.	Chả trứng hấp	3.	Chả trứng hấp
4.	Canh khổ qua thịt băm	4.	Canh cải ngọt nấu thịt băm	4.	Canh bí đỏ	4.	Canh rau ngót + mướp	4.	Trứng luộc	4.	Trứng luộc	4.	Chả giò chiên	4.	Chả giò chiên
5.	Cơm trắng + trà đá	5.	Cơm trắng + trà đá	5.	Trứng chiên	5.	Trứng chiên	5.	Canh khổ qua dồn thịt	5.	Canh khổ qua dồn thịt	5.	Canh rau ngót+mướp+ thịt băm	5.	Canh rau ngót+mướp+ thịt băm
				6.	Cơm trắng + trà đá	6.	Cơm trắng + trà đá	6.	Cơm trắng	6.	Cơm trắng	6.	Cơm trắng	6.	Cơm trắng
								7.	Tráng miệng+trà đá	7.	Tráng miệng+trà đá	7.	Tráng miệng+trà đá		

Thực đơn 160k/suất-set 1		Thực đơn 190k/suất-set 1		Thực đơn BBQ 250k/suất	
1.	Gà xào sả ớt	1.	Sườn chía nướng lu	1.	Cơm lam +muối mè
2.	Bò xào hành cần	2.	Bò xào lá nhíp rừng	2.	Gà nướng
3.	Cá chèn chiên xoài	3.	Cá diêu hồng xù	3.	Mực nướng satê
4.	Salad dầu giấm	4.	Cơm lam+ muối mè	4.	Bò nướng củ quả
5.	Trứng luộc	5.	Chả giò chiên	5.	Sườn heo nướng mọi
6.	Canh chua măng cá hủ	6.	Rau luộc thập cẩm+kho quet	6.	Bắp nướng(khoai nướng)
7.	Cơm trắng	7.	Lẩu khô qua rừng +cá thác lác	7.	Trái cây tráng miệng
8.	Tráng miệng+trà đá	8.	Cơm trắng,bún	8.	
9.		9.	Trái cây tráng miệng+ trà đá		
Thực đơn 160k/suất-set 2		Thực đơn 190k/suất-set 2		Thực đơn cơm lam 110k/ suất	
1.	Sườn nướng lu muối ớt	1.	Tôm rim thịt	1.	Cơm lam
2.	Mực xào thập cẩm	2.	Gà luộc	2.	Muối mè
3.	Cá rô kho tộ	3.	Mực xào chua ngọt	3.	Gà Nướng
4.	Rau muống xào tỏi	4.	Lá nhíp rừng xào tỏi	4.	Salad dầu dấm
5.	Chả giò chiên	5.	Cá rô kho tộ		
6.	Canh cá diêu hồng nấu ngọt	6.	Trứng chiên		
7.	Cơm trắng	7.	Lẩu lươn hoa chuối		
8.	Tráng miệng+trà đá	8.	Cơm trắng,bún		
9.		9.	Trái cây tráng miệng+ trà đá		
Thực đơn 160k/suất-set 3		Thực đơn 190k/suất-set 3		Thực đơn điểm tâm sáng 55K/phần (1 tô+ly)	
1.	Sườn ram	1.	Bò nướng sả	1.	Bún mọc + xương
2.	Gan, tím xào hành	2.	Cá chèn chiên gỏi xoài	2.	Hủ tiếu xương
3.	Gà nướng lu muối ớt	3.	Sườn chiên	3.	Bánh mì ốp la
4.	Cải thìa xào dầu hào	4.	Ba rọi xào măng	4.	Cafe đá
5.	Trứng chiên	5.	Chả giò chiên	5.	Cafe sữa đá
6.	Canh cải xanh thịt băm	6.	Rau rừng luộc+ kho quet	6.	Đá chanh
7.	Cơm trắng	7.	Lẩu cá lãng măng chua		
8.	Tráng miệng+trà đá	8.	Cơm trắng,bún		
9.		9.	Trái cây tráng miệng+ trà đá		
Thực đơn 160k/suất-set 4		Thực đơn 190k/suất-set 4			
1.	Thịt kho trứng	1.	Gà nướng lu		
2.	Lá nhíp xào bò	2.	Cá chèn gỏi xoài		
3.	Tép ram	3.	Bò xào lá nhíp rừng		
4.	Rau cải xào tỏi	4.	Cơm lam+muối mè		
5.	Chả giò	5.	Chả giò chiên		
6.	Canh chua cá hủ	6.	Cải thìa xào dầu hào		
7.	Cơm trắng	7.	Lẩu cá kèo		
8.	Tráng miệng+trà đá	8.	Cơm trắng,bún		
9.		9.	Trái cây tráng miệng+ trà đá		