



Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

MENU BBQ 2017: 18\$/Pax (Thực đơn áp dụng cho đoàn 40 khách trở lên)

<ul style="list-style-type: none">* SALAD- Gỏi bưởi mực khô- Bò tái chanh- Gỏi đu đủ kiểu thái- Rau quả luộc chấm với nước sốt- Cà chua, dưa leo- Salad trộn• SOUP- Cháo cá- Súp trứng gà• MÓN NGUỘI- Bì cuốn- Bánh hỏi cuộn heo quay• MÓN NÓNG- Nhấn hành chiên giòn- Bánh mì chiên tôm- Mì xào rau quả- Cơm chiên hải sản	<ul style="list-style-type: none">• B.B.Q- Sò nướng- Ghẹ hấp- nướng- Nghêu nướng- Cá nướng nguyên con- Bò xiên que- Cánh gà nướng sate- Tôm sú nướng- Mực ống nướng- Khoai nướng- Bắp nướng• TRÁNG MIỀNG- Trái cây thập cẩm- Bánh ngọt- Chè đậu đen- Nước suối- Trà đá
---	---

MENU BBQ 2017: 20\$/Pax (Thực đơn áp dụng cho đoàn 40 khách trở lên)

<ul style="list-style-type: none">* SALAD- Gỏi ốc- Salad cá ngừ- Gà xé phay- Salad hải sản- Khoai tây + nước sốt thailan- Cà chua, dưa leo- Salad nga• SOUP- Cháo hải sản- Súp cà chua• MÓN NGUỘI- Gói cuốn tôm thịt- Vịt quay + bánh bao• MÓN NÓNG- Chả giò Cánh Buồm Vàng- Khoai tây chiên- Mì xào hải sản- Bò nấu bia- Cơm chiên dương châu	<ul style="list-style-type: none">* B.B.Q- Sò nướng singapore- Mực ống nướng- Bê Thui- Ghẹ hấp bia – nướng- Bò xiên nướng- Sườn non nướng- Cánh gà nướng- Sò điệp nướng mỡ hành- Cá nướng lá chuối- Cà tím nướng- Bắp trái nướng• TRÁNG MIỀNG- Trái cây thập cẩm- Bánh ngọt- Chè 3 miền- Xu xoa- Nước suối- Trà đá
--	---



Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

MENU BBQ 2017: 25\$/Pax
(Thực đơn áp dụng cho đoàn 40 khách trở lên)

<ul style="list-style-type: none">• SALAD- Gỏi ốc- Gỏi bò tái chanh- Gà xé phay- Salad hải sản- Khoai tây trộn sốt- Cà chua, dưa leo- Salad nga• SOUP- Súp cà chua- Súp bắp tôm• MÓN NGUỘI- Gói cuốn tôm thịt- Vịt quay + bánh bao- Heo quay + bánh bao chiên• MÓN NÓNG- Chả giò Cánh Buồm Vàng- Khoai tây chiên- Mì xào singapone- Bò nấu bia- Cơm chiên dương châu	<ul style="list-style-type: none">• B.B.Q- Sò nướng- Heo rừng hấp sả- Ghẹ hấp bia – nướng- Sò huyết nướng- Sườn non nướng- Cánh gà nướng- Sò điệp nướng mỡ hành- Sò lông nướng mọi- Dòm xanh nướng mỡ hành- Cá biên nướng lá chuối- Mực tươi nướng- Tôm sú nướng- Cá hồng nguyên con nướng- Cà tím nướng- Bắp trái nướng• TRÁNG MIỀNG- Trái cây thập cẩm- Bánh ngọt- Chè đậu xanh- Nước ép trái cây- Trà đá
--	--

MENU BBQ 2017: 30\$/Pax
(Thực đơn áp dụng cho đoàn 40 khách trở lên)

<ul style="list-style-type: none">• SALAD- Gỏi ốc- Gỏi bò tái chanh- Gà xé phay- Salad hải sản- Khoai tây trộn sốt- Cà chua, dưa leo- Salad nga• SOUP- Cháo hải sản- Súp cà chua- Súp bắp tôm• MÓN NGUỘI- Gói cuốn tôm thịt- Vịt quay + bánh bao- Heo quay + bánh bao chiên• MÓN NÓNG- Chả giò Cánh Buồm Vàng- Khoai tây chiên- Mì xào singapone- Bò nấu bia- Cơm chiên dương châu- Cơm chiên hồng hào	<ul style="list-style-type: none">• B.B.Q- Sò nướng singapore- Heo rừng hấp sả- Bê Thui- Dê Thui- Ghẹ hấp bia- Sò huyết nướng- Sườn non nướng- Cánh gà nướng- Sò điệp nướng mỡ hành- Sò lông nướng mọi- Cá biên nướng lá chuối- Mực nướng- Tôm sú nướng- Cà tím nướng- Bắp trái nướng• TRÁNG MIỀNG- Trái cây thập cẩm- Bánh ngọt- Chè mật ố- Bánh socola- Nước trái cây- Trà đa
--	---



Nhà hàng & Khách sạn Cánh Buồm Vàng

MENU BBQ 2017: 40\$/Pax
(Thực đơn áp dụng cho đoàn 40 khách trở lên)

<ul style="list-style-type: none">• SALAD- Gỏi ốc- Gỏi bò tái chanh- Gà xé phay- Salad hải sản- Khoai tây trộn sốt- Cà chua, dưa leo- Salad nga• SOUP- Cháo yến- Súp bào ngư- Súp rong biển- Cháo cá mú• MÓN NGUỘI- Gói cuốn tôm thịt- Vịt quay + bánh bao- Heo quay + bánh bao chiên• MÓN NÓNG- Chả giò Cánh Buồm Vàng- Khoai tây luộc + chiên- Mì xào hải sản- Bò nấu bia- Cá sấu lagu + bánh mì	<ul style="list-style-type: none">• B.B.Q- Tôm muni nướng- Heo rừng nướng- Bê Thui- Hào nướng phomai- Ghe hấp bia- Sò huyết nướng- So queo nướng- Sò lông nướng mọi- Cá Thu nướng- Cá hồng nướng- Ôc hương nướng tiêu xanh- Tôm rần biển nướng- Mực nướng- Tôm sú nướng- Cà tím nướng- Bắp trái nướng• TRÁNG MIỆNG- Trái cây thập cẩm- Bánh ngọt- Chè 3 màu- Bánh socola- Bánh ngọt thập cẩm
--	--



NHÀ HÀNG HẢI SẢN CÁNH BUỒM VÀNG

72D Huỳnh Thúc Kháng – Phường Hàm Tiến – Tp. Phan Thiết
Tel: (84 252) 3748.960 – 3748.466 – 3 748 117 Fax: (84 252) 3748.119
Hotline: 0914.872.378 (Ms.Huyền) hoặc 0918.022.278 (Mr.Ninh)