

NHÀ HÀNG KHÁCH SẠN SAMMY ĐÀ LẠT

Điện thoại: (063) 3 54 54 54

Email: info@sammyhotel.vn | web: www.sammyhotel.vn



SAMMY HOTEL

DALAT - VIETNAM



MENU CƠM ĐOÀN

(ÁP DỤNG CHO ĐOÀN TỪ 30 KHÁCH)



Thực đơn
100.000 Đ/khách
(Áp dụng bàn 10 khách)

Thực đơn 01 :

- 1.Sườn ram
- 2.Cô-rôn trộn dầu giấm
- 3.Cải thìa xào dầu hào
- 4.Cá lóc khô tộ
- 5.Canh súp cuộn
- 6.Cơm trắng, trái cây (chuối)

Thực đơn 02 :

- 1.Thịt heo kho tộ
- 2.Gà ram gừng
- 3.Xà lách xoong trộn dầu giấm
- 4.Su su xào ba chỉ
- 5.Canh bó xôi thịt băm
- 6.Cơm trắng, trái cây (dưa hấu)

Thực đơn 03 :

- 1.Cà Diêu Hồng chiên xù
- 2.Thịt kho Tàu
- 2.Cô-rôn trộn dầu giấm
- 4.Súp xào thịt ba chỉ
- 5.Canh Tần Ô thịt băm
- 6.Cơm trắng, trái cây (chuối)

Thực đơn 04 :

- 1.Cá Lóc kho tộ
- 2.Thịt kho đậu khuôn
- 3.Bó xôi xào dầu hào
- 4.Xà lách xoong trộn dầu giấm
- 5.Canh chua cá Diêu Hồng
- 6.Cơm trắng, trái cây (nhãn)

Thực đơn 05 :

- 1.Thịt kho củ cải
- 2.Cà Diêu Hồng chiên xù
- 3.Cô rôn + Xà Lách xoong trộn
- 4.Đậu Cô Ve xào dầu hào
- 5.Canh cải xanh thịt băm
- 6.Cơm trắng, trái cây (thơm)

Thực đơn 06 :

- 1.Sườn non rím mặn
- 2.Trứng chiên thịt băm
- 3.Thịt heo xào thập cẩm
- 4.Súp trộn dầu giấm
- 5.Canh bí xanh thịt băm
- 6.Cơm trắng, trái cây (nhãn)



Thực đơn
120.000 Đ/khách
(Áp dụng bàn 10 khách)

Thực đơn 01 :

- 1.Thịt luộc + Cà Pháo
- 2.Vịt kho gừng
- 3.Súp trộn dầu giấm
- 4.Khổ qua xào trứng
- 5.Cải xanh xào dầu hào
- 6.Canh mồng tơi cua đồng
- 7.Cơm trắng, trái cây (chuối)

Thực đơn 02 :

- 1.Cá Bông Lau kho tộ
- 2.Sườn Ram
- 3.Cô rôn trộn trứng
- 4.Bông cải xào thập cẩm
- 5.Súp luộc chấm trứng
- 6.Canh khổ qua nhồi thịt
- 7.Cơm trắng, trái cây (dưa hấu)

Thực đơn 03 :

- 1.Mắm chưng + dưa leo
- 2.Gà ram xả
- 3.Tập tàng luộc + Kho quẹt
- 4.Xà lách xoong trộn trứng
- 5.Rau Muống xào tỏi
- 6.Canh Bông Cải thịt heo
- 7.Cơm trắng, trái cây (chuối)

Thực đơn 04 :

- 1.Thịt luộc+Cà pháo+Mắm tôm
- 2.Gà ram xả
- 3.Cô-rôn trộn
- 4.Bông cải xào thập cẩm
- 5.Bí ngòi xào tỏi
- 6.Canh khổ qua nhồi thịt
- 7.Cơm trắng, trái cây (nhãn)

Thực đơn 05 :

- 1.Thịt kho tàu
- 2.Cá lóc kho tộ
- 3.Xà lách xoong trộn trứng
- 4.Mướp hương xào lòng mề
- 5.Canh chua cá Diêu Hồng
- 6.Cải Thảo xào chao
- 7.Cơm trắng, trái cây (thơm)

Thực đơn 06 :

- 1.Thịt kho đậu hũ
- 2.Cá Dứa kho tộ
- 3.Xà lách xoong + Cô rôn trộn
- 4.Cải xanh xào bò
- 5.Cải thìa xào dầu hào
- 6.Canh khoai tây cà rốt nấu sườn
- 7.Cơm trắng, trái cây (nhãn)



Thực đơn
140.000 Đ/khách
(Áp dụng bàn 10 khách)

Thực đơn 1 :

- 1.Chả Giò Rau Thơm
- 2.Gà ram sả
- 3.Tôm rím
- 4.Cô rôn trộn trứng
- 5.Cải thìa xào dầu hào
- 6.Canh bí xanh nấu tôm
- 7.Cơm trắng, trái cây (nhãn)

Thực đơn 2 :

- 1.Cá Linh Trứng chiên
- 2.Tôm rím tộ
- 3.Cá Diêu Hồng chiên xù
- 4.Rau mầm trộn dầu giấm
- 5.Rau củ Đà Lạt xào thập cẩm
- 6.Canh legume nấu sườn
- 7.Cơm trắng, trái cây (chuối)

Thực đơn 3 :

- 1.Chả cá thì là
- 2.Cá Lóc kho tộ
- 3.Mắm chưng + dưa leo
- 4.Cô rôn trộn trứng
- 5.Đậu Cô-Ve xào thịt ba chỉ
- 6.Canh cải xanh thịt băm
- 7.Cơm trắng, trái cây (dưa hấu)

Thực đơn 4 :

- 1.Mực chiên giòn
- 2.Sườn ram
- 3.Cá Bông Lau kho tộ
- 4.Xà lách xoong trộn trứng
- 5.Bông cải xào bò
- 6.Canh khổ qua nhồi thịt
- 7.Cơm trắng, trái cây (thơm)



Thực đơn
160.000 Đ/khách
(Áp dụng bàn 10 khách)

Thực đơn 01 :

- 1.Chả giò Sammy
- 2.Giò heo muối + cải chua
- 3.Thịt kho tàu
- 4.Gà ram gừng
- 5.Ốt Đà Lạt xào bò
- 6.Cô-rôn trộn trứng
- 7.Canh chua cá
- 8.Cơm trắng, trái cây (chuối)

Thực đơn 02 :

- 1.Cánh gà chiên nước mắm
- 2.Heo rừng hấp
- 3.Tôm kho tộ
- 4.Ba chỉ áp chảo
- 5.Sú luộc chầm trứng
- 6.Cải chua xào ba chỉ
- 7.Canh bầu nấu tôm
- 8.Cơm trắng, trái cây (nhãn)

Thực đơn 03 :

- 1.Ếch chiên nước mắm
- 2.Đà Điểu lúc lắc+khoai tây chiên
- 3.Gà ram gừng
- 4.Cá chiên dầm nước mắm
- 5.Cải thìa xào dầu hào
- 6.Xà lách xoong trộn dầu giấm
- 7.Canh legume sườn
- 8.Cơm trắng, trái cây (thơm)

Thực đơn 04 :

- 1.Tôm chiên xù
- 2.Cánh gà chiên nước mắm
- 3.Thịt luộc + Cà pháo
- 4.Gà ram sả
- 5.Cô-rôn + xà lách xoong trộn
- 6.Mướp xào lòng mề
- 7.Canh cua rau đay
- 8.Cơm trắng, trái cây (chuối)



Thực đơn

180.000 Đ/khách

(Áp dụng bàn 10 khách)

Thực đơn 1 :

- 1.Tôm chiên xù
- 2.Gỏi gà rau răm
- 3.Cá dứa kho tộ
- 4.Ba chỉ áp chảo
- 5.Mướp xào lòng gà
- 6.Xà lách xoong trộn
- 7.Canh khổ qua nhồi thịt
- 8.Cơm trắng, trái cây (nhãn)

Thực đơn 2 :

- 1.Chả giò Sammy
- 2.Tôm chiên xù
- 3.Cá Kèo kho tộ
- 4.Thịt heo kho củ cải
- 5.Cải xoong trộn bò
- 6.Bắp non xào tỏi
- 7.Canh chua cá nấu măng chua
- 8.Cơm trắng, trái cây (dưa hấu)

Thực đơn 3 :

- 1.Gỏi gà rau răm
- 2.Bò nướng sả
- 3.Cá lóc khô tộ
- 4.Thịt ba chỉ áp chảo
- 5.Cô-rôn + xà lách xoong trộn
- 6.Rau xào thập cẩm
- 7.Canh bông cải thịt băm
- 8.Cơm trắng, trái cây (dưa hấu)

Thực đơn 4 :

- 1.Lươn chiên giòn + mắm me
- 2.Bò lúc lắc khoai tây chiên
- 3.Sườn ram mặn
- 4.Ếch chiên bơ
- 5.Cải thảo xào dầu hào
- 6.Đậu Cô-Ve xào tỏi
- 7.Canh chua cá Diêu Hồng
- 8.Cơm trắng, trái cây (nhãn)

Thực đơn 5 :

- 1.Mực chiên giòn
- 2.Giò heo ủ muối
- 3.Thịt heo kho tàu
- 4.Cá dứa kho tộ
- 5.Cô-rôn trộn trứng
- 6.Cà xanh xào dầu hào
- 7.Canh dưa chua thịt bò hầm
- 8.Cơm trắng, trái cây (chuối)

Thực đơn 6 :

- 1.Ếch chiên bơ
- 2.Bê thui
- 3.Thịt kho tiêu
- 4.Gà ram gừng
- 5.Bó xôi xào dầu hào
- 6.Bông cải xào dầu hào
- 7.Canh súp cuộn
- 8.Cơm trắng, trái cây (dưa hấu)



Thực đơn
200.000 Đ/khách
(Áp dụng bàn 10 khách)

Thực đơn 1 :

1. Nghêu hấp sả
2. Đà Điểu lúc lắc + khoai tây chiên
3. Cá dứa kho tộ
4. Gà ram sả
5. Cải mầm trộn bò
6. Tôm xào mướp Hương
7. Canh bì tiềm
8. Cơm trắng, trái cây (nhãn)

Thực đơn 2 :

1. Mực chiên nước mắm
2. Bò áp chảo
3. Thịt kho tiêu
4. Mắm chưng
5. Bò xào ớt xanh
6. Rau mầm trộn dầu giấm
7. Canh cá nấu thì là
8. Cơm trắng, trái cây (thơm)

Thực đơn 3 :

1. Tôm lăn bột
2. Vịt luộc + rau thơm
3. Mắm chưng + dưa leo
4. Cá Bông Lau kho tộ
5. Xà lách Mỡ trộn dầu giấm
6. Sủi luộc chấm trứng
7. Canh bó xôi thịt băm
8. Cơm trắng, trái cây (thơm)

Thực đơn 4 :

1. Tôm sủi hấp
2. Cá trứng chiên giòn
3. Cá hấp bông kim châm
4. Sườn ram
5. Cô-rôn trộn thịt bò
6. Nấm, Bắp xào bò
7. Canh khổ qua nhồi thịt
8. Cơm trắng, trái cây (nhãn)



Thực đơn
220.000 Đ/khách
(Áp dụng bàn 10 khách)

Thực đơn 1 :

- 1.Lươn chiên giòn
- 2.Heo rừng xào lăn
- 3.Tôm rím mặn
- 4.Sườn kho Tàu
- 5.Mực xào hành cần
- 6.Cô-rôn + xà lách xoong trộn
- 7.Canh cá nấu ngọt
- 8.Cơm trắng, trái cây (dưa hấu)

Thực đơn 2 :

- 1.Bò lúc lắc + khoai tây chiên
- 2.Heo rừng nướng riêng mè
- 3.Cá Dứa kho tộ
- 4.Bò xào khoai tây
- 5.Sú trộn trứng
- 6.Tôm kho tộ
- 7.Canh cải chua thịt bò
- 8.Cơm trắng, trái cây (nhãn)

Thực đơn 3 :

- 1.Gà hấp lá chanh
- 2.Mực hấp nấm gừng
- 3.Tôm rím
- 4.Thịt kho tàu
- 5.Măng tươi xào thịt
- 6.Cô-rôn trộn bò
- 7.Canh khổ qua nhồi thịt
- 8.Cơm trắng, trái cây (thơm)

Thực đơn 4 :

- 1.Tôm sú hấp
- 2.Bò lúc lắc + khoai tây chiên
- 3.Thịt heo kho tàu
- 4.Gà ram sả
- 5.Tôm xào nấm bắp
- 6.Xà lách mỡ trộn bò
- 7.Canh gà lá giáng
8. Cơm trắng, trái cây (chuối)