WEDDING

- Menus -

Set Menu Tự chọn 7 món

(Tối thiểu 20 khách)

1 Các món súp

1. Súp hải sản nấm tuyết
2. Súp hải sản rong biển
3. Súp măng tây cua
4. Súp nấm thịt ghẹ
5. Súp bắp thịt cua
6. Súp bắp gà xé
7. Súp hải sản
8. Súp nấm gà

2 Các món gỏi

1. Gỏi ngó sen tôm thịt
2. Gỏi mực kiểu Thái
3. Gỏi miến hải sản
4. Gỏi gà hoa chuối
5. Gỏi gà thập cẩm
6. Gỏi hải sản
7. Gỏi sứa biển
8. Gỏi bắp bò

3 3.Các món gà

1. Gà rang muối hồng kong
2. Gà hấp cải bẹ xanh
3. Gà nướng muối ớt
4. Gà hấp hành răm
5. Gà hấp lá chanh
6. Gà nướng chao
7. Gà quay mềm
8. Gà hấp hành
9. Gà quay giòn

4 Các món cá

1. Cá diêu hồng hấp Hồng Kông
2. Cá diêu hồng sốt chua ngọt
3. Cá diêu hồng chưng tương
4. Cá chim chiên giòn sốt me
5. Cá chẽm hấp Hồng Kông
6. Cá chim hấp Hồng Kông
7. Cá chẽm chưng tương
8. Cá lóc hấp bầu

5 Các món tôm, mực

1. Tôm chiên giòn sốt chanh dây
2. Tôm chiên xù sốt chanh dây
3. Tôm rang muối Hồng Kông
4. Tôm nướng muối ớt
5. Tôm hấp trái dừa
6. Tôm hấp bia
7. Mực chiên giòn
8. Mưc chiên xù

6 Các món lẩu

1. Lẩu cá diêu hồng kiểu Thái
2. Lẩu riêu cua bắp bò
3. Lẩu gà tiềm ớt hiểm
4. Lẩu cá thác lác khổ qua
5. Lẩu cá bớp măng chua
6. Lẩu thái hải sản
7. Lẩu gà lá giang
8. Lẩu gà chanh ớt
9. Lẩu vịt khoai sọ
10. Lẩu cá chim

7 Các món tráng miệng

1. Trái cây theo mùa
2. Chè đậu xanh phổ tai
3. Chè hạt sen táo đỏ
4. Chè đậu đỏ
5. Chè tuyết yến
6. Rau câu dừa
7. Đông sương
8. Sữa chua
9. Bánh plan

VNĐ 350.000 / khách

WEDDING SET MENU

Phục vụ tối thiểu 30 khách.

SET MENU 1

Khai vị
Gỏi hải sản rong biển

Súp
Súp cua măng tây

Món chính
Hàu nướng mỡ hành
Tôm thẻ cháy tỏi
Cá chim hấp Hồng Kông

Tráng miệng
Trái cây thập cẩm theo mùa

VNĐ 350.000 / khách

SET MENU 2

Khai vị / Appetizer
Gỏi rong biển trứng tôm

Súp / Soup
Súp nấm hải sản

Món chính / Main Course
Vẹm xanh nướng phô mai
Tôm chiên xù
Cá chẽm áp chảo

Tráng miệng / Dessert
Trái cây thập cẩm theo mùa

VNĐ 350.000 / khách

SET MENU 3

Khai vị / Appetizer
Salad trứng truyền thống

Súp / Soup
Súp hải sản tươi ngon

Món chính / Main Course
Cá chẽm áp chảo kèm rau củ
Bò cuộn nấm kim châm
Cơm chiên hải sản

Tráng miệng / Dessert
Trái cây thập cẩm theo mùa

VNĐ 350.000 / khách

WEDDING SET MENU

Phục vụ tối thiểu 30 khách.

SET MENU 5

Khai vị

Chả giò đặc biệt Seaside kèm lá thơm , xà lách xanh
Gỏi ngó sen tôm thịt + bánh phồng tôm

Súp

Súp bắp thịt cua

Món chính

Gà quay xôi hạt sen
Cá bống mú hấp Hồng Kông
Bê nướng ống tre
Cơm chiên ngọc bích

Lẩu cua Phước Sơn

Tráng miệng

Trái cây thập cẩm theo mùa
Rau câu

VNĐ 479.000 /khách

SET MENU 6

Khai vị

Gỏi mực kiểu Thái + bánh phồng tôm

Súp

Súp hải sản măng tây xanh

Món chính

Gà chỉ Quy Nhơn hấp hành kèm xôi đậu xanh chiên giòn
Bắp bò Úc hầm pate - bánh mì baguette
Tôm sú hấp trái dừa hay bia
Cải thìa sốt thịt ghẹ, đông cô tươi

Lẩu Thái hải sản và
nấm tươi các loại và bún

Tráng miệng

Trái cây thập cẩm theo mùa
Chè hạt sen tươi

VNĐ 479.000 /khách

WEDDING SET MENU

Phục vụ tối thiểu 30 khách.

SET MENU 6

Khai vị

Khai vị Seaside (nem, chả, chả ram)

Gỏi bưởi tôm thịt / bánh phồng tôm loại đặc biệt

Súp

Súp nấm thịt ghẹ

Món chính

Tôm sú sốt kim hoàng
Cà ri gà + bánh mì baguette
Cá bống mú hấp hồng kông

Lẩu ba chỉ bò úc nấu nấm thập cẩm, rong biển kiểu Nhật (vị nước tương kikoman và mirin)

Tráng miệng

Trái cây thập cẩm theo mùa hoặc Rau câu trái cây
Chè yến hạt sen

VNĐ 540.000 / khách

SET MENU 7

Khai vị

Khai vị Seaside (nem, chả, chả ram)
Xà lách tôm sú lớn đút lò phô mai dùng kèm thanh long nướng và sốt kiểu Ý

Súp

Súp măng tây xanh hải sản

Món chính

Gà rang muối Hồng Kông
Bắp bò Úc hầm vang đỏ ăn kèm bánh mì baguette
Cá bống mú nguyên con hấp kiểu Hồng Kông
Lẩu thuyền hoa / Hải sản ngũ hành sơn

Tráng miệng

Trái cây thập cẩm theo mùa
Chè đậu xanh

VNĐ 660.000 /khách

SET MENU 8

Khai vị

Gỏi hải sản kèm rau củ nướng kiểu Thái

Súp

Súp nấm tuyết nhĩ thịt cua

Món chính

Gà quay nguyên con kèm xôi chiên hoặc Cua rang me kèm cơm chiên cháy tỏi

Hải sản nướng giấy bạc + nấm, rau củ, đậu hủ trứng hoặc hàu nướng trứng + sò điệp nướng mỡ hành + vẹm nướng phô mai + ốc hương rang me

Tôm hùm nướng phô mai
Lẩu bắp bò hoa nhúng giấm

Tráng miệng

Set bánh trà chiều

VNĐ 1.080.000 / khách

SET MENU 9

Khai vị

Xà lách tôm sú lớn đút lò phô mai dùng kèm thanh long nướng và sốt kiểu Ý

Súp

Súp măng tây xanh sò điệp

Món chính

Gà ta hấp nguyên con kèm xôi gấc hoặc Cua rang me kèm cơm chiên cháy tỏi

Hải sản nướng giấy bạc + nấm, rau củ, đậu hủ trứng hoặc hàu nướng trứng + sò điệp nướng mỡ hành + vẹm nướng phô mai + ốc hương rang me

Bò Úc áp chảo sốt tiêu đen
Tôm hùm nướng phô mai
Cháo thập cẩm Seaside

Tráng miệng

Chè yến hạt sen nấu nhãn nhục hoặc set bánh trà chiều

VNĐ 1.080.000 /khách

WEDDING BBQ MENU

Phục vụ tối thiểu 30 khách.

Menu 1

Quầy Salad

Salad vườn hỗn hợp tươi với lựa chọn sốt Á và Âu

Quầy nướng

Tôm sú, Bạch tuộc, Hàu, Vẹm xanh, Cánh gà, Xúc xích Đức, Cánh gà nướng sốt tiêu và Bò Úc nướng, Cá biển đánh bắt trong ngày

Rang bắp mỹ, khoai lang, đậu bắp, cà tím nướng
Bánh xèo tôm nhảy &
Bánh căn trứng cút

Cơm chiên dương châu
Bún chả cá Quy Nhơn
Gỏi ngó sen tôm thịt kèm bánh phồng tôm
Gỏi cuốn tôm thịt sốt tương đậu phộng

Cháo trắng kèm gia vị phụ: chà bông, trứng muối, heo bằm

Tráng miệng

Trái cây thập cẩm theo mùa
Bánh ngọt các loại
Chè đậu đỏ nấu gừng

VNĐ 600.000 / khách

Menu 2

Quầy salad

Salad vườn hỗn hợp tươi với lựa chọn sốt Á và Âu

Quầy nướng

Tôm sú, Bạch tuộc, Hàu nướng phô mai, nghêu, Sò chén, Sò dương, Cánh gà nướng sốt tiêu, Sườn nướng ngũ vị sốt mật ong, Cá biển đánh bắt trong ngày

Rang bắp mỹ, khoai lang, đậu bắp, cà tím nướng

Gà ta nướng nguyên con
Bún bò Huế
Bánh xèo tôm nhảy &
Bánh căn trứng cút

Mì xào hải sản sốt dầu hào

Gỏi cuốn tôm thịt sốt tương đậu phộng

Cháo trắng kèm gia vị phụ: chà bông, trứng muối, heo bằm

Tráng miệng

Trái cây thập cẩm theo mùa
Bánh ngọt các loại
Chè đậu đỏ nấu gừng

VNĐ 720.000/ khách

Menu 3

Quầy salad

Salad vườn hỗn hợp tươi
với lựa chọn sốt Á và Âu

Quầy nướng

Cá bớp, Tôm sú, Mực, Bạch tuộc, Ốc, Hào, Vẹm xanh, Cánh gà, Bò Úc nướng

Rang bắp mỹ, khoai lang, đậu bắp, cà tím nướng

Gà chỉ Quy Nhơn
Bún Thái hải sản
Súp hải sản
Ngao hai cồi hấp Thái
Cơm chiên cá mặn

Bánh xèo tôm nhảy &
Bánh căn trứng cút
Gỏi cuốn tôm thịt sốt tương đậu phộng
Gỏi bò tái chanh chua cay Thái
Cơm cuộn

Cháo hàu

Tráng miệng

Trái cây thập cẩm theo mùa
Bánh ngọt các loại
Chè bưởi
Rau câu dừa

VNĐ 840.000 / khách

Menu 4

Quầy salad

Salad vườn hỗn hợp tươi với
lựa chọn sốt Á và Âu

Quầy nướng

Tôm hùm baby (1 con/ khách)(phục vụ tại bàn)
Cua nướng (1/2 con / khách)(phục vụ tại bàn)

Tôm sú, Mực, Bạch tuộc, Ngao, Hàu, Vẹm biển Quy Nhơn, Sò dương, Cá biển nguyên con (đánh bắt trong ngày), Gà nướng nguyên con

Mì Quảng nấu hải sản
Súp măng tây xanh sồi sò điệp
Cá chẽm nguyên con hấp kỳ lân
Rau củ quả xốc bơ tỏi
Nem nướng & Bánh xèo tôm nhảy
Cơm chiên hải sản
Bò Úc xào ăn kèm phở giòn áp chảo

Gỏi gà xé phay nguyên con kèm bánh tráng nướng mè Quy Nhơn
Gỏi cuốn thịt sốt đậu tương phụ
Cơm cuộn Hàn Quốc
Cháo hàu

Tráng miệng

Trái cây thập cẩm theo mùa
Rau câu dừa
Kem plan
Chè chuối nước dừa
Bánh ngọt các loại

VNĐ 1.200.000 / khách

THỰC ĐƠN

Dành cho trẻ em từ 6 - 11 tuổi.

Menu 1

Mì Ý thịt bò bằm
Cơm chiên trứng
Súp trứng
Đùi gà chiên
1 nước ngọt hoặc nước suối

VNĐ 192.000 / trẻ em

Menu 2

Pizza Hải sản
Mỳ Ý bò bằm
Đùi gà chiên
1 nước ngọt hoặc nước suối

VNĐ 216.000 / trẻ em

Menu 3

Pizza hải sản
Mỳ Ý bò bằm
Đùi gà chiên
2 loại trái cây hoặc 2 loại bánh ngọt
1 nước ngọt hoặc nước suối

VNĐ 240.000 / trẻ em