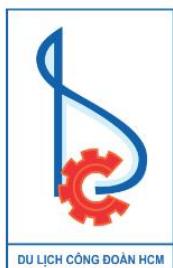




NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

Menu
CƠM ĐOÀN
2026



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

LƯU Ý

Vui lòng điều chỉnh booking trước 24h hoặc hủy booking trước 48h trước khi khách đến. Với trường hợp điều chỉnh booking, hủy booking hoặc đoàn không đến sử dụng dịch vụ như thời gian quy định, vui lòng thanh toán 100% giá trị booking đã đặt.

BẢNG GIÁ NƯỚC UỐNG

Nước Suối	16.000đ	/chai
Coca- Pepsi-7up (lon)	23.000đ	/lon
Bia Sài Gòn Special (lon)	25.000đ	/lon
Bia Tiger Nâu (lon)	28.000đ	/lon
Bia Tiger Crystal (lon)	29.000đ	/lon
Bia Heineken bạc (lon 250ml)	31.000đ	/lon
Bia Heineken bạc (lon)	33.000đ	/lon

*****Lưu ý:** Nhà Hàng sẽ không chịu trách nhiệm về vấn đề vệ sinh an toàn thực phẩm khi Khách sử dụng đồ ăn, thức uống mang từ bên ngoài vào Nhà Hàng.

BẢNG GIÁ PHỤ THU

(Khi khách mang từ bên ngoài vào nhà hàng)

Rượu Ngâm, Rượu Trắng	50.000đ/lít
Món ăn chế biến sẵn.....	100.000đ/ kg
Thực phẩm chưa chế biến:	200.000đ/ kg

CHÍNH SÁCH KHUYẾN MÃI CHO LỮ HÀNH

Quý công ty vui lòng đặt trước 24h để nhận chính sách khuyến mãi như sau:
Áp dụng cho khách Việt: 24 FOC 1

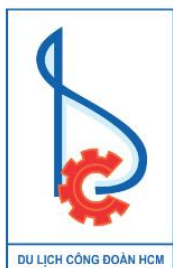
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

1. ĐIỂM TÂM TÔ LY: 75.000VNĐ/ KHÁCH

THỰC ĐƠN MÓN ĂN	THỰC ĐƠN THỨC UỐNG
• Phở Tái Hoạch Nạm • Hủ Tiếu Mỹ Tho (Nước) • Bò Kho Bánh Mì • Hủ Tiếu Bò Kho • Ốp La Bánh Mì	• Cà phê đá • Cà phê sữa đá • Đá Chanh • Trà đá

2. ĐIỂM TÂM TÔ LY VÀ TRÀ: 60.000VNĐ/ KHÁCH

HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Việt Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 160.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Cánh gà chiên nước mắm
2. Cá hú kho tộ
3. Phá lấu tai heo
4. Salach bò xào
5. Cải ngọt luộc
6. Canh bầu nấu tôm tươi
7. Cơm trắng-trái cây
8. Trà đá-khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Éch ủ muối
2. Cá thu nhật kho cà chua bi
3. Thịt ba chỉ chiên sả
4. Cải ngọt xào thịt heo
5. Rau muống luộc lấy nước
6. Canh cua rau đay
7. Cơm trắng – trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Gỏi hoa chuối ốc bươu
2. Cá cam kho tộ
3. Trứng chiên thịt băm
4. Bắp cải luộc
5. Cải ngọt xào thịt heo
6. Canh cải xanh nấu tôm
7. Cơm trắng - trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Gỏi ngó sen tai heo
2. Cá lóc kho tộ
3. Thịt kho đậu cove
4. Rau muống xào bò
5. Rau luộc thập cẩm (kho quẹt)
6. Canh cải cúc nấu tôm
7. Cơm trắng - trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 5

1. Gỏi bao tử heo
2. Thịt kho cà rốt
3. Cá bạc má kho cà
4. Rau muống xào bò
5. Cải xanh luộc
6. Canh bí xanh nấu tôm khô
7. Cơm trắng - trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 6

1. Ốc bươu nướng tiêu xanh
2. Gà kho gừng
3. Thịt ba chỉ ram cháy cạnh
4. Bắp cải luộc – chấm trứng
5. Rau muống xào tỏi
6. Canh chua đậu hũ
7. Cơm trắng - trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

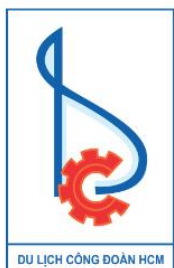
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyện Trần Công Chứa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 170.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Cá điêu hồng chiên xù(rau-bt)
2. Thịt luộc- cà pháo
3. Cá rô kho tộ
4. Gỏi đu đủ tôm thịt + Phòng Tôm
5. Cải caron trộn bò xào
6. Lẩu gà nấu nấm
7. Cơm trắng-trái cây
8. Trà đá-khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Cá chép om dưa
2. Thịt kho tàu
3. Cá nục muối chiên
4. Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt + Phòng Tôm
5. Cải ngọt xào thịt bò
6. Lẩu sườn nấu sấu
7. Cơm trắng – trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Cá điêu hồng om dưa
2. Gà kho gừng
3. Thịt ba chỉ cháy cạnh
4. Gỏi Xoài Khô Cá Mai
5. Cải ngọt xào thịt heo
6. Lẩu cá lóc nấu Chua
7. Cơm trắng - trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Giò Heo Rút Xương quay Giòn
2. Cá rô kho tộ
3. Thịt ba rọi cháy cạnh
4. Éch Xào Lăn + Bánh Mì
5. Rau luộc thập cẩm (kho quẹt)
6. Canh cải bẹ xanh nấu tôm
7. Cơm trắng - trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 5

1. Ốc bươu dồn thịt hấp sả
2. Cá điêu hồng chiên - mắm xoài
3. Thịt kho trứng cút
4. Gỏi tiến vua tôm thịt
5. Rau muống xào bò
6. Lẩu Gà lá vang
7. Cơm trắng - trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 6

1. Cánh gà chiên nước mắm
2. Cá hủ kho Thơm
3. Thịt kho đậu phụ
4. Nộm hoa chuối ốc bươu
5. Rau luộc thập cẩm (kho quẹt)
6. Lẩu cá điêu hồng nấu riêu
7. Cơm trắng - trái cây
8. Trà đá – khăn lạnh

HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 190.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Ếch ủ muối
2. Ốc bươu nướng tiêu
3. Cá lóc kho tộ
4. Gà kho gừng
5. Rau muống xào bò
6. Cải thìa luộc
7. Lẩu cá hủ nấu chua
8. Cơm trắng-trái cây
9. Trà đá-khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Cá điêu hồng hấp hồng khô
2. Gỏi ngó sen tai heo
3. Cá rô kho tộ
4. Thịt chiên sả
5. Su su xào thịt heo
6. Bắp cải luộc
7. Canh tạp tàng nấu tôm tươi
8. Cơm trắng - trái cây
9. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 5

1. Gỏi tai heo ngó sen
2. Ốc bươu nướng tiêu xanh
3. Ếch kho sả
4. Thịt cháy cạnh
5. Rau muống luộc lấy nước
6. Caron trộn bò xào
7. Lẩu cá chép nấu riêu
8. Cơm trắng - trái cây
9. trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Cá điêu hồng chiên xù (rs-bt)
2. Canh gà chiên nước mắm
3. Cá hủ kho tộ
4. Thịt ba chỉ luộc – cà pháo
5. Rau xà lách trộn bò
6. Rau luộc thập cẩm
7. Canh cua rau đay + cà pháo
8. Cơm trắng – trái cây
9. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Ốc Bươu nướng tiêu xanh
2. Ếch ủ muối
3. Cá ngừ kho cà chua bi
4. Thịt kho trứng
5. Caron trộn bò xào
6. Rau luộc thập cẩm + kho quẹt
7. Canh mướp mồng toi nấu cua + cà pháo
8. Cơm trắng + trái cây
9. Trà đá + khăn lạnh

THỰC ĐƠN 6

1. Cá điêu hồng hấp hồng khô
2. Gỏi hoa chuối ốc bươu
3. Cá Trê kho tộ
4. Thịt kho đậu phụ
5. Rau muống xào bò
6. Cải ngọt luộc
7. Canh sả lách soong nấu thịt băm
8. Cơm trắng - trái cây
9. trà đá – khăn lạnh

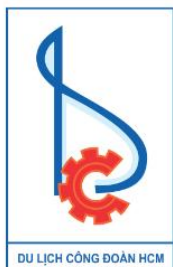
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 200.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)

ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Cá điêu hồng chiên xù(rau-bt)
2. Gỏi ngó sen tôm thịt
3. Ốc bươu nướng tiêu
4. Cá bạc má muối chiên
5. Thịt cháy cạnh
6. Cà tím xào thịt băm
7. Cải ngọt luộc
8. Canh bí đỏ tôm khô
9. Cơm trắng-trái cây
10. Trà đá-khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Bò lúc lắc khoai tây
2. Ốc bươu dồn thịt hấp sả
3. Giò heo rút xương quay giòn
4. Cá rô kho thịt
5. Thịt ba chỉ cháy cạnh
6. Rau luộc thập cẩm
7. Rau muống xào bò
8. Lẩu cá chép nấu riêu
9. Cơm trắng - trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 5

1. Cá điêu hồng nướng giấy bạc
2. Gỏi ngó sen tôm thịt
3. Ốc bươu dồn thịt hấp sả
4. Thịt kho cà rốt
5. Cá thu nhát kho cà chua
6. Rau luộc thập cẩm
7. Khô qua xào trứng
8. Canh khô qua dồn thịt
9. Cơm trắng - trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Cá điêu hồng hấp hongkong
2. Chả giò
3. Ếch ủ muối
4. Cá hủ kho tộ
5. Thịt cháy cạnh
6. Măng rừng xào thịt heo
7. Rau muống luộc (lấy nước)
8. Lẩu giò heo nấu đu đủ
9. Cơm trắng – trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Cá chép om dưa
2. Gỏi bò bóp thấu
3. Ốc Bươu nướng tiêu xanh
4. Chả giò
5. Cá lóc kho tộ
6. Đậu hũ dồn thịt sốt cà
7. Rau muống luộc (lấy nước)
8. Lẩu sườn nấu lá vang
9. Cơm trắng - trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 6

1. Cá điêu hồng om dưa
2. Ếch ủ muối
3. Gỏi tai heo bòn bòn
4. Thịt kho trứng
5. Cá bặt má chiên sốt cà
6. Cải ngọt xào bò
7. Rau muống luộc lấy nước
8. Lẩu gà ta nấu nấm
9. Cơm trắng - trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

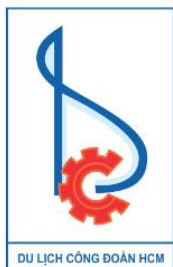
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 220.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Gỏi bò bóp thấu
2. Cá chép om dưa
3. Nghêu hấp thái
4. Cá Lăng kho tộ
5. Bắp giò heo luộc-cà pháo
6. Bông cải xào thập cẩm
7. Cải ngồng luộc –lấy nước
8. Lẩu Hải Sản Thái + Bún
9. cơm trắng-trái cây
10. trà đá-khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Gỏi ngó sen tai heo-pt
2. Cá lóc nướng trui (rs-bt)
3. Giò heo rút xương quay giòn
4. Cá bạc má muối chiên
5. Thịt đùi ram nước dừa
6. Bông cải xào thịt heo
7. Bắp cải luộc chấm trứng
8. Lẩu gà nấu lá vang + Bún
9. Cơm trắng-trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 5

1. Giò heo rút xương quay giòn
2. Cá lóc hấp bầu
3. Éch ủ muối
4. Mực xào dưa cà
5. Thịt cháy cạnh
6. Cải ngồng xào bò
7. Cà tím nướng mỡ hành
8. Lẩu cá lăng nấu măng chua
9. Cơm trắng-trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Cá tai tượng chiên xù
2. Bò lúc lắc khoai tây
3. Gỏi Mực Chua Cay
4. Cá lăng kho tộ
5. Sườn non ram
6. Bông hẹ xào bò
7. Cà ròn trộn dầu giấm
8. Lẩu giò heo nấu măng chua + bún
9. cơm trắng-trái cây
10. trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Éch xào lăn – bánh mì
2. Sườn non nướng
3. Gỏi củ hủ dừa tôm thịt-pt
4. Gà Kho gừng
5. Tôm rim thịt
6. Cà tím xào thịt băm
7. Rau còng cua bò xào
8. Lẩu cua đồng hải sản + Bún
9. Cơm trắng-trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 6

1. Cá thác lác đoàn viên
2. Cá tai tượng chiên xù (rs-bt)
3. Ốc bươu dồn thịt hấp sả
4. Vịt kho gừng
5. Thịt kho trứng
6. Cải chua- dưa giá
7. Đậu cô ve xào thịt heo
8. Lẩu sườn nấu lá vang
9. Cơm trắng - trái cây
10. Trà đá – khăn lạnh

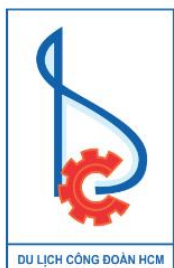
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 240.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Gà nướng lu
2. Tôm xóc muối hong kong
3. Bò luộc (rs-bt)
4. Ếch ủ muối
5. Sườn nướng
6. Cá lóc thịt ba chỉ kho
7. Cải ngồng luộc
8. Lẩu giò heo nấu măng + Bún
9. Cơm trắng
10. Trái cây thập cẩm
11. Trà đá-khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Cá chép om dưa
2. Bắp giò heo luộc (rs-bt)
3. Gà hấp hành
4. Hến xúc bánh đa
5. Sườn sốt chua ngọt
6. Cá hú kho tộ
7. Salach rau càng cua
8. Lẩu bò thập cẩm + bánh phở
9. Bánh flan
10. Cơm trắng
11. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Giò heo rút xương quay giòn
2. Dê hấp tía tô
3. Cá tai tượng chiên xù(rs-bt)
4. Nghêu hấp sả
5. Sườn non ram
6. Gà rang gừng
7. Đọt xu xu luộc
8. Lẩu cá lăng nấu măng + bún
9. Cơm trắng
10. Trái cây thập cẩm
11. trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Lươn xào lăn bánh mì
2. Tôm nướng muối ớt
3. Cá thác lác đoàn viên
4. Gà nướng lu
5. Tôm rim thịt
6. Cá điêu hồng chiên mắm xoài
7. Rau muống xào tỏi
8. Canh sườn nấu cải chua
9. Cơm trắng
10. Rau câu
11. Trà đá – khăn lạnh

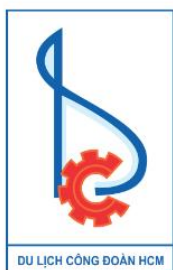
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 260.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Gỏi bò nam bộ
2. Cá nục hấp (rau sống bánh tráng)
3. Tôm xóc muối hong kong
4. Cá chạch quế kho thịt
5. Ốc bươu nấu chuối đậu
6. Bông cải xào tôm
7. Cải mầm trộn trứng
8. Lẩu cá lăng nấu măng chua + bún
9. Cơm trắng
10. Trái cây tráng miệng
11. Trà đá - khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Gỏi sò huyết
2. Cá tai tượng (rau sống- bánh tráng)
3. Bắp bò hấp gừng
4. Cá chim kho cà
5. Đậu hũ dồn thịt sốt cà
6. Mực xào dưa leo cần tàu
7. Rau luộc thập cẩm
8. Lẩu nấm hải sản-mì
9. Trái cây tráng miệng
10. Cơm trắng
11. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Giò heo rút xương quay giòn
2. Cá lóc nướng trui(rs-bt)
3. Tôm hấp nước dừa
4. Ếch xào sả ớt
5. Ba rọi khía nước dừa
6. Rau muống xào sò huyết
7. Đọt bầu luộc
8. Lẩu hải sản thái lan + bún
9. Cơm trắng
10. Trái cây thập cẩm
11. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Gà ta hấp hành
2. Gỏi mực thái lan
3. Tôm nướng muối ớt
4. Cá thác lác đoàn viên
5. Sườn non kho củ su su
6. Bông hẹ xào nghêu
7. Cải ngồng luộc
8. Lẩu vịt nấu chao + bún
9. Cơm trắng
10. Trái cây tráng miệng
11. Trà đá – khăn lạnh

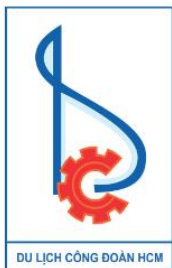
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 280.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Cá lăng nướng nghệ
2. Giò heo rút xương quay giòn
3. Bắp bò hấp gừng
4. Tôm xóc muối hồng khô
5. Cá lóc kho thịt ba chỉ
6. Bông thiên lý xào bò
7. Rau luộc thập cẩm + kho quẹt
8. Lẩu cua đồng hải sản + bún
9. Cơm trắng
10. Bưởi
11. Trà đá-khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Gỏi sò huyết
2. Tôm nướng muối ớt
3. Gà ta hấp lá chanh
4. Bò luộc củ chi-rau rừng
5. Cá bông lau kho tộ
6. Bông cải xào thịt heo
7. Đọt xu xu luộc + kho quẹt
8. Lẩu cá lăng nấu măng+ Bún
9. Bánh flan
10. Cơm trắng
11. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Cá chẽm hấp hồng khô
2. Vịt luộc-mắm gừng
3. Sườn bê nướng sả
4. Mực ống hấp hành gừng
5. Cá bông lau kho tộ
6. Đọt lạng xào bò
7. Cải ngồng luộc
8. Lẩu hải sản nấm + Mì
9. Cơm trắng
10. Trái cây thập cẩm
11. Trà đá – khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Cháo nghêu
2. Cá lăng nướng lá chuối
3. Tôm hấp nước dừa
4. Heo rừng nướng chao
5. Thịt kho trứng
6. Cải mầm trộn trứng
7. Bông hẹ xào bò
8. Lẩu gà nấu nấm + Bún
9. Cơm trắng
10. Bưởi
11. Trà đá – khăn lạnh

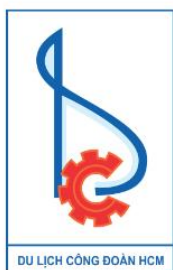
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyện Trần Công Chứa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 300.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

1. Cá Chép Om Dưa
2. Tép Sông Rang Khế Xúc Bánh Đa
3. Gà Luộc Lá Chanh (1/2 Con)
4. Giò Heo Rút Xương Quay Giòn
5. Bò Luộc Củ Chi Rau Rừng
6. Cải Mầm Trộn Trứng
7. Bông Cải Xào Tỏi
8. Cá Lăng Kho Thịt Ba Chỉ
9. Lẩu Riêu Cua Hải Sản
10. Cơm Trắng
11. Trái Cây Thập Cẩm
12. Trà Đá – Khăn Lạnh

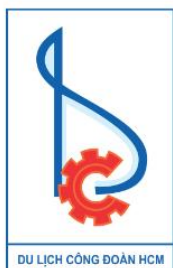
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Viết Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 400.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 01

1. Salad Cải Mầm + Diếp Cá Trộn Bò
2. Vịt Quay Tiêu - Bánh Bao Chiên
3. Cá lã Nướng Lá Chuối
4. Mực Hấp Hành Gừng
5. Sườn Cây Nướng Chao
6. Rau Củ Quả Luộc + Mắm Kho Quẹt
7. Thịt Kho Trứng
8. Lẩu Gà Lá É + Bún Tươi
9. Cơm Trắng + Trà Đá
10. Tráng Miếng : Sữa Chua

THỰC ĐƠN 02

1. Lươn Nấu Chuối Đậu
2. Gỏi Bò Bóp Thầu + Phồng Tôm
3. Chả Giò Đoàn Viên
4. Dê Hấp Tía Tô
5. Bông Cải Xào Tôm
6. Gà Ta Hấp Cải Bẹ Xanh
7. Tôm Rim Thịt Ba Chỉ
8. Lẩu Cua Đồng Hải Sản + Bún
9. Cơm Trắng + Trà Đá
10. Tráng Miếng : Bánh Flan

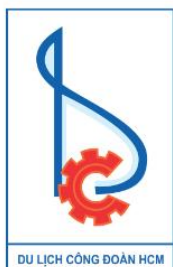
HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Việt Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com



NHÀ HÀNG ĐOÀN VIÊN

THỰC ĐƠN CƠM ĐOÀN 2026

GIÁ: 500.000Đ/KHÁCH (GIÁ ĐÃ CÓ VAT)
ÁP DỤNG CHO KHÁCH ĐOÀN TỪ 10 KHÁCH TRỞ LÊN

THỰC ĐƠN 1

1. Cháo nghêu
 2. Cá Chim Trắng Nướng Muối Ớt
 3. Gà Ta Quay Lu
 4. Tôm Càng Hấp Bia
 5. Bò Luộc Củ Chi + Rau rừng
 6. Cá Lăng Thịt Ba Chỉ Kho Tộ
 7. Măng Tây Xào Bò
 8. Lẩu Mắm + Bún Tươi
 9. Cơm Trắng
 10. Bưởi Da Xanh
- Trà Đá-Khăn Lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Cháo Sò Huyết
2. Cá Bống Mú Hấp Hồng Kông
3. Mực Ống Hấp Hành Gừng
4. Bò nướng ngũ sắc
5. Bắp Giò Heo Luộc + (Rau sống + Bánh Tráng)
6. Sườn non ram
7. Bông thiên lý xào Bò
8. Lẩu Gà Ta Tiềm Thuốc Bắc+ Mì + Cải soong
9. Chè Long Nhãn Hạt Sen
10. Cơm Trắng

HÂN HẠNH ĐƯỢC PHỤC VỤ QUÝ KHÁCH!

Địa chỉ: 06 Huyền Trân Công Chúa, P. Bến Thành, TP.HCM

ĐT: 028.39330004. Hotline: 0919.186.918 Anh Việt Trung

0903.948.513 (chị Trang) - 0977.347.800 (Anh Đức)

Email: Trungdlcd@gmail.com