

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN

Website: hatiencanhbuom.vn. Email: amthuchatien@gmail.com

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545

MENU 2025

THỰC ĐƠN ĂN SÁNG 60.000Đ/KHÁCH

(TÔ + LY) Chưa bao gồm VAT

THỰC ĐƠN

- BÁNH CANH CHẢ CÁ THU
- HỦ TIẾU HẢI SẢN
- HỦ TIẾU XƯƠNG
- CƠM SUỒN BÌ
- MÌ HẢI SẢN
- MÌ XƯƠNG
- BÁNH MÌ ÓP LA

THỨC UỐNG

- CÀ PHÊ ĐÁ
- TRÁ ĐƯỜNG
- ĐÁ CHANH
- NƯỚC SUỐI
- NƯỚC NGỌT
- SỮA ĐẬU NÀNH

***** Nước uống buffet tự chọn**

***** Lưu ý: Thực đơn không áp dụng cho các ngày lễ, tết.**

Địa chỉ : Số 1 đường Trường Sa , Kp 1, Phường Bình San

Thành phố Hà Tiên, Tỉnh Kiên Giang.

ĐT: 0297.3969.499 Di động: 0911.466.545;

Website: hatiencanhbuom.vn

Facebook: Hà Tiên Cánh Buồm

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1

Website: hatiencanhbuom.vn. Email: amthuchatien@gmail.com

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545(zalo)

MENU 2025 (Giá không áp dụng cho ngày lễ, tết)

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 140.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

Thực đơn cho bàn từ 8 - 10 người

THỰC ĐƠN 1

- 1.Cá Biền chiên xoài bằm
- 2.Mực xào chua ngọt
- 3.Vịt ram gừng (Gà xào sả ớt)
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
4. Trứng chiên Thịt bằm (Rau luộc thập cẩm)
- 5.Lẩu chua Hải Sản
- 6.Cơm trắng + Trà đá.
7. Trái cây.

THỰC ĐƠN 2

1. Mực chiên sù
2. Hải sản xào thập cẩm
3. Gà xào sả ớt (Vịt ram gừng)
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
4. Cà tím nướng tôm thịt (Rau luộc thập cẩm)
- 5.Lẩu cá Nhám nấu măng chua sả nghệ
6. Cơm trắng + Trà đá
7. Trái cây.

THỰC ĐƠN 3

1. Cá chiên xoài bằm (sốt cà)
- 2.Bò xào khô qua (củ hành)
- 3.Cá Ngát + Tôm kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
- 4.Rau luộc thập cẩm (Trứng, thịt bằm chiên)
- 5.Gà nấu lá giang (lẩu Hải Sản)
- 6.Cơm trắng, Trà đá
- 7.Trái cây

THỰC ĐƠN 4

- 1.Mực chiên sù
- 2.Đậu Đũa xào Tôm Bạc
- 3.Cá Ngát+ Thịt ba chỉ kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
- 4.Trứng, thịt bằm chiên (Rau luộc thập cẩm)
- 5.Lẩu mắm hải sản(lẩu hải sản)
- 6.Cơm trắng, trà đá
- 7.Trái cây

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1

Website: hatiencanhbuom.vn. Email: amthuchatien@gmail.com

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545 (zalo)

MENU 2025 (Giá không áp dụng cho ngày lễ, tết)

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 150.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

Thực đơn cho bàn từ 8 - 10 người

THỰC ĐƠN 1

1. Gỏi Hải Sản khoai môn chiên giòn
2. Bò xào khô qua (củ hành)
3. Chả cá thu chiên kèm rau sống
4. Vịt ram gừng
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
5. Rau luộc thập cẩm
6. Lẩu Cá Cam nấu ngọt
7. Cơm trắng, Trà đá.
8. Trái cây + khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Gỏi Hải Sản khoai môn chiên giòn
2. Su Su xào Tôm Thịt
3. Mực chiên sù
4. Cá biển + thịt ba chỉ kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
5. Rau luộc thập cẩm
6. Lẩu thái hải sản
7. Cơm trắng, Trà đá.
8. Trái cây + khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Gỏi Hải Sản khoai môn chiên giòn
2. Tôm + Mực chiên bột
3. Mực xào chua ngọt (thập cẩm)
4. Gà kho sả ớt
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
5. Trứng chiên thịt băm
6. Lẩu riêu Cua Hải Sản
7. Cơm trắng, Trà đá
8. Trái cây + khăn lạnh

THỰC ĐƠN 4

1. Gỏi cá trích
2. Cá biển chiên xoài băm (sốt cà)
3. Hải Sản xào thập cẩm (chua ngọt)
4. Cá biển + thịt kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
5. Rau luộc thập cẩm
6. Lẩu Gà lá giang
7. Cơm Trắng, Trà đá.
8. Trái cây + khăn lạnh

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN

Website: hatiencanhbuom.vn. Email: amthuchatien@gmail.com

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545 (zalo)

MENU 2025 (Giá không áp dụng cho ngày lễ, tết)

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 160.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

Thực đơn cho bàn từ 8 - 10 người

THỰC ĐƠN 1

- 1.Cà xủi nhâm xoài đặt sản Hà Tiên
- 2.Cá Nhám hấp hongkong
- 3.Cá biển chiên sốt cà (xoài băm)
- 4.Mực xào tứ xuyên
- 5.Tôm + Cá biển kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
- 6.Lẩu mắm hải sản(lẩu hải sản)
7. Cơm trắng, Trà đá
- 8.Trái cây, Khăn lạnh.

THỰC ĐƠN 2

- 1.Mắm chưng Hà Tiên kèm rau sống
- 2.Cá điêu hồng hấp hongkong
- 3.Tôm + mực chiên sù
- 4.Mực xào thập cẩm
- 5.Gà xào sả ớt (Vịt kho gừng)
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
- 6.Lẩu cá chèo béo nấu MCSN
- 7.Cơm Trắng, Trà đá
- 8.Trái cây, Khăn lạnh.

THỰC ĐƠN 3

1. Mắm ruốc Hà Tiên xào 3 chỉ kèm rau sống
- 2.Tôm + mực chiên bột
- 3.Cá biển chiên xoài băm (sốt cà)
(Cá Sapa nướng muối ớt)
4. Mực xào chua ngọt
5. Cá kho Cánh Buồm + dưa giá
- 6.Lẩu Cá Cam nấu ngót
7. Cơm trắng, Trà đá
- 8.Trái cây, Khăn lạnh.

THỰC ĐƠN 4

- 1.Mắm chưng Hà Tiên kèm rau sống
- 2.Mực + tôm chiên bột
- 3.Cá biển chiên xoài băm (sốt cà)
(Cá Sapa nướng muối ớt)
4. Bò xào bông hẹ (khô qua)
- 5.Cá biển + tôm kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
- 6.Lẩu Gà nấu lá giang
- 7.Cơm Trắng, Trà đá
- 8.Trái cây, Khăn lạnh.

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN

Website: hatiencanhbuom.vn. Email: amthuchatien@gmail.com

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545 (zalo)

MENU 2025 (Giá không áp dụng cho ngày lễ, tết)

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 170.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

Thực đơn cho bàn từ 8 - 10 người

THỰC ĐƠN 1

- 1.Cá Sapa nướng giấy bạc
2. Gẹ ram me
- 3.Cá nhám hấp hongkong
- 4.Mực xào chao + rau muống
- 5.Cá biển + thịt ba chỉ kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
- 6.Lẩu Hải Sản(thái chua)+bún
7. Cơm trắng ,Trà đá.
8. Trái cây, khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

- 1.Gỏi Sứa Tôm Thịt khoai môn chiên giòn
- 2.Tôm quay me
- 3.Cá đuối hấp mỡ hành
- 4.Sò Lụa xào rau muống
- 5.Cá biển + Tôm kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
- 6.Lẩu Gẹ + bún
- 7.Cơm Trắng, Trà đá
- 8.Trái cây, khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

- 1.Gỏi Cá Trích
- 2.Tôm quay me (Hấp nước dừa)
- 3.Cá biển chiên xoài băm (sốt cà)
- 4.Mực xào tứ xuyên
- 5.Cá biển + Thịt Ba Chỉ kho tộ
(Cá kho Cánh Buồm + dưa giá)
- 6.Lẩu mắm hải sản (Lẩu Thái Hải Sản
- 7.Cơm trắng, Trà đá.
- 8.Trái cây, khăn lạnh

Lưu ý:

1). **Tiêu chí về xuất ăn trẻ em:** Trẻ em từ 6 tuổi trở xuống sẽ được miễn phí ngồi ăn chung với người lớn (1 bàn 10 người ghép 1 trẻ em, 2 trẻ em ghép tính ½ suất). Trẻ em từ 7 tuổi đến 10 tuổi sẽ thu 1/2 suất. Trẻ em từ 10 tuổi trở lên sẽ thu 1 suất.

2). **Tiêu chí về thời gian giảm và hủy booking:** Trường hợp hủy booking quý khách vui lòng báo trước cho nhà hàng trước 24 tiếng. Nếu báo giảm số lượng đã booking vui lòng báo cho nhà hàng trước 6 tiếng.

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1

Website: hatiencanhbuom.vn. Email: amthuchatien@gmail.com

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545 (zalo)

MENU 2025 (Giá không áp dụng cho ngày lễ, tết)

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN 190.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

Thực đơn cho bàn từ 8 - 10 người .

THỰC ĐƠN 1

1. Gỏi Hải Sản khoai môn chiên giòn
2. Bạch tuộc nướng muối ớt
3. Ghẹ ram me
- 4. Cà Xiu nhâm xoài đặt sẵn Hà Tiên**
5. Cá biển hấp hongkong
6. Cá kho Cánh Buồm + dưa giá
7. Lẩu cá đuối nấu chua sả nghệ (Lẩu Hải sản) + bún
8. Cơm trắng, Trà đá
9. Trái cây. Khăn Lạnh.

THỰC ĐƠN 2

1. Gỏi cá trích
2. Cá Sapa nướng muối ớt
3. Ghẹ ram me
- 4. Cà Xiu nhâm xoài đặt sẵn Hà Tiên**
5. Cá biển hấp hongkong
6. Cá kho Cánh Buồm + dưa giá
7. Lẩu thái Hải Sản+ bún
8. Cơm trắng, trà đá
9. Trái cây. Khăn lạnh

THỰC ĐƠN 3

1. Gỏi cá trích (Gỏi Hải Sản)
2. Ghẹ ram me
3. Cá biển chiên xoài băm
- 4. Cà Xiu nhâm xoài đặt sẵn Hà Tiên**
5. Mực hấp gừng
6. Cá biển + thịt kho (Thịt kho trứng + dưa giá)
7. Lẩu riêu Cua Hải Sản + bún
8. Cơm trắng, Trà đá.
9. Trái cây, khăn lạnh

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN 1

Website: hatiencanhbuom.vn. Email: amthuchatien@gmail.com

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545 (zalo)

MENU 2025 (Giá không áp dụng cho ngày lễ, tết)

THỨC ĐƠN TIỆC GALA 220.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

Thực đơn cho bàn 8 từ 10 người .

THỨC ĐƠN 1

1. Gỏi Ốc Giác (Gỏi Cá Trích)
2. Ghẹ rang me
3. Gà đốt campot
4. Cá biển hấp hongkong
5. Ốc Vôi hấp tiêu xanh
(Sò huyết rang muối)
6. Cơm chiên cá mặn
7. Lẩu thái hải sản (Cá nhám nấu
chua sả nghệ đặc sản) + bún
8. Trái cây
9. Trà đá + khăn lạnh

THỨC ĐƠN 2

1. Gỏi Cá Trích (Gỏi Ốc Giác).
2. Tôm Sú quay me
3. Mực né
4. Cá biển hấp hongkong (Gà hấp)
5. Ốc Vôi hấp tiêu xanh
(Sò huyết lacos)
6. Cơm chiên Ghẹ
7. Lẩu riêu Cua Hải Sản (Cá nhám
nấu chua sả nghệ đặc sản) + bún
8. Trái cây.
9. Trà đá + khăn lạnh.

THỨC ĐƠN 3

1. Gỏi sứa tôm thịt khoai môn chiên
giòn (Gỏi ốc giác)
2. Mực né
3. Cá biển muối ớt nướng giấy bạc (hấp hongkong)
4. Tôm chiên sù
5. Ốc vôi hấp tiêu xanh
6. Cơm chiên ghẹ
7. Lẩu gà quay + Mì (lẩu hải sản)
+ bún
8. Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh

THỨC ĐƠN 4

1. Gỏi hải sản khoai môn chiên (Gỏi cá trích)
2. Bò né
3. Cá biển muối ớt nướng giấy bạc (hấp hongkong)
4. Mực chiên sù
5. Sò (tộ; queo; điệp) nướng
6. Cơm chiên ghẹ
7. Lẩu hải sản (Lẩu cá nhám nấu
chua sả nghệ) + bún
8. Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh.

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN

Website: hatiencanhbuom.vn. Email: amthuchatien@gmail.com

ĐT: 02973.969.499 Hoặc DD: 0911.466.545 (zalo)

MENU 2025 (Giá không áp dụng cho ngày lễ, tết)

THỰC ĐƠN TIỆC GALA 240.000Đ/KHÁCH (Chưa bao gồm VAT)

Thực đơn cho bàn từ 8 - 10 người .

THỰC ĐƠN 3

1. Gỏi Cá Trích
2. Ghẹ xào miến
3. Ốc Giấc nấu cari + bánh mì
4. Tôm nướng muối ớt
5. Ốc Vôi hấp tiêu xanh
6. Cơm chiên hải sản
7. Lẩu Gà quay + Mì (Lẩu hải sản) + bún
8. Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh

THỰC ĐƠN 2

1. Súp Cua + bánh mì chiên giòn
2. Hải sản xào miến
3. Ốc Giấc nấu cari + bánh mì
4. Cá biển hấp hongkong
5. Sò Huyết lacos (Rang muối)
6. Cơm chiên Hải sản
7. Lẩu ghẹ + (Lẩu Hải Sản) + bún
8. Trái cây.
9. Trà đá + khăn lạnh.

THỰC ĐƠN 2

1. Súp Cua + bánh mì chiên giòn
2. Ghẹ rang me
3. Gà đốt campot
4. Ốc Giấc nấu cari + bánh mì
5. Sò Huyết chấy tỏi
6. Cơm chiên Hải Sản
7. Lẩu Thái + bún (Lẩu Gà quay + Mì)
8. Trái cây
9. Trà đá, khăn lạnh

CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ DU LỊCH DANH DỰ HÀ TIÊN

NHÀ HÀNG CÁNH BUỒM HÀ TIÊN

BẢNG GIÁ DỊCH VỤ ÂM THANH (GIÁ CHƯA GỒM THUẾ)

LOẠI DỊCH VỤ	GIÁ THÀNH
ÂM THANH KARAOKE 2 LOA FULL + 1 MÀN HÌNH	800.000 đồng
ÂM THANH KARAOKE 2 LOA FULL, 1 LOA SUP + 1 MÀN HÌNH	1.000.000 đồng
ÂM THANH KARAOKE, ÁNH SÁNG, SÂN KHẤU, Dưới 30 Khách	2.500.000 đồng
ÂM THANH, ÁNH SÁNG , SÂN KHẤU , KARAOKE	3.000.000 đồng
ÂM THANH, ÁNH SÁNG , ORGAN , GHI TA CỔ, SÂN KHẤU , KARAOKE	3.500.000 đồng

*****BACKDROP** gắn trên sân khấu ngang 2,2 m. Cao 3,6m. Quý khách thiết kế phong gởi nhà hàng in ấn hộ giá 520.000/phông. Nếu quý khách tự in mang đến cho nhà hàng trước tổ chức gala 3 giờ để nhà hàng gắn lên khung sân khấu.

Ghi chú: Quý khách tổ chức tiệc gala, nếu tự mang bia thì nhà hàng sẽ phụ thu 70.000 đồng/thùng gồm phí phục vụ và nước đá. Trường hợp quý khách đặt bia tại nhà hàng thì nhà hàng chỉ tính tiền với khách trên đầu thùng là 70.000đ/thùng so với giá gốc, chứ không tính như bán lẻ từng lon theo miền yết giá. VD: Bia ken lon bạc nhỏ 1 thùng giá gốc là 355.000đ/thùng, thì nhà hàng tính 425.000đ/thùng gồm phí phục vụ.

Lưu ý:

1).Tiêu chí về xuất ăn trẻ em: Trẻ em từ 6 tuổi trở xuống sẽ được miễn phí ngồi ăn chung với người lớn (1 bàn 10 người ghép 1 trẻ em, 2 trẻ em ghép tính ½ suất). Trẻ em từ 7 tuổi đến 10 tuổi sẽ thu 1/2 suất. Trẻ em từ 10 tuổi trở lên sẽ thu 1 suất.

2).Tiêu chí về thời gian giảm số lượng và hủy booking: Trường hợp hủy booking quý khách vui lòng báo trước cho nhà hàng trước 24 tiếng. Nếu báo giảm số lượng đã booking vui lòng báo cho nhà hàng trước 6 tiếng.

