



NHÀ HÀNG BABE - ECOLODGE



Nhà hàng có sức chứa 350 chỗ ngồi cùng lúc. Có sân khấu, hệ thống âm thanh, loa đài ánh sáng hiện đại.

Nhà hàng nhận đặt thực đơn cho khách đoàn từ 120.000/ xuất trở lên. Chúng tôi có các mức giá: 120.000/ xuất – 150.000/ xuất – 180.000/ xuất – 200.000/ xuất – 250.000/ xuất.

THỰC ĐƠN ĐƯỢC XÂY DỰNG DỰA TRÊN MÙA CỦA THỰC PHẨM (CÁC LOẠI RAU) TẠI ĐỊA PHƯƠNG.

Thực đơn dành cho 8 khách/ mâm

Thực đơn 1: Giá 120.000/ xuất

1. Gà đồi rang gừng – 2 đĩa
2. Cá hồ hấp bia – 2 đĩa
3. Thịt lợn mán rang hành – 2 đĩa
4. Đậu đim cà chua – 2 đĩa
5. Rau dớn nộm lạc – 2 đĩa
6. Rau mồng tơi xào tỏi – 2 đĩa
7. Canh rau ngót nấu thịt nạc – 2 bát
8. Rau muống luộc – 2 đĩa
9. Cơm
10. Trà nóng, trà đá.

Thực đơn 2: Giá 120.000/ xuất

1. Gà đồi xào nấm hương – 2 đĩa

2. Cá hồ dim tiêu – 2 đĩa
3. Thịt lợn mán rán – 2 đĩa
4. Nộm hoa chuối – 2 đĩa
5. Trứng rán hành – 2 đĩa
6. Rau bò khai xào tỏi – 2 đĩa
7. Rau cải nướng luộc – 2 đĩa
8. Canh xương nấu bí xanh – 2 bát
9. Cơm
10. Trà đá, nóng

Thực đơn 3: 120.000/ xuất

1. Gà đôi rang gừng - 2 đĩa
2. Bò xào thập cẩm – 2 đĩa
3. Bắp cải cuốn thịt – 2 đĩa
4. Tép chua xào thịt - 1 đĩa
5. Rau luộc – 2 đĩa
6. Rau xào – 2 đĩa
7. Rau nộm – 2 đĩa
8. Cơm
9. Canh
10. Trà đá

Thực đơn 4: Giá 150.000/ xuất

1. Gà đôi rán lá mác Mật – 2 đĩa
2. Cá hồ hấp bia – 2 đĩa
3. Thịt lợn mán rang hành – 2 đĩa
4. Sườn lợn xào mác Mật – 2 đĩa
5. Rau dón nộm lạc – 2 đĩa
6. Rau xào – 2 đĩa
7. Canh rau ngót nấu thịt nạc – 2 bát

8. Rau cải luộc – 2 đĩa
9. Cơm
10. Trà nóng, trà đá.
11. Tráng miệng: Bánh trôi hoặc hoa quả

Thực đơn 5: Giá 150.000/ xuất

1. Gà đồi xào nấm hương – 2 đĩa
2. Cá suối rán mỡ lợn mán – 2 đĩa
3. Thịt lợn mán xào lá Mác Mật - 2 đĩa
4. Trứng rán – 2 đĩa
5. Hoa chuối nộm lạc – 2 đĩa
6. Rau bồ khai xào – 2 đĩa
7. Canh rau cải nấu thịt nạc – 2 bát
8. Bí xanh luộc – 2 đĩa
9. Cơm
10. Trà đá, nóng.
11. Tráng miệng: bánh trôi hoặc hoa quả

Thực đơn 6: Giá 150.000/ xuất

1. Gà đồi luộc – 2 đĩa.
2. Cá hồ dim tiêu – 2 đĩa.
3. Thịt lợn rán lá mác Mật – 2 đĩa.
4. Đậu dim hành – 2 đĩa.
5. Rau bồ khai xào tỏi – 2 đĩa
6. Đổ đũa luộc – 2 đĩa.
7. Bí xanh nộm lạc – 2 đĩa.
8. Canh rau cải nấu thịt nạc – 2 bát.
9. Cơm.
10. Trà đá
11. Tráng miệng: Hoa quả hoặc bánh trôi

Thực đơn 7: Giá 150.000/ xuất

1. Thịt gà chao lá Mác Mật – 2 đĩa
2. Thịt lợn Mán chao lá Mác Mật – 2 đĩa
3. Cá hồ dim tiêu – 2 đĩa
4. Sườn lợn xào chua ngọt – 2 đĩa
5. Rau bò khai xào – 2 đĩa
6. Bí xanh nộm lạc – 2 đĩa
7. Canh bí nấu xương – 2 bát
8. Bí đỏ luộc – 2 đĩa
9. Cơm
10. Trà đá
11. Tráng miệng: Hoa quả hoặc bánh trôi

Thực đơn 8: Giá 150.000/ xuất

1. Gà đồi luộc – 2 đĩa
2. Cá hồ dim tiêu – 2 đĩa
3. Thịt lợn mán nướng lá Mác Mật – 2 đĩa
4. Rau bò khai xào bò – 2 đĩa
5. Rau dớn nộm lạc – 2 đĩa
6. Canh rau nấu tôm Hồ Ba Bê - 2 bát
7. Rau mồng tơi xào tỏi – 2 đĩa
8. Bí xanh luộc – 2 đĩa
9. Cơm
10. Trà đá
11. Tráng miệng: Hoa quả hoặc bánh trôi

Thực đơn 9: 150.000/ xuất

1. Gà đồi xào nấm hương – 2 đĩa
2. Cá suối rán mỡ lợn mán – 2 đĩa
3. Thịt lợn mán rán lá mác mật – 2 đĩa

4. Bắp cải cuốn thịt – 2 đĩa
5. Rau nộm lạc – 2 đĩa
6. Rau luộc – 2 đĩa
7. Rau xào – 2 đĩa
8. Canh
9. Cơm
10. Trà đá

Thực đơn 10: 150.000/ xuất

1. Gà đôi luộc – 2 đĩa
2. Cá hồ dim tiêu – 2 đĩa
3. Bò xào thập cẩm – 2 đĩa
4. Tôm rang - 2 đĩa
5. Rau nộm – 2 đĩa
6. Rau xào – 2 đĩa
7. Rau luộc – 2 đĩa
8. Canh
9. Cơm
10. Trà đá

Thực đơn 11: Giá 200.000/ xuất

1. Gà đôi luộc – 1 đĩa
2. Lợn mán quay cả con
3. Cá hồ hấp bia – 1 đĩa
4. Rau bò khai xào – 2 đĩa
5. Canh rau nấu tôm hồ Ba Bể - 2 bát
6. Bí xanh nộm lạc – 2 đĩa
7. Rau bí xào tỏi – 2 đĩa
8. Cơm
9. Trà đá

10. Tráng miệng: Hoa quả hoặc bánh trôi

Thực đơn 12: Giá 200.000/ xuất

1. Gà đồi luộc – 2 đĩa.
2. Cá suối rán mỡ lợn mán – 2 đĩa.
3. Thịt lợn mán xào lá mác Mật – 2 đĩa.
4. Thịt lợn quay – 2 đĩa
5. Rau bò khai xào bò – 2 đĩa.
6. Rau mồng tơi xào tỏi – 2 đĩa
7. Bí đỏ luộc – 2 đĩa.
8. Bí xanh nộm lạc – 2 đĩa.
9. Canh rau ngót nấu thịt nạc – 2 bát.
10. Cơm.
11. Trà đá
12. Tráng miệng: Bánh trôi hoặc hoa quả

Thực đơn 13: Giá 200.000/ xuất

1. Gà đồi nướng – 2 đĩa
2. Cá hồ Ba Bể nướng lá Mác mật
3. Thịt lợn mán chao lá Mác Mật – 2 đĩa
4. Rau bò khai xào bò – 2 đĩa
5. Rau mồng tơi xào tỏi – 2 đĩa
6. Rau dớn nộm lạc – 2 đĩa
7. Bí xanh luộc – 2 đĩa
8. Măng rừng xào – 2 đĩa
9. Canh rau ngót nấu thịt nạc – 2 bát
10. Cơm
11. Trà đá
12. Tráng miệng: Hoa quả hoặc bánh trôi

Lưu ý: Các món rau trên đây là xây dựng tương đối, nếu không có nguyên liệu, bên em sẽ tiến hành thay thế món ăn tương ứng

Đối với thực đơn có món Lợn mán quay cả con, chỉ áp dụng cho đoàn khách từ 25 khách trở lên.

Chúng tôi phục vụ các món ăn đặc sản núi rừng (nếu có nhu cầu vui lòng liên hệ trước) như:

- Thịt hươu xào
- Thịt nai xào
- Thịt lợn rừng
- Thịt sóc
- Thịt cây hương
- Thịt chim
- Thịt Dúi



HÂN HẠNH ĐƯỢC ĐÓN TIẾP !