



CHƯƠNG III: THỰC ĐƠN CỦA NHÀ HÀNG





NỘI DUNG BÀI HỌC

1. Trình bày được khái niệm, vai trò, cấu trúc của Thực đơn
2. Mô tả, phân biệt được các loại thực đơn chủ yếu
3. Giải thích được các nguyên tắc xây dựng thực đơn
4. Tính giá bán của thực đơn
5. Áp dụng thiết kế được các loại thực đơn thông dụng



1. KHÁI NIỆM THỰC ĐƠN

MENU

	
Khái vị Appetizers	
	SÚP PHỞ VÁN 25.000 <i>Phở Ván Soup</i> 浮器羹
	SÚP TAM HỘT 25.000 <i>Tam Hột Soup</i> 三合羹
	SÚP TỐC TIỀN 25.000 <i>Bock Mien Soup</i> 蟹菜羹
	SÚP MISO NHẬT 25.000 <i>Miso Japan Style Soup</i> 日本味噌 羹
	SÚP THẬP CẨM 25.000 <i>Mixed soup</i> 什錦羹
	SÚP BIỂN HỒ 30.000 <i>Crabs soup</i> 貳河羹
	BÌ CUỐN 7.000 <i>Thịt Shredded Pork Roll</i> 豬皮捲
	GỎI CUỐN 7.000 <i>Summer Roll</i> 涼拌捲
	RONG BIỂN CHIÊN XÚ 30.000 <i>Deep fried seaweed</i> 酥炸海草
	ỐC XÀO DỨA CHAY 40.000 <i>Snail fried with fish with coconut</i> 素貳炒蜆



MENU

FRIED RICE

Roast Pork	\$ 5.99
Chicken	\$ 5.75
Shrimp	\$ 6.75
House Special	\$ 7.25



*Served hot

LO MAIN

Roast Pork	\$ 6.50
Chicken	\$ 6.95
Beef	\$ 5.25
House Special	\$ 7.90



*No to
spicy sauce

SEAFOOD

Shrimp Broccoli	\$ 5.25
Kung Pao Shrimp	\$ 4.95
Mixed Veggies	\$ 5.70

With spicy sauce:

Salmon	\$ 7.90
Tunny	\$ 9.50
Smoked eel	\$ 6.50



*Served hot
with spicy sauce

CALIFORNIA ROLLS

Philadelphia in sesame	\$ 6.50
Philadelphia in spices	\$ 6.50
Shrimp Broccoli	\$ 5.25
Kung Pao Shrimp	\$ 4.95



*With vegetable
Creamy Peanut plus
to season



*California roll
in flying fish center

In the tuna flakes:

Salmon	\$ 12.00
Crab	\$ 16.50
Tunny	\$ 14.75
Smoked eel	\$ 11.25



*California roll
in spicy sauce

In sesame:

Eel	\$ 11.25
Salmon	\$ 10.20
Tunny	\$ 12.00
Shrimp	\$ 14.75



*California roll
in sesame

1. KHÁI NIỆM THỰC ĐƠN (MENU)

- ✓ Thực đơn là danh mục đồ ăn, thức uống được trình bày một cách rõ ràng, một cách có hệ thống bằng một hoặc nhiều ngôn ngữ





2. CHỨC NĂNG CỦA THỰC ĐƠN

- **TĐ là yếu tố quan trọng nhất của nhà hàng**
- **TĐ được ví như cái trục của một bánh xe và nó liên quan, chi phối toàn bộ hoạt động của bánh xe**
- **TĐ đóng vai trò chuyển tải thông tin**



2. VAI TRÒ CỦA THỰC ĐƠN

1

**KHÁCH
HÀNG**

2

**BẾP, BÀN,
BAR**

3

**NGƯỜI
QUẢN LÝ**

Tôm chay Cua chay Mực chay



TÔM CHAY QUAY ME

Vegetarian Prawn Roast with tamarind
素酸子蝦

55.000



MỰC XÀO RAU

Stir fried cuttle fish vegetables

60.000



TÔM CHAY RAM MẶN

Vegetarian Prawn steamed with salt sauce
素蝦沾咸

55.000

TÔM CHAY LĂN BỘT

Prawn Floured and fried 素蝦炸粉

55.000

TÔM CHAY KHO TÀU

Vegetarian Prawn Cooked with caramel 素蝦燜

55.000

CUA SỐT BƠ RAU CỦ

Crab steamed with vegetable 牛油蔬菜芙蓉蟹

55.000

CHÀ CUA SỐT GỪNG

Steamed crab spring roll with ginger 薑汁蟹炙

55.000

MỰC XÀO SA TẾ

Stir fried cuttle fish with Sate 魷魚炒沙嗲

65.000

MỰC BÓP RAU RẪM

Mixed cuttle fish with Knotgrass 魷魚拌香菜

65.000

MỰC XÀO CHUA NGỌT

Sweet & sour cuttle fish 魷魚炒酸甜

65.000

MỰC HẤP GỪNG

Steamed cuttle fish with ginger 魷魚蒸薑

60.000





CHÁO THẬP CẨM



BUN GAO THẬP CẨM



MÌ XÀO THẬP CẨM



CƠM LĂN



CƠM TAY CẨM



CƠM TRẠI THƠM

MENU

Rice | NOODLES

R1. CHÁO CÀ / 1 NGƯỜI ĂN	VND 180.000
<i>(Fish Porridge / Porridge)</i>	
R2. CHÁO THẬP CẨM / 1 NGƯỜI	120.000
<i>(Porridge, Pork & Fish Porridge / Porridge)</i>	
R3. MÌ XÀO THẬP CẨM (Tôm, Thịt, Mực)	250.000
<i>(Stir-fried Noodle, Sea-Food, Noodle With Porridge, Pork & Squid)</i>	
R4. BUN GAO XÀO THẬP CẨM (Tôm, Thịt, Mực)	250.000
<i>(Stir-fried Noodle, Sea-Food, Noodle With Porridge, Pork & Squid)</i>	
R5. MÌ XÀO HẢI SẢN CÀRI	250.000
<i>(Sea-Food, Noodle With Curry & Squid)</i>	
R6. BUN GAO XÀO HẢI SẢN CÀRI	250.000
<i>(Sea-Food, Noodle With Curry & Squid)</i>	
R7. CƠM CHIÊN DƯƠNG CHÂU	240.000
<i>(Fried Rice)</i>	
R8. CƠM TAY CẨM	240.000
<i>(Fried Rice With Curry-Pork)</i>	
R9. CƠM CHIÊN HẢI SẢN	250.000
<i>(Fried Rice With Squid)</i>	
R10. CƠM LÀ SEN	250.000
<i>(Lotus Rice - Squid)</i>	
R11. CƠM TRẠI THƠM	250.000
<i>(Pineapple Fried Rice)</i>	



3. CƠ CẤU MỘT THỰC ĐƠN

- ✓ Món khai vị
- ✓ Món súp
- ✓ Các món ăn chính
- ✓ Tráng miệng
- ✓ Thức uống
(trà, café, rượu mùi)





4. PHÂN LOẠI MENU

1. Căn cứ vào giá, cách sử dụng
2. Căn cứ vào đặc điểm kinh doanh
3. Căn cứ theo mục đích nuôi dưỡng
4. Căn cứ theo thời gian ăn
5. Căn cứ theo tính chất bữa ăn



4.1. CĂN CỨ VÀO GIÁ

Menu chia làm 2 loại sau

- À LA CARTE
- SET MENU/ TABLE D'HOTEL



À LA CARTE

- ✓ Là một thuật ngữ của Pháp có nghĩa là “theo món”
- ✓ Giá của từng món ăn được liệt kê cụ thể
- ✓ Các món ăn được liệt kê theo thứ tự độ dài thời gian để chuẩn bị món ăn
- ✓ Khách có thể lựa chọn món ăn phù hợp với khẩu vị và túi tiền của mình



À LA CARTE MENU)

Vienna Menu

Starters

Homemade Soup of the Day £5.50
Served with crusty bread

Crispy Duck & Watercress Salad £8.95
On bean sprouts & cooling sauce

Deep Fried Calamari £8.95
With sweet chili & tartar sauce

Crispy French Brie in Breadcrumbs £7.50
With a sweet plum & port sauce

Salmon, Crab & Rocket Fishcakes £7.50
Served with tartare sauce

Crispy Bacon or Tiger Prawns Caesar Salad £7.50
With anchovies, topped with parmesan & caesar dressing

Scallops Bacon Mornay £8.95
3 scallops broiled with a creamy bacon sauce

Baked Canneloni au Gratin £8.95
With minced beef & topped with mornay sauce

Fresh Grilled Sardines £6.95
With lemon butter

Simply Smoked Salmon £7.95
Served with brown bread & tartar wedges

Firvian Haddock Pancake £7.50
Filled with smoked haddock & mornay sauce

Tomato Mozzarella Basil Salad £7.95
With pesto dressing

Mains

Crispy Roasted Duck £16.50
With an apricot & Cornichon sauce

Filet Steak au Poivre Vert £17.95
With green peppercorns & brandy cream sauce

Chicken Kiev £12.75
Filled with garlic butter, served with Basmati rice

Baked Rack of Lamb Shiresbury £16.95
With a rosemary, blueberry, red wine sauce

Filet of Beef Wellington £17.95
Served with a red wine jus

Pan Fried Calves Liver, Bacon & Onion £16.95
With a sage butter

Cod Fillet in Crispy Beer Batter £12.95
Served with mushy peas

Filet Steak Stroganoff £16.50
Served with Basmati Rice

Steamed Filets of Sea Bass £16.95
Flavoured with a ginger & spring onion butter

Escalope of Veal Schnitzel £15.95
Garnished with capers & anchovies

Delice of Salmon Thermidor £14.75
With a cheese, mustard & cream sauce

Seared Sword Fish Steak £13.50
With garlic butter

Side Orders

Sauté Potatoes £1.95

Homemade Chips £1.95

Baked Potatoes £1.95

Tomato & Onion Salad £2.50

Mixed Salad £2.95

Green Salad £2.95

Selection of Seasonal Vegetables £2.95



À LA CARTE

- **Cấu trúc đơn giản**
- **Các món khai vị (First Course, Started)**
- **Các món chính (Main Course)**
- **Các món tráng miệng (Desserts)**



95.000

CẢI CUỐN DÓN THỊT

Vegetarian roll cabbage stuffed meat
素菜卷肉肉



95.000

RAU CỦ QUẢ THIÊN NHIÊN

Natural vegetable 天然菜園



50.000

HOA SEN ĐUỐI NỎ

Bloomed lotus flower



55.000

SÀ LÁCH NGÀ

Barisan Salad 俄新沙拉

RAU CÙ XÀO KIỂU NHẬT..... 45.000

Japan style fried vegetable 日式炒蔬菜

CUA CHAY XỐT RAU CÙ..... 35.000

Vegetarian cooked crab with vegetable 蔬菜素蟹羹

ỚT CHUÔNG XỐT HẠNH NHÂN..... 35.000

Seasoned Dried Crab with almond 薑漬東文

RAU MUỐNG XÀO TỎI CHÁO..... 35.000

Srir fried water spinach with garlic & soy sauce
蒜乳菜炒過心菜

ĐẬU VE XÀO..... 35.000

Srir fried green bean 炒青豆

MĂNG XÀO TỎI..... 35.000

Srir fried Bamboo shoot with garlic 薑筍炒荷

GIÁ XÀO HẸ..... 35.000

Srir fried bean sprout with chives 薑芽炒青莖

CẢI THÉA XÀO..... 35.000

Srir fried Chinese cabbage 炒菜胆

GỎI RAU MUỐNG NẤM BẢO NGƯ..... 50.000

Raw Abalone on top Mushroom and water spinach
with vegetable 扇心菜配生菇凉拌



ĐẬU HŨ SỐT MÈ..... 40.000

Seasoned soy cheese with tamarind

ĐẬU HŨ NGŨ VỊ..... 45.000

Soy cheese with five flavored sauce 五味豆腐

ĐẬU HŨ CHIÊN SẢ ỚT..... 30.000

Fried soy cheese with chili & cilantro 香茅辣椒豆腐

ĐẬU HŨ - NẤM KHO TỎI..... 45.000

Cooked soy cheese & mushroom in fish sauce bowl
豆腐平菇羹

ĐẬU HŨ CHUNG TƯỢNG..... 45.000

Cooked soy cheese with soy sauce 薑蒜菜豆腐

ĐẬU HŨ HẤP GỪNG..... 40.000

Seasoned soy cheese with ginger 豆腐蒸薑

Đậu hũ

Soya tofu



35.000

ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN

Deep fried soy cheese
酥炸豆腐



40.000

ĐẬU HŨ KHO TỎI

Cooked soy cheese in fish bowl
豆腐羹

À la carte



(À LA CARTE MENU)

Cấu trúc phức hợp

- ✓ Các món khai vị nóng
- ✓ Các món khai vị nguội
- ✓ Các món suop
- ✓ Các món cá, sò, ốc
- ✓ Các món đặc sản của NH..



THỰC ĐƠN THEO BỮA ĂN (SET MENU)

- ✓ Liệt kê các món ăn sẽ được phục vụ theo một trình tự nhất định – giá cả cố định
- Thực đơn này có thể là thực đơn ăn hàng ngày hoặc có thể là thực đơn phục vụ tiệc.
- Thực đơn đặt trước được xây dựng trên sự thỏa thuận giữa người đặt ăn và nhà hàng.



Thảo Queen House

SET MENU Á 100,000 & 120,000 VND

SET MENU 100,000 VND

SET MENU 1

Gỏi hoa chuối tôm thịt
Cháo Hải Sản
Gà Rốt & Bánh bao
Lưỡi Bò nấu nhừ & Bánh mỳ
Cơm chiên hạt sen
Tráng miệng: Trái cây

SET MENU 2

Gỏi Bò phở tôm
Cháo Cá
Tôm nướng bia
Gà nấu nấm & Bánh mỳ
Xôi dưa chà bông & Tôm chấy
Tráng miệng: Chả Huế



SET MENU 120,000 VND

SET MENU 3

Súp cua nấm
Bò bập thầu
Cá đĩa hấp chua ngọt
Canh mồng tơi cua đồng
Rau xào thịt hộp
Cơm trắng
Tráng miệng: Trái cây

SET MENU 4

Súp Hải Sản
Cháo tôm
Gà kiến hấp bia
Canh bắp cải cuộn thịt
Xà lách trộn bò
Cơm trắng
Tráng miệng: Súp chua

Ghi chú: số lượng khách từ 5 trở lên

Thảo Queen 1
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1
Số Điện Thoại: 0902 22 22 22 / 0902 22 22 22
Email: info@thaoqueen.com
Website: www.thaoqueen.com

Thảo Queen 2
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1
Số Điện Thoại: 0902 22 22 22 / 0902 22 22 22
Email: info@thaoqueen.com
Website: www.thaoqueen.com

Thảo Queen 3
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1
Số Điện Thoại: 0902 22 22 22 / 0902 22 22 22
Email: info@thaoqueen.com
Website: www.thaoqueen.com

Thảo Queen 4
Số 10 Đường Nguyễn Huệ, Quận 1
Số Điện Thoại: 0902 22 22 22 / 0902 22 22 22
Email: info@thaoqueen.com
Website: www.thaoqueen.com



Menu

100.000đ/pax

Menu 2

1. Canh gà chiên nước
2. Đậu hũ trần chua
3. Dưa muối măng nộm hươu
4. Cật nộm sào tỏi
5. Hải sản sào chua ngọt
6. Tôm sú kho tộ
7. Lẩu chua cá biển + bún
8. Canh trứng
9. Trái cây

Menu 1

1. Gà cù
2. Mực chiên giòn
3. Gà hầm hươu nước dùng cù
4. Bò sào lòng cù
5. Rơm măng sào tỏi
6. Lẩu hải sản + bún
7. Gà hấp cù nước
8. Canh trứng
9. Trái cây



Mua hàng ở Khách sạn Cảnh Bùn Vàng

www.goldensail.com.vn



Món khai vị lạnh: Dưa hấu kèm theo thịt xông khói

Súp nóng: Kem súp rau

Món chính: Thịt gà rán kèm theo rau thơm

Tráng miệng: Bánh Socola

Cà phê/trà

Giá: 18 USD++/1pax



THỰC ĐƠN CÓ SỰ LỰA CHỌN (TABLE D'HOTEL)

- ✓ Là thực đơn trọn gói cho một bữa ăn
- ✓ Giá cố định với mỗi món có hai hoặc nhiều hơn hai sự lựa chọn
- ✓ Sự lựa chọn thường phụ thuộc vào nguyên liệu sẵn có trong mùa.



TABLE D'HOTEL KIỂU ÂU

Sa lát trứng cắt ầm với mật ong và dầu thơm

Hoặc

Tôm ướp nước chanh và gia vị với cam và Cilantro

Cá phi lê với cà chua và nước sốt dấm, rượu vang và gia vị

Hoặc

Thịt cừu cốt lết với mứt mơ và hương thảo

Sô cô la mềm với quả mâm xôi nướng

Kem trà xanh đá với kem hạt dẻ

Cà phê hoặc trà



TABLE D'HOTEL KIỂU Á

Nem cuốn rau

Hoặc

Súp cua măng tây

Thịt gà nướng kiểu Sài Gòn ướp chanh

Hoặc

Thịt lợn nướng kiểu Hà Nội ướp mật ong và gừng hạt

Cơm và rau

Kem ca ra men

Hoặc

Hoa quả tươi



CĂN CỨ VÀO ĐẶC ĐIỂM KINH DOANH

- Thực đơn theo quốc gia : thực đơn các món Việt, thực đơn món Nhật....
- Thực đơn theo kiểu ăn : thực đơn Âu, thực đơn Á..
- Thực đơn đặc sản : hải sản, các món ăn truyền thống..



SHUSHI NHẬT BẢN





Modern toilets – Đài loan



4.1. CĂN CỨ THEO MỤC ĐÍCH NUÔI DƯỠNG

- Thực đơn theo lứa tuổi
- Thực đơn theo đặc điểm lao động
- Thực đơn ăn kiêng

4.3. CĂN CỨ THEO THỜI GIAN ĂN

- Thực đơn ăn theo bữa : Breakfast Menu; Lunch menu, dinner menu
- Thực đơn tháng (ít sử dụng) : chỉ dùng để làm chương trình promotion
- Thực đơn theo mùa



Valentine's Menu

Romance Salad
Sweet Kisses Steaks
My Heart Pizza



PIZZA HOME HANOI
43 Cửa Bắc, Ba Đình, Hà Nội
Tel: 0462954043 - Hotline: 0962267798
Website: www.pizzahome.vn



ĐÊM GIÁNG SINH LÃNG MẠN

*"Vội nên, hoa hồng
Gà tây & rượu vang"*

180.000 VND
1 người

Áp dụng từ 02 người

SPECIAL MENU

X'mas Salad
Bit tết bơ ức sốt vang đỏ
Pizza Gà tây đặc biệt

* Đặt bàn trước 22/12
Giảm giá 20%

Địa chỉ: **43** phố Cửa Bắc, Hà Nội
Tel: 0462954043 | www.pizzahome.vn



0962267798

4.4. CĂN CỨ THEO TÍNH CHẤT BỮA ĂN

- Thực đơn tiệc
- Thực đơn thường
- Thực đơn chay



Vegetarian month Thực đơn món chay

(Khách hàng chọn một trong 2 set menu sau)

SET VGR1	SET VGR2
198.000vnd/pax	198.000vnd/pax
Vegetarian squash soup	Vegetable soup with fresh mushroom
Súp bí tôm chay	Súp các loại rau với nấm tươi
(Súp bí đông quê)	(Súp nấm mùa hè)
Fried spring rolls vegetarian	Banana flower salad
Nem rán chay	Nộm hoa chuối
(Nem tinh tâm)	(Liên hoa tràng)
Stewed tofu with vegetable	Stuffed aubergin with vegetable
Đậu hũ rau	Cà tím nhồi chay
(Tứ bí hỷ xá)	(Búp sen hồng)
Grilled eggplant with honey	Deep fried Fresh tofu
Cà tím nướng mật ong	Đậu tươi chiên xù
(Hương vị núi rừng)	(Hoa cúc vạn thọ)
Rice	Rice
Cơm gạo tẻ	Cơm gạo tẻ
(Sen trắng ngọt hương)	(Sen trắng ngọt hương)
Banana spring rolls	Fruit salad
Nem chuối chiên vị quê	Xalat hoa quả tươi
(Hương đêm thanh tịnh)	(Bốn mùa hoa quả nhiệt đới)



Ngoài ra còn nhiều loại thực đơn khác

- **Thực đơn kết hợp điểm tâm và bữa trưa (Brunch Menu)**
- **Menu Buffet**
- **Menu dành cho trẻ em, cho người lớn tuổi**
- **Menu tráng miệng**
- **Menu phục vụ tại phòng**
- **Menu bán cho khách mang về...V.V**



Menu for kid



A menu for kids with a yellow border and a small fairy illustration in the top right corner. The menu is divided into sections: To Start, Chef's Favorite Selection of the Day, The Main Event, and A Sweet Finish. Minnie Mouse is illustrated in the bottom left corner, and two small chipmunk characters are in the bottom right corner.

To Start

- ✔ Creamy Sweet Corn Chowder
- ✔ Fresh Strawberry Wedges with Cream
- ✔ Ice To Real Sweet Garden Salad with your favorite choice of dressing

Chef's Favorite Selection of the Day

- ✔ Linguine Pasta with Vegetables tossed in a Cream Sauce
- ✔ Breaded Vegetable Gallet with Tomato Sauce
- ✔ Stewed Beef Tenderloin with Brown Sauce

The Main Event

Mickey's Mac 'n' Cheese
Winnie's Pine Burger

Pizza
Topped with Tomato Sauce and Margherita Cheese
Golden Chicken Wings with Teriyaki Sauce

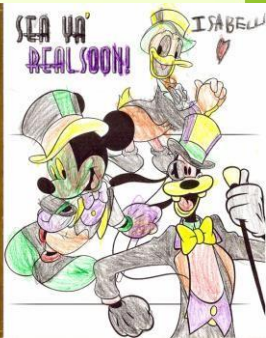
All main courses served with fresh Vegetables and/or Potatoes or Bread Pudding

A Sweet Finish

- ✔ Caramel Custard
- ✔ Chocolate Brownie with Vanilla Ice Cream and Strawberry Sauce
- ✔ Mickey Bar Ice Cream
- ✔ Selection of Assorted Ice Creams

✔ Homemade Fruit Flavors

Our menu is available daily from 11:00 AM to 10:00 PM. All items are served with a side of love. Thank you for your patronage. We hope you enjoy our menu. We are open 7 days a week. We are open 7 days a week.





LỘC AN RESORT THỰC ĐƠN BUFFET (34 MÓN)

(Phục vụ 60 quý khách trở lên)



MÓN KHAI VỊ

Gỏi trái cây hải sản
 Xà lách đậu giấm
 Ghẹ cắt sốt cam
 Nghêu xào hành lẹ
 Ốc lén xào dừa
 Tôm chiên bột
 Ốc giặc xào dầu hào
 Chả cá Phước Hải

MÓN CHỌN

Lẩu Thái
 Lẩu Lộc An
 Cơm cá bóp
 Soup hải sản
 Cháo tôm thịt
 Cơm chiên sen hải sản
 Bánh hỏi Đốt Đò
 Khoai tây chiên
 Bánh phồng tôm
 Bánh mì

MÓN NƯỚNG

Chao tôm nướng
 Cánh gà nướng tỏi
 Bò nướng sốt
 Khế nướng
 Mực nướng muối ớt
 Sườn nướng
 Cá nướng giấy bạc
 Đậu bắp nướng

MÓN TRÁNG MIỆNG

Trái cây thập cẩm
 Bánh ngọt Đốt Đò
 Chè nhãn nhục
 Chè đậu xanh
 Trà xanh lily
 Nước mát
 Nước chanh
 Đậu bắp nướng

* Ghi chú:

- Buffet chỉ phục vụ tại Nhà hàng theo yêu cầu
- Chiều: Từ 18h00 đến 20h00
- Người lớn: 280.000 đ/khách - Trẻ em 3 tuổi đến 12 tuổi: 1/2 giá
- Giá thực đơn trên chưa bao gồm thuế VAT 10%
- Thực đơn hải sản có thể thay đổi theo thời vụ
- Quý khách vui lòng không mang thức ăn ra ngoài

NHẬN DẠNG THỰC ĐƠN

1

Sa lát trứng cút ầm với mật ong và dầu thơm
Hoặc

Tôm ướp nước chanh và gia vị với cam và Cilantro

Cà phê lè với cà chua và nước sốt dấm, rượu vang và gia vị
Hoặc

Thịt cừu cốt lết với một mớ và hương thảo

Sô cô la mềm với quả mâm xôi nướng

Kem trà xanh đá với kem hạt dẻ

Cà phê hoặc trà

Món khai vị lạnh: Dưa hấu kèm theo thịt xông khói

Súp nóng: Kem súp rau

Món chính: Thịt gà rán kèm theo rau thơm

Tráng miệng: Bánh Socola

Cà phê/trà

2

Menu

3

Snack

French Fried	40,000
Bruschetta Toscana	45,000
Garlic bread	29,000

Soup

Sopa Cuisine Soup (Potato, Ham)	47,000
Chicken & Mushroom Soup	58,000
Pumpkin Soup	45,000

Salad

Chicken Salad	59,000
Greek Salad	54,000
Tuna Salad	59,000
Tortato & Mozzarella Salad	65,000

Burger (Served with French Fried)

Chicken or Beef or Ham Burger	65,000
-------------------------------	--------

Sandwich (Served with French Fried)

Chicken Sandwich	65,000
Ham & Cheese Sandwich	65,000
Tuna Sandwich	65,000

Pasta

Bolognese	85,000
(Pasta, tomato, minced meat, sauce)	
Carbonara	85,000
(Pasta, bacon, fresh cream, egg)	
Alla Casa	85,000
(Pasta, shrimp, ham, fresh cream)	
Gardin	85,000
(Pasta, mushroom, onion, mozzarella, cream)	

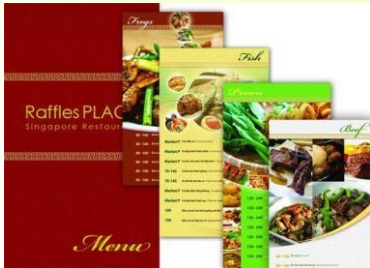
Pizza

Sopa Cuisine	105,000
(Tomato, mozzarella, chicken, mushroom, chili)	
Marinara	99,000
(Tomato, mozzarella, oregano)	
Tropicale	105,000
(Tomato, mozzarella, ham, pineapple)	
Prosciutto	105,000
(Tomato, mozzarella, ham, oregano)	
Stromboli	110,000
(Tomato, mozzarella, mushroom, ham, onion, pineapple, oregano)	

Fried Rice

Fried Rice (Beef, Chicken, Pork)	59,000
Shrimp Fried Rice	69,000
Pineapple Fried Rice	50,000
Vegetable Fried Rice	49,000

III. MỘT SỐ NGUYÊN TẮC XÂY DỰNG TĐ





1. LOẠI NHÀ HÀNG

- Phân loại theo hình thức thiết kế (trong nhà, ngoài trời, sân vườn..)
 - Theo mức độ sang trọng:
 - Phân loại theo sao
- ảnh hưởng đến giá và mức độ tính chất của thực đơn.

2. VỊ TRÍ NHÀ HÀNG

- Gần trung tâm
 - Xa trung tâm
 - Trung tâm
- Ảnh hưởng đến giá cả thực đơn .



3. ĐỐI TƯỢNG ĐẶT TIỆC

- ✓ Khách thượng lưu
- ✓ Khách trung lưu
- ✓ Khách bình dân
- ảnh hưởng đến số lượng món ăn, cách thể hiện thực đơn



4. TÍNH CHẤT VÀ THỜI GIAN TỔ CHỨC TIỆC

❖ Tính chất của buổi tiệc:

- ✓ Tiệc quan trọng
- ✓ Tiệc bình thường

❖ Thời gian tổ chức tiệc:

- ✓ Sáng
- ✓ Trưa
- ✓ Tối .



5. SỐ LƯỢNG NGƯỜI DỰ TIỆC VÀ GIÁ CẢ THỊ TRƯỜNG

❖ Số lượng người dự tiệc:

- ✓ Số lượng lớn
- ✓ Số lượng trung bình
- ✓ Số lượng ít

❖ Giá cả thị trường:

- ✓ Sự tăng hoặc giảm của giá cả nguyên liệu thực phẩm.



6. LOẠI TIỆC

❖ Loại tiệc:

- Phân theo hình thức tổ chức:
 - ✓ Tiệc đứng
 - ✓ Tiệc ngồi
- Phân theo mục đích của buổi tiệc
 - ✓ Tiệc cưới
 - ✓ Tiệc chiêu đãi
 - ✓ Tiệc sinh nhật
 - ✓ ...





7. CẦN BAO NHIÊU MÓN THỰC ĐƠN

- Tính chân thực ở các NH ở các nước châu Âu thì lớn, nhưng ở VN thì rất phổ biến vì
- NH chỉ làm được 1 số món nhất định, nhưng TĐ lại ghi nhiều món để quảng cáo
- Sự không trung thực trong chế biến (Vd: Thịt trâu nói thịt bò,..)



8. VẤN ĐỀ DINH DƯỠNG TRONG TĐ

- Khách hàng không chỉ muốn ăn ngon mà còn quan tâm đến vấn đề sức khỏe
- Cần ăn nhiều thịt chim và cá, giảm thịt heo
- Cần giảm lượng tinh bột -> tránh béo phì
- Thực phẩm giàu mỡ, chất béo
- V.V.

9. TIÊU CHUẨN VÀ SỐ LƯỢNG SUẤT ĂN

➤ **Khi xây dựng thực đơn phải dựa vào số tiền thực chi cho bữa tiệc gồm:**

- ✓ Số tiền thực chi cho một suất ăn
- ✓ Số lượng các món ăn trong thực đơn
- ✓ Số suất ăn

Cân đối chi phí và số lượng:

- ✓ Phải đảm bảo một mức lãi thích hợp theo quy định
- ✓ Tính toán đầy đủ các khoản chi phí
- ✓ Định lượng món ăn và cân đối chất dinh dưỡng
- ✓ Cân đối số lượng món ăn, số lượng khách ăn.



10. KHẢ NĂNG NHÀ HÀNG

- Khả năng dự trữ nguyên liệu
- Trình độ chế biến nhà bếp
- Khả năng phục vụ của nhân viên
- Trang thiết bị chế biến
- Dụng cụ ăn

10. PHẢI PHÙ HỢP VỚI TẬP QUÁN VÀ THỂ THỨC ĂN UỐNG

- ✓ Mỗi quốc gia, vùng lãnh thổ có tập quán ăn khác nhau:
- ✓ Các nhân tố như: khí hậu, địa lý, kinh tế và xã hội cũng ảnh hưởng đến văn hóa ăn uống của thực khách.

11. PHẢI ĐÁP ỨNG NHU CẦU TIÊU DÙNG VỀ KHẨU VỊ ĂN UỐNG

- ❖ **Xây dựng thực đơn theo khẩu vị:**
 - ✓ Dựa vào đặc điểm chung, không theo ý cá nhân
 - ✓ Hỏi thêm về yêu cầu phụ hoặc yêu cầu đặc biệt
 - ✓ Nên tìm hiểu nét văn hóa và khẩu vị trước
 - ✓ Có món đặc trưng của nhà hàng nên báo trước .



IV . TẬP QUÁN ĂN UỐNG

- 1. KHÁI NIỆM TẬP QUÁN ĂN UỐNG**
- 2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU**
- 3. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT**



1. KHÁI NIỆM TẬP QUÁN ĂN UỐNG

- Tập quán là những thói quen đã được hình thành lặp đi lặp lại và được mọi người công nhận.
- Tập quán ăn uống ảnh hưởng đến quá trình tổ chức phục vụ ăn uống trong nhà hàng.
- Tập quán ăn uống phụ thuộc vào phong tục tập quán địa phương và các điều kiện kinh tế.

2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- ✓ Dùng dao, muỗng , nĩa , đĩa.
- ✓ Ăn nhiều thịt cá kèm với rau đậu, bánh mì & bơ
- ✓ Khẩu vị nhạt và béo.
- ✓ Quan tâm đến chất calory trong thực phẩm
- ✓ Không dùng bột ngọt để nêm nếm
- ✓ Ăn theo trình tự những món kê trong thực đơn.

2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- ✓ Coi trọng cách trình bày món ăn.
- ✓ Mỗi người có một khẩu phần ăn riêng.
- ✓ Có nhiều loại thức uống phục vụ trước , trong và sau bữa ăn.
- ✓ Có nhiều bữa ăn chính và phụ trong ngày.
- ✓ Có nhiều hình thức tiệc chiêu đãi khác nhau.
- ✓ Ưu tiên cho phục vụ cho phụ nữ trong bàn ăn.

2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- **Thời gian ăn:** Người Âu thường ăn vào 3 bữa chính, bao gồm:
 - Bữa sáng (điểm tâm): Thời gian ăn từ 7h00 – 8h00.
 - Bữa trưa: Thời gian từ 12h00 – 14h00
 - Bữa tối: Thời gian từ 18h00 – 20h00



Các bữa ăn sáng trong các ks quốc tế:

- **Continental breakfast (kiểu lục địa):**
 - ✓ Sử dụng các món ăn đã được chế biến sẵn
 - ✓ Ở trạng thái nguội như: bánh mì, bánh ngọt, bơ, mứt, giăm bông, hot dog,...
 - ✓ Không có trứng
 - ✓ Thức uống thường là: nước uống trái cây tươi hoặc hộp, trà, café
 - ✓ Có trái cây tráng miệng .



Các bữa ăn sáng trong KS quốc tế

- **English breakfast or Full english breakfast (ăn sáng kiểu Anh):**
 - ✓ Thành phần chính là thịt xông khói, trứng, khoai tây chiên, nấm, bánh mì, xúc xích
 - ✓ Thức uống là trà,
 - ✓ Có thêm soup khoai tây và một số loại bánh



Các bữa ăn sáng trong KS quốc tế

➤ **American breakfast (kiểu Mỹ):**

- ✓ Các thức ăn giống như theo kiểu lục địa nhưng có thêm trứng chiên hoặc luộc, pho mai,
- ✓ Có nhiều loại bánh mì
- ✓ Thức uống cũng giống kiểu lục địa.
- ✓ Các khách sạn lớn thường phục vụ bữa ăn sáng tổng hợp .



MENU ĂN SÁNG KIỂU MỸ AMERICAN BREAKFAST

- **Bánh mì, Bơ, Mứt**
- *Toast, Jam & Butter*
- **Trứng chiên (Óp la, Óp lết, Luộc...)**
- *Two Eggs of your choice: Sunny-side up, Over easy, Scramble, Omelette...*
- **- Súc Xích, Bacon**
Sausage, Bacon
- **- Nước Trái cây**
Fruit Juice
- **- Cà Phê hoặc Trà**
- *Coffee or Tea*



Điều gì sẽ xảy ra nếu cả thế giới thích ăn kiểu Mỹ



2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- **Thực đơn ăn:** Các món được chia làm 3 phần là **món khai vị - món chính – món tráng miệng.**
- Các món khai vị: Thường là Súp, Salad, các món khai vị nguội, các món khai vị nóng....
- Các món ăn chính: Các loại thịt, cá, các loại rau
Các món tráng miệng: Bao gồm các loại hoa quả bánh ngọt.

2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- Đồ uống:

- Trong khi ăn bao giờ cũng có uống
- Có thể sử dụng nhiều loại đồ uống
- Các loại đồ uống phù hợp với món ăn.
- Mỗi một loại đồ uống ăn kèm cũng sử dụng một loại dụng cụ riêng, thích hợp.

2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- Dụng cụ ăn:

- Sử dụng đĩa ăn và dao, nĩa, muỗng
- Tay phải cầm dao và muỗng ăn, tay trái cầm nĩa ăn.

Cách ăn:

- Người Âu ăn uống theo từng suất, ăn theo thứ tự tđ.
- Mỗi một món ăn sử dụng một bộ dụng cụ, dụng cụ ăn phù hợp với từng món

2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- Khi ăn lấy dụng cụ từ ngoài vào trong
- Đưa thức ăn lên miệng chứ không cúi xuống để ăn
- Không chống khuỷu tay lên trên bàn.
- Không gấp thức ăn cho khách và không ép ăn uống
- Thường khách ăn sạch thức ăn trên đĩa.

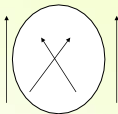
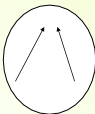
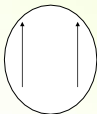
2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- Các tín hiệu trong khi ăn:

- Người Âu khi yêu cầu thường thể hiện bằng các tín hiệu để nhân viên phục vụ biết.
- Thường khi dao nĩa gác lên đĩa tạo thành góc nhọn có nghĩa là đang ăn.
- Khi không ăn nữa dao đĩa thường để dọc bên phải đĩa, nĩa ngửa và muỗng dao quay ra phía bên ngoài.
- Muốn ăn thêm để dao cài vào răng nĩa.



Các tín hiệu khi ăn



2. TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI ÂU

- Cách phục vụ: Trong khi phục vụ có thể phục vụ theo kiểu món hoặc kiểu suất
- Kiểu món là thức ăn được chia ngay tại bàn ăn
- Kiểu suất thức ăn đã được đặt sẵn trên đĩa của từng khách
- Người Âu ăn uống thích sự yên tĩnh, không ồn ào vô vậ.
- Tiệc nghi ăn uống phải sang trọng, hiện đại, lịch sự.

3. TẬP QUÁN ĂN Á

- **Người Á thường ăn 3 bữa chính trong ngày.**

+ Bữa sáng thường từ 7-8 giờ.

- Các món ăn được chia làm 2 dạng:
- Các món nước như phở, bún, miến, cháo....
- Các món khô như xôi, bánh mỳ, bánh bao, bánh cuốn....
- Đồ uống bữa sáng thường là trà, cà phê.
- Thực đơn ăn thường đơn giản và ít món hơn thực đơn Âu.



MENU ĂN SÁNG KIỂU CHÂU Á

ASIAN BREAKFAST

- **Mì Gỏi nấu thịt Bò hoặc Bún Bò**
Instant Noodles Soup with Beef or Soft Noodles Soup "Hue" style
- **Cơm chiên Dương Châu**
Chinese Fried Rice
- **Bún Riêu Cua**
Soft Noodles Soup with wild field Crab meat
- - **Nước Trái cây**
Fruit Juice
- - **Cà Phê hoặc Trà**
Coffee or Tea

3. TẬP QUÁN ĂN Á

- Cách ăn:

- Người Á thường dùng 1-2 loại đồ uống trong bữa ăn, thậm chí có thể ăn mà không có đồ uống.
- Các bàn ăn của người Á khách thường ăn theo sở thích. Món ăn được bày ở giữa bàn và được ăn theo từng phần của thực đơn.

3. TẬP QUÁN ĂN Á

- Cách ăn:

- Vì khách ăn theo sở thích nên nhân viên phục vụ chỉ được thu dọn những đĩa đã hết thức ăn.
- Dụng cụ ăn bao gồm bát, đĩa và muống được sử dụng từ đầu bữa đến cuối bữa, không thay dụng cụ theo các món.
- Trong khi ăn họ nói chuyện tự do thoải mái và yêu cầu nhân viên phục vụ bằng cử chỉ lời nói mà khác hẳn với người Âu



TẬP QUÁN ĂN UỐNG CỦA NGƯỜI VIỆT

- ✓ Thöïc phẩm ñöôïc ööùp kyö löôông tröôùc khi cheá bieán thaønh moun aên.
- ✓ Duøng nöôùc maém laøm caên baün ñeå vöøa neâm neám vöøa cheá bieán thaønh nöôùc chaám cuøng vöøi raát nhieàu gia vò.
- ✓ Moun aên cöù nhieàu caùch cheá bieán ñeå daïng ñeéc tröng.

- ✓ Nhieàu ngöôøi aên chung 1 maâm.
- ✓ Mòùn aên thöông ñöôïc doãn saün thaønh maâm.
- ✓ Thöïc ñôn tröa vaø toái coù 3 mòi cô baùn: Xaø, maên, canh aên vùi cô m vaø rau soáng. - - --- Böô ñieâm taâm ñôn giaù hôn chæ caàn mòùn aên khoà hoaëc ñöôïc suùp laø ñu.
- ✓ Trong baøn aên ngöôøi Vieät coù thói quen öu tiên cho ngöôøi già , treù em vaø ngöôøi coù vai veá cao trong thaân toác.



V. CÁC LOẠI TIỆC

1. Khái niệm:

- ✓ Là bữa ăn long trọng và thịnh soạn có nhiều người tham dự
- ✓ Với nhiều mục đích khác nhau như: tiếp bạn bè, ăn mừng sự kiện trọng đại, sinh nhật, ngoại giao kinh tế hoặc chính trị
- ✓ Thường có chủ tiệc và khách mời .



V. CÁC LOẠI TIỆC

2. Phân loại:

- **Căn cứ vào hình thức tổ chức chia làm 2 loại**
 - ✓ Tiệc đứng: khách tự phục vụ, thực đơn gồm nhiều món, khách mời đông, thời gian thường là 2g
 - ✓ Tiệc ngồi: khách tự phục vụ hoặc nhân viên nhà hàng phục vụ .



gala







V. CÁC LOẠI TIỆC

- **Ngoài ra còn có các loại tiệc khác như:**
 - ✓ Cocktail party: chủ yếu phục vụ đồ uống, món ăn nhẹ
 - ✓ Coffee party: tiệc cà phê
 - ✓ Conferences party: tiệc hội nghị
 - ✓ Seminar party: tiệc hội thảo
 - ✓ Training courses party: tiệc cho các khóa đào tạo
 - ✓ Meeting party: tiệc họp mặt để họp báo





V. CÁC LOẠI TIỆC

3. Tính chất các loại tiệc

Tiệc đứng (tiệc nguội):

- ✓ Bắt nguồn từ châu Âu
- ✓ Trở nên thông dụng trên toàn thế giới
- ✓ Được dùng trong các bữa ăn tối và trưa
- ✓ Phù hợp cho nhiều nghi thức
- ✓ Rất thuận tiện trong việc chiêu đãi số lượng khách lớn
- ✓ Thuận tiện cho khách mời, chủ tiệc và nhân viên phục vụ .



V. CÁC LOẠI TIỆC

Tiệc đứng (tiệc nguội):

❖ Hình thức:

- ✓ Đơn giản
- ✓ Có thể trong nhà hoặc ngoài trời

❖ Cách bày trí:

- ✓ Kê bàn thành dãy phù hợp với lượng khách
- ✓ Xếp đặt món ăn và dụng cụ ăn trên bàn
- ✓ Đồ uống và dụng cụ uống để thành bàn tập trung
- ✓ Có ghế hoặc không có ghế đều được .



V. CÁC LOẠI TIỆC

Tiệc ngồi (tiệc nóng)

- ✓ Phổ biến trên toàn thế giới
- ✓ Chủ tiệc và khách mời có vị trí trên bàn tiệc.
- ✓ Không khí cởi mở, không ồn ào
- ✓ Các món ăn được phục vụ theo trình tự
- ✓ Thời gian ăn kéo dài
- ✓ Thực đơn đa dạng và phong phú
- ✓ Sử dụng một hay nhiều loại đồ uống khác nhau tùy vào chủ tiệc .