



Restaurant

13235 Chef Menteur Hwy. (US Hwy. 90)
Suite C
New Orleans, LA 70129
Tel. (504) 255-0500
(504) 909-0693
www.bamien.com

Nhận phục vụ tiệc Cưới, Đính Hôn, Hộp Mặt ...

Các Món Ăn Đãi Tiệc Catering Menu

Khai vị - Appetizer

Chả Giò Tôm – *Shrimp Egg Roll*
Chạo Tôm – *Grilled Shrimp Paste on Sugar Cane*
Mực Chiên Giòn – *Crispy Fried Squid*
Nem Nướng – *Grilled Pork Paste*
Cánh Gà – *Sautéed Crispy Fried Chicken Wing*
Thịt Ba Chỉ Nướng – *Grilled Pork belly*

Súp - Soup

Súp Măng Cua – *Crab with Asparagus Soup*
Súp Bát Tiên – *Eight Flavor Soup*
Súp Hoàn Thánh – *Wonton Soup*
Súp Hải Sản – *Combination Seafood Soup*

Gỏi - Salad

Gỏi Ba Miền – *Ba Mien Salad (Beef, Squid and Combination)*
Gỏi Ngó Sen – *Lotus Root Salad*
Gỏi Hải Sản – *Seafood Salad*
Gỏi Gà – *Chicken Salad*
Gỏi Thập Cẩm – *Combination Delight Salad*
Sà Lách Tôm – *Grilled Shrimp Salad*
Sà Lách Bò – *Grilled Beef Salad*
Sà Lách Gà – *Grilled Chicken Salad*

Xào / Nướng – Stir-Fried / Grilled

Gà Quay Bánh Bao – *Roasted Chicken with Sweet Bun*
Gà Hấp Gừng – *Steamed Chicken with Onion & Ginger*

Gà Xào Cải Thìa – *Chicken with Baby Bok Choy Stir-Fried*

Vịt Quay Bánh Bao – *Roasted Duck with Sweet Bun*

Chim Cút Bánh Bao – *Roasted Quail with Sweet Bun*

Bò Xào Thập Cẩm – *Beef with Assorted Vegetable Stir-Fried*

Bò Xào Cải Làn – *Beef with Chinese Broccoli Stir-Fried*

Bò Xào Cải Thìa – *Beef with Baby Bok Choy Stir-Fried*

Bò Xào Nấm Đông Cô – *Beef with Shiitakes Stir-Fried*

Bò Filet Mignon Cuốn Mỡ Chài – *Grilled Bacon*

Wrapped Filet Mignon with Steamed Asparagus

Bò Nướng Măng Tây – *Grilled Filet Mignon with*

Sautéed Asparagus

Bò Lúc Lắc – *Cube Steak*

Bò Tái Chanh – *Rare Lemon Beef*

Sườn Cừu Nướng – *Grilled Lamb Chop*

Hải Sản Xào Sa Tế – *Seafood & Saté Stir-Fried*

Hải Sản Xào Thập Cẩm – *Combination Seafood Stir-Fried*

Tổ Uyên Ương – *Combination Stir-Fried on Bird Nest*

Lẩu – Hot Pot

Lẩu Hải Sản – *Seafood Hot Pot*

Lẩu Thập Cẩm – *Combination Hot Pot*

Hải Sản - Seafood

Cá Chiên Sốt Me – *Crispy Fried Fish with Tamarind Sauce*

Cá Hồi Nướng – *Baked Salmon with Shrimp and Crab Topping*

Điềm Điệp Nướng – *Baked Scallop with Shrimp and Crab Topping*

Tôm Sú Nướng – *Baked Prawn with Shrimp and Crab Topping*

Tôm Hấp Miền – *Steamed Shrimp with Vermicelli*

Tôm Hùm Xào Sa Tế – *Sautéed Lobster with Saté*

Tôm Hùm Rang Muối – *Crispy Fried Sautéed Lobster*

Tôm Hùm Xào Gừng – *Sautéed Lobster with Ginger Sauce*

Đuôi Tôm Hùm Rang Muối – *Crispy Fried Sautéed Lobster Tails*

Đuôi Tôm Hùm Nhồi Cua Nướng – *Baked Stuffed Lobster Tail*

Điềm Điệp Xào Thập Cẩm – *Scallop with Assorted Vegetable Stir-Frie*

Cơm - Rice

Cơm Chiên – *Fried Rice*

Xôi Chiên – Gà – *Fried Sweet Rice with Roasted Hen*

Xôi Chiên – Chim Cút – *Fried Sweet Rice with Roasted Quail*