



RESTAURANT

13235 Chef Menteur Hwy. (US Hwy. 90)
Suite C
New Orleans, LA 70129
Tel. (504) 255-0500
Fax. (504) 255-9878
Web. www.bamien.com

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

Các Món Ăn Đãi Tiệc Catering Menu

Khai vị - Appetizer

Càng Cua Bách Hoa – *Crab Claws*
Chả Giò Tôm – *Shrimp Egg Roll*
Chạo Tôm – *Grilled Shrimp Paste on Sugar Cane*
Tôm Bướm – *Butterfly Shrimp*
Mực Chiên Giòn – *Crispy Fried Squid*
Chim Cút Quay – *Roasted Quail*
Nem Nướng – *Grilled Pork Paste*
Hoàn Thánh Chiên – *Fried Wonton*

Súp - Soup

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

Gỏi - Salad

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 Xối Mỡ – *Crispy Fried Chicken*
Gà Hấp Cải Bẹ Xanh – *Steamed Chicken with Green Bok Choy*
Gà Quay Bánh Bao – *Roasted Chicken with Sweet Bun*
Gà Hấp Gừng – *Steamed Chicken with Onion & Ginger*

Gà Xào Cải Làn – *Chicken with Chinese Broccoli Stir-Fried*
Gà Xào Cải Thì – *Chicken with Baby Bok Choy Stir-Fried*

Vịt Quay Bánh Bao – *Roasted Duck 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 Thì – *Beef with Baby Bok Choy Stir-Fried*
Bò Xào Hạt Điều – *Beef with Cashew Nut Stir-Fried*
Bò Xào Nấm Đông Cô – *Beef with Shiitakes Stir-Fried*

Bò Filet Mignon Cuốn Mỡ Chà – *Grilled Bacon Wrapped Filet Mignon with Steamed Asparagus*
Bò Lúc Lắc – *Cube Steak*
Bò Nướng Măng Tây – *Grilled Filet Mignon with Sautéed Asparagus*
Bò Tái Chanh – *Rare Lemon Beef*

Sườn Cừu Nướng – *Grilled Lamb Chop*

Bào Ngư Xào Nấm Đông Cô – *Abalone with Shiitakes Stir-Fried*

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

Cá Hấp Hành Gừng – *Steamed Fish with Onion & Ginger*

Cá Hồi – *Điêm Điệp – Baked Salmon & Scallop*

Tôm Hùm Xào Sa Tế – *Sautéed Lobster with Saté*
Đuôi Tôm Hùm Rang Muối – *Crispy Fried Sautéed Lobster Tails*

Tôm Hùm Rang Muối – *Crispy Fried Sautéed Lobster*
Tôm Hùm Xào Gừng – *Sautéed Lobster with Ginger Sauce*

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

Tôm Xào Đậu Hòa Lan – *Shrimp with Snow Pea Stir-Fried*

Tôm Rang Muối – *Crispy Fried Sautéed Shrimp*
Tôm Rang Me – *Crispy Fried Sautéed Shrimp with Tamarind Sauce*

Cua Rang Muối – *Crispy Fried Sautéed Crab*
Cua Rang Me – *Crispy Fried Sautéed Crab with Tamarind Sauce*
Cua Xào Sa Tế – *Stir-Fried Shrimp with Saté Sauce*
Cua Lột Chiên Bơ – *Butter Fried Soft Shell Crab*

Điêm Điệp Xào Đậu Hòa Lan – *Scallop with Snow Pea Stir-Fried*

Điêm Điệp Xào Thập Cẩm – *Scallop with Assorted Vegetable Stir-Fried*

Cơm - Rice

Cơm Chiên Thập Cẩm – *Combination Fried Rice*
Cơm Chiên Gà – *Chicken Fried Rice*
Cơm Gà – *Rice with Roasted Chicken*
Cơm Hoàng Hậu – *Rice with Combination Topping*

Xôi Gà – *Sweet Rice with Roasted Chicken*

Xôi Vịt – *Sweet Rice with Roasted Duck*

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

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