



KHÁCH SẠN SAIGON MORIN

Hân hạnh giới thiệu

Lớp học nấu ăn



Tham dự lớp học nấu ăn, chắc chắn quý khách sẽ có những trải nghiệm tuyệt vời và thú vị về nền văn hóa ẩm thực đa dạng của Việt Nam. Thường thức những món ăn đặc sản của địa phương luôn mang đến cho quý khách những khoảnh khắc đáng nhớ trong chuyến du lịch.

Thực đơn: món ăn Việt nam

Thời gian: 2 tiếng (buổi trưa hoặc buổi tối)

Bảng giá:

Số lượng khách	VND/khách (2 món ăn)
1-2 khách	1,050,000
3-5 khách	840,000
6-9 khách	735,000
10 khách trở lên	670,000
20 khách trở lên	545,000

Ghi chú:

- Giảm giá 40% đối với trẻ em từ 04 đến 09 tuổi và có chiều cao dưới 1,3 mét.
- Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và 10% thuế GTGT.

Chương trình:

- Giới thiệu công thức chế biến món ăn;
- Hướng dẫn cách chuẩn bị và nấu món ăn Việt Nam;
- Chụp ảnh lưu niệm;
- Trao chứng chỉ đã tham gia khóa học;
- Phục vụ các món trong thực đơn.

THỰC ĐƠN LỚP HỌC NẤU ĂN

Thực đơn 1

Bánh bèo tôm chảy

(Biểu diễn)

Xúp Tôm cua bắp non

Gà hấp cải bẹ

Bò nướng lá lốt

Cơm chiên trái thơm

(Biểu diễn)

Trái cây

Thực đơn 2

Gỏi đu đủ tôm thịt

(Biểu diễn)

Mực chiên giòn

Cá hấp ngũ liệu

(Biểu diễn)

Canh chua chay

Cơm trắng

Chè hạt sen

Thực đơn 3

Chả giò cốm thơm

(Biểu diễn)

Gà cuộn hạt sen hấp

(Biểu diễn)

Bò nướng sả

Mực xào thơm

Canh chua cá

Cơm trắng

Bánh ngọt

Thực đơn 4

Bánh lá chả tôm

(Biểu diễn)

Gà gói giấy kiếng

Cá kho tộ

(Biểu diễn)

Cải xào dầu hào

Canh thịt nạc hầm legumes

Cơm trắng

Chè bạch khúc

Quý khách vui lòng bấm số “7” để đặt dịch vụ trước 24h.



HOTEL SAIGON MORIN

Heritage heart land of Hue

30 Le Loi St., Hue City, Vietnam

Tel: +84 234 3823526 - Fax: +84 234 3825155

www.morinhotel.com.vn - info@morinhotel.com.vn

