



YÊU CẦU KỸ THUẬT

Mô tả dịch vụ sản phẩm:

Nội dung	Định lượng tối thiểu
Thực đơn: 1. Gỏi sứa Tứ Xuyên	1/ Gỏi sứa Tứ Xuyên: Sứa: 500gr; Dưa heo: 200gr; Cà rốt: 200gr; hành tây: 200gr; Ớt sừng: 20gr; rau thơm: 20gr 2/ Nem nướng Thủ Đức: Thịt nạc dăm: 500gr; Đậu phộng: 50gr; Hành lá: 50gr 3/ Mai ghe tứ vị (1 cái/khách: 60gr):
2. Mai ghe tứ vị	Tôm xay: 200gr; thịt cua: 200gr; hành tây: 150gr; cà rốt: 200gr; bún tàu: 50gr; nấm mèo: 10gr; mai ghe (10 cái)
3. Nem nướng Thủ Đức	4/ Súp bắp cua, gà xé nấm hương:
4. Súp bắp cua gà xé nấm hương	Cua: 150gr; Gà: 200gr; Nấm hương: 300gr; bột năng: 10gr; trứng gà: 2 quả; xương gà: 1kg; hành ngò: 50gr
5. Tôm sù hấp nước dừa	5/ Tôm sù hấp nước dừa (2 con/khách):
6. Ưc vịt chiên sốt chanh dây kiểu Pháp	Tôm (20 con): 800gr; dừa: 1 trái
7. Cơm chiên gà thỏ Quảng Tây	6/ Ưc vịt chiên sốt chanh dây (2 miếng/khách):
8. Chè lô hội hạt sen	Ưc vịt: 1,5kg; chanh dây: 500gr
	7/ Cơm chiên gà thỏ Quảng Tây:
	Gạo: 400gr; gà: 400gr; lạp xưởng: 200gr; nấm đông cô: 100gr; hành tây: 200gr
	8/ Chè lô hội hạt sen:
	Lô hội: 500gr; hạt sen: 500gr; đường phèn: 100gr

Chi phí bao gồm:

- Thuế giá trị gia tăng;
- Phục vụ thức ăn như thực đơn trên, sử dụng thực phẩm tươi sống có nguồn gốc rõ ràng;
- **Trọn gói nước uống (bia Tiger, Pepsi, nước suối trong 3 giờ)**
- **Màn hình LED (màn hình P2, kích thước 9,6m x 2,7m)**
- Nhân viên phục vụ suốt tiệc trang phục sạch sẽ, nữ búi tóc gọn gàng, nam cắt tóc ngắn, 01 nhân viên phục vụ 01 bàn;
- Set up bàn, ghế khăn trải bàn và bọc ghế còn mới 90% không rách và bọc ghế sử dụng thun bốn chiều, sử dụng nơ vải voan, sử dụng chén, đĩa sứ, muỗng inox, ly thủy tinh không bể, sứ mỹ;
- Trên bàn trang trí hoa tươi, bàn có mâm xoay, có khăn ăn và khăn lạnh 1 cái/khách;
- Thu dọn vệ sinh mặt bằng sạch sẽ sau tiệc;
- Bảng tên món ăn song ngữ Tiếng Anh và Tiếng Việt;