



Trung tâm Xúc tiến Thương mại, Du lịch và Đầu tư tỉnh Đồng Tháp
Khỏi các cơ quan đơn vị sự nghiệp tỉnh Đồng Tháp
Số 10 đường Lê Thị Riêng, Phường 1, TP. Cao Lãnh tỉnh Đồng Tháp
Website: <http://www.dongthaptourism.com>

DU LỊCH XẺO QUÍT

Ấp 4, xã Mỹ Hiệp, huyện Cao Lãnh, tỉnh Đồng Tháp

Điện thoại liên hệ: 0277.3910.397 – 090.7027.397

Zalo: 090.7027.397.DULICHXEQUIT

Email: dulichxeoquit@gmail.com

Website: <http://www.xeoquit.vn>

Điều hành: Bà Bùi Hồng Huyền

SĐT: 093.9996.335

Chương trình

Tham quan và ẩm thực tại Du lịch Xẻo Quít

□□□ □□□

Trước tiên, toàn thể Lãnh đạo và nhân viên Xẻo Quít xin kính chúc Quý khách, Quý Công ty an khang, thịnh vượng và thành công trong kinh doanh. Xin giới thiệu chương trình tham quan tại Du lịch Xẻo Quít để quý khách tham khảo lựa chọn.

QUY TRÌNH THAM QUAN

- 1- Tham quan căn cứ Tỉnh Ủy trong rừng tràm
(Bằng phương tiện xuồng ba lá hoặc đi bộ);
- 2- Tham quan tự do bằng xe đạp đôi;
- 3- Xem triển lãm ảnh, xem phim tư liệu;
- 4- Xem khu nông ngư cụ và Ngôi nhà quê Nam bộ
- 5- Xem trình diễn đàn lục bình và trải nghiệm;
- 5- Chụp ảnh lưu niệm bộ sưu tập hoa súng, hồ sen;
- 6- Trải nghiệm trò chơi dân gian và sản phẩm du lịch;
(Vượt cầu khỉ, cầu dây, đi cà khê; Đua xuồng, dỡ chà, bắt vịt, giăng lưới ...)

7- Tham quan khu mua sắm, quà lưu niệm và đặc sản.

8- Đón ca tài tử (dịch vụ)

- Đặc biệt có tổ chức phục vụ các đoàn khách cắm trại qua đêm.

PHÍ THAM QUAN VÀ DỊCH VỤ

1/ Vé vào cổng: 20.000đ/vé/người (Miễn vé trẻ em dưới 1m4).

2/ Vé bơi xuồng tham quan: 25.000đ/vé/người.

3/ Phí giữ xe:

- Xe đạp, xe đạp điện: 1.000đ/xe/lượt
- Xe gắn máy, xe mô tô, xe điện 02 bánh: 3.000đ/xe/lượt
- Xe ô tô 05 chỗ ngồi: 15.000đ/xe/lượt
- Xe ô tô trên 05 chỗ đến 12 chỗ, xe có tải trọng dưới 3,5 tấn: 20.000đ/xe/lượt
- Xe ô tô trên 12 chỗ, xe có tải trọng từ 3,5 tấn trở lên: 30.000đ/xe/lượt

4/ Dịch vụ đốt lửa trại: 1.200.000đ/show/02 giờ (Cử 01 nhân viên phụ trách đốt lửa trại)

5/ Dịch vụ giặt lưới: 800.000đ/giờ (Cử người kết hợp khách giặt lưới, 05 bộ áo bà ba)

6/ Dịch vụ đua xuồng: (02 chiếc xuồng, cử 01 người quản trò, giải thưởng 100.000đ)

- Đoàn từ dưới 30 khách: 500.000đ/show
- Đoàn từ 30 đến 60 khách: 800.000đ/show

7/ Dịch vụ dỡ chà:

- Đóng chà nhỏ: 1.000.000đ/show (Cử 02 người hỗ trợ, 05 bộ áobàba)
- Đóng chà lớn: 1.500.000đ/show (Cử 04 người hỗ trợ, 10 bộ áobàba)

8/ Dịch vụ bắt vịt: 1.500.000đ (Cử 01 người hỗ trợ, 02 con vịt bắt và nấu cháo, áo bà ba 05 bộ)

9/ Cho thuê hội trường: 1.000.000đ (có 01 dải bàn đầu còn lại ghế) Khách đặt Font hội nghị, băng rol, âm thanh: sẽ phụ thuthêm.

10/ Dịch vụ đàn ca tài tử, Karaoke: (Phục vụ đàn liên tục tối đa 2 giờ, người hát liên tục 1 giờ, thời lượng còn lại khách tham gia giaolưu).

+ Đàn + Ca tài tử: 800.000đ/sô/02 giờ (Gồm đàn, người đàn, nghệ sĩ, micro, âm thanh).

+ Đàn không ca tài tử: 500.000đ/show/02 giờ (Gồm đàn, người đàn, micro, âm thanh).

+ Đàn ca tài tử + karaoke: 1.400.000đ/show/02 giờ (Gồm đàn, người đàn, nghệ sĩ, âm thanh, micro, TV, laptop).

+ Karaoke: 800.000đ/02 giờ (Gồm âm thanh, micro, TV, laptop).

- + Thuê âm thanh: 400.000đ/show (Gồm âm thanh, micro).
- + Thuê đàn Organ: 500.000đ/show/02 giờ (Gồm đàn, người đàn).

11/ Dịch vụ cắm hoa: 100.000đ/bát

12/ Cho thuê bàn, ghế chõ ra khu vực sinh hoạt: 50.000đ/bộ

* Ngoài ra, Du lịch Xẻo Quít có nhận phục vụ Hội thảo, Hội nghị, Lễ kết nạp Đảng, Đoàn v.v...

THỰC ĐƠN ĂN UỐNG



**VUI LÒNG LIÊN HỆ GIỜ HÀNH CHÍNH
(TỪ 7 GIỜ 30 PHÚT ĐẾN 16 GIỜ 30 PHÚT HÀNG NGÀY)
CHÂN THÀNH CẢM ƠN!**

Thông tin chuyển khoản: Trung tâm xúc tiến thương mại, du lịch và đầu tư Đồng Tháp, tài khoản: 0601000548141, tại Ngân hàng TMCP Ngoại Thương Việt Nam Chi nhánh Đồng Tháp.

THỰC ĐƠN CƠM DĨA

- Cơm trắng	30.000đ/dĩa	- Cơm sườn	40.000đ/dĩa
- Cơm chiên tỏi	40.000đ/dĩa	- Cơm thịt kho trứng	40.000đ/dĩa
- Cơm trứng chiên	40.000đ/dĩa	- Cơm gà xào sả ớt	40.000đ/dĩa
- Cơm bò xào	50.000đ/dĩa	- Cơm đùi gà	40.000đ/dĩa
- Cơm huyết rồng hạt sen: 50.000đ/dĩa		- Cơm hải sản	50.000đ/dĩa

- ĐẶC SẢN RAU RỪNG (ĐỘT CHOẠI, ĐỘT DÓN)
- MÓN ĂN TỪ SEN – XOÀI
- NHẬN THỰC ĐƠN YÊU CẦU CỦA KHÁCH
- NHẬN ĂN SÁNG KHÁCH ĐOÀN (HỦ TIẾU, BÁNH CANH...)
- CHẢ CUA BÁNH ĐA; LƯƠN SÓT ME; ÉCH NÚPLÙM

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN
(01 bàn 10 suất)
115.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Tép xào củ hủ dừa
- 2/. Sườn ram mặn
- 3/. Cá phi lê muối sả chiên
- 4/. Canh rau cua đồng
- 5/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 6/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Cá lóc nướng
- 2/. Cá điêu hồng muối sả chiên
- 3/. Cà tím nướng mở hành
- 4/. Sườn nấu laghim
- 5/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 6/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 3

- 1/. Cá rô nướng muối ớt
- 2/. Ếch xào lăn
- 3/. Lẩu canh chua cá hủ
- 4/. Sườn ram mặn + rau luộc
- 5/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 6/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN
(01 bàn 10 suất)
135.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Cá lóc nướng lá sen/ nướng muối
- 2/. Chuột nướng muối ớt.
- 3/. Lẩu canh chua cá hủ
- 4/. Cá rô kho tộ + rau luộc
- 5/. Cơm huyết rồng/cơm trắng
- 6/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Cải thìa xào thịt
- 2/. Cá phi lê muối sả chiên
- 3/. Sườn ram mặn
- 4/. Canh rau cua đồng
- 5/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 6/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 3

- 1/. Ốc hấp tiêu
- 2/. Bao tử xào dưa cải
- 3/. Lẩu canh chua cá lóc
- 4/. Chuột xào rau răm
- 5/. Sườn ram mặn
- 6/. Cơm huyết rồng/ cơm trắng
- 7/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 4

- 1/. Ốc hấp tiêu
- 2/. Chuột chiên giòn xoài sống
- 3/. Ếch đồng xào lăn
- 4/. Lẩu canh chua lươn
- 5/. Cá chốt kho tộ + rau luộc
- 6/. Cơm huyết rồng/ cơm trắng
- 7/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN CƠM PHÂN (01 bàn 10 suất) 150.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Cá chả chiên
- 2/. Gỏi rau lang thịt nạc
- 3/. Tép ba chỉ ram mặn
- 4/. Cải thìa xào dầu hào
- 5/. Giò heo nấu cải chua
- 6/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 7/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Thịt xào giá hẹ
- 2/. Gỏi khô lóc
- 3/. Cá phi lê muối sả chiên
- 4/. Sườn ram mặn + rau luộc
- 5/. Lẩu khô qua cá chả
- 6/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 7/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 3

- 1/. Cá lóc chiên xù
- 2/. Thịt xào ngũ quả
- 3/. Gà công nghiệp xào sả ớt
- 4/. Gỏi rau lang thịt
- 5./ Canh chua lươn
- 6./ Cơm trắng/huyết rồng hạt sen
- 7./ Trái cây thập cẩm, khăn lạnh, trà đá.

THỰC ĐƠN 4

1. Cá điêu hồng chiên xù
2. Tép xào bông điên điển
3. Ếch xào lăn
4. Gỏi ngón sen thịt
5. Lẩu cá hú
6. Cơm trắng/ huyết rồng
7. Trái cây thập cẩm, khăn lạnh, trà

THỰC ĐƠN 5

- 1./ Cá lòng tong/cá linh chiên bột
- 2./ Tép xào bông bí
- 3./ Cua sốt bánh đa
- 4./ Cá chột kho quẹt
- 5./ Rau luộc thâm cầm
- 6./ Lẩu chả cá khô qua
- 7./ Cơm trắng/ huyết rồng
- 8./ Trái cây thập cẩm, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 6

- 1./ Cá lóc hấp bầu
- 2./ Tép xào bông bí
- 3./ Ếch xào lăn
- 4./ Cá hú kho quẹt
- 5./ Rau rừng luộc
- 6./ Lẩu chua cá hú
- 7./ Cơm trắng/ huyết rồng
- 8./ Trái cây thập cẩm, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN (01 bàn 10 suất) 160.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Gỏi ngó sen tôm thịt
- 2/. Cá lóc nướng lá sen
- 3/. Cá bống kho tiêu
- 4/. Cà nướng mở hành
- 5/. Tim, thịt xào chua ngọt
- 6/. Lẩu mắm thập cẩm
- 7/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Cá lóc nướng lá sen/ nướng muối
- 2/. Chuột chiên giòn xoài sống
- 3/. Gỏi tép diên điền
- 4/. Lẩu canh chua cá hú
- 5/. Vịt kho gừng
- 6./ Rau luộc thập cẩm
- 7/. Cơm huyết rồng/ cơm trắng
- 8/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 3

- 1/. Chả giò hạt sen
- 2/. Lươn um lá lót/lá cách
- 3/. Mực xào chua ngọt
- 4/. Gỏi tép đu đủ
- 5/. Cá rô kho tộ
- 6/. Lẩu gà chanh ớt
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây thập cẩm, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 4

- 1/. Cá lóc nướng lá sen
- 2/. Gỏi tép bông diên điền
- 3/. Ốc hấp tiêu/ luộc cơm mẻ
- 4/. Cá rô kho tộ
- 5/. Rau rừng luộc
- 6/. Lẩu gà lá chanh/lá giang
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây thập cẩm, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN
(01 bàn 10 suất)
165.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Cá lóc nướng lá sen
- 2/. Gỏi tép đu đủ
- 3/. Sườn ram mặn
- 4/. Rau + trứng luộc
- 5/. Cá phi lê muối sả chiên
- 6/. Cải thìa xào dầu hào
- 7/. Lẩu khô qua cá chả
- 8/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 9/. Trái cây thập cẩm, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Cá điêu hồng chiên xù
- 2/. Tép xào bông bí
- 3/. Ốc hấp tiêu
- 4/. Cá lóc hấp bầu
- 5/. Sườn muối sả chiên
- 6/. Rau thập cẩm + trứng luộc
- 7/. Canh chua lươn
- 8/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 9/. Trái cây thập cẩm, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 3

- 1/. Cá lóc chiên xù
- 2/. Gỏi xoài khô cá lóc
- 3/. Rau luộc thập cẩm/ rau rừng
- 4/. Gà hấp nước mắm nhĩ
- 5/. Tép xào bông điên điển
- 6/. Sườn ram mặn
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 4

- 1/. Cá lóc nướng lá sen/ nướng muối
- 2/. Chuột đồng nướng muối ớt
- 3/. Đậu que xào thịt
- 4/. Lẩu nấm gà - XQ
- 5/. Cá rô kho tộ
- 6/. Rau luộc thập cẩm/ rau rừng
- 7/. Cơm huyết rồng/cơm trắng
- 8/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 5

- 1/. Cá lóc nướng lá sen/ nướng muối
- 2/. Chuột đồng nướng muối ớt
- 3/. Ếch xào lăn
- 4/. Lẩu nấm gà – XQ
- 5/. Cá rô kho tộ
- 6/. Cà tím nướng mỡ hành
- 7/. Cơm huyết rồng/ cơm trắng
- 8/. Trái cây, hạt sen luộc, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 6

- 1/. Cánh gà chiên nước mắm
- 2/. Gỏi bò bóp thấu
- 3/. Su xào thịt
- 4/. Cá lóc kho tộ
- 5/. Cà tím nướng mỡ hành
- 6/. Lẩu cá chả lá cần ô
- 7/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây, hạt sen luộc, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 7

- 1/. Cá chả chiên
- 2/. Gỏi ngó sen tôm thịt
- 3/. Thịt ba chỉ, cá bống kho tiêu
- 4/. Lẩu nấm gà - XQ
- 5/. Sườn nấu cải chua
- 6/. Rau rừng/ thập cẩm luộc
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây thập cẩm, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 8

- 1/. Chả giò hạt sen
- 2/. Éch chiên giòn
- 3/. Gà hấp lá chanh
- 4/. Lẩu canh chua lươn
- 5/. Cá hú kho nòi đất/ sườn ram mặn
- 6/. Rau luộc thập cẩm
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây thập cẩm, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 9

- 1/. Cá điêu hồng chiên xù
- 2/. Mực xào chua ngọt
- 3/. Gỏi khô cá lóc
- 4/. Cá kèo kho tiêu
- 5/. Rau rừng luộc/xào
- 6/. Lẩu gà chanh ớt, bún
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây thập cẩm, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 10

- 1/. Cá lóc nướng trui
- 2/. Ốc hấp tiêu
- 3/. Gỏi ngón sen tôm thịt
- 4/. Cá lòng tong, thịt ba rọi kho tiêu
- 5/. Rau rừng luộc/xào
- 6/. Lẩu gà chanh ớt, bún
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây thập cẩm, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN (01 bàn 10 suất) 170.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Cá lóc chiên xù/ cá lóc nướng muối
- 2/. Gỏi rau lang tôm
- 3/. Dưa cải xào thịt
- 4/. Gà công nghiệp kho sả ớt
- 5/. Cà tím nướng mỡ hành
- 6/. Lẩu chua cá rô đồng
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây, hạt sen, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Gỏi tép đu đủ
- 2/. Thiên lý xào tôm/ bông bí
- 3/. Cá lóc muối sả chiên/ cá lóc nướng trui
- 4/. Cá lòng tong kho
- 5/. Rau củ luộc, chấm chao
- 6/. Lẩu chua lươn
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây, hạt sen, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 3

- 1/. Cá lóc nướng lá sen
- 2/. Gỏi ngón sen tôm thịt
- 3/. Ếch xào lăn
- 4/. Chuột nướng mật
- 5/. Cà tím nướng mỡ hành
- 6/. Gà tiềm kỷ tử
- 7/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 4

- 1/. Chuột nướng muối ớt
- 2/. Lươn um lá cách/lá lốt
- 3/. Mực xào chua ngọt
- 4/. Cá hú kho
- 5/. Rau củ luộc, chấm chao
- 6/. Lẩu gà lá giấm/lá giang
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây thập cẩm, Khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN (01 bàn 10 suất) 180.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Gỏi tép bông điên điển
- 2/. Thiên lý xào tôm, thịt
- 3/. Cá lóc muối sả chiên
- 4/. Cá lòng tong/ thịt heo ba rọi kho+rau luộc
- 5/. Trứng chiên
- 6/. Gà hấp nước mắm nhĩ/ lẩu mắm
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây TC, hạt sen hấp, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Gỏi tép đu đủ
- 2/. Đậu que xào tôm, thịt
- 3/. Cá lóc nướng lá sen/nướng muối
- 4/. Cá lóc kho + Rau luộc thập cẩm
- 5/. Cà tím nướng mỡ hành
- 6/. Gà gang muối/ hấp lá chanh
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây TC, hạt sen hấp, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN
(01 bàn 10 suất)
200.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Cá lóc chiên xù/cá loc nướng
- 2/. Gỏi rau lang tôm
- 3/. Tôm luộc nước dừa
- 4/. Gà công nghiệp kho sả ớt
- 5/. Cà tím nướng mỡ hành
- 6/. Lẩu chua cá rô đồng
- 7/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây TC, Khăn lạnh, Trà đá

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Chuột rô ti/ chuột nướng muối ớt
- 2/. Thiên lý xào tôm
- 3/. Gỏi ngó sen tôm thịt
- 4/. Cá lòng tong kho + rau củ luộc
- 5/. Chả giò hạt sen
- 6/. Lẩu chua cá chạch
- 7/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 8/. Trái cây TC, hạt sen hấp, kh/lạnh, Trà đá

THỰC ĐƠN 3

- 1/. Cá lóc nướng lá sen
- 2/. Tép xào bông điên điển
- 3/. Gỏi khô cá lóc
- 4/. Gỏi bò bóp thấu
- 5/. Cá xác kho tiêu + rau luộc
- 6/. Cơm trắng/ huyết rồng hạt sen
- 7/. Lẩu nấm gà/ lẩu thái lan
- 8/. Trái cây TC, hạt sen hấp, kh/lạnh, Trà đá

THỰC ĐƠN 4

- 1/. Cá lóc hấp bầu
- 2/. Tép xào bông điên điển
- 3/. Gỏi bắp chuối ếch đồng
- 4/. Cá tai tượng chiên xù
- 5/. Cá hú kho tiêu + rau luộc
- 6/. Cơm trắng/ huyết rồng hạt sen
- 7/. Lẩu cá cách nấu cơm mẻ
- 8/. Trái cây TC, hạt sen hấp, kh/lạnh, Trà đá

THỰC ĐƠN CƠM PHẦN
(01 bàn 10 suất)
250.000đ/ suất

THỰC ĐƠN 1

- 1/. Cá lóc hấp bầu
- 2/. Tôm luộc nước dừa
- 3/. Gỏi ngó sen tôm, thịt/gỏi ếch
- 4/. Gà tiềm kỷ tử/gà rang muối
- 5/. Cá khèo kho nôi đất + rau luộc + trứng
- 6/. Ốc hấp tiêu
- 7/. Lươn um lá lốt/lá cách
- 8/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 9/. Trái cây TC, hạt sen, khăn lạnh, trà đá.

THỰC ĐƠN 2

- 1/. Cá lóc nướng muối/trui
- 2/. Lẩu gà lá giang/lá giấm
- 3/. Tôm hấp nước dừa
- 4/. Gỏi tép bông điên điển/ xào
- 5/. Ếch xào lăn
- 6/. Cá hú kho nôi đất + rau luộc + trứng
- 7/. Lươn sốt me
- 8/. Cơm trắng/ cơm huyết rồng
- 9/. Trái cây TC, hạt sen, khăn lạnh, trà đá

THỰC ĐƠN 3

- 1/. Cá lóc nướng trui/nướng muối
- 2/. Cá chạch hấp xả
- 3/. Gỏi bắp chuối ếch đồng
- 4/. Gà hấp rau răm/hấp bia
- 5/. Thịt heo kho tàu + Rau rừng luộc/xào
- 6/. Lươn um lá lốt/lá cách/rau ngổ
- 7/. Lẩu nấm gà -XQ
- 8/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 9/. Trái cây TC, chè hạt sen, khăn lạnh, trà đá.

THỰC ĐƠN 4

- 1/. Cá lóc nướng muối/ nướng trui
- 2/. Gà hấp mắm nhĩ
- 3/. Tôm hấp nước dừa
- 4/. Gỏi tép bông điên điển
- 5/. Cá hú kho + Rau rừng luộc
- 6/. Ốc luộc cơm mẻ
- 7/. Lẩu chua lươn
- 8/. Cơm trắng/cơm huyết rồng
- 9/. Trái cây TC, chè hạt sen, khăn lạnh, trà đá

* Ngoài ra, Bộ phận dịch vụ Du lịch Xẻo Quít có các thực đơn theo mùa vụ như cua đồng, cá linh v.v.. Có thể điều chỉnh thực đơn theo yêu cầu của quý khách.

Trân trọng cảm ơn quý khách đã quan tâm tham khảo và tin tưởng lựa chọn dịch vụ!

* Bảng báo giá trên dành cho khách sử dụng dịch vụ từ 08 giờ đến 17 giờ hàng ngày.

CHÂN THÀNH CẢM ƠN