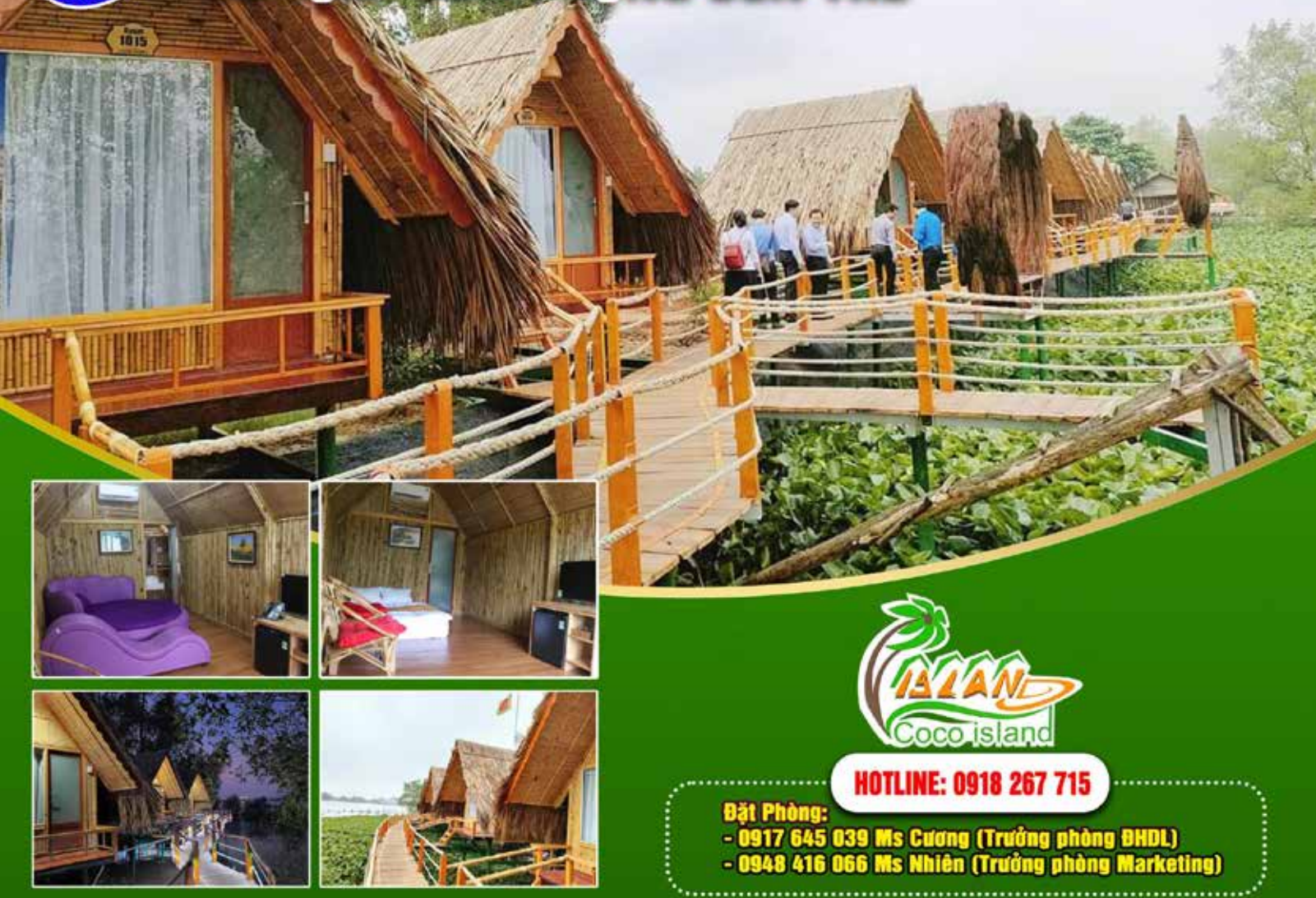




# DU LỊCH CÒN PHỤNG BẾN TRE



**HOTLINE: 0918 267 715**

**Đặt Phòng:**  
- 0917 645 039 Ms Cương (Trưởng phòng BHDL)  
- 0948 416 066 Ms Nhiên (Trưởng phòng Marketing)

## BẢNG GIÁ PHÒNG COCO ISLAND

STT	LOẠI PHÒNG	SỐ PHÒNG	SỐ KHÁCH	GIÁ PHÒNG	PHỤ THU	SỐ KHÁCH TỐI ĐA/PHÒNG
1	<b>DOUBLE ROOM</b> (1 giường - DT: 12m <sup>2</sup> )	19	02	800.000 đ		
2	<b>FAMILY ROOM</b> (2 giường - DT: 20m <sup>2</sup> )	05	04	1.600.000 đ		4 khách
3	<b>VIP ROOM</b> (1 giường - DT: 20m <sup>2</sup> )	05	02	1.200.000 đ	300.000 đ/khách	4 khách
4	<b>HONEY MOON ROOM</b> (1 giường - DT: 20m <sup>2</sup> )	01	02	1.500.000 đ		
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Bao gồm:</b> Phục vụ ăn sáng, cafe gói + trà gói + nước suối trên bàn.</li> <li>- Check in phòng: trái cây + dừa tươi/khách.</li> <li>- <b>Tiện nghi &amp; vật dụng trong phòng:</b> Âm điện siêu tốc, máy sấy tóc, điện thoại bàn nội bộ, khăn tắm, dép, máy lạnh, tủ lạnh, smart TV, Wifi, ghế thư giãn (Honey moon room).</li> </ul>					

## BẢNG GIÁ PHÒNG CONA HOTEL – CHÒI VEN SÔNG – LỀU CẨM TRẠI

NỘI DUNG	SỐ LƯỢNG	SỐ KHÁCH	GIÁ TIỀN	PHỤ THU	SỐ KHÁCH TỐI ĐA/PHÒNG
CONA HOTEL	10 Phòng	2 khách/phòng	550.000 đ/phòng	200.000 đ/khách	4 khách
CHÒI VEN SÔNG	5 Chòi	8 khách/chòi	1.000.000 đ/chòi		
LỀU CẨM TRẠI	40 Lều	3 khách/lều	450.000 đ/lều		
<b>BAO GỒM</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Cona hotel:</b> Âm điện siêu tốc, điện thoại bàn nội bộ, khăn tắm, dép, máy lạnh, tủ lạnh, smart TV, Wifi.</li> <li>- <b>Chòi ven sông :</b> nệm lót, mùng, mền, gối.</li> <li>- <b>Lều cắm trại:</b> nệm lót, mền, gối.</li> </ul>				



### > Chính sách phụ thu trẻ em:

- Trẻ em dưới 5 tuổi: ngủ chung Cha Mẹ( gia đình tự lo).
- Trẻ em từ 5 – 10 tuổi: ngủ chung Cha mẹ, phụ thu ăn sáng.
- Trẻ từ 11 tuổi trở lên: tính vé người lớn( sử dụng dịch vụ như người lớn).
- Một Vợ Chồng chỉ kèm được 1 trẻ, trẻ thứ 2 phụ thu như người lớn.

### > Chính sách phụ thu ăn sáng:

Đối với trẻ em trong chính sách phụ thu và khách ở ghép thì phụ thu ăn sáng 100.000 đ/khách.

### > Chính sách áp dụng phụ thu cho các ngày lễ, tết: 20% giá phòng.

- Tết dương lịch: 01/01/2023
- Tết âm lịch từ ngày: 22/01/2023 – 29/01/2023
- Giỗ tổ Hùng Vương : 29/04/2023
- Giải phóng Miền Nam: 30/04/2023
- Quốc tế lao động: 01/05/2023
- Quốc khánh : 02/09/2023

### > Chính sách nhân phòng sớm – trả phòng trễ:

Giờ nhận phòng:	14:00	Giờ trả phòng	12:00
Nhận phòng trước	08:00	Phụ thu giá phòng	100%
Nhận phòng sau	08:00	Phụ thu giá phòng	50%
Trả phòng trễ trước:	18:00	Phụ thu giá phòng	50%
Trả phòng trễ sau:	18:00	Phụ thu giá phòng	100%

### > Chính sách hủy phòng:

Điều kiện áp dụng	% Tính phí	Ghi chú
Hủy phòng từ 7 – 10 ngày trước ngày check in	50%	Tổng số phòng
Hủy phòng từ 3 – 6 ngày trước ngày check in	75%	Tổng số phòng
Hủy trước 3 ngày tính từ ngày check in	100%	Tổng số phòng

### > Bảng giá đồ ăn và nước uống trong phòng:

STT	LOẠI	GIÁ TIỀN	HỖ TRỢ	SĐT
1	Mì ly	20.000 đ/ly	Lễ tân	100
2	Nước suối	10.000 đ/chai	Nhà hàng	103
3	Nước ngọt các loại	20.000 đ/lon	WIFI:	Coco Island
4	Bia Heniken	35.000 đ/lon	Password:	daoduaconphung
5	Bia Tiger Bạc	35.000 đ/lon		
6	Bia Tiger nâu/ Saigon xanh	25.000 đ/lon		

> **Lưu ý:** Chính sách giá trên được áp dụng từ ngày 01/02/2023 đến hết ngày 31/12/2023. Trường hợp có thay đổi giảm/tăng so với chính sách giá trên, Du Lịch Còn Phụng Bến Tre sẽ gửi thông báo đến Quý khách trước 30 ngày.

> Đặt phòng trực tiếp Khu du lịch Còn Phụng miễn phí vé tàu khứ hồi và vé cổng tham quan.

### ☎ **Thông tin chi tiết vui lòng liên hệ:**

- o Ms Võ Thị Kim Cương - TP. ĐHDL: 0917 645 039
- o Ms Nguyễn Thị Ngọc Nhiên - TP. Marketing: 0948 416 066

**Rất hân hạnh chào đón Quý khách đến với Khu Du Lịch Còn Phụng Bến Tre!**





**DU LỊCH CỒN PHỤNG**

## **KHÁM PHÁ VÙNG ĐẤT TỨ LINH**

*Thời Gian : 1 ngày*

**DU LỊCH CỒN PHỤNG**  
NHÀ DU LỊCH THIÊN MIỂU ĐÔNG BẮNG SÔNG CỬU LONG

**GIÁ SIÊU KHUYẾN MÃI**  
**THỰC ĐƠN**

1. Cá tai tượng chiên xù
2. Phở hoàng mùa lúa
3. Trứng khúng long
4. Gỏi ngó sen đồng quê
5. Lẩu mắm Cồn Phụng
6. Củ hủ dừa xào
7. Tép ram cốt dừa
8. Rau luộc, kho quẹt

**COMBO 3**  
**BAO GỒM**

*Tour Long Lân Quy Phụng, Tắt mương bắt cá, Ăn trưa, Vé tàu khứ hồi, Tắm nước ngọt, Dịch vụ vui chơi nước, Trang phục áo bà ba mặc chơi, Tham quan trại nuôi cá sấu, Lò kẹo dừa, Làng nghề, Di tích Đạo Dừa, Bảo tàng Dừa.....*

**279.000 đ**  
Áp dụng đoàn 10 khách trở lên

**Số Hotline: 0913 965 963 - 0918 267 715 Mr Thông**  
**Áp 10, Tân Thạch, Châu Thành, Bến Tre**  
**Website: www.conphungtourist.com**

- Hướng dẫn viên đón khách tại bến phà Rạch Miễu cũ bờ Bến Tre hoặc bến tàu du lịch Mỹ Tho ( số 8 đường 30 tháng tư thành phố Mỹ Tho).
- Du Khách di chuyển xuống tàu ngắm cảnh Tứ linh: Long – Lân – Quy – Phụng trên sông Tiền và cảnh sinh hoạt sông nước miền tây.





- Đến cù lao Thới Sơn: Tham quan trại nuôi ong, nghe người dân chia sẻ về nghề nuôi ong và cách chiết xuất những sản phẩm từ ong, thưởng thức trà mật ong và các sản phẩm kẹo mứt của địa phương, hành trình đến thăm nhà dân, tham quan vườn trái cây, cùng tìm hiểu nét sinh hoạt đặc trưng của văn hóa miệt vườn nam bộ, nghe và giao lưu đờn ca tài tử, thưởng thức trái cây, khám phá kênh rạch miền tây bằng xuồng chèo len lỏi trong những hàng dừa nước rợp bóng mát, ngắm nhìn cảnh sinh hoạt thường ngày của người dân xứ cù lao.



- Xuôi dòng sông Tiền đến Cồn Phụng – Bến Tre tham quan, chiêm ngưỡng công trình kiến trúc Đạo Dừa, phòng trưng bày một số hình ảnh về danh nhân và các diễm di tích



lịch sử của tỉnh Bến Tre. Bảo tàng Dừa - trưng bày nhiều hình ảnh, hiện vật sinh động về cuộc sống, sinh hoạt và văn hoá của người dân xứ Dừa.



- Cơ sở sản xuất hàng thủ công mỹ nghệ, cơ sở sản xuất kẹo dừa – đặc sản nổi tiếng của Bến Tre, hội quán thư pháp, tham quan vườn hoa, ao sen, trại nuôi cá sấu, tham gia các

dịch vụ vui chơi: câu cá sấu, câu cá giải trí, cá búp bình sữa, bóng nước (Zorbing) ...(chi phí tự túc).



- Tại khu du lịch Côn Phụng quý khách sẽ được trang bị những bộ trang phục đồ bà ba tham gia các hoạt động trong khu vực trò chơi nước như đu zipline, chạy xe đạp thăng bằng, đi dây qua sông, tát mương bắt cá...



- Quý khách dùng cơm trưa tại nhà hàng Côn Phụng.
- ❖ **BÁO GIÁ: 279.000 đồng/ khách (áp dụng cho đoàn 10 khách trở lên).**
- ❖ **BAO GỒM:**
  - Thuyền vận chuyển, vé tham quan, bảo hiểm du lịch.
  - Nghe và giao lưu đờn ca tài tử Nam Bộ.
  - Xuồng chèo, trái cây tại nhà vườn, trà mật ong.
  - Trang phục bà ba : đu zipline , chạy xe đạp thăng bằng, đi dây qua sông, tát mương bắt cá.
  - Ăn trưa.
  - Hướng dẫn viên.
- ❖ **KHÔNG BAO GỒM :**
  - Chi phí cá nhân khác ngoài chương trình.
  - Vé tham quan các điểm ngoài chương trình , xe vận chuyển, phí bãi đậu xe.
  - Dịch vụ Câu cá giải trí , câu cá sấu, xe đạp , võng...

### ❖ QUI ĐỊNH GIÁ VÉ TRẺ EM :

- Trẻ em từ 11 tuổi trở lên mua 01 vé.
- Trẻ em từ 6 đến dưới 11 tuổi mua ½ vé.
- Trẻ em từ 05 tuổi trở xuống: miễn phí, gia đình tự lo ( ăn,nghỉ chung với gia đình)
- Nhưng 02 người lớn chỉ được kèm 1 trẻ em, nếu trẻ em đi kèm nhiều hơn thì cứ 2 em trở lên phải mua ½ vé (tiêu chuẩn ½ vé: 01 xuất ăn với gia đình).





# DU LỊCH CỒN PHỤNG BẾN TRE

## THỰC ĐƠN

### KHÁCH ĐOÀN 2023



Địa chỉ: Ấp 10, Tân Thạch, Châu Thành, Bến Tre  
Email: [conhungtourist87@yahoo.com.vn](mailto:conhungtourist87@yahoo.com.vn)

Hotline: 0918 267 715 Mr Thông  
Liên hệ: 0914 702 958 Ms Cúc



**Nhà hàng KDL Cồn Phụng Bến Tre** với nhiều khu riêng biệt, cạnh bờ sông, rộng rãi, thoáng mát, với sức chứa hơn 2.000 khách. Nhà hàng có hệ thống âm thanh, sân khấu, màn hình Led, chuyên tổ chức: Gala, hội nghị, họp mặt,...

Sau khi dùng bữa quý khách có nơi thư giãn giải trí (nằm vững trong vườn cây xanh mát, tham quan công trình kiến trúc Đạo Dừa, Bảo tàng Dừa, hệ thống làng nghề, vườn hoa, nấc thang thiên đường, khu Bến Dừa cạnh bờ sông, câu cá sấu, câu cá giải trí, cá bú bình, bóng nước (Zorbing), chụp ảnh lưu niệm, đạp xe trên đường làng, khu trò chơi nước: đạp xe qua cầu, zipline qua hồ, cầu thăng bằng...

**Nhà hàng KDL Cồn Phụng Bến Tre** xin trân trọng giới thiệu thực đơn dành cho khách Việt Nam năm 2023. Quý công ty tham khảo và rất mong nhận được sự hợp tác của quý công ty!

**Giá: 100.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chiên xù</li> <li>2. Lẩu chua cá hú</li> <li>3. Củ hủ dừa xào tỏi</li> <li>4. Thịt kho</li> <li>5. Trứng chiên</li> <li>6. Cơm trắng</li> <li>7. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá chim hấp nấm</li> <li>2. Lẩu cua rau tập tàng</li> <li>3. Cá hú kho tộ</li> <li>4. Rau muống xào tỏi</li> <li>5. Rau luộc + mắm trứng</li> <li>6. Cơm trắng</li> <li>7. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá lóc quay nước dừa</li> <li>2. Lẩu chua tép</li> <li>3. Cá rô kho tộ</li> <li>4. Rau luộc + kho quẹt</li> <li>5. Thịt xào cải ngọt</li> <li>6. Cơm trắng</li> <li>7. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>

**Giá: 110.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chiên xù</li> <li>2. Lẩu cải tần ô+ thịt băm</li> <li>3. Cá trê chiên + mắm gừng</li> <li>4. Rau xào thập cẩm thịt heo</li> <li>5. Rau luộc thập cẩm</li> <li>6. Trứng chiên</li> <li>7. Cơm trắng</li> <li>8. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng hấp nước dừa</li> <li>2. Lẩu cá hồi măng chua</li> <li>3. Cá rô kho tộ</li> <li>4. Lòng gà xào đậu que</li> <li>5. Rau luộc thập cẩm</li> <li>6. Trứng chiên thịt băm</li> <li>7. Cơm trắng</li> <li>8. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá lóc quay nước dừa</li> <li>2. Chả giò Cồn Phụng</li> <li>3. Lẩu cá chim nấu ngọt</li> <li>4. Tép ram cốt dừa</li> <li>5. Rau muống xào tỏi</li> <li>6. Rau luộc + mắm trứng</li> <li>7. Cơm trắng</li> <li>8. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>

**Giá: 120.000 đ/ Khách**

<b>hực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng chiên xù</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Xôi phòng</li><li>4. Lẩu chua cá hú</li><li>5. Thịt kho</li><li>6. Củ hủ dừa xào tép</li><li>7. Rau luộc + kho quẹt</li><li>8. Cơm trắng</li><li>9. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng chưng tương</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Xôi phòng</li><li>4. Lẩu cá rô bông súng</li><li>5. Tép+ thịt ba rọi ram</li><li>6. Rau muống xào tỏi</li><li>7. Rau luộc + mắm trứng</li><li>8. Cơm trắng</li><li>9. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá lóc hấp khổ qua</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Xôi phòng</li><li>4. Lẩu vịt khoai môn</li><li>5. Cá lóc kho tộ</li><li>6. Rau muống xào</li><li>7. Trứng chiên</li><li>8. Cơm trắng</li><li>9. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>

**Giá: 130.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng chiên xù</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Xôi phòng</li><li>4. Lẩu chua cá hú</li><li>5. Gà kho gừng</li><li>6. Mực xào chua ngọt</li><li>7. Rau luộc + mắm trứng</li><li>8. Cơm trắng</li><li>9. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng hấp nước dừa</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Xôi phòng</li><li>4. Lẩu khổ qua cá thác lác</li><li>5. Cá hú kho</li><li>6. Rau muống xào tỏi</li><li>7. Xà lách trộn trứng</li><li>8. Cơm trắng</li><li>9. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá lóc nướng trui</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Gỏi tép chong bông súng</li><li>4. Lẩu cua rau tạt tàn</li><li>5. Ba chỉ cháy cạnh</li><li>6. Rau muống xào bò</li><li>7. Bàu luộc + mắm trứng</li><li>8. Cơm trắng</li><li>9. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>

**Giá: 140.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng chiên xù</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Xôi phòng</li><li>4. Gỏi hoa chuối tôm thịt</li><li>5. Lẩu cá kèo</li><li>6. Cá hú kho tộ</li><li>7. Củ hủ dừa xào nghêu</li><li>8. Rau củ luộc + kho quẹt</li><li>9. Cơm trắng</li><li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá chim hấp nấm</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Xôi phòng</li><li>4. Gỏi xoài tôm khô</li><li>5. Lẩu gà lá giang</li><li>6. Tép ram dừa</li><li>7. Củ hủ dừa xào tép</li><li>8. Rau luộc +mắm trứng</li><li>9. Cơm trắng</li><li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng hấp hành gừng</li><li>2. Chả giò</li><li>3. Xôi phòng</li><li>4. Gỏi bòn bòn tôm thịt</li><li>5. Lẩu cải xanh cá thác lác</li><li>6. Cá lóc kho tộ</li><li>7. Lòng gà xào đậu que</li><li>8. Cà tím nướng mỡ hành</li><li>9. Cơm trắng</li><li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>



**Giá: 150.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chiên xù</li> <li>2. Chả giò</li> <li>3. Xôi phòng</li> <li>4. Tôm hấp nước dừa</li> <li>5. Lẩu chua cá hủ</li> <li>6. Cá lóc kho</li> <li>7. Bò xào chua ngọt</li> <li>8. Rau luộc thập cẩm</li> <li>9. Cơm trắng</li> <li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hén + thịt luộc cuốn bánh tráng</li> <li>2. Chả giò</li> <li>3. Xôi phòng</li> <li>4. Gỏi ngó sen đồng quê</li> <li>5. Tôm nướng</li> <li>6. Lẩu cá hồi măng chua</li> <li>7. Tép ram dừa</li> <li>8. Rau cải xào tỏi</li> <li>9. Cơm trắng</li> <li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá lóc quay nước dừa</li> <li>2. Bánh xèo</li> <li>3. Gỏi tép chong bông sùng</li> <li>4. Cá chim nướng muối ớt</li> <li>5. Lẩu chua cá lăng</li> <li>6. Gà ram gừng</li> <li>7. Đậu que xào tỏi</li> <li>8. Bàu luộc+ mắm trứng</li> <li>9. Cơm trắng</li> <li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>

**Giá: 160.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chiên xù</li> <li>2. Xôi phòng</li> <li>3. Gỏi dưa leo khô sặc</li> <li>4. Tôm hấp nước dừa</li> <li>5. Lẩu chua cá hủ</li> <li>6. Cá kèo kho rau răm</li> <li>7. Bông bí xào bò</li> <li>8. Rau luộc thập cẩm</li> <li>9. Cơm trắng</li> <li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bánh xèo</li> <li>2. Xôi phòng</li> <li>3. Gà nướng</li> <li>4. Gỏi ngó sen tôm thịt</li> <li>5. Lẩu chua cá lăng</li> <li>6. Cá hủ kho</li> <li>7. Hủ dừa xào nghêu</li> <li>8. Rau luộc thập cẩm + mắm trứng</li> <li>9. Cơm trắng</li> <li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hén + thịt luộc cuốn bánh tráng</li> <li>2. Xôi phòng</li> <li>3. Gỏi bò tương tư</li> <li>4. Tôm nướng</li> <li>5. Lẩu Cải xanh thác lác</li> <li>6. Thịt ba chỉ kho</li> <li>7. Lục bình xào tỏi</li> <li>8. Đậu bắp luộc+ chao</li> <li>9. Cơm trắng</li> <li>10. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>

**Giá: 170.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chiên xù</li> <li>2. Xà lách trộn bò</li> <li>3. Gà xối mỡ</li> <li>4. Xôi phòng</li> <li>5. Nghêu hấp gừng</li> <li>6. Lẩu mắm Cồn Phụng</li> <li>7. Lục bình xào tỏi</li> <li>8. Ba chỉ cháy cạnh</li> <li>9. Rau luộc+ kho quẹt</li> <li>10. Cơm trắng</li> <li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá lóc hấp khổ qua</li> <li>2. Gỏi khoai môn trộn bò</li> <li>3. Xôi phòng</li> <li>4. Gà nướng muối ớt</li> <li>5. Tôm hấp nước dừa</li> <li>6. Lẩu ngát nấu mẻ</li> <li>7. Thịt heo xào chua ngọt</li> <li>8. Cá kèo kho tộ</li> <li>9. Rau luộc thập cẩm+kho quẹt</li> <li>10. Cơm trắng</li> <li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng hấp hoa bí</li> <li>2. Bò trộn rau tiêu</li> <li>3. Cá chim nướng muối ớt</li> <li>4. Gà quay</li> <li>5. Xôi phòng</li> <li>6. Lẩu cá kèo lá giang</li> <li>7. Tép ram dừa</li> <li>8. Mực xào thập cẩm</li> <li>9. Rau luộc + mắm trứng</li> <li>10. Cơm trắng</li> <li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>

**Giá: 180.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng chiên xù</li><li>2. Gỏi củ hủ dừa tôm thịt</li><li>3. Tôm nướng</li><li>4. Gà quay</li><li>5. Xôi phồng</li><li>6. Lẩu cá lăng măng chua</li><li>7. Cà tím nướng mỡ hành</li><li>8. Cá kèo kho rau răm</li><li>9. Rau luộc thập cẩm</li><li>10. Cơm trắng</li><li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tôm sú ủ đá</li><li>2. Gà rô ty</li><li>3. Xôi phồng</li><li>4. Mực nướng sa tế</li><li>5. Đậu hủ sốt cà</li><li>6. Lẩu lươn hoa chuối</li><li>7. Dồi trường xào cải chua</li><li>8. Cá hú kho tộ</li><li>9. Rau củ luộc + kho quẹt</li><li>10. Cơm trắng</li><li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng hấp cải chua</li><li>2. Gỏi củ hủ dừa trộn gà xé</li><li>3. Chả giò Cồn Phụng</li><li>4. Xôi phồng</li><li>5. Tôm hấp tỏi</li><li>6. Lẩu gà lá dang</li><li>7. Ba chỉ chấy cạnh</li><li>8. Rau muống xào bò</li><li>9. Bàu luộc + mắm trứng</li><li>10. Cơm trắng</li><li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>

**Giá: 190.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng chiên xù</li><li>2. Chả giò Cồn Phụng</li><li>3. Xôi phồng</li><li>4. Gỏi khoai môn hải sản</li><li>5. Tôm hấp nước dừa</li><li>6. Cá kèo nướng muối ớt</li><li>7. Lẩu lươn hoa chuối</li><li>8. Bông bí xào tép</li><li>9. Cá rô kho tộ</li><li>10. Cơm trắng</li><li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh.</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Cá tai tượng chiên xù</li><li>2. Chả giò Cồn Phụng</li><li>3. Xôi phồng</li><li>4. Bánh xèo</li><li>5. Gỏi bông bần trộn bò</li><li>6. Lẩu mắm + bún</li><li>7. Củ hủ dừa xào nghêu</li><li>8. Tép ram dừa</li><li>9. Rau luộc thập cẩm+ mắm trứng</li><li>10. Cơm trắng</li><li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Hén + thịt luộc cuốn bánh tráng</li><li>2. Chả giò Cồn Phụng</li><li>3. Xôi phồng</li><li>4. Gỏi bò tương tư</li><li>5. Ốc luộc sả</li><li>6. Éch xào lăn</li><li>7. Lẩu cá ngát cơm mẻ</li><li>8. Dưa leo xào mực</li><li>9. Cá kèo kho tộ</li><li>10. Cơm trắng</li><li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li></ol>

**Giá: 200.000 đ/ Khách**

<b>Thực đơn 01</b>	<b>Thực đơn 02</b>	<b>Thực đơn 03</b>
--------------------	--------------------	--------------------



<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chiên xù</li> <li>2. Gỏi củ hủ dừa hải sản</li> <li>3. Tôm hấp nước dừa</li> <li>4. Gà quay mật ong</li> <li>5. Xôi phồng</li> <li>6. Lẩu cá lăng</li> <li>7. Khổ qua xào bò</li> <li>8. Cá kèo kho rau răm</li> <li>9. Rau luộc thập cẩm</li> <li>10. Cơm trắng</li> <li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tôm sú ủ đá</li> <li>2. Gỏi bò tương tư</li> <li>3. Gà quay thơm</li> <li>4. Xôi phồng</li> <li>5. Mực xào sa tế</li> <li>6. Lẩu chua cá ngát</li> <li>7. Củ hủ dừa xào tép</li> <li>8. Thịt vịt kho gừng</li> <li>9. Rau luộc + kho quẹt</li> <li>10. Cơm trắng</li> <li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chung tương</li> <li>2. Gỏi ngó sen tôm thịt</li> <li>3. Bánh xèo hén</li> <li>4. Xôi phồng</li> <li>5. Gà nướng lá chanh</li> <li>6. Lẩu cá bông lau</li> <li>7. Rau muống xào tỏi</li> <li>8. Sườn non kho tiêu</li> <li>9. Rau củ luộc + kho quẹt</li> <li>10. Cơm trắng</li> <li>11. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>
---	--	--

**Giá: 230.000 đ/ Khách**

Thực đơn 01	Thực đơn 02	Thực đơn 03
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chung tương</li> <li>2. Bánh xèo</li> <li>3. Xôi phồng</li> <li>4. Ốc bươu nướng tiêu</li> <li>5. Gỏi xoài khô sặc</li> <li>6. Cá chim nướng muối ớt</li> <li>7. Lẩu tôm sô nấu mẻ</li> <li>8. Củ hủ dừa xào nghêu</li> <li>9. Gà kho sả ớt</li> <li>10. Rau luộc + kho quẹt</li> <li>11. Cơm trắng</li> <li>12. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng hấp nước dừa</li> <li>2. Chả giò</li> <li>3. Xôi phồng</li> <li>4. Gỏi bò bóp thấu</li> <li>5. Tôm hấp sả</li> <li>6. Lẩu cá ngát nấu mẻ</li> <li>7. Bồn bồn xào hải sản</li> <li>8. Ba rọi + cà pháo mắm tôm</li> <li>9. Cá kèo kho tộ</li> <li>10. Bàu luộc + trứng lòng đào</li> <li>11. Cơm trắng</li> <li>12. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chiên xù</li> <li>2. Gà rô ty</li> <li>3. Xôi phồng</li> <li>4. Gỏi củ hủ dừa tôm thịt</li> <li>5. Tôm xúc muối</li> <li>6. Lẩu cá lăng nấu măng chua</li> <li>7. Dồi trường xào cải chua</li> <li>8. Tép ram cốt dừa</li> <li>9. Trứng chiên thịt băm</li> <li>10. Rau luộc thập cẩm chấm chao</li> <li>11. Cơm trắng</li> <li>12. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh</li> </ol>

**Giá: 250.000 đ/ Khách**

Thực đơn 01	Thực đơn 02	Thực đơn 03
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lươn + cá lóc hấp muối</li> <li>2. Tôm càng nướng</li> <li>3. Xôi phồng</li> <li>4. Gà quay</li> <li>5. Ốc bươu nhồi thịt</li> <li>6. Bò tái chanh + phồng tôm</li> <li>7. Lẩu chua cá bóp</li> <li>8. Bông bí xào bò</li> <li>9. Cá ngát kho tộ</li> <li>10. Rau luộc + trứng lòng đào</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tả pín lù (tép + mực +bò)</li> <li>2. Xôi phồng</li> <li>3. Gà quay</li> <li>4. Bánh xèo</li> <li>5. Gỏi ốc hoa chuối</li> <li>6. Cá chép giòn xào lăn</li> <li>7. Lẩu cá tầm nấu thái</li> <li>8. Tôm sô rim mặn</li> <li>9. Cơm chiên tiêu</li> <li>10. Rau luộc thập cẩm + kho</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cá tai tượng chiên xù</li> <li>2. Chả giò</li> <li>3. Gà nướng giấy bạc (1con/1 bàn)</li> <li>4. Bò trộn rau tiêu</li> <li>5. Tôm rang me</li> <li>6. Lẩu lươn hoa chuối</li> <li>7. Củ hủ dừa xào nghêu</li> <li>8. Cá bóng kho tiêu</li> <li>9. Trứng chiên hén</li> </ol>

11. Cơm trắng	quẹt	10. Rau củ luộc + trứng lòng đào
12. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	11. Cơm trắng 12. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh	11. Cơm trắng 12. Trà đá – tráng miệng, khăn lạnh

**Thực đơn cơm đĩa:** Sườn ram + đậu xào + trứng chiên + canh chua (không cá ) hoặc canh cải thịt băm + trà đá, **giá: 45.000 đ/đĩa.**

- Giá trên áp dụng cho đoàn từ 10 khách trở lên, trường hợp đoàn dưới 10 khách, tùy số lượng thực tế sẽ điều chỉnh giá khẩu phần ăn.
- Bảng giá trên có hiệu lực từ ngày 01/01/2023 và áp dụng cho ngày thường.
- Lễ, Tết phụ thu thêm 20 % **(bao gồm hóa đơn điện tử trực tiếp).**
- Trường hợp điều chỉnh phải báo trước 9 giờ 00 ngày đến sử dụng dịch vụ. Trường hợp hủy đặt phải báo trước 01 ngày. Nếu báo điều chỉnh hoặc hủy muộn quý khách phải trả phí theo quy định.

**Mọi chi tiết xin liên hệ:**

- ❖ **Mr Phan Văn Thông - Giám Đốc – ĐT: 0918 267 715**
- ❖ **Ms Nguyễn Thị Thu Cúc - Phó Giám đốc - ĐT: 0914 702 958**
- ❖ **Ms Võ Thị Kim Cương – TP. ĐHDL - ĐT: 0917 645 039/0973 263 806**

**Nhà hàng Cồn Phụng rất hân hạnh phục vụ quý khách!**