รายการอาหาร...สิบสองปันนา (เชียงรุ้ง)

วันแรก

มื้อเที่ยง : **ภัตตาคาร เฮือนลาว** (นั่ง 8 ท่าน)

1. ออเดิร์ฟร้อน (หมูแดดเดียว + หมึกวงทอด + ถั่วทอด + แหนมแท่ง + ขิงดอง)
2. แกงเขียวหวานหมู + ขนมจีน
3. ปลาทับทิมทอดน้ำปลา
4. ยำแหนม ไส้กรอก
5. ลาบพื้นเมืองลาว
6. ผัดผักรวม
7. น้ำพริกอ่อง + ผักต้ม
8. ผลไม้รวม
9. ข้าวเปล่า น้ำและน้ำแข็ง

มื้อค่ำ : **ภัตตาคาร shun xin hai xian cheng**

- ปลาทอด
- เป็ดปักกิ่ง
- กุ้งเผ็ดหอม
- ปลานึ่งพริกขี้หนู
- ต้นหอมผัดหมู
- ผัดผักตามฤดู2อย่าง
- อบมะเขือยาว
- ผักเต้าหู้
- ไข่เจียว
- หมั่นโถว
- ซุปผัก
- ข้าวสวย

เบียร์ 2 ขวด + โค้ก 1 ขวด / โต๊ะ

วันที่สอง

มื้อเช้า : **ห้องอาหารของโรงแรมที่พัก**

มื้อเที่ยง : **ร้านอาหาร He xie yuan**

- ปลานึ่งมะนาว
- ผัดข้าวโพดสด
- ซุปสาหร่าย
- ผัดลูกมะเขือยาว
- พริกเขียวผัดรากบัว
- เป็ดย่างยูนนาน
- ลูกชิ้นหมูนึ่งยาสมุนไพรไป่เหอ
- มันฟรังทอด
- เห็ดหอมผัดหมู
- ของหวาน
- ข้าวสวย
- ผลไม้รวม

เบียร์ 2 ขวด + โค้ก 1 ขวด / โต๊ะ

มื้อค่ำ : **ภัตตาคาร YU XIANG YUAN อาหารไหลื้อ**

- ไก่ย่าง
- ปลาปิ้ง
- ทอดหนังหมูกรอบ
- นึ่งเนื้อหมู
- ไข่เจียวชะอม
- ผักกูดน้ำจิ้มมะเขือเทศ
- ขนมจีนไทลื้อ
- น้ำแกงผักรวม
- ตะไคร้แม่โขงทอด
- ทอดมะเขือเทศใส่แป้ง
- ข้าวเหนียวสัปปะรด
- ข้าวเหนียว
- ขนมออร์เดิร์ฟ

เบียร์ 2 ขวด + โค้ก 1 ขวด / โต๊ะ

วันที่สาม

มื้อเช้า : ห้องอาหารของโรงแรมที่พัก

มื้อเที่ยง : ภัตตาคาร YONGYIYUAN หยงอี้หยวน

- ไก่กวางตุ้ง
- ผักผัดหมู
- ปลาเผ็ดเปรี้ยว
- ซี่โครงหมูต้มลูกฟักทอง
- เป็ดย่าง
- ผัดผักตามฤดู
- ไข่เจียวชะอม
- ไข่ตุ๋น
- ผัดยอดผัก
- เกี๋ยว
- พริกผัดข้าวโพดหวาน
- ผลไม้รวม
- เบียร์ 2 ขวด + โค้ก 1 ขวด / โต๊ะ

มื้อค่ำ : ภัตตาคาร HUI JI

- ปลานึ่งซีอิ๊ว
- เป็ดย่างกรอบ
- พริกผัดไก่
- ซีดโครงหมูน้ำแดง
- ผัดยอดผัก
- ผัดผักตามฤดู
- ไข่เจียวหมูสับ
- เกี๋ยว
- ซุปสามรส
- เต้าหู้ทอด
- ข้าวสวย

เบียร์ 2 ขวด + โค้ก 1 ขวด / โต๊ะ

วันที่สี่ chong qing xiong di fan dian ที่เมืองบ่อเต็นลาว

มื้อเช้า : ห้องอาหารของโรงแรมที่พัก

มื้อเที่ยง :

1. ไก่ทอด
2. ปลานึ่ง
3. ไข่เจียว
4. ผัดผักขม
5. ซี่โครงหมูทอด
6. ผัดข้าวโพดหวาน
7. ผักผัดหมู
8. แตงกวายำ
9. เกี๋ยวนึ่ง
10. หมูสามชั้นทอด
11. ซุปสาหร่าย
12. ข้าวเปล่า น้ำชาและน้ำแข็ง

เบียร์ 2 ขวด + โค้ก 1 ขวด / โต๊ะ