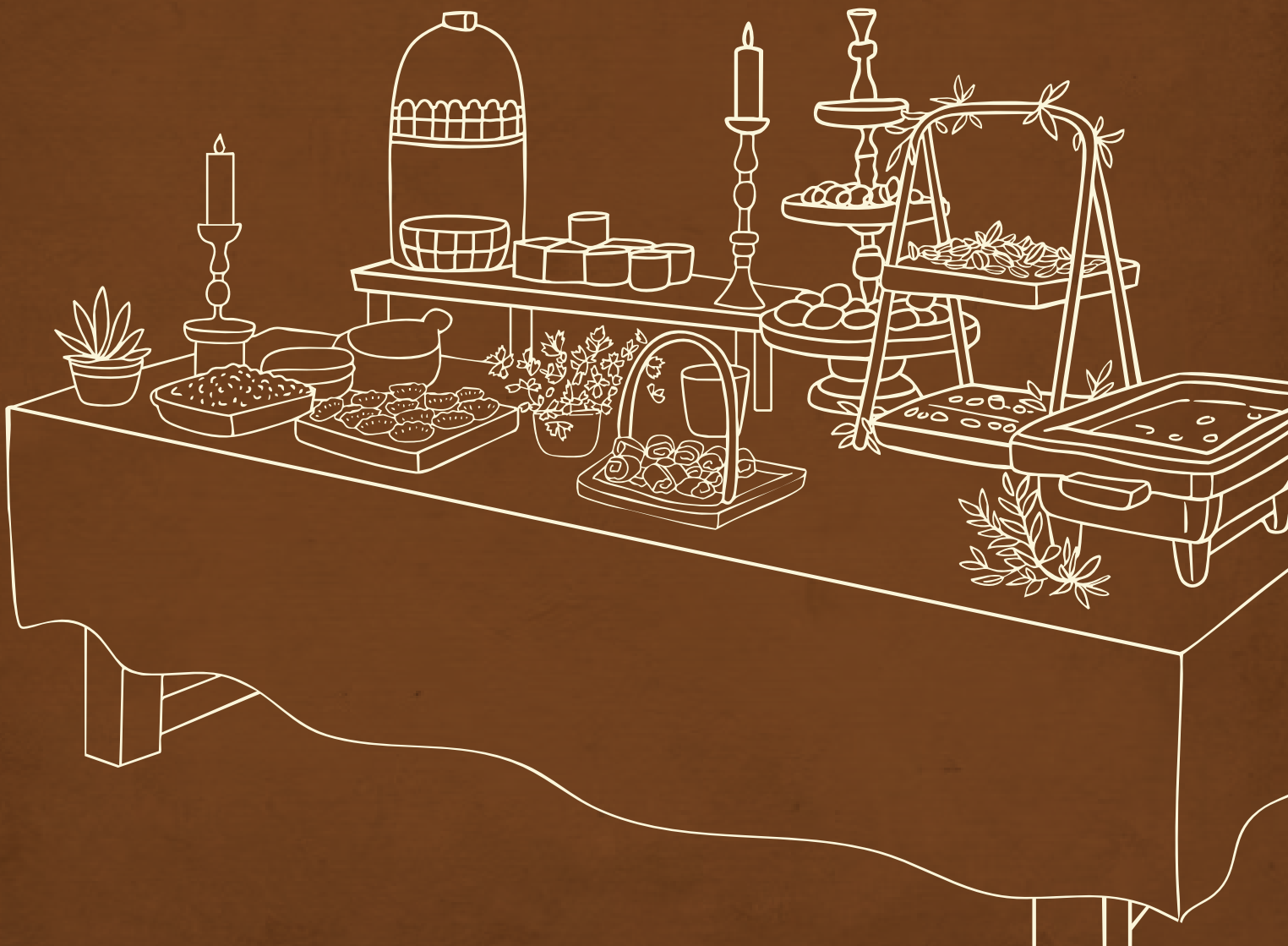




COBE KITCHEN

MENU

Combo



At Cobe Kitchen, we believe that food is more than a meal - it's the centrepiece of connection, celebration, and unforgettable memories.

Our catering menus are specially designed to elevate every occasion - from intimate weddings and elegant corporate functions to vibrant private parties. We bring a fresh, creative twist to beloved Asian dishes, balancing tradition with modern presentation and premium local ingredients.

Each dish is carefully crafted to surprise, delight, and tell a story - your story - through flavours that resonate and linger.

Whether you're dreaming of a sophisticated wedding banquet, a casual garden party, or a personalised office lunch, Cobe Kitchen promises to deliver a seamless, tasteful, and memorable culinary experience.



COBE KITCHEN

Tại Cobe Kitchen, chúng tôi tin rằng ẩm thực không chỉ là món ăn - Đó là trái tim của sự kết nối, những buổi tiệc tràn đầy cảm xúc và những kỷ ức không thể quên.

Thực đơn tiệc của chúng tôi được thiết kế riêng để nâng tầm mọi khoảnh khắc - từ tiệc cư ở i ấm cúng, sự kiện doanh nghiệp sang trọng cho đến những buổi gặp gỡ bạn bè rộn ràng.

Chúng tôi sáng tạo nên những món ăn Châu Á với cách tiếp cận mở i mẽ, kết hợp giữ a hương vị quen thuộc và nghệ thuật trình bày hiện đại, sử dụng nguyên liệu tươi ngon tại địa phương.

Mỗi món ăn là một tác phẩm - Được tạo nên để gây bất ngờ, để gợi i cảm xúc, và để kể câu chuyện - câu chuyện của chính bạn - qua từng hương vị đậm đà.

Dù bạn đang tìm kiếm một bữa tiệc cư ở i tinh tế, một buổi tiệc sân vườn gần gũi, hay một bữa trưa cá nhân hóa tại văn phòng, Cobe Kitchen luôn sẵn sàng mang đến một trải nghiệm ẩm thực đáng nhớ, trọn vẹn và đầy phong cách.

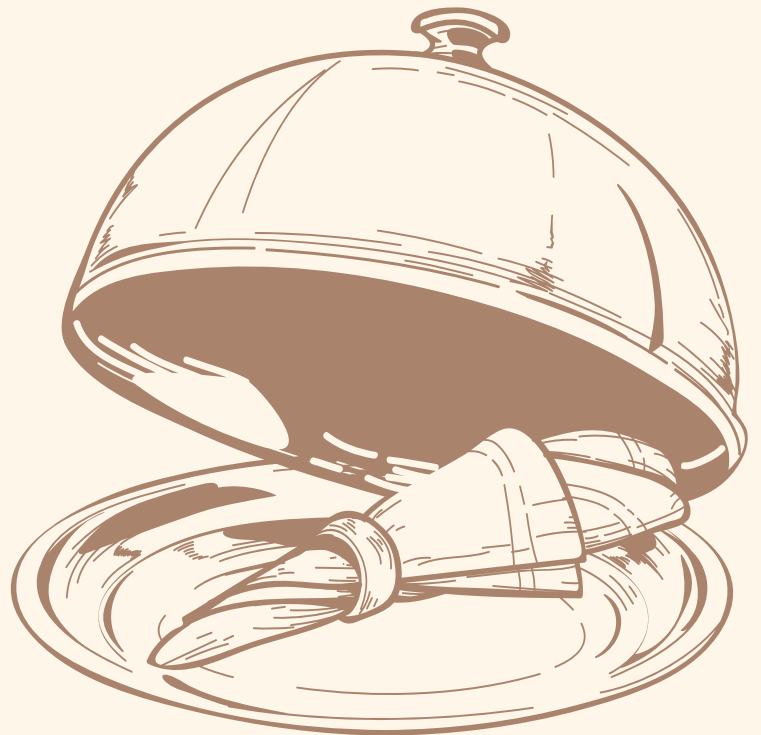




COBE KITCHEN

Entree

Món khai vị Menu



Entree Menu

Món khai vị



Spinach Tofu salted egg

Đậu hũ cải bó xôi sốt trứng muối

Crispy tofu cubes tossed with rich salted egg yolk sauce and pork floss. A savory treat with creamy texture

Đậu hũ chiên giòn sốt trứng muối béo mặn cuốn kèm rau cải bó xôi và chà bông thịt heo

Egg & pork floss/ Trứng & chà bông Vegan/Chay

Grilled Skewers

Xiên nướng

Marinated meat grilled on skewers, smoky and juicy. Perfect as a flavorful appetizer. Served with peanut sauce

Thịt ướp gia vị đặc biệt nướng thơm lừng, đậm đà. Ăn kèm sốt đậu

Beef/Bò Pork/ Heo Chicken/ Gà Vegan/Chay



Taco (Mexican Tacos)

Bánh taco

Crispy taco shells filled with savory meat, topped with cheese, tomatoes, onions, and herbs

Bánh taco giòn kẹp thịt đậm vị, phô mai, cà chua, hành và rau mùi

Chicken/ Gà Beef/ Bò Fish/ Cá Vegan/Chay



Salmon Cream Cheese Bread

Bánh mì phô mai kem cá hồi

Mini toast topped with garlic cream cheese, smoked salmon and avocado

Bánh mì mini ăn kèm phô mai kem bột tỏi béo, cá hồi xông khói và bơ – sự kết hợp thanh nhẹ mà đầy tinh tế



Baked Prawn & Cheese Toast

Bánh mì tôm phô mai đút lò

Crunchy baguette slices topped with shrimp base and creamy cheese, baked to golden perfection

Bánh mì giòn tan phủ tôm nhuyễn, rau củ và phô mai béo ngậy



Mini Ham & Cheese Tart

Bánh tart mini phô mai thịt nguội

Mini tartlets baked with cheese, filled with a variety of different fillings.

Những chiếc tart nhỏ nướng cùng phô mai với nhiều loại nhân khác nhau

Chicken & corn/ Gà & ngô Beef & chesse/ Bò & phô mai Vegan/Chay



Vegetable Tempura

Rau củ tẩm bột chiên giòn

Lightly battered and crispy vegetables, golden fried for an elegant and irresistible bite

Rau củ tẩm bột chiên giòn nhẹ, vàng thơm, hấp dẫn và tinh tế

Vegan/Chay

Entree Menu

Món khai vị



Classic Caesar Salad

Salad Caesar Truyền Thống

Fresh romaine lettuce topped with boiled eggs, crispy bacon bits, and golden croutons, drizzled with signature creamy Caesar dressing.

Xà lách tươi giòn kết hợp cùng trứng luộc, thịt xông khói áp chảo và bánh mì bơ tỏi, rưới sốt Caesar đặc trưng béo ngậy.

Smoked Salmon/ Cá hồi Beef/ Bò Pork/ thịt heo Vegan/Chay

Lotus Salad with Prawn & Pork

Gỏi ngô sen tôm thịt

A refreshing lotus stem salad with shrimp, pork, herbs, and sweet-sour fish sauce

Món gỏi thanh mát từ ngô sen, tôm, thịt và rau thơm, trộn nước mắm chua ngọt

Shrimp and pork/ Tôm và thịt heo Vegan/Chay



Peking Duck Wrap

Bánh Cuốn Vịt Quay Bắc Kinh

Sliced roasted duck wrapped in thin pancakes with cucumber, leek, and sweet hoisin sauce

Thịt vịt quay thái lát cuốn bánh mỏng, dưa leo, tỏi tây và sốt hoisin

Vegan/Chay Roasted duck/ Vịt quay



Vietnamese Fresh Spring Rolls

Gỏi cuốn Việt Nam

Fresh spring rolls with shrimp, beef, or chicken, wrapped in rice paper

Gỏi cuốn nhân tôm, bò hoặc gà, cuốn cùng rau thơm

Shrimp/ Tôm Chicken/ Gà Beef/ Bò Vegan/Chay



Crab chilli & lemon vol au vents

Bánh ngàn lớp nhân cua và chanh

Delicate puff pastry filled with spicy crab meat and zesty lemon cream

Bánh ngàn lớp nhân cua cay và chanh thanh mát

Crab/ Cua Vegan/Chay



Thai Seafood Yum Salad

Gỏi Thái hải sản

A refreshing Thai salad with shrimp, squid, green papaya, and Thai dressing

Món gỏi chua cay với tôm, mực, du đũa xanh và sốt Thái đậm vị

Sea food/ Hải sản Vegan/Chay



Free Range Chicken Salad

Gỏi gà xé

Charred corn with spiced mayo, parmesan, paprika, and a touch of lime

Gỏi gà xé kiểu Việt Nam với rau thơm và nước mắm chua ngọt

Chicken/ Gà Vegan/Chay

Entree Menu

Món khai vị



Seafood Spring Rolls with Mango Sauce

Chả giò hải sản tôm cua ăn kèm sốt xoài

Crispy seafood spring rolls with shrimp and crab, served with a tangy sweet mango sauce

Chả giò hải sản tôm cua chiên giòn, ăn kèm sốt xoài chua ngọt

Shrimp and crab/ Tôm cua Vegan/Chay



Cheesy Shrimp Potato Balls

Tôm phủ phô mai bọc khoai tây chiên giòn

Crispy potato balls stuffed with shrimp and gooey cheese

Viên khoai tây chiên giòn nhân tôm và phô mai béo ngậy

Shrimp/ Tôm Vegan/Chay



West Lake Prawn Cake

Bánh tôm Hồ Tây

Crispy golden batter topped with fresh, crunchy shrimp, served with fragrant herbs and a tangy dipping sauce.

Lớp vỏ bánh chiên vàng giòn rụm, kết hợp cùng tôm tươi nguyên con ngọt thịt, ăn kèm rau sống và nước chấm đồ chua đặc trưng.



Sugar Cane Prawn

Chạo tôm

Minced shrimp blended with garlic and spices, wrapped around sweet sugar cane and grilled until golden and caramelized

Shrimp/Tôm Vegan/Chay



Crispy Fried Wontons

Hoành thánh chiên

Crispy golden wontons filled with shrimp, served with sweet chili sauce

Hoành thánh chiên vàng giòn, nhân tôm, ăn kèm sốt chua ngọt

Shrimp/ Tôm Vegan/Chay



Crispy Fried Triêu Châu

Chả giò Triêu Châu

Golden-fried rolls stuffed with shrimp, pork fat, and water chestnuts

Cuốn chả giò giòn rụm, nhân tôm, mỡ heo và củ năng

Shrimp & pork fat/ Tôm và mỡ heo Vegan/Chay



Wild Mushroom & Truffle

Viên xôi nếp chiên nấm truffle

Crispy sticky rice balls with wild mushrooms and truffle, served with parmesan sauce

Xôi nếp chiên giòn nhân nấm rơm, truffle, ăn kèm sốt phô mai parmesan

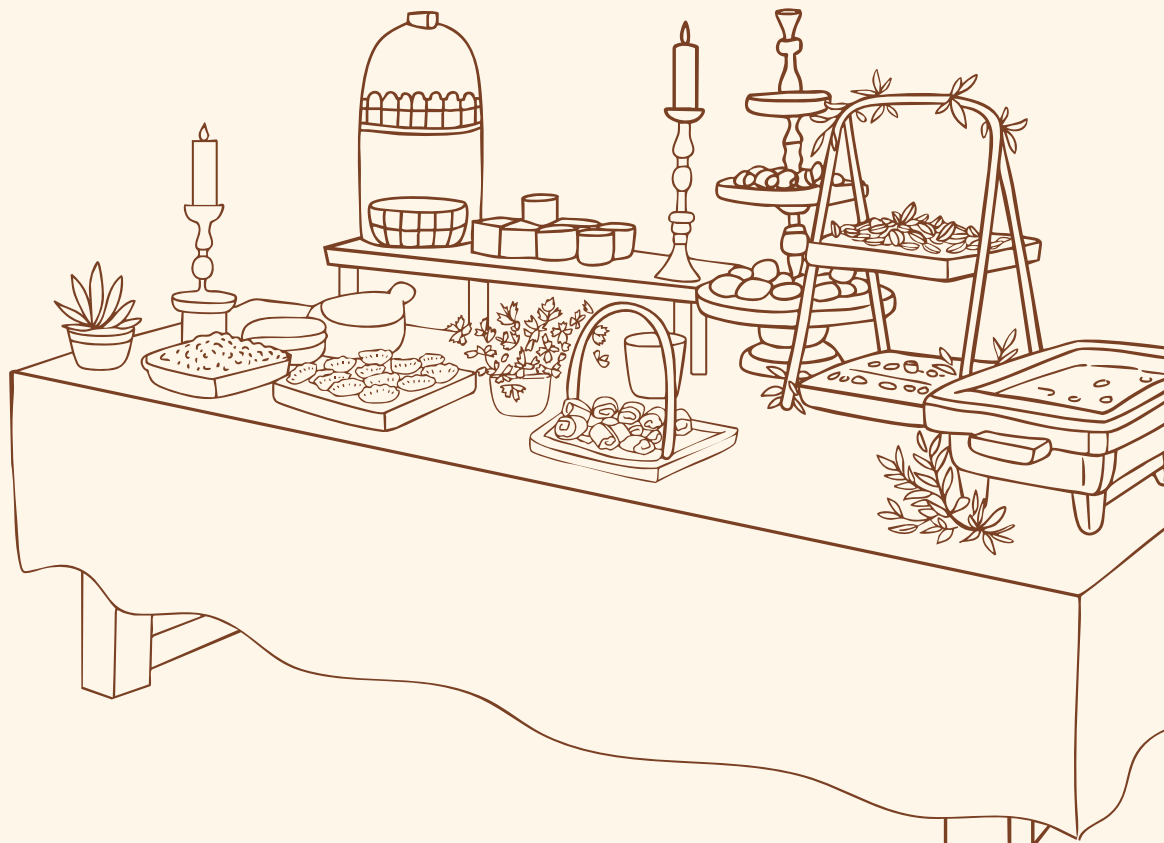
Chicken/ Gà Beef/ Bò Vegan/ Chay



COBE KITCHEN

Main Menu

Món chính



Main Menu

Món chính



BBQ Pork Ribs with Fries

Sườn nướng sốt BBQ

Tender BBQ glazed pork ribs served with golden fries and a creamy dipping sauce

Sườn nướng sốt BBQ đậm đà, ăn kèm khoai tây chiên vàng giòn và sốt béo nhẹ

Pork ribs/ Sườn heo Vegan/Chay

Squid Ink Noodles with Salted Egg

Mì mực sốt trứng muối

Savory squid ink noodles tossed in creamy salted egg sauce with shrimp and fish roe, delivering a rich umami finish

Mì mực đậm vị, trộn sốt trứng muối béo mịn, thêm tôm và trứng cá

Squid/ Mực Vegan/Chay



Pandan Sticky Rice & Chicken

Xôi lá dứa & gà sốt mắm tỏi

Pandan leaves sticky rice paired with savory chicken glazed in garlic fish sauce, lotus seeds, and shredded coconut

Xôi nếp lá dứa thơm dẻo kết hợp cùng gà sốt mắm tỏi đậm đà, hạt sen và dừa sợi

Chicken/ Gà Vegan/Chay



Crab Spring Rolls & Vermicelli

Nem cua bể kèm bún

Crispy rolls filled with crab meat, minced pork, vermicelli, mushrooms
Nem chiên giòn với nhân cua, thịt băm, miến, mộc nhĩ và rau củ

Crab/ Cua Vegan/Chay



Grilled Pork Vermicelli Cup

Bún thịt nướng

Vermicelli with your choice of grilled chicken, or grilled pork, or lotof beef, served with herbs and fish sauce

Bún ăn kèm lựa chọn: gà nướng, hoặc thịt nướng, hoặc bò lá lốt, rau thơm

Grilled chicken/ Gà nướng Grilled pork/ Heo nướng
 Lotof beef/ Bò lá lốt Vegan/Chay



Bao buns

Bánh bao kẹp

Soft bao buns filled with a variety of savory meats, fresh herbs, and flavorful sauces

Bánh bao hấp mềm mịn kẹp các loại thịt đậm đà, rau tươi và sốt đặc trưng hấp dẫn

Fried chicken/ Gà rán Vegan/Chay
 Soft-shell crab/ Cua lột Pork stew/ Heo hầm



Rice Rolls with Squid Cake

Bánh cuốn chả mực

Soft rice rolls served with savory squid cake and dipping sauce

Bánh cuốn mềm mịn ăn kèm chả mực và nước mắm chua ngọt

Vegan/Chay Squid cake/ Chả mực

Main Menu

Món chính



Vietnamese Savory sticky rice

Xôi mặn Việt Nam

Sticky rice with sausage, shredded chicken, dried shrimp, char siu, quail eggs, pate, and crispy shallots

Xôi nếp ăn kèm Lạp xưởng, gà xé, tôm khô, xá xíu, trứng cút, pate

Vegan/Chay Savory filling/ Nhân mặn

Creamy Garlic Prawn Pasta

Mì Ý tôm sốt kem tỏi

Creamy garlic shrimp pasta with garlic butter parmesan flavor

Mì ý cùng tôm sốt kem tỏi béo ngậy

Shrimp/ Tôm Vegan/Chay



Japchae (Korean Stir-fried Glass Noodles)

Miến trộn Hàn Quốc

Glass noodles stir-fried with mushrooms, spinach, beef, carrots, and sesame oil, topped with roasted sesame seeds

Miến trộn xào cùng nấm, rau mồng xôi, thịt bò, cà rốt và dầu mè, rắc mè

Vegan/Chay Beef/ Thịt Bò Seafood/ Hải sản



Stir-fried Noodles

Mì xào

Wok-fried noodles with vegetables, served with your choice of tender beef or fresh seafood

Mì xào rau củ đậm vị, lựa chọn dùng kèm thịt bò mềm hoặc hải sản tươi

Vegan/Chay Beef/ Bò Pork/ Thịt heo Sea food/ Hải sản



Sauteed Macaroni With Beef

Nui xào bò

Stir-fried macaroni with beef and bell peppers in a savory sauce

Nui xào bò với ớt chuông, đậm đà thơm ngon

Beef/ Thịt Bò Vegan/Chay



Spaghetti Bolognese

Mì Ý sốt thịt bò hầm

Hearty pasta topped with a savory, slow-cooked meat sauce.

Mì Ý sợi dài dùng kèm với sốt thịt hầm đậm đà.

Beef/ Thịt Bò Vegan/Chay



XO Stir-fried Glass Noodles with Prawn & Crab

Miến xào tôm cua sốt Xo

Glass noodles stir-fried with succulent shrimp and sweet crab meat, tossed in rich XO sauce for a bold, savory flavor

Miến xào cùng tôm tươi, thịt cua ngọt, thấm đậm sốt XO

Shrimp & crab/ Tôm & cua Vegan/Chay

Main Menu

Món chính



Grilled Chicken Sticky Rice

Xôi gà nướng

Fragrant sticky rice topped with juicy grilled chicken

Xôi nếp dẻo thơm ăn kèm gà nướng ướp đậm vị

Tom Yum Fried Rice

Cơm Chiên Kiểu Thái Vị Tom Yum

Thai-style fried rice with shrimp, lemongrass, lime leaves, tom yum

Cơm chiên kiểu Thái với tôm, sả, lá chanh và hương vị tom yum

Vegan/Chay Shrimp/ Tôm



Ocean Blue Fried Rice

Cơm chiên thập cẩm

Flavorful fried rice with a mix of seafood, meat, vegetables, blue pea flower, topped with salmon roe

Món cơm chiên đậm đà kết hợp hải sản, thịt, rau củ, trứng, xanh từ hoa đậu biếc và phủ trứng cá hồi

Sea food & pork/ Hải sản & thịt Vegan/Chay



Salted Fish Fried Rice

Cơm chiên cá mặn

Fried rice with salted fish, chicken, egg, and scallions

Cơm chiên cá mặn với thịt gà, trứng và hành lá

Vegan/Chay Chicken & fish/ Gà & cá

Vietnamese Baguette

Bánh mì Việt Nam

Style baguette sandwich with savory meat, pickled vegetables, herbs and chili sauce

Bánh mì Việt Nam với nhân mặn, đồ chua, rau thơm và tương ớt

Vegan/Chay Assorted meats/ Các loại thịt



Baked Salmon Sushi

Sushi cá hồi đút lò

Creamy baked salmon sushi served with seaweed

Sushi cá hồi nướng béo ngậy ăn kèm rong biển

Salmon/ Cá hồi Vegan/Chay

Mini Pizza

Bánh pizza mini

Pizzas with cheese, tomato sauce, vegetables, optional toppings

Bánh pizza cỡ nhỏ với phô mai, sốt cà chua, rau củ và các loại thịt

Assorted meats/ Các loại thịt Vegan/Chay



Main Menu

Món chính



Fried Chicken

Gà rán

Crispy golden fried chicken with a juicy interior, served with a variety of flavorful dipping sauces
Gà rán vàng giòn bên ngoài, mềm mọng bên trong, ăn kèm nhiều loại sốt đậm đà

Cheese sauce/ Sốt phô mai Korean sauce / Sốt Hàn Quốc Original/ Nguyên bản

Crispy pork belly Thin Noodle Rolls

Bánh hỏi thịt ba chỉ giòn bì

Fine rice noodle sheets served with golden crispy pork belly and savory dipping sauce
Bánh hỏi mềm mịn ăn kèm ba chỉ quay da giòn, chấm cùng nước mắm đậm đà

Vegan/Chay Pork/ Thịt Heo



Crispy Salt & Pepper Squid

Mực chiên giòn rang muối

Lightly battered squid deep-fried until crispy, then tossed with salt, pepper, garlic, and chili
Mực tẩm bột chiên giòn, rang cùng muối tiêu, tỏi và ớt, đậm đà khó cưỡng



Steamed Whole Prawn Dumplings

Há cảo tôm nguyên con hấp

Steamed dumplings with whole shrimp, minced meat, shiitake mushrooms, and scallions
Há cảo nhân tôm nguyên con, thịt xay, nấm hương và hành lá, hấp chín thơm ngọt

Shrimp/ Tôm Vegan/Chay



Vietnamese grilled pork sausage

Nem nướng ăn kèm bún

Char-grilled pork sausage served with soft thin vermicelli noodles, fresh herbs, pickled veggies, and sweet-sour fish sauce

Nem nướng ăn kèm bánh hỏi, rau sống, đồ chua và nước mắm chua ngọt đậm đà

Pork/ Thịt Heo Vegan/Chay



Fried Sticky Rice

Xôi chiên

Crispy golden sticky rice filled with minced pork & mushrooms
Xôi nếp chiên giòn, kẹp nhân thịt băm xào nấm đậm đà

Vegan/Chay Pork/ thịt heo Beef/ bò



Crispy Cheesy Chicken

Gà đùi nhồi khoai tây phô mai

Crispy chicken drumstick stuffed with creamy mashed potato and cheese, reshaped on the bone
Gà đùi chiên giòn nhồi khoai tây nghiền và phô mai béo mịn, tạo hình lại trên xương gà

Main Menu

Món chính



Ragu & bread

Thịt hầm rau củ kiểu Âu

Slow-cooked beef or pork with carrots and quail eggs in rich tomato sauce, served with mini baguettes

Thịt bò hoặc heo hầm mềm cùng cà rốt và trứng cút trong sốt cà chua đậm đà, ăn kèm bánh mì mini

Beef/ Thịt bò Pork/ Thịt heo Vegan/Chay

Curry & bread

Cà ri & bánh mì

Curry with beef, pork, chicken, or goat, simmered in coconut sauce with potatoes and carrots. Served with mini baguettes

Cà ri bò, heo, gà hoặc dê nấu nước dừa với khoai tây, cà rốt. Ăn kèm bánh mì mini

Pork/ Thịt heo Beef/ Thịt Bò Vegan/Chay Goat meat/ Thịt Dê Chicken/ Thịt Gà



Vietnamese Meatball Baguette

Bánh mì xíu mại

Juicy pork meatballs with black fungus and pepper, served with bread

Viên xíu mại mềm mọng với mộc nhĩ và tiêu, ăn kèm bánh mì

Pork/ Thịt heo Vegan/Chay



Soup

Súp

Warm and hearty soup with tender vegetables in a flavorful, lightly thickened broth

Món súp ấm nóng với rau củ mềm và nước dùng sánh nhẹ, đậm đà

Vegan/Chay Chicken/ Gà Swim bladder/ Bong bóng cá



Salt and Pepper Fried Prawn

Tôm chiên giòn rang muối

Crispy fried shrimp tossed with salt, pepper, garlic, and chili

Tôm chiên giòn, rang cùng muối tiêu, tỏi phi và ớt



Salt and Pepper Fried Pork Ribs

Sườn heo chiên giòn rang muối tiêu

Crispy fried pork ribs tossed with salt, pepper, and garlic

Sườn heo chiên giòn, rang cùng muối tiêu và tỏi



Burger

Bánh burger

Mini sesame burgers with beef, soft-shell crab, or chicken, paired with cheese and crisp veggies

Burger mini cỡ mè, nhân bò, cua lột hoặc gà, ăn kèm phô mai và rau củ giòn tươi

Fried chicken/ Gà rán Soft-shell crab/ Cua lột Vegan/Chay Beef/ Bò

Seafood

Hải sản Menu

*Seafood is not included in the catering package
Hải sản không bao gồm trong gói tiệc catering

Fresh Oysters on Ice

\$250 (2 Dozen)



Hàu tươi sống

Crispy Fried Oysters

\$260 (2 Dozen)



Hàu Tẩm Bột Chiên Giòn

Cajun Seafood

\$280 (20 Servings)



Hải Sản Sốt Cajun

Cheesy Baked Oysters

\$260 (2 Dozen)



Hàu sốt phô mai

Yuzu Oysters

\$250 (2 Dozen)



Hàu Sốt Yuzu

Fish & Chips

\$280 | Seasonal Fresh Fish

(20 Servings)



Cá Chiên & Khoai Tây Chiên

Australian Boiled Prawns

\$220 (20 Servings)



Tôm hấp kiểu Úc



COBE KITCHEN

Dessert Menu

Món tráng miệng



Dessert Menu

Món tráng miệng

Vietnamese green rice yogurt

Sữa chua cẩm

Creamy yogurt served with chewy Vietnamese green rice
Sữa chua dẻo mịn ăn kèm cơm dẻo thơm



Black rice yogurt

Sữa chua nếp cẩm

Creamy yogurt combined with soft black sticky rice
Sữa chua mịn màng kết hợp cùng nếp cẩm dẻo thơm



Vietnamese corn sweet soup

Chè bắp

Vietnamese corn sweet soup (chè bắp) made with sweet corn and coconut milk
Chè bắp nấu từ bắp ngọt và nước cốt dừa, mềm thơm tự nhiên



Caramelized Banana Soy Pudding

Pudding đậu nành chuối caramel

Soft soy pudding with caramelized banana and rich caramel sauce
Pudding đậu nành mềm mịn, chuối caramel và sốt caramel đậm đà



Pandan tofu jelly

Đậu hũ thạch gừng thốt nốt lá dứa

Silky pandan tofu jelly served with ginger-infused palm sugar syrup
Đậu hũ lá dứa mềm mịn ăn kèm thạch đường thốt nốt gừng



Banana cake

Bánh chuối & nước cốt dừa

Soft and fragrant banana cake with coconut
Bánh chuối nướng mềm thơm với nước cốt dừa



Palm Sugar Honeycomb Cake

Bánh tổ & nước cốt dừa

Chewy honeycomb cake made with palm sugar, served with creamy coconut sauce
Bánh tổ nướng dai mềm, làm từ đường thốt nốt, ăn kèm nước cốt dừa béo mịn



Vietnamese steamed layer cake

Bánh da lợn

Soft and chewy steamed layer cake made with pandan and mung bean
Bánh da lợn dai mềm, làm từ lá dứa và đậu xanh, phủ mè trắng

Dessert Menu

Món tráng miệng



Puji Mount Sponge Cake

Bánh bông lan Phú Sĩ

Soft sponge cake topped with pandan coconut cream and a dusting of powdered sugar
Bánh bông lan mềm xốp phủ kem lá dứa nước cốt dừa và lớp đường bột mịn.

Matcha cheese cake

Bánh matcha phô mai

Smooth matcha cheesecake with a rich green tea flavor, topped with a dark chocolate square.
Bánh phô mai matcha mịn mượt, đậm vị trà xanh, phủ viên socola đen



Seasonal fruit croissants

Bánh sừng bò trái cây theo mùa

Flaky croissant filled with vanilla custard and fresh seasonal fruits
Bánh sừng bò giòn xốp, nhân kem vani và trái cây tươi theo mùa

Mini Fruit Tartlettes

Bánh tart trái cây mini

Crispy mini croissant tarts filled with smooth cream and topped with fresh seasonal fruits or nuts
Đế tart sừng bò mini giòn xốp, nhân kem mịn, phủ trái cây tươi theo mùa hoặc hạt giòn bùi



Watermelon Cake

Bánh dưa hấu

Refreshing watermelon layered cake with cream, biscuit base, and fresh fruits on top
Bánh dưa hấu mát lạnh, gồm lớp kem, đế bánh quy và trái cây tươi trang trí

Lemon Posset

Kem chanh kiểu Anh

Classic British Lemon Posset: A silky-smooth fusion of rich double cream and zesty fresh lemon
Kem chanh mềm mịn kiểu Anh: Sự kết hợp hoàn hảo giữa vị béo ngậy của kem tươi và hương chanh vàng thanh mát.



Corn cake

Bánh ngô

Soft corn cake topped with cream and sweet corn, served in mini cups
Bánh ngô mềm phủ kem và hạt ngô ngọt, đựng trong ly nhỏ



Tiramisu

Tiramusi

Bánh mềm thấm cà phê, kem mascarpone béo mịn, phủ sốt chocolate
Coffee-soaked cake with mascarpone cream and chocolate sauce





Combo Menu

Combo 10

2 x Entree (10pcs)
3 x Main (10 individual cups)
1 x Dessert (10 cups)

Combo 15

2 x Entree (15pcs)
3 x Main (15 individual cups)
1 x Dessert (15 cups)

Combo 20

2 x Entree (20pcs)
3 x Main (20 individual cups)
1 x Dessert (20 cups)

How is the delivery fee calculated? Phí giao hàng được tính như thế nào?

Cobe Kitchen calculates the delivery fee based on the following factors:

Distance between your delivery address and our kitchen

Accessibility of the drop-off location (e.g., stairs, elevators, loading zones)

Parking availability and any parking fees (if applicable)

We only offer drop-off delivery service. For an accurate quote, please contact us directly.

Cobe Kitchen tính phí giao hàng dựa trên các yếu tố sau:

Khoảng cách từ địa chỉ giao hàng đến khu vực của Cobe Kitchen

Mức độ thuận tiện khi tiếp cận địa điểm giao hàng (ví dụ: có cầu thang, thang máy, khu vực dừng đỗ xe...)

Tình trạng chỗ đậu xe và các chi phí đậu xe (nếu có)

Chúng tôi chỉ cung cấp dịch vụ giao hàng (không bao gồm setup).

Vui lòng liên hệ trực tiếp để được báo phí chính xác.

Our Policy Q&A

Chính sách của chúng tôi

How to make an order?

Làm thế nào để đặt hàng?

Just give Cobe Kitchen a call at 0486 068 888 - we're always here to listen and support you through every special moment.

Or simply reach out via our Facebook fanpage: Cobe Kitchen or @cobekitchen_sydney for quick and friendly assistance.

Chỉ cần gọi ngay cho Cobe Kitchen qua số điện thoại 0486 068 888 - chúng tôi luôn sẵn sàng lắng nghe và đồng hành cùng bạn trong mọi khoảnh khắc đặc biệt.

Hoặc bạn cũng có thể liên hệ với Cobe qua Fanpage Facebook: Cobe Kitchen hoặc Instagram @cobekitchen_sydney để được tư vấn nhanh chóng nhé.

Can I change to a smaller package?

Tôi có thể đổi sang package nhỏ hơn được không?

Once your booking is confirmed, Cobe Kitchen kindly asks that you maintain the original booking value.

You are welcome to add more items or increase the booking value, but Cobe Kitchen cannot accommodate changes to a smaller package.

Sau khi đơn hàng đã được xác nhận, Cobe Kitchen mong bạn giữ nguyên giá trị booking ban đầu. Bạn hoàn toàn có thể thêm món hoặc tăng giá trị booking, tuy nhiên không thể đổi sang package nhỏ hơn.

Can I cancel my order?

Tôi có thể hủy đơn hàng không?

Deposit is non-refundable.

If you cancel your order, your deposit will not be refunded.

If you cancel less than 10 days before the event date, a cancellation fee of 50% of the total booking value will apply.

Therefore, Cobe Kitchen recommends notifying us early so we can help you reschedule your event to another date and preserve your deposit.

Tiền đặt cọc không được hoàn lại.

Nếu bạn hủy đơn hàng, khoản đặt cọc sẽ không được hoàn trả.

Nếu bạn hủy đơn hàng trong vòng 10 ngày trước ngày tiệc, bạn sẽ phải chịu phí hủy đơn là 50% tổng giá trị booking.

Vì vậy, Cobe Kitchen khuyến khích bạn thông báo sớm để có thể dời ngày tiệc sang dịp khác nhằm giữ lại khoản tiền cọc đã thanh toán.

If you have any requests, just let us know - we're more than happy to chat and make things work for you.

We're here to help and will gladly adjust to make sure everything fits your needs.

