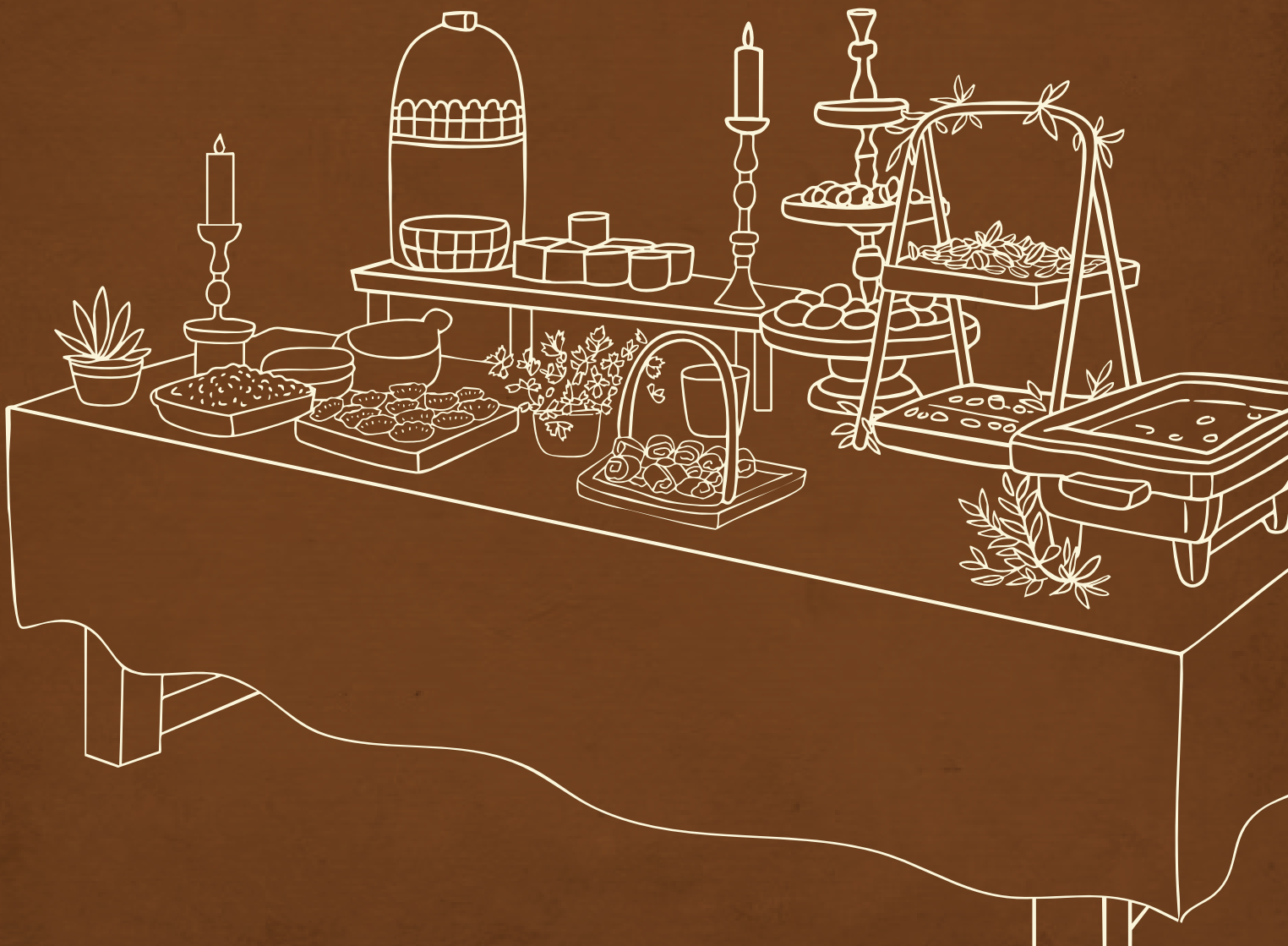




COBE KITCHEN

MENU

Catering



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 cưới ở ẩm cung, 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 mới mẻ, 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 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 cưới 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.

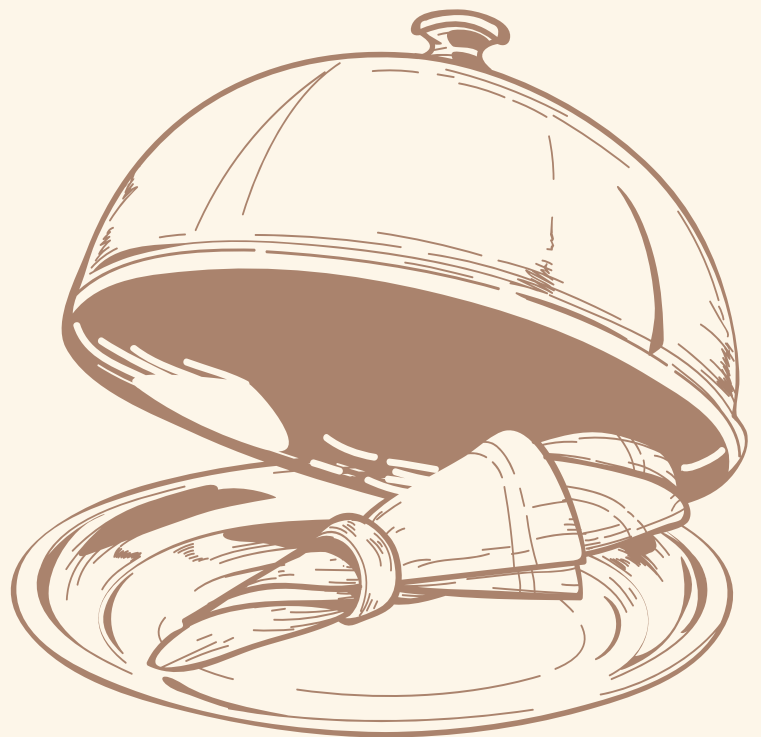




COBE KITCHEN

Entree

Món khai vị *Menu*



Entree Menu

Món khai vị



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

Baked Shrimp & Cheese Toast

Bánh mì tôm phô mai dứt 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, nướng vàng thơm lừng



Salmon Cream Cheese Bread

Bánh mì phô mai kem cá hồi

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

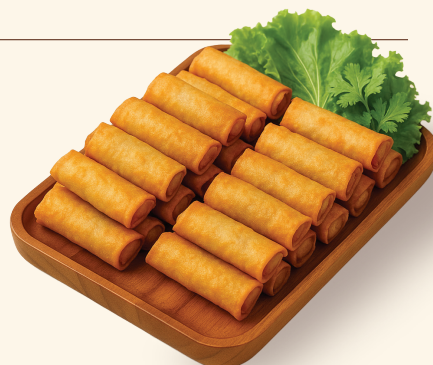
Bánh mì mini ăn kèm phô mai kem bột tỏi béo, cá hồi xông khói và bơ – sự kết hợp thanh nhẹ mà đầy tinh tế

Vietnamese Fried Spring Rolls

Chả giò chiên Việt Nam

Crispy golden rolls filled with minced pork, mushrooms, served with sweet & sour sauce
Chả giò chiên giòn nhân thịt, nấm và miến, ăn kèm nước mắm chua ngọt chuẩn vị truyền thống

☐ Shrimp and pork/ Tôm thịt ☒ 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/ Lợn ☐ Chicken/ Gà ☒ Vegan/Chay

Sugar Cane Shrimp

Chạo tôm

Minced shrimp blended with garlic and spices, wrapped around sweet sugar cane
Tôm xay nhuyễn trộn tỏi và gia vị, bọc quanh thanh mía ngọt rồi nướng vàng thơm lừng

☐ Shrimp/Tôm ☒ Vegan/Chay



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 and pork floss/ Trứng và chà bông heo ☒ Vegan/Chay

Entree Menu

Món khai vị



Wild Mushroom & Truffle Arancini

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 rừng, truffle, ăn kèm sốt phô mai parmesan

☐ Chicken/Gà

☒ Vegan/Chay

Grilled Mexican Street Corn (Elote)

Ngô nướng kiểu Mexico

Charred corn with spiced mayo, parmesan, paprika, and a touch of lime – bold yet refined
Bắp nướng sốt mayonnaise cay nhẹ, phủ phô mai và rắc ớt paprika, chanh – đậm đà và tinh tế

☒ Vegan/Chay



Steamed Rice Flour Cakes

Bánh bèo chén

Steamed rice cakes topped with dried shrimp, scallion oil, crispy pork cracklings, and served with fish sauce
Bánh bèo chén ăn kèm tôm khô, mỡ hành, da heo giòn và nước mắm

☐ Shrimp and pork/ Tôm và thịt heo

☒ Vegan/Chay

Crab chilli & lemon vol au vents

Bánh ngàn lớp nhân cua cay vị 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



Crispy Fried Triều Châu

Chả giò Triều 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

Crispy Fried Wontons

Hoành thành chiên

Crispy golden wontons filled with shrimp, served with sweet chili sauce
Hoành thánh chiên vàng giòn, nhân tôm đậm đà, ăn kèm sốt chua ngọt

☐ Shrimp/ Tôm

☒ Vegan/Chay



Mini Ham & Cheese Tart

Bánh tart mini phô mai thịt nguội

Savory bite-sized tarts with assorted fillings, baked until golden and delicious
Những chiếc tart nhỏ mịn mà với nhiều loại nhân khác nhau, nướng vàng thơm ngon

☐ Chicken and corn/ Gà & ngô

☐ Beef & chesse/ Bò & phô mai

☒ Vegan/Chay

Entree Menu

Món khai vị



Vietnamese Fresh Spring Rolls

Gỏi cuốn Việt Nam

Fresh spring rolls with your choice of shrimp, beef, or chicken, wrapped in rice paper with herbs
Gỏi cuốn nhân tôm, bò hoặc gà, cuốn cùng rau thơm. Ăn kèm nước chấm chua ngọt

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

Free Range Chicken Salad

Gỏi gà xé

Charred corn with spiced mayo, parmesan, paprika, and a touch of lime – bold yet refined
Gỏi gà xé kiểu Việt Nam với rau thơm và nước mắm chua ngọt

☐ Chicken/ Gà ☒ Vegan/Chay



Thai Seafood Yum Salad

Gỏi Thái hải sản

A refreshing Thai salad with shrimp, squid, green papaya, and tangy Thai-style dressing
Món gỏi chua cay với tôm, mực, đu đủ xanh và sốt Thái đậm vị

☐ Sea food/ Hải sản ☒ Vegan/Chay

Thin Noodle Rolls

Bánh hời cuốn rau

Delicate rice noodle sheets wrapped with fresh herbs, pork, and pickled vegetables, served with dipping sauce
Bánh hời mềm cuốn rau tươi, tôm thịt và dưa chua, ăn kèm nước chấm đậm đà

☒ Vegan/Chay ☐ Grilled Chicken/ Gà nướng ☐ Grilled beef/ Bò nướng



Lotus Salad with Shrimp & Pork

Gỏi ngó sen tôm thịt

A refreshing lotus stem salad with shrimp, pork, herbs, and sweet-sour fish sauce
Món gỏi thanh mát từ ngó sen, tôm, thịt và rau thơm, trộn nước mắm chua ngọt đậm đà

☐ 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



Russian Potato Salad

Salad Nga

A creamy salad of potatoes, carrots, peas, apple, ham, and mayo dressing
Món salad béo ngậy từ khoai tây, cà rốt, đậu Hà Lan, táo, giăm bông và sốt mayonnaise

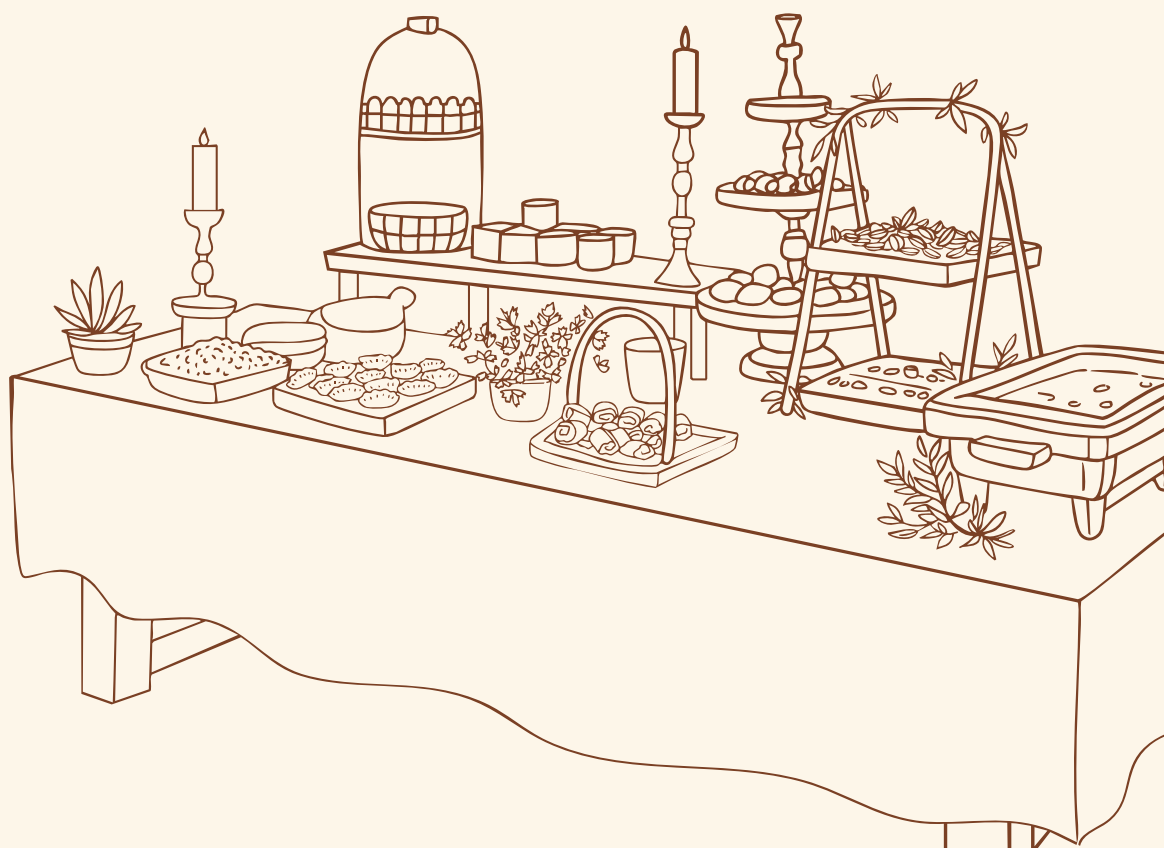
☐ Ham/ Thịt nguội ☒ Vegan/Chay



COBE KITCHEN

Main Menu

Món chính



Main Menu

Món chính



Crab Spring Rolls with Vermicelli

Nem cua bể kèm bún

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

☐ Crab/ Cua ☒ Vegan/Chay

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



Grilled Pork Vermicelli Cup

Bún thịt nướng

Vermicelli with your choice of grilled chicken, or grilled pork, or lolot beef, served with herbs and fish sauce
Bún ăn kèm lựa chọn: gà nướng, hoặc thịt nướng, hoặc bò lá lốt, cùng rau thơm và nước mắm

☐ Grilled chicken/ Gà nướng ☐ Grilled pork/ Heo nướng ☐ Lolot beef/ Bò lá lốt ☒ Vegan/Chay

Vietnamese Savory sticky rice

Xôi mặn

Sticky rice with sausage, shredded chicken, dried shrimp, char siu, quail eggs, pate, and crispy shallots
Xôi nếp ăn kèm lựa chọn: xúc xích, gà xé, tôm khô, xá xíu, trứng cút, pate và hành phi

☒ Vegan/Chay ☐ Savory filling/ Nhân mặn



Pandan Sticky Rice & Garlic 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 hấp dẫn

☐ Chicken/ Gà ☒ Vegan/Chay

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 đậm đà và nước mắm chua ngọt

☒ Vegan/Chay ☐ Squid cake/ Chả mực



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 & chesse/ Gà rán & phô mai ☐ Soft-shell crab/ Cua lột ☐ Pork stew/ Heo hầm ☒ Vegan/Chay



Main Menu

Món chính



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, thơm ngon hấp dẫn

☐ Squid/ Mực ☒ Vegan/Chay

Soup

Súp

Warm and hearty soup with tender vegetables in a flavorful, lightly thickened broth
Món súp ấm nóng, thơm ngon với rau củ mềm và nước dùng sánh nhẹ, đậm đà

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



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

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 mâm xôi, thịt bò, cà rốt và dầu mè, rắc mè rang thơm béo

☒ Vegan/Chay ☐ Beef/ Thịt Bò



XO Stir-fried Glass Noodles with Shrimp & 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 đậm đà và dậy vị

☐ Shrimp & crab/ Tôm & cua ☒ Vegan/Chay

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 ☐ Sea food/ Hải sản



Creamy Garlic Prawn Pasta/ Spaghetti Bolognese

Mì Ý tôm sốt kem tỏi/ Mỳ Ý sốt thịt băm

creamy garlic prawn pasta with a rich, buttery finish or classic spaghetti Bolognese with hearty minced meat tomato sauce
Mì tôm sốt kem tỏi béo ngậy và Mỳ Ý sốt thịt băm truyền thống với nước sốt cà chua đậm đà

☐ Shrimp/ Tôm ☐ Minced meat/ Thịt băm ☒ Vegan/Chay

Main Menu

Món chính



Baked Salmon Sushi

Sushi cá hồi đút lò

Creamy baked salmon sushi served with seaweed sheets for wrapping
Sushi cá hồi nướng béo ngậy ăn kèm rong biển lá tự cuốn

☐ Salmon/ Cá hồi

☒ Vegan/Chay

Tom Yum Fried Rice

Cơm Chiên Kiểu Thái Vị Tom Yum

Thai-style fried rice with shrimp, lemongrass, lime leaves, and a bold tom yum flavor
Cơm chiên kiểu Thái với tôm, sả, lá chanh và hương vị tom yum chua cay đậm đà

☒ Vegan/Chay

☐ Shrimp/ Tôm



Ocean Blue Fried Rice

Cơm chiên thập cẩm

Flavorful fried rice with a mix of seafood, meat, vegetables, and blue pea flower, topped with salmon roe
Món cơm chiên đậm đà kết hợp hải sản, thịt, rau củ, trứng, điểm xuyết màu 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 – rich in umami and full of flavor
Cơm chiên cá mặn với thịt gà, trứng và hành lá – đậm đà, thơm ngon

☒ Vegan/Chay

☐ Chicken & fish/ Gà & cá



Grilled Chicken Sticky Rice

Xôi gà nướng

Fragrant sticky rice topped with juicy grilled chicken, marinated in rich spices and grilled to perfection
Xôi nếp dẻo thơm ăn kèm gà nướng ướp đậm vị, mềm thơm hấp dẫn

Crispy pork belly Thin Noodle Rolls

Bánh hời thịt ba chỉ giòn bì

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

☒ Vegan/Chay

☐ Pork/ Thịt Heo



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 thơm lừng ăn kèm bánh hời, rau sống, đồ chua và nước mắm chua ngọt đậm đà

☐ Pork/ Thịt Heo

☒ 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 chấm đậm đà

☐ Cheese sauce/ Sốt phô mai ☐ Korean sauce / Sốt Hàn Quốc ☐ Original/ Nguyên bản ☒ Vegan/Chay

Mini Kimbap

Cơm cuộn Hàn Quốc

Korean-style mini seaweed rice rolls filled with egg, sausage, carrot, cucumber, and pickled radish
Cuộn cơm rong biển kiểu Hàn với trứng, xúc xích, cà rốt, dưa leo và củ cải vàng muối

☒ Vegan/Chay ☐ Egg and sausage/ Trứng và xúc xích



Mini Pizza

Bánh pizza mini

Mini pizzas with cheese, tomato sauce, vegetables, and optional meat toppings
Bánh pizza cỡ nhỏ với phô mai, sốt cà chua, rau củ và các loại thịt tùy chọn

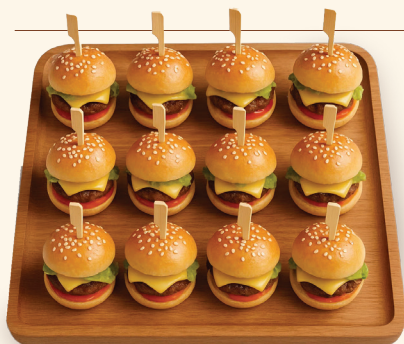
☐ Assorted meats/ Các loại thịt ☒ Vegan/Chay

Fried Sticky Rice

Xôi chiên

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

☒ Vegan/Chay ☐ Pork/ thịt heo



Mini Burger

Bánh burger

Mini sesame burgers with beef, soft-shell crab, or chicken, paired with cheese and crisp veggies
Burger mini vỏ 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 ☐ Beef/ Bò ☒ Vegan/Chay

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



Sandwiches

Bánh mì sandwiches

Soft sandwich with cheese, egg, veggies, and optional fillings
Bánh mì mềm kẹp phô mai, trứng, rau và các loại nhân tùy chọn

☐ Fried chicken/ Gà rán ☐ Ham/ Thịt nguội ☐ Beef/ Bò ☒ Vegan/Chay

Main Menu

Món chính



Ragu

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

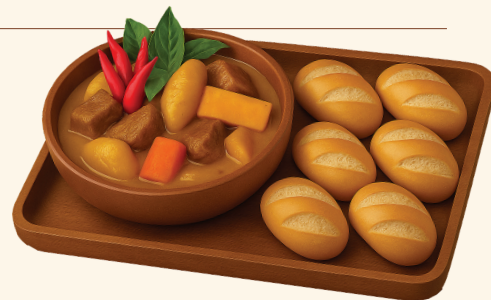
☐ Beef/ Thịt bò ☐ Pork/ Thịt heo ☒ Vegan/Chay

Curry 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

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

Curry

Cà ri



Vietnamese Meatball Baguette

Bánh mì xíu mại

Juicy pork meatballs with black fungus and pepper, served with bread for dipping
Viên xíu mại mềm mọng với mộc nhĩ và tiêu, ăn kèm bánh mì chấm

☐ Pork/ Thịt heo ☒ Vegan/Chay



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 Shrimp 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



Salt and Pepper Fried Shrimp

Tôm chiên giòn rang muối

Crispy fried shrimp tossed with salt, pepper, garlic, and chili for a bold, aromatic flavor.
Tôm chiên giòn, rang cùng muối tiêu, tỏi phi và ớt, đậm đà và thơm nức



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





COBE KITCHEN

Dessert Menu

Món tráng miệng



Dessert

Món tráng miệng Menu



Steamed banana cake with coconut sauce

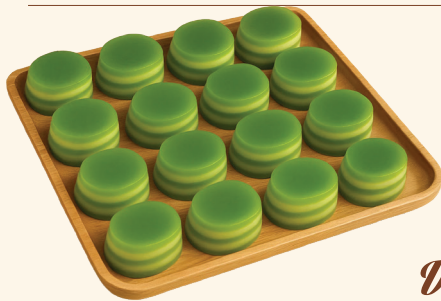
Bánh chuối & nước cốt dừa

Soft and fragrant steamed banana cake, topped with creamy coconut sauce and toasted sesame
Bánh chuối hấp mềm thơm, phủ nước cốt dừa béo mịn và mè rang vàng

Palm Sugar Honeycomb Cake

Bánh bò & nước cốt dừa

Chevy honeycomb cake made with palm sugar, served with creamy coconut sauce
Bánh bò 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, topped with sesame seeds
Bánh da lợn dai mềm, làm từ lá dứa và đậu xanh, phủ mè trắng

Vietnamese green rice yogurt

Sữa chua cẩm

Creamy yogurt served with chewy Vietnamese green rice – a light and fragrant local treat
Sữa chua dẻo mịn ăn kèm cẩm dẻo thơm – món tráng miệng thanh nhẹ, đậm chất Việt



Black rice yogurt

Sữa chua nếp cẩm

Creamy yogurt combined with soft black sticky rice, offering a balance of richness and natural sweetness
Sữa chua mịn màng kết hợp cùng nếp cẩm dẻo thơm, hài hòa vị thanh và ngọt tự nhiên

Pandan tofu jelly

Đậu hũ thạch gừng thốt nốt lá dứa

Silky pandan tofu jelly served with ginger-infused palm sugar syrup and colorful jelly toppings
Đậu hũ lá dứa mềm mịn ăn kèm nước đường thốt nốt gừng, thêm topping thạch đủ vị sắc màu



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

Vietnamese corn sweet soup

Chè bắp

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



Dessert Menu

Món tráng miệng



Puff 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
Để 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

Mochi (Japanese rice cake)

Bánh mochi

Soft and chewy rice cake with a lightly sweet filling, a classic Japanese treat
Bánh mochi dẻo mềm, nhân ngọt nhẹ – món ngọt đặc trưng của Nhật Bản



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

Tiramisi

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



Package Combo

Package 30

Gói dành cho 30 khách

2 Entree (30pcs x 2)

2 món khai vị (30 phần x 2)

1 Main share (in tray or cup)

1 món chính đứng chung (trong khay hoặc cốc)

2 Main finger (30pcs x 2)

2 món chính dạng finger food (30 phần x 2)

2 Dessert (15 pieces per type)

2 món tráng miệng (15 phần mỗi loại)

1 Tray of cheese & fruit (can be swapped for an entrée or main)

1 khay phô mai & trái cây (có thể đổi sang món khai vị hoặc món chính)

Package 80

Gói dành cho 80 khách

4 Entree (40pcs x 4)

4 món khai vị (40 phần x 4)

1 Main share (in tray or cup)

1 món chính đứng chung (trong khay hoặc cốc)

2 Main finger (80pcs x 2)

2 món chính dạng finger food (80 phần x 2)

4 Dessert (20 pieces per type)

4 món tráng miệng (20 phần mỗi loại)

2 Tray of cheese & fruit (can be swapped for an entrée or main)

2 khay phô mai & trái cây (có thể đổi sang món khai vị hoặc món chính)

Package 60

Gói dành cho 60 khách

3 Entree (40pcs x 3)

3 món khai vị (40 phần x 3)

1 Main share (in tray or cup)

1 món chính đứng chung (trong khay hoặc cốc)

2 Main finger (60pcs x 2)

2 món chính dạng finger food (60 phần x 2)

3 Dessert (20 pieces per type)

3 món tráng miệng (20 phần mỗi loại)

1 Tray of cheese & fruit (can be swapped for an entrée or main)

1 khay phô mai & trái cây (có thể đổi sang món khai vị hoặc món chính)

Package 100

Gói dành cho 100 khách

4 Entree (50pcs x 4)

4 món khai vị (50 phần x 4)

1 Main share (in tray or cup)

1 món chính đứng chung (trong khay hoặc cốc)

2 Main finger (100pcs x 2)

2 món chính dạng finger food (100 phần x 2)

4 Dessert (25 pieces per type)

4 món tráng miệng (25 phần mỗi loại)

3 Tray of cheese & fruit (can be swapped for an entrée or main)

3 khay phô mai & trái cây (có thể đổi sang món khai vị hoặc món chính)

NOTE:

- Included setup & decor, food styling (decor) Đã bao gồm setup & trang trí, bày trí món ăn (decor)
- Delivery fee extra depending on location Phí giao hàng tính thêm tùy theo địa điểm
- We only pick up our decoration and food styling table after the party Cobe chỉ thu dọn trang trí và bàn bày trí sau khi bữa tiệc kết thúc
- Venue cleanup and garbage collection are charged extra Dọn dẹp địa điểm và thu gom rác sẽ tính phí thêm
- If you have any requests, please feel free to discuss them directly with us. We will make adjustments to accommodate your needs Nếu bạn có bất kỳ yêu cầu nào, vui lòng trao đổi trực tiếp với Cobe. Cobe sẽ điều chỉnh để đáp ứng nhu cầu của bạn.

Table & Chair Rental Service

Dịch vụ thuê bàn ghế

*Cobe Kitchen provides table and chair rental packages to help elevate the look and comfort of your event.
Cobe Kitchen cung cấp dịch vụ cho thuê bàn ghế giúp không gian sự kiện của bạn thêm chỉnh chu và ấm cúng.*

Individual Chair Rental Thuê ghế lẻ

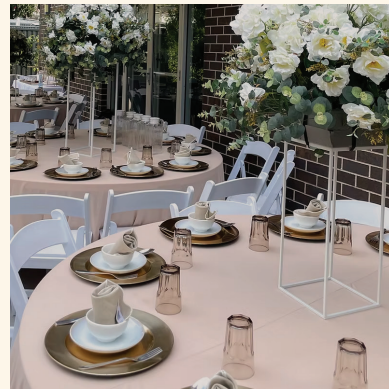
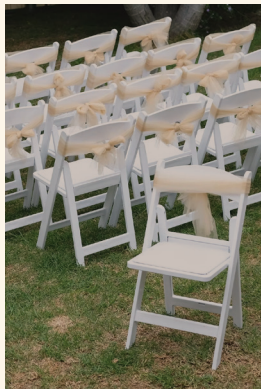
/ chair / ghế

Table + Chairs Packages Gói bàn và ghế

Table + Chairs + Tablecloth
(Bao gồm khăn trải bàn cơ bản)

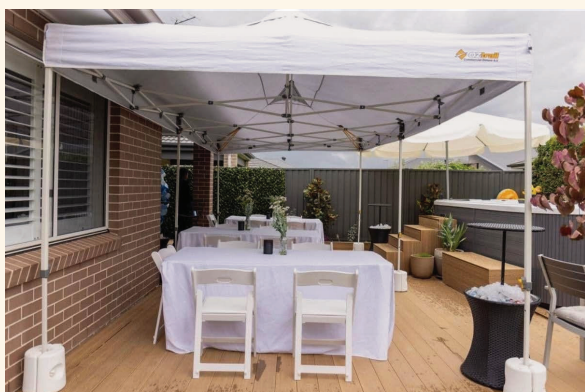
Table + Chairs + Tablecloth + Dried Flower Decor
(Khăn trải bàn & trang trí hoa khô)

Table + Chairs + Tablecloth + Dried Flowers + Glassware & Plates
(Khăn trải bàn, hoa khô, ly & đĩa đi kèm)



Gazebo Rental Thuê lều dựng (gazebo)

/ unit / lều



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.

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 venue and Cobe Kitchen's location

Whether the event is held indoors or outdoors

Parking availability and any parking fees (if applicable)

Distance from the parking area to the actual setup location

Please contact Cobe Kitchen directly, and our team will provide you with an accurate delivery quote.

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

Khoảng cách từ địa điểm của bạn đến khu vực của Cobe Kitchen tại Bankstown NSW 2200

Tiệc được tổ chức trong nhà hay ngoài trời

Tình trạng bãi đậu xe tại địa điểm và các chi phí đậu xe (nếu có)

Khoảng cách từ bãi đỗ xe đến khu vực setup thực tế

Vui lòng liên hệ trực tiếp với Cobe Kitchen, đội ngũ của chúng tôi sẽ tư vấn và báo phí giao hàng chính xác nhất cho bạn.



Our Policy Q&A

Chính sách của chúng tôi

Can I change my order?

Tôi có thể thay đổi ngày làm tiệc không?

Once your order has been confirmed, Cobe Kitchen kindly asks that you try to keep the original date as Cobe Kitchen needs time to prepare ingredients and arrange staff for your event.

If there is an unforeseen reason that requires you to change the date or time, please notify Cobe Kitchen as early as possible.

Cobe Kitchen is happy to help you reschedule to another date within 6 months of your original event date.

However, Cobe Kitchen cannot accept changes if you notify us less than 10 days prior to the event date.

Sau khi đơn hàng được xác nhận, Cobe Kitchen mong bạn cố gắng giữ nguyên ngày đã đặt vì Cobe Kitchen cần thời gian để chuẩn bị nguyên liệu và sắp xếp nhân sự cho bữa tiệc của bạn. Trong trường hợp có lý do bất khả kháng khiến bạn cần thay đổi ngày hoặc giờ, vui lòng thông báo cho Cobe Kitchen càng sớm càng tốt.

Cobe Kitchen có thể hỗ trợ dời sang ngày khác trong vòng 6 tháng kể từ ngày tiệc ban đầu.

Tuy nhiên, Cobe Kitchen không thể thay đổi ngày nếu bạn thông báo muộn hơn 10 ngày trước ngày diễn ra tiệc.

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.

