



## Trung tâm Du lịch Buôn Đôn

Add : Buôn Trí A, xã Krông Na, huyện Buôn Đôn, tỉnh Đắk Lắk

Tel : 84 – 2623 783020/783082

Fax : 84 – 2623 783019

Email : [dulichcautreobuondon@gmail.com](mailto:dulichcautreobuondon@gmail.com)

Website : [www.dulichcautreobuondon.com.vn](http://www.dulichcautreobuondon.com.vn)

## BẢNG GIÁ DỊCH VỤ NĂM 2019

( Áp dụng từ 01 tháng 01 năm 2019)

Kính gửi: Quý khách hàng, Quý đối tác!

Ban lãnh đạo và toàn thể cán bộ công nhân viên Trung tâm Du lịch Buôn Đôn xin cảm ơn quý đối tác đã ủng hộ và sử dụng dịch vụ của chúng tôi trong thời gian qua.

Trung tâm Du lịch Buôn Đôn thông báo chính sách bảng giá dịch vụ năm 2019 cho các khách hàng và đối tác là đơn vị lẻ hành như sau:

### **BẢNG GIÁ DỊCH VỤ**

<b>1. Phí hướng dẫn</b> ( Bao gồm nghe thuyết trình về văn hóa lịch sử hình thành Buôn Đôn, nghệ thuật săn bắt và thuần dưỡng voi, hướng dẫn tham quan cầu treo)	150.000đ/ tour
<b>2. Phí hướng dẫn</b> ( Bao gồm nghe thuyết trình về văn hóa lịch sử hình thành Buôn Đôn, nghệ thuật săn bắt và thuần dưỡng voi, hướng dẫn tham quan: cầu treo, nhà sàn cổ, lăng mộ vua săn voi)	250.000đ/ tour
<b>3. Vé tham quan cầu treo:</b> + Ngày thường - Người lớn - Trẻ em, người cao tuổi + Những ngày tết, lễ hoặc sự kiện Văn hóa Du lịch tổ chức tại Daklak - Người lớn - Trẻ em, người cao tuổi (Những ngày áp dụng theo giá này sẽ có thông báo từng đợt. Vé bao gồm xem biểu diễn công chiêng, nghệ thuật xiếc, ảo thuật... miễn phí )	40.000đ/ khách 35.000đ/ khách  50.000đ/ khách 40.000đ/ khách
<b>4. Vé tham quan Lăng mộ Vua săn voi :</b>	10.000đ/khách
<b>5. Vé tham quan Nhà sàn cổ:</b>	15.000đ/khách
<b>6. Vé cưỡi voi:</b> + Lộ trình 300m: 02 người lớn + 01 trẻ em dưới 6 tuổi + Lộ trình 600m: 02 người lớn + 01 trẻ em dưới 6 tuổi	200.000đ/voi 400.000đ/voi
<b>7. Giao lưu Văn hoá Công chiêng</b> + Dưới 30 khách + Từ 31 đến 80 khách + Từ 81 đến 100 khách + Trên 100 khách (Bao gồm giao lưu công chiêng, lửa trại và tặng 01 ché rượu cần 6-9-7 lít, tùy theo số lượng khách tương ứng)	3.000.000đ/show 3.500.000đ/show 4.000.000đ/show Thỏa thuận giá
<b>8. Gửi xe</b> + Dưới 9 chỗ	30.000đ/xe

+ Từ 9 đến chỗ đến 29 chỗ	40.000đ/xe
+ Trên 29 chỗ	50.000đ/xe
<b>9. Chiếu, võng</b>	10.000đ/lần/chiếc

## CHÍNH SÁCH KHÁCH HÀNG

### 1. Tham quan tại Trung tâm Du lịch Buôn Đôn (đặt trước)

Dưới 50 khách giảm 10% phí tham quan (cầu treo, các điểm khác).

Từ 50 đến 100 khách giảm 15% phí tham quan (cầu treo, các điểm khác).

Trên 100 khách đến 200 khách giảm 20% phí tham quan (cầu treo, các điểm khác).

Trên 200 khách giảm 25% phí tham quan (cầu treo, các điểm khác).

### 2. Ăn uống tại Trung tâm Du lịch Buôn Đôn (đặt trước).

Tặng rượu A Ma Công cho các đoàn đặt ăn từ 130.000đ/suất trở lên:

Số lượng khách ăn từ 20 - 50 khách được tặng 01 chai.

Số lượng khách ăn từ 51 - 80 khách được tặng 02 chai.

Số lượng khách ăn từ 81 - 110 khách được tặng 03 chai.

Số lượng khách ăn trên 110 thì được tặng rượu theo tỷ lệ tương ứng.

## THỰC ĐƠN CHO ĐOÀN NĂM 2019

**Giá 90.000đ/suất**

THỰC ĐƠN 1	THỰC ĐƠN 2
1. Cá Kèo kho tộ	1. Heo đồng bào kho măng tươi
2. Bò Bản Đôn xào hành	2. Cá diêu hồng chiên sốt cà chua
3. Heo đồng bào kho trứng	3. Gà Bản Đôn xào sả ớt
4. Canh rau tập tàng thịt băm	4. Canh khổ qua thịt băm
5. Cải ngọt xào tỏi	5. Măng rừng xào tỏi
6. Cơm trắng	6. Cơm trắng
7. Tráng miệng + trà đá	7. Tráng miệng + trà đá

**Giá 110.000đ/suất**

THỰC ĐƠN 1	THỰC ĐƠN 2
1. Cá Chép suối kho dưa	1. Cá Kèo kho tộ
2. Gà Bản Đôn kho măng	2. Sườn heo đồng bào kho dưa
3. Heo rừng xào sả ớt	3. Bò Bản Đôn xào hành cần
4. Trứng chiên thịt	4. Canh chua gà Bản Đôn lá giang
5. Canh rau tập tàng nấu thịt (cua)	5. Trứng chiên
6. Rau muống xào tỏi	6. Măng rừng xào tỏi
7. Cơm trắng	7. Cơm trắng
8. Tráng miệng + trà đá	8. Tráng miệng + trà đá

**Giá 130.000đ/suất**

<b>THỰC ĐƠN 1</b>	<b>THỰC ĐƠN 2</b>
1. Cơm lam – muối sả 2. Gà Bản Đôn nướng muối ớt 3. Bò Bản Đôn xào hành cần 5. Heo đồng bào kho măng 6. Canh cá sông Sêrêpôk lá giang 7. Rau rừng, mắm kho quẹt 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng+ trà đá	1. Cơm lam – muối sả 2. Heo rừng nướng muối ớt 3. Bò Bản Đôn xào hành cần 4. Cá Chép suối sốt chua ngọt 5. Cá Kèo kho tộ 6. Canh gà Bản Đôn lá giang 7. Măng rừng xào tỏi 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng + trà đá

**Giá 150.000đ/suất**

<b>THỰC ĐƠN 1</b>	<b>THỰC ĐƠN 2</b>
1. Cơm lam – muối sả 2. Gà Bản Đôn nướng muối ớt 3. Bò Bản Đôn xào sả ớt 4. Sườn heo đồng bào kho dứa 5. Cá Sông Sêrêpôk um dưa chua 6. Canh chua chả cá thác lát 7. Măng rừng xào 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng + trà đá	1. Cơm lam – muối sả 2. Heo rừng nướng ống tre 3. Gà Bản Đôn xào sả ớt 4. Sườn heo sốt me 5. Cá Trắm suối kho nghệ 6. Canh chua Cá sọc dưa sông Sêrêpôk 7. Rau rừng xào tỏi 8. Cơm trắng 9. Tráng miệng + trà đá

**Giá 170.000đ/suất**

<b>THỰC ĐƠN 1</b>	<b>THỰC ĐƠN 2</b>
1. Cơm lam 2. Gà Bản Đôn nướng muối ớt 3. Cá lăng bò chiên xoài băm 4. Bò Bản Đôn lúc lắc, khoai tây chiên 5. Lẩu cá lăng đuôi đỏ Sêrêpôk, bún 6. Xà lách trộn 7. Cơm chiên tỏi 8. Tráng miệng + trà đá + khăn lạnh	1. Cơm lam 2. Bò Bản Đôn nướng xiên 3. Heo rừng hấp hành sả 4. Cá Mỡm trâu Sêrêpôk chiên- xoài băm 5. Thỏ xào sả ớt 6. Lẩu gà Bản Đôn lá giang, bún 7. Rau rừng xào tỏi 8. Cơm chiên trứng 9. Tráng miệng + trà đá + khăn lạnh

**Giá 200.000đ/suất**

<b>THỰC ĐƠN 1</b>	<b>THỰC ĐƠN 2</b>
1. Cơm lam 2. Gà Bản Đôn nướng muối ớt 3. Bò Bản Đôn lúc lắc, khoai tây chiên 4. Cà đắng um Gân bò 5. Rau bò khai xào tỏi 6. Cá mồm trâu Sêrêpôk chiên, xoài băm 7. Lẩu chả cá thác lát, bún 8. Cơm chiên tỏi 9. Tráng miệng + trà đá + khăn lạnh	1. Cơm lam 2. Heo rừng nướng ống tre 3. Thỏ Xáo măng 4. Chả cá thác lát chiên 5. Gà đồng bào chiên mắm 6. Xà lách trộn 7. Lẩu cá lăng đuôi đỏ sông Sêrêpôk 8. Tráng miệng + trà đá+ khăn lạnh

**Giá 220.000đ/suất**

<b>THỰC ĐƠN 1</b>	<b>THỰC ĐƠN 2</b>
1. Cơm lam 2. Gà Bản Đôn nướng muối ớt 3. Heo rừng nướng ống tre 4. Xà lách trộn 5. Chả cá lăng Sêrêpôk lăn vụng, bún 6. Thỏ giã cây, bún 7. Rau bò khai xào tỏi 8. Tráng miệng + trà đá +khăn lạnh	1. Cơm lam 2. Súp cà đắng lòng cá lăng sông Sêrêpôk 3. Bò Bản Đôn nướng ống tre 4. Heo đồng bào nướng, bánh hỏi 5. Gỏi hoa chuối rừng 6. Cá lăng đuôi đỏ sêrêpôk nướng, lá rừng 7. Ngũ quả luộc, mắm kho quẹt 8. Lẩu gà Bản Đôn lá giang, bún 9. Tráng miệng + trà đá +khăn lạnh

**Giá 280.000đ/suất**

<b>THỰC ĐƠN 1</b>	<b>THỰC ĐƠN 2</b>
1. Cơm lam – muối sả 2. Gà Bản Đôn nướng muối ớt 3. Cà đắng um lòng cá sông Sêrêpôk 4. Vịt trời hấp sả gừng 5. Cá mồm trâu Sêrêpôk chiên xoài băm 6. Xà lách trộn 7. Rau Bò khai luộc, mắm kho quẹt 8. Lẩu cá lăng Sêrêpôk- bún 9. Tráng miệng + trà đá +khăn lạnh	1. Cơm lam – muối sả 2. Gà Bản Đôn đốt muối hột 3. Heo rừng nướng ống tre 4. Thỏ chiên sả 5. Kì đà um chuối 6. Cá mồm trâu Sêrêpôk sốt me 7. Gỏi hoa chuối rừng 8. Ngũ quả luộc – mắm kho quẹt 9. Bò Bản Đôn nhúng rau mướp rừng 10. Tráng miệng + trà đá +khăn lạnh

- Thực đơn trên 280.000đ/suất theo thỏa thuận.

- Thực đơn trên áp dụng cho đoàn từ 08 khách trở lên.
- Làm theo nhu cầu đặt của đoàn như:
  - Heo đồng bào nướng xiên: 15.000đ/xiên
  - Bò nướng xiên: 25.000đ/xiên
- Đặc biệt: Heo cỏ địa phương quay nguyên con: 220.000đ/kg (Heo hơi)

Trung tâm Du lịch Buôn Đôn xin thông báo để quý đối tác được biết, rất mong tiếp tục nhận được sự ủng hộ và hợp tác lâu dài từ quý đối tác.

Trân trọng kính chào!

**Liên hệ TTDL Buôn Đôn - ĐT: 0262.3783.020 – fax: 0262.3783.019**

**Nhà hàng TTDL Buôn Đôn: 0262.3783082**

**CHI NHÁNH DU LỊCH VÀ KHÁCH SẠN BIỆT ĐIỆN**  
**Trung tâm Du lịch Buôn Đôn**

