

Ngày 28/5, khai mạc Lễ hội Ẩm thực chay - Festival Huế 2026

17:12 18/05/2026

Trong khuôn khổ chương trình kính mừng Đại Lễ Phật đản PL.2570 và Festival Huế 2026, Lễ hội Ẩm thực chay - Festival Huế 2026 là sự kiện văn hóa - cộng đồng đặc sắc, góp phần tôn vinh giá trị ẩm thực chay truyền thống của Huế, lan tỏa lối sống xanh, lành mạnh và tinh thần từ bi, nhân ái trong xã hội.



Lễ hội "Ẩm thực chay" do Ban Trị sự Giáo hội Phật giáo Việt Nam thành phố Huế phối hợp với Ban Tổ chức Festival Huế 2026 chủ trì tổ chức

Lễ hội "Ẩm thực chay" do Ban Trị sự Giáo hội Phật giáo Việt Nam thành phố Huế phối hợp với Ban Tổ chức Festival Huế 2026 chủ trì tổ chức, được diễn ra 2 ngày, từ ngày 28 - 29/5/2026, (nhằm ngày 12 - 13/4 Âm lịch). Lễ hội khai mạc vào lúc 16h00, ngày 28/5/2026 tại Phố đi bộ Nguyễn Đình Chiểu, phường Thuận Hóa, thành phố Huế.



Ẩm thực chay luôn hài hòa giữa hương vị, màu sắc và dinh dưỡng

Lễ hội năm nay quy tụ 56 gian hàng ẩm thực với 100 món ăn đến từ các khách sạn, nhà hàng, chùa trên địa bàn trong và ngoài thành phố, để phục vụ dự kiến hơn 5.000 lượt khách. Với sự cầu kỳ trong cách chế biến, sự hài hòa giữa **hương vị, màu sắc và dinh dưỡng**, Lễ hội hứa hẹn sẽ mang đến cho du khách những trải nghiệm phong phú về ẩm thực chay Huế.

LỄ HỘI ẨM THỰC CHAY FESTIVAL HUẾ 2026		MENU Buffet Chay Gây Quý Từ Thiện	
MÓN GỎI - SALAD:	MÓN KHÔ	MÓN CƠM - XÔI	MÓN NẤU
Gỏi Chay Thập Cẩm	Chả Nấm Chay Hương Giang	Cơm Sen Hoàng Cung	Cà Ri Chay Silk Path
Gỏi Sen Trắng	Lá Lốt Cuốn Chay Nướng	Cơm Trộn Chay Huế Times Square	Phở Cuốn Thanh Thiết
Gỏi Mướp Đắng Thanh Nhiệt	Miến Trộn	Cơm Chiên Nasi Goreng	Canh Rong Biển
Gỏi Hoa Tuyết Bí Xanh	Bánh Tráng Phơi Sương Cuốn Hẹ Hương	Cơm Sen Tịnh Tâm	Cà Ri Rau Củ
Gỏi Cà Pháo Sốt Thái	Khoai Lang Lắc Pho Mai	Cơm Chiên Sắc Màu	Phở Nước Chay
Gỏi Tiến Vua	Bí Ngô Bọc Hạt Sen Chiên Giòn	Cơm Gấc Bát Bửu	Bánh Canh Chay
Salad Rong Nho Sốt Mè	Bánh Cuốn Chay	Cơm Chiên Quả Dứa	
Salad Chay	Bánh Lọc Trăn	Cơm Chiên	
Và Trộn Nấm Rau Củ	Bánh Mì Kebab	Cơm Cuộn Shushi	
Và Ngâm Chua Ngọt	Bánh Đúc	Xôi Chiên Giòn Kèm Pate Nấm	
Và Trộn Đóng Quê	Bánh Lọc Gói	Xôi Nấm Hương Dừa Non	
Mắm Vả	Nem Rán	Xôi Sen Trắng	
	Nem & Chè Chay	Xôi Dừa Nấm Mối	
	Thanh Trúc Mỹ Vị		
	Bí Đỏ Kim Sa		
	Bánh Đúc Gạo Lứt		
	Bánh Bèo		
	Bánh Ít Trắng		
	Chả Lụa		
	Bánh Chung, Bánh Tết		
	Bánh Zét		
	Bánh A Quát A Nờ		
MÓN BÚN - MỠ	MÓN SÚP	MÓN BÁNH	TRÁNG MIỆNG
Bún Gạo Xào Chay Kiểu Singapore	Súp Kem Bí Đỏ	Bánh Khoai Tây Korokke Kiểu Nhật	Trái Cây
Bún Trộn Hương Quê	Súp Kem Bắp Non	Bánh Muffin Chuối	Chè Khoai Môn
Bún Im Lặng		Viên Khoai Tía Pho Mai Sốt Miso	Chè Khoai Tía
Bún Xào Nghệ		Viên Khoai Tía Sốt Mè Chua Ngọt	Chè Đậu N ngự
Bún Huế		Bánh Mì Toast Pate Chay Hạt Điều	Chè Hạt Sen
Bún Riêu Chay		Bánh Mì Chua Nhân Rau Củ Phù Pho Mai Ý Tan Chay	Chè Cocktail
Bún Trộn Chay		Bánh Bơ Xoăn Giòn Nhúng Sốt Sô Cô La	Chè Huế
Pizza Nấm Rau Củ		Bánh Tạc Nấm Mối, Đậu Đỏ & Ớt Ngọt	Rau Câu Nước Cốt Dừa
Pizza Chay Bốn Mùa		Bánh Cà Rốt Kem Pho Mai	Trà Thạch Hoa Sâm
		Bánh Bông Lan Cuộn với Chà Bông Nấm	Nước Ép Và Lèn Men
		Bánh Cookies "Công Tước"	Nước Chanh Dây
		Bánh Muffin Cà Rốt	Trà Tắc
			Bánh Đậu Xanh Trái Cây
			Bánh Bông Lan
			Bánh Flan
			Thạch
			Sữa Chua Uống Nguyên Chất

Sự kiện không chỉ tạo điểm nhấn hấp dẫn trong chuỗi hoạt động của Festival Huế 2026, mà còn là dịp kết nối cộng đồng, huy động nguồn lực cho các hoạt động từ thiện, an sinh xã hội, qua đó quảng bá hình ảnh thành phố Huế thân thiện, giàu bản sắc, nhân văn và nghĩa tình đến với bạn bè trong nước và quốc tế.



Du khách nước ngoài cũng thích thú với ẩm thực chay

Được biết, từ nguồn kinh phí tài trợ và đóng góp tại chương trình, Ban Tổ chức sẽ dành toàn bộ kinh phí để thực hiện các hoạt động **từ thiện, an sinh xã hội**, hỗ trợ sinh kế đến các hoàn cảnh khó khăn, học sinh nghèo hiếu học và các đối tượng yếu thế trên địa bàn. Qua đó, tiếp tục lan tỏa tinh thần **tương thân tương ái**, phát huy truyền thống tốt đẹp của dân tộc, đồng thời khẳng định ý nghĩa nhân văn sâu sắc mà Lễ hội hướng tới.

Trần

Minh Tích