



New year's

EVE BUFFET

Includes 1 glass of wine or sparkling wine or beer or soft drinks
with live music band from 19:00 – 22:00
VND 1,850,000/Guest

BREAD SELECTION & BUTTER, JAM

Các loại bánh mì & Bơ, mứt

STARTER & CANAPÉ | Khai vị & Món ăn nhẹ

BRUSCHETTA WITH TOMATO & MOZZARELLA CHEESE

Bruschetta với cà chua & phô mai mozzarella

SMOKED SALMON GRISSINI

Grissini cá hồi hun khói

LOTUS ROOT SALAD WITH SHRIMP & PORK

Salad củ sen với tôm & thịt heo

HANOI FRIED SPRING ROLL

Chả giò chiên Hà Nội

GRILLED VEGETABLE SALAD WITH BALSAMIC DRESSING

Salad rau củ nướng với sốt balsamic

VEGETARIAN MUSHROOM & SEAWEED SPRING ROLLS

Chả giò chay nấm & rong biển

ROCKET WITH CAMEMBERT CHEESE

Rau rocket với phô mai Camembert

BANANA FLOWER WITH TOFU

Bắp chuối với đậu phụ

GREEN MANGO WITH SEAFOOD

Gỏi xoài xanh với hải sản

ROASTED BEEF WITH BABY MUSTARD

Bò nướng với cải mầm

SPICY MUSHROOM VERMICELLI

Bún nấm cay

SHRIMP COCKTAIL

Cocktail tôm

TUNA TATAKI WITH CUCUMBER

Cá ngừ Tataki với dưa leo

SUSHI ROLL AND KIMBAP

Sushi cuộn & Kimbap

COLD CUT & CHEESE SELECTION

Các loại thịt nguội & phô mai lựa chọn

PROSCIUTTO DI PARMA, SALAMI MILANO, SMOKED HAM, DUCK BREAST, SMOKED SALMON

Prosciutto di Parma, Salami Milano, Giăm bông hun khói, Ưc vịt, Cá hồi hun khói

CHEDDAR CHEESE, EMMENTAL CHEESE, CAMEMBERT CHEESE, FETA CHEESE, GOUDA CHEESE

Phô mai các loại

SERVED WITH GRAPE, DRIED APRICOT, WALNUTS, RAISINS, APPLE AND NUTS

Phục vụ kèm nho, mơ khô, hạt óc chó, nho khô, táo & các loại hạt

COLD SEAFOOD

Hải sản lạnh

SALMON, TUNA, OYSTER, MUSSEL, PRAWN, GRAPE SEAWEED

Cá hồi, Cá ngừ, Hàu, Nghêu, Tôm, Rong nho

SOUP | Xúp

SPICY THAI SEAFOOD SOUP

Xúp hải sản Thái cay

ALMOND AND CARROT SOUP

Xúp hạnh nhân & cà rốt

CARVING | Món thái lát nóng

ROASTED BEEF STRIP LOIN

Thịt bò nướng thăn lưng

AMERICAN-STYLE BBQ PORK RIBS

Sườn heo nướng kiểu Mỹ

GRILLED ORGANIC ROOT

Rau củ hữu cơ nướng

GRILLED BUTTER CORN

Ngô bơ nướng

HOT DISH | Món nóng

BEEF LASAGNA WITH CHEESE

Lasagna bò với phô mai

ROASTED HOISIN DUCK

Vịt quay sốt Hoisin

SAUTÉED MUSHROOM WITH CASHEW NUTS
Nấm xào hạt điều

WOK FRIED CHICKEN WITH LEMONGRASS AND CHILI
Gà xào sả ớt

SAUTÉED BABY ZUCCHINI WITH GARLIC
Bí ngò xào tỏi

BRAISED TOFU WITH SHIITAKE MUSHROOMS
Đậu phụ kho nấm shiitake

SEAFOOD FRIED RICE
Cơm chiên hải sản

LIVE STATION | Quầy chế biến trực tiếp

PHỞ™ NOODLE SOUP WITH BEEF OR CHICKEN
Phở bò hoặc gà

PASTA WITH BOLOGNESE, SEAFOOD AND TOMATO SAUCE
Mỳ Ý sốt bolognese, hải sản & sốt cà chua

FROM THE BBQ | Tủ quầy nướng BBQ

GRILLED HERBAL LOBSTER
Tôm hùm nướng thảo mộc

ROSEMARY LAMB CHOP
Thăn cừu nướng với hương thảo

GRILLED OYSTERS WITH CHEESE
Hàu nướng phô mai

JAPANESE CHICKEN TERIYAKI SKEWERS
Xiên gà Teriyaki kiểu Nhật

MARINATED CALAMARI
Mực ướp gia vị

US TOP BLADE STEAK
Bít tết thượng hạng Mỹ

FIVE SPICE PORK CHOP
Sườn heo sốt ngũ vị

LEMONGRASS KING PRAWNS
Tôm sú nướng sả

LOCAL SCALLOP
Sò điệp địa phương

LOCAL WHOLE FISH
Cá nguyên con địa phương

CORN
Ngô

VEGETABLE SKEWER
Xiên rau củ

DESSERT | Tráng miệng

OPERA CAKE
Bánh Opera

FRUIT AGA SWEET PUDDING
Bánh pudding trái cây Aga

STRAWBERRY SWISS ROLL CAKE
Bánh cuộn dâu tây kiểu Thụy Sĩ

MANGO MOUSSE
Mousse xoài

PASSION CREAM BRÛLÉE
Kem brulee chanh dây

HAPPY NEW YEAR CAKE
Bánh chúc mừng năm mới

LOTUS AND LONGAN SWEET SOUP
Chè sen nhãn

FRESH FRUIT TART
Bánh tart trái cây tươi

MANGO CREAM BRÛLÉE
Kem brulée xoài

CHOCOLATE MOUSSE
Mousse sô-cô-la

LIME HONEY PUDDING
Pudding chanh mật ong

SEASONAL FRUIT
Trái cây theo mùa

SAUCE STATION | Quầy sốt chấm

Red wine sauce, Cranberry sauce, Dijon mustard, Whole grain mustard, Horseradish cream sauce, Korean bbq sauce (bulgogi), Lemon dill sauce, Hollandaise sauce, Sweet chili sauce, Mustard mayonnaise, Herb butter, Lime wedges, Red wine, Sesame sauce, Pepper sauce, Sour cream, Soy sauce, Green mustard, Balsamic dressing, Honey lime, Cherry tomato, Capers, Apple sauce, Olives, Tomato salsa.

Xốt rượu đỏ, Xốt nam việt quất, Mù tạt Dijon, Mù tạt hạt, Xốt kem củ cải, Xốt BBQ Hàn Quốc (Bulgogi), Xốt chanh & thì là, Xốt Hollandaise, Xốt ớt ngọt, Xốt mayonnaise mù tạt, Bơ thảo mộc, Chanh, Rượu đỏ, Xốt mè, Xốt tiêu, Kem chua, Xì dầu, Mù tạt xanh, Xốt balsamic, Chanh mật ong, Cà chua bi, Nụ bách hợp, Xốt táo, Ô liu, Xốt salsa cà chua

