



Christmas BBQ BUFFET 2025

With alive guitar performance (18:30 - 21:30)

Included 1 Beer or soft drink or water

VND 1,550,000/GUEST



BREAD SELECTION & BUTTER, JAM

Các loại bánh mì & Bơ, mứt

STARTER & CANAPÉ | Khai vị & Món ăn nhẹ

SMOKED SALMON & CREAM CHEESE CANAPÉ

Cá hồi xông khói với pho mai kem

HAM & MELON CANAPÉ

(CLASSIC CHRISTMAS FINGER FOOD)

Giăm bông và dưa lưới (món Giáng Sinh truyền thống)

BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATO, OLIVE & MOZZARELLA

Bánh mì bruschetta với cà chua bi, ô-liu & pho mai mozzarella

CHRISTMAS SALAD (MIX SALAD WITH RAISINS & BALSAMIC DRESSING)

Salad Giáng Sinh (rau xanh đỏ trộn nho khô & sốt balsamic)

LOTUS ROOT SALAD WITH GRILLED MUSHROOM

Gỏi ngò sen với nấm nướng

TUNA NICOISE SALAD

Salad cá ngừ kiểu Nicoise

ROASTED ANGUS BEEF WITH ARUGULA LEAF

Bò Angus nướng với lá rocket

SALAMI AND CREAM CHEESE YORKSHIRE PUDDING

Bánh pudding Yorkshire với xúc xích salami và pho mai kem

CAPRESE SALAD

Salad Caprese

TOFU AND BANANA FLOWER SALAD

Salad đậu hũ và bông chấu

CRISPY MORNING GLORY WITH SEAFOOD SALAD

Rau muống chiên giòn trộn hải sản

PRAWN FRESH SPRING ROLL

Gỏi cuốn tôm tươi

MIX ORGANIC GREEN SALAD

Salad rau hữu cơ tổng hợp

SUSHI AND KIMBAP

Sushi và kimbap

HAM & CHEESE SELECTION

Bộ sưu tập giăm bông & pho mai

CHEDDAR, BRIE, GOUDA, FETA

Cheddar, Brie, Gouda, Feta

SMOKED HAM, SALAMI, PASTRAMI

Giăm bông xông khói, salami, pastrami

FRESH GRAPES, DRIED FIGS, HONEY, CRACKERS, BAGUETTE

Nho tươi, sung khô, mật ong, bánh quy giòn, bánh mì baguette

SASHIMI & COLD SEAFOOD

Sashimi & Hải sản lạnh

SALMON, TUNA, OYSTER, MUSSEL

Cá hồi, cá ngừ, hàu, chêm chếp

SOUP | Xúp

CRAB SICHUAN SOUP

Xúp cua Tứ Xuyên

ALMOND PUMPKIN SOUP

Xúp bí đỏ hạnh nhân

CARVING | Quầy món nướng cắt lát

ROASTED TURKEY WITH CRANBERRY SAUCE & GRAVY

Gà tây quay với sốt nam việt quất & sốt thịt

MARINATED SLOW COOKED LAMB LEG

Đùi cừu hầm hầm ướp

GRILLED ORGANIC VEGETABLE

Rau hữu cơ nướng

FRIED GARLIC POTATO

Khoai tây chiên tỏi

CRISPY ROASTED PORK BELLY

Ba chỉ heo quay giòn

ROASTED CHICKEN WITH LIME LEAVES

Gà nướng lá chanh

SAUTÉED MUSHROOM WITH SOYA SAUCE

Nấm xào với nước tương

VIETNAMESE CURRY WITH BEEF

Cà ri bò Việt Nam

SAUTÉED FRENCH BEAN WITH GARLIC

Đậu que xào tỏi

STEAMED RICE

Cơm trắng

LIVE STATION | Quầy chế biến trực tiếp

HOI AN SEAFOOD PANCAKE

Bánh xèo hải sản Hội An

HOMEMADE PASTA CHOICE WITH BOLOGNESE, SEAFOOD AND TOMATO SAUCE

Mỳ Ý tươi nhà làm với sốt bolognese, hải sản và sốt cà chua

FROM THE BBQ | Tủ quầy BBQ

HONEY BBQ PORK RIBS

Sườn heo nướng mật ong

GRILLED BEEF ROLLS WITH ENOKI MUSHROOMS

Bò cuộn nấm kim châm nướng

GRILLED TIGER PRAWNS WITH CHILI SALT

Tôm sú nướng muối ớt

GRILLED SQUID WITH SATAY SAUCE

Mực nướng sốt sa tế

ONION OIL OYSTER

Hàu nướng mỡ hành

LOCAL SCALLOP

Sò điệp địa phương

SEA BASS IN BANANA LEAF

Cá vược nướng lá chuối

BEEF STEAK

Bít tết bò

GARLIC CHICKEN THIGH

Đùi gà nướng tỏi

CORN

Bắp

POTATO WITH SOUR CREAM

Khoai tây với kem chua

VEGETABLE SKEWER

Rau củ xiên nướng

HOT DISH | Món nóng

OVEN-BAKED SALMON FILLET WITH LEMON BUTTER SAUCE

Phi lê cá hồi sốt bơ chanh

LONG XMAS CAKE

Bánh giáng sinh dài

DESSERT | Tráng miệng

FRUIT TART

Bánh tart trái cây

SWISS ROLL CAKE

Bánh cuộn Thụy Sĩ

STRAWBERRY MOUSSE

Mousse dâu

COCONUT PANNA COTTA

Panna cotta dừa

APPLE PIE TART

Bánh tart táo

MATCHA OPERA

Bánh opera trà xanh

BLUEBERRY CRÈME BRÛLÉE

Brûlée việt quất

MARBLE CAKE

Bánh marble

MILKY CUBES SWEET SOUP

Chè khúc bạch

CRÈME BRÛLÉE

Bánh kem brûlée

SEASONAL FRUIT

Trái cây theo mùa

SAUCE STATION | Quầy sốt chấm

Turkey gravy, 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, Soya, Green mustard, Balsamic dressing, Honey lime, Cherry tomato, Capers, Apple sauce, Olives, Tomato salsa.

Xốt gà tây, Xốt nam việt quất, Mù tạt Dijon, Mù tạt hạt, Xốt kem cải ngựa, Xốt BBQ Hàn Quốc (Bulgogi), Xốt chanh thì là, Xốt Hollandaise, Xốt ớt ngọt, Xốt mayonnaise mù tạt, Bơ thảo mộc, Chanh tươi, Rượu vang đỏ, Xốt mè, Xốt tiêu, Kem chua, Nước tương, Mù tạt xanh, Xốt balsamic, Mật ong chanh, Cà chua bi, Nụ bạch hoa, Xốt táo, Ô liu, Xốt salsa cà chua

