

## Chit Chat Dinner Buffet

### Menu 2

Lettuces, bowls	Frisee, rocket, butter, mesclun <i>Xà lách rau cải tươi</i>
X Vegetables	Cherry tomatoes, cucumber, beet root, chickpeas, cauliflower <i>Cà chua, dưa leo, củ dền, bông cải trắng</i>
Condiments	Bacon, garlic croutons, parmesan cheese, cashew nuts <i>Thịt heo xông khói, bánh mì bơ tỏi, phô mai parmesan</i>
Dressings	Thousand Island, Three mustard, Herb, Creamy parmesan, Extra virgin olive oil, balsamic vinegar, red wine vinegar, pepper mill <i>Dùng kèm các loại sốt thousand island, sốt mù tạt, sốt dấm đỏ và trắng</i>
<b>Appetizers</b>	
V	Eggplant salad with beef <i>Xà lách bò tái với cà tím</i>
V	Mango salad with anchovies <i>Gỏi cá khô với xoài</i>
V	Pear and blue cheese salad <i>Xà lách đậu và phô mai</i>
V	Lotus stems with chicken <i>Gỏi ngó sen với gà xé</i>
V	Fish salad <i>Xà lách cá</i>
WV	Cucumber and tomato salad <i>Xà lách cà chua và dưa leo</i>
WP	Potato salad with caviar <i>Xà lách khoai tây và trứng cá</i>
WB	Seared tuna with avocado <i>Xà lách cá ngừ và trái bơ</i>
Antipasto	Red peppers, cherry tomatoes, mushrooms, olives <i>Ớt chuông, cà chua bi, nấm rơm, olives</i>
<b>Cold Cuts</b>	
Use slicer	Mortadella, salami, parma ham, cold cuts, chicken liver mousse <i>Các loại thịt nguội heo và pate gan gà</i>
Sauces	Dijon, pommery, horseradish

## Các loại sốt dùng kèm

Pickles

Gherkins, marinated olives, pickled pearl onions, grissini  
Các loại ô liu, dưa lê và hành tây.

### Seafood on Ice

Seafood

Oysters, prawns, black mussels, slipper lobster  
Hào, tôm sú

Fish

Smoked salmon, cured salmon, smoked mackerel  
Cá hồi cắt lát xông khói, cá thu xông khói

Condiments

Horseradish, balsamic sour cream, capers, red onions, mignonette,  
dill mustard sauce, cocktail sauce

Fresh Vietnamese Spring Rolls

Gỏi cuốn tôm với tương đen và tương ớt

with assorted fillings, dips and condiments

### Cheeses / Các loại Phô mai Pháp và Ý

2 hard, 2 soft, 1 assorted cheese

Các loại phô mai mềm và phô mai lát

Crackers, crudité, fruit preserves, dried fruits, grapes.

Bánh crackers, nho khô, trái cây khô.

### Japanese Section / Quầy Nhật

Assorted sushi, sashimi and makimono

Các loại cá hồi sushi và sashimi

Wasabi, pickled ginger and shoyu

Dùng với ớt wasabi và nước tương Nhật

### Soups / Quầy Súp

Asian  
Súp kiểu Á

Fish ball soup with tomato and celery  
Canh chua cá viên với cà chua và cần tây

West  
Súp kiểu  
Âu

Tomato and bread soup with crushed basil  
Súp cà chua và rau mùi

### Grill Selection / Quầy nướng

Seafood

Nha trang Lobster / Slipper lobster  
Tôm hùm Nha Trang / Tôm mũ ni

Seafood

Scampi

	Tôm càng
<b>Seafood</b>	Crab Cua biển
<b>Fish</b>	Sea bass Cá chẽm nướng
<b>Fish</b>	Salmon
<b>Beef</b>	Beef and herb pinwheel Bò cuộn phô mai
<b>Lamb</b>	Lamb kofta Cừu nướng tạ
<b>Chicken</b>	Lemongrass chicken skewers Gà xiên nướng
<b>Extra</b>	Spicy grilled corn
<b>Sauces</b>	Pommery, Dijon, Horseradish, Lime coriander, Barbecue, Tomato salsa, Chimichurri, Mint, Pepper sauce (warm), Salt and pepper Các loại sốt dùng kèm với thịt nướng

### Action Stations /

<b>Pizza</b>	Sausage arugula, Margherita Pizza xúc xích và Pizza Margherita
<b>Noodles</b>	Pho bo or fish cake noodles Phở bò hay hủ tiếu cá
<b>Pasta</b>	Tomato and bolognese sauces, parmesan cheese, pesto, olive oil, pepper mill, chili flakes Quầy mì Ý sốt cà chua và sốt bò băm
<b>Carving</b>	Roast sirloin with Yorkshire pudding and red wine sauce Bò nướng sốt rượu vang đỏ

### Hot Selection / Quầy Món nóng

<b>Fish</b>	Steamed black grouper Cá hấp nước tương
<b>Beef/Lamb</b>	Vietnamese-style beef with carrots and potatoes Bò hầm cà rốt và khoai tây
<b>Pork</b>	Shepherd's pie Bánh nướng nhân thịt heo
<b>Poultry</b>	Steamed chicken with onions and Vietnamese herbs Gà hấp rau thơm
<b>Seafood</b>	Pan-fried fish cakes with lemon, Old Bay and remoulade dips Chả cá chiên với sốt
<b>Rice</b>	Fried rice with chicken and vegetables Cơm chiên gà xé và rau củ

<b>Vegetable</b>	Grilled vegetables with feta cheese Rau cải nướng phô mai
<b>Vegetable</b>	Choy sum with mushroom sauce Cải bó xôi sốt nấm
<b>Potato</b>	Boiled potatoes with parsley butter Khoai tây hấp bơ

## Desserts / Quầy tráng miệng

	<b>Menu 2</b>
Fruit	Apple crumble Bánh táo nướng
Chocolate	Milk chocolate citrus cake Bánh sô cô la vị chanh
	Mango mousse cake Bánh kem xoài
	Orange yogurt mousse cake Bánh kem cam và yoghurt
	Almond chocolate Bánh hạnh nhân
Cheese cake	Lemon cheese cake Bánh phô mai chanh
Choux	Chocolate éclair Bánh sô cô la
Roulade	Red velvet roulade Bánh phô mai dâu
Brulée	Coffee crème bruleé Kem cà phê
Soup	Earl Grey chocolate cup Bánh sô cô la trà
Custard	Passion fruit custard Bánh kem chanh dây
Mousse	Chocolate and raspberry mousse Kem dâu và sô cô la
Misc	Orange chocolate mousse Kem cam và sô cô la
Misc	Praline mousse with caramel
condiments	Selection of ice creams with sauces and condiments Các loại kem vani, dâu, sô cô la dùng với sốt và hạt
condiments	Chocolate fountain with skewers and condiments
	Fresh tropical fruits Trái cây tươi theo mùa