LIBERTY CENTRAL
SAIGON RIVERSIDE HOTEL

LUNCH BUFFET MENU

SUSHI STATION
Salmon, Tuna, Sea bass, , Squid
Assorted Maki
Sushi các loại

ACTION STATION
Spaghetti with choice of Bolognese sauce, Carbonara sauce, Tomato sauce
Quầy mì Ý với các loại sốt: Bò bằm, kem trứng, cà chua
Steamed "Củ Chi" veal with mixed vegetables and fish sauce
Bò tơ Củ Chi cuốn bánh tráng với rau rừng và mắm nêm

HAINANESE CHICKEN RICE STATION
Chicken rice, roasted or steamed chicken and traditional condiments
Cơm gà Hải Nam và gia vị truyền thống

DEEP- FRIED STATION
Assorted seafood spring rolls
Shrimp mousse on sugar cane.
Traditional condiments
Chả giò hải sản và chạo tôm

BARBECUES
Pork loin
Frog leg
Octopus
Basa fillet
Chicken
Sausage
Assorted mussel and snail
Eggplant
Okra
Quầy nướng tự chọn với thăn heo, đùi ếch, bạch tuộc, cá phi lê, gà, xúc xích, sò dẹo, nghêu, ốc bưu, đậu bắp, cà tím

BREAD STATION
Assorted bread rolls with salted and unsalted butter
Bánh mì các loại với bơ lạt và bơ mặn

CHEESES (W)
Selection of International Cheeses with Traditional Condiments
Walnuts, Grapes, Dried Apricot, Dried Kiwi, Celery Sticks, Carrot Sticks,
Assorted Bread, Cheese Crackers
Quầy phô mai tự chọn với hoa quả khô, bánh qui và các loại hạt

HOT POT STATION
Shrimp, squid, chicken, pork, fish ball
Egg noodle, fresh rice noodle, dry rice noodle, bok choy, fresh mixed mushroom,
carrot, Chinese cabbage with chicken stock or Thai tom yum stock
Quầy lẩu tự chọn với tôm, mực, gà, thịt heo, cá viên, các loại mì bún rau củ, nấm
Hai loại nước dùng: chua cay và ngot

GREEN SALAD, CONDIMENT & DRESSING (W)
Lettuces: Roman, Lolo, Frisee, Orient, Rocket, Vietnamese Fresh Herb
Fresh Vegetables: Cherry Tomatoes, Cucumbers, Red Kidney Beans Broccoli, French beans, Kim Chee
Dressings: Thousand Island, Italian, Cocktail, Anchovy Dressing, Vinaigrette and French Dressings,
Condiments: with Parmesan, Olives, Gherkin Chicken Egg, Bacon, and Prawn Cracker
Quầy xà lách tự chọn với dầu giấm và các loại sốt cùng với ô liu, dưa chuột, phô mai parmesan và bánh phồng tôm

APPETIZERS
Lotus shrimp and pork salad
Gỏi ngó sen tôm thịt
Chicken spicy Salad
Gỏi gà chua cay

Pomelo squid Salad
Gỏi bưởi mực
Assorted Vietnamese cold cut
Các loại thịt nguội VN
Fresh spring roll with shrimp and pork
Gỏi cuốn tôm thịt
Nicoise tuna salad
Xà lách cá ngừ kiểu Pháp
Greek salad
Xà lách Hy Lạp
Roasted beef salad
Xà lách bò rau mầm
Green apple chicken salad
Xà lách táo xanh, thịt gà
Green asparagus and ham salad
Xà lách măng tây xanh, thịt nguội

SOUP
Sausage chowder
Súp kem xúc xích
Lotus root, chicken feet soup
Súp chân gà hầm củ sen

HOT FOOD
Stewed beef flank in red wine
Thịt bò hầm rượu vang đỏ
Fish chermoula and Harissa sauce
Cá nướng kiểu Bắc Phi và sốt ớt ngọt
Mashed potato
Khoai tây nghiền
Wok fried chicken cube with black pepper sauce
Gà lúc lắc sốt tiêu đen
Baked pork ribs in plum sauce
Sườn heo đút lò sốt xí muội
Saefood provencal
Hải sản sốt cà kiểu Ý
Wok-fried egg noodles with charsiew
Mì xào xá xíu
Stir fried vegetables with oyster sauce
Rau cải xào dầu hàu
Steamed rice
Cơm trắng
Salted fish fried rice
Cơm Chiên cá mặn

DESSERTS
Opera cake
Bánh opera
Passion cheese cake
Bánh chanh dây phô mai
Soya milk cheese cake
Bánh sữa đậu nành phô mai
Carrot cake
Bánh cà rốt
Tiramisu cake
Bánh tiramisu
Baked banana cake
Bánh chuối
Strawberry mousse cake
Bánh dâu
Cassava cake
Bánh khoai mì
Mung bean cake
Bánh đậu xanh

Sweet Soup
Longan sweet soup
Chè nhãn nhục
Banana in coconut soup
Chè chuối
Green beans Sweet Soup
Chè đậu xanh
Taro in coconut soup
Chè khoai môn
Fruit cocktail Soup

Trái cây cóc tai
Coconut Ice-Cream
Kem dừa
Vanilla Ice-Cream
Kem vani
Passion fruit Ice-Cream
Kem chanh dây
Assorted Fresh Fruit
Trái cây các loại