

---

## **MENU INTERNATIONAL BUFFET**

---

### **Bread display / *Quầy bánh mì***

Ciabatta / Bánh mì trắng kiểu Ý

Crunchy Vietnamese rolls / Bánh mì giòn kiểu Việt Nam

Focaccia bread / Bánh mì dẹp kiểu Ý

Caramelised onion bread / Bánh mì hành

Olive Vietnamese rolls / Bánh mì Ô liu giòn

Butter / Bơ

Olive oil and balsamic / Dầu Ô liu và giấm balsamic

---

### **Soup / Súp**

Chicken and corn soup / Súp gà và bắp

Cream of pumpkin soup with coriander pesto croutons / Súp kem bí đỏ kèm bánh mì nướng sốt  
ngò

---

### **Salad and cold items / *Salad và món lạnh***

Chicken and mango salad / Gỏi xoài trộn gà

Potato and caramelised onion salad / Salad trộn cà chua và hành phi

Thai beef salad / Gỏi bò kiểu Thái

Seafood salad (mixed seafood with cocktail sauce) / Salad hải sản (hải sản trộn sốt cocktail)

Russian style eggs with caviar / Trứng kiểu Nga kèm trứng cá caviar

Green papaya salad / Gỏi đu đủ

Vietnamese rice fresh rice paper rolls / Gỏi cuốn

Asparagus with vinaigrette dressing / Măng tây với sốt vinaigrette

Saigon beef and sesame salad with watercress / Salad trộn cùng cải xoong, bò và mè

Tomatoes and buffalo mozzarella, parsley and olive dust / Cà chua và phô mai mozzarella

Herbs and mixed green salad (jungle salad) / Các loại salad xanh

Beetroot and feta cheese salad / Salad củ dền và phô mai feta

Grilled zucchini, eggplant, capsicum / Bí ngòi, cà tím và ớt chuông nướng

Vermicelli noodle and shrimp salad / Salad miến tôm

Pate, rabbit terrines / Pa-tê

Classic Greek salad / Salad kiểu Hy Lạp

Nicoise salad with sesame seared tuna / Salad Nicoise và cá ngừ áp chảo

Marinated artichokes / A-ti-sô muối

Asian coleslaw / Bắp cải trộn

Shrimp crackers and rice paper crackers / Bánh phồng tôm và bánh tráng nướng

Caesar Salad / Salad caesar

Prosciutto ham / Thịt nguội

Organic section

Condiments: Chopped chilli, pesto, nuoc cham, crispy shallots, Thousand Island dressing,

mayonnaise, roasted peanuts, pickled onions, mustard pickles

Gia vị: Ớt xắt, pesto, nước chấm, hành phi, sốt Thousand island, mayonnaise, đậu phộng rang,  
hành tây muối, sốt mù tạc.

---

### ***Vietnamese soup section / Món Việt***

Pho / Phở

Bun Bo / Bún Bò

---

### ***Cold seafood on ice and sushi sashimi / Hải sản lạnh và sashimi***

Freshly shucked oyster / Hàu tươi

Mussels / Vẹm

Smoke salmon platter / Cá hồi xông khói

Tiger prawns / Tôm

Tuna and salmon sashimi / Sashimi cá ngừ và cá hồi

Assorted sushi / Sushi cuộn

---

***Live Carvery Station / Quầy thịt***

Roasted beef with mustard and herb / Bò nướng với mù tạc và thảo mộc

Rosemary and sea salt roasted mutton shoulder / Thịt cừu nướng hương thảo và muối biển

Roasted pork belly / Heo quay

Roast potatoes / Khoai tây áp chảo

Roast pumpkin / Bí ngô nướng

Corn on the cob / Bắp trái nướng

Roasted sweet potato / Khoai lang nướng

---

***Hot dishes / Món nóng***

Seabass with tomato salsa / Cá chẽm với sốt cà chua salsa

Vegetable mélange (mixed vegetable – beans , carrot, broccoli, cauliflower) garlic butter / Đậu,

cà-rốt, bông cải xanh, bông cải trắng trộn bơ tỏi

Potato bake / Khoai tây nướng

Vietnamese seafood fried rice / Cơm chiên hải sản Việt Nam

Slow cooked beef ribs / Sườn bò hầm

Pan fried fish with sweet and sour sauce / Cá áp chảo dùng kèm sốt chua ngọt

Asian Pork leg confit / Giò heo chiên

Braised beef with red wine / Bò hầm rượu vang

Stir fried squid / Mực xào

Steamed jasmine rice / Cơm hương nhài

---

***BBQ section / Món BBQ***

Marinated beef tenderloin steaks / Bò bít tết

Pork belly steaks with apple chilli compote / Thịt heo nướng với mứt táo cay

Atlantic salmon au papillote / Cá hồi nướng

Marinated Sword fish steaks / Cá kiếm tẩm gia vị nướng

Oven baked cheese oysters (Large oyster) / Hàu nướng phô mai  
Lamb cutlets with thyme and garlic / Sườn cừ nướng tỏi và xạ hương  
Merguez sausage / Lạp xưởng  
Wok fried prawns / Tôm rim  
Squid and Octopus / Mực và bạch tuộc nướng

---

***Live seafood station / Hải sản tươi***

**Lobsters / Tôm hùm**

**Prawns / Tôm**

**Giant clam / Sò**

**Mud crab / Cua**

**Scallop / Sò điệp**

**Green lip mussels / Vẹm xanh**

**Snails / Ốc**

**Sea clams and assorted snail / Nghêu và ốc**

**Items cooked to order with an array of different sauces / Các món được chế biến theo yêu cầu của khách phục vụ kèm sốt**

---

***Dessert Buffet / Tráng miệng***

Vietnamese sweet soup / Chè

Panna cotta

Trái cây

Baked cheese cake / Bánh phô mai

Panetone cake / Bánh trái cây khô

Pumpkin pie / Bánh bí ngô

French custard tart / Bánh tart kem

Raspberry opera cake / Bánh phúc bồn tử

Fraisier cake / Bánh dâu tây

Assorted eclairs / Bánh kem su kem có phủ sô-cô-la

Strawberry mousse cake / Bánh mousse dâu

Profiterole tree (Croquembouche) / Bánh kẹp kem lạnh

Mincemeat tarts (traditional English dried fruit tart) / Bánh tart trái cây khô kiểu Anh truyền  
thống

*Raspberry coulis, white chocolate sauce, praline crumbles, chocolate chips, caramel sauce,  
Frangelico Anglaise, passionfruit sauce, mango coulis*

*Ice cream and sorbets*

*Sốt phúc bồn tử, sốt sô-cô-la trắng, hạt dẻ, bánh sô-cô-la, sốt caramel, sốt Frangelico Anglaise,  
sốt chanh dây, sốt xoài*

*Kem và trái cây*