

## DAILY SEAFOOD BUFFET DINNER

### SALAD CORNER/

#### QUẦY GỎI, SALAD

- Mango salad with dried prawn/ *Gỏi xoài tôm khô*  
Potato and caramelised onion salad/ *Gỏi khoai tây với hành xào*  
Thai beef salad/ *Gỏi bò kiểu Thái*  
Seafood salad (mixed seafood with cocktail sauce)/ *Gỏi hải sản với sốt cocktail*  
Russian style eggs with caviar/ *Gỏi trứng kiểu Nga*  
Green papaya salad with dried beef/ *Gỏi đu đủ kho bò*  
Vietnamese rice fresh rice paper rolls/ *Gỏi cuốn*  
Saigon beef and sesame salad with watercress/ *Gỏi xà lách xoan với thịt bò*  
Tomatoes and buffalo mozzarella, parsley and olive dust/ *Xà lách cà chua với phô mai*  
Herbs and mixed green salad (jungle salad)/ *Xà lách trộn*  
Beetroot and feta cheese salad/ *Xà lách củ dền với phô mai Feta*  
Grilled zucchini, eggplant, capsicum/ *Rau củ nướng*  
Pasta and shrimp salad/ *Xà lách mì Ý tôm*  
Pate, rabbit terrines/ *Pate heo, pate thỏ*  
Classic Greek salad/ *Xà lách kiểu Hy Lạp*  
Caesar Salad/ *Xà lách Caesar*  
Nicoise salad with, sesame seared tuna/ *Xà lách kiểu Nicoise*  
Asian coleslaw/ *xà lách bắp cải trộn sốt mayonnaise*  
Shrimp crackers and rice paper crackers/ *Bánh phồng tôm, bánh đa*

### SOUP/ SÚP

- Chicken and corn soup/ *Súp bắp gà*  
Cream of pumpkin soup with coriander pesto crotons/  
*Súp bí đỏ với bánh crotons rau mùi*  
Pho / *Phở*  
Bun Bo/ *Bún Bò*

### COLD CUTS & PATE SELECTION/ THỊT NGUỘI & PATE

- Rabbit Terrines/ *Pate thỏ*  
Pork Terrine/ *Pate heo*  
Prosciutto Ham/ *Đùi heo muối*  
Salami's and local Ham selection/ *Thịt nguội các loại*  
Smoked Ham/ *Thịt nguội xông khói*  
Smoked Mackerel/ *Cá thu xông khói*  
Smoked Salmon/ *Cá hồi xông khói*  
Smoked Basa/ *Cá basa xông khói*

## DAILY SEAFOOD BUFFET DINNER

### BREADS / BÁNH MÌ

Crunchy Vietnamese rolls/ *Bánh mì cuộn*  
Focaccia bread/ *Bánh mì Focaccia*  
Caramelised onion bread/ *Bánh mì hành caramel*  
Olive Vietnamese rolls/ *Bánh mì Ô liu cuộn*  
Butter/ *Bơ*  
Olive oil and balsamic/ *Dầu ô liu và balsamic*

### LIVE SEAFOOD STATION

Lobsters/ *Tôm hùm*  
Prawns/ *Tôm sú*  
Giant clam/ *Ngao khổng lồ*  
Mud crab/ *Cua*  
Scallop/ *Sò*  
Assorted clams and snails/  
*Ốc buu, ốc mỡ, nghêu, nghêu đỏ, sò lông, sò lụa, ốc móng tay, sò vẹo.....*  
*To be served with a large choice of sauces/*  
*Các món được nấu theo yêu cầu với các loại sốt khác nhau*

### COLD SEAFOOD ON ICE; SUSHI & SASHIMI/

#### QUẦY HẢI SẢN LUỘC, SUSHI & SASHIMI

Freshly shucked oyster/ *Hàu sữa*  
Mussels/ *Vẹm xanh*  
Scallops/ *Sò điệp*  
Smoke fish platter/ *Cá xông khói*  
Tiger prawns/ *Tôm sú*  
Tuna and salmon sashimi/ *Cá ngừ, cá hồi sống*  
Assorted sushi/ *Cơm cuộn*

### CARVING

Roasted beef with mustard and herb/ *Bò nướng mù tạt và lá thơm*  
Rosemary and sea salt roasted mutton shoulder/ *Nạc vai cừu nướng*  
Roasted pork belly/ *Heo quay da giòn*  
*Roasted whole chicken with salt & chilli/ Gà nướng muối ớt*  
Roasted potatoes & sweet potatoes/ *Khoai tây & khoai lang nướng*  
Roast pumpkin; Corn on the cob/ *Bí đỏ & bắp nướng*  
*Mustards, English, Dijon and whole-grain + Horseradish/ Mù tạt vàng, sốt cải ngựa*  
*Cranberry chicken jus & brandy jus/ Sốt dâu tây, sốt rượu vang*  
*Béarnaise sauce/ Sốt kem trứng với lá thơm*  
*Hollandaise sauce/ Sốt Hollandaise*

## DAILY SEAFOOD BUFFET DINNER

### BBQ SECTION / QUẦY NƯỚNG BBQ

Marinated beef tenderloin steaks/ *Thăn bò nướng*  
Pork belly steaks with apple chili compote/ *Ba rọi nướng táo*  
Atlantic salmon au papillote/ *Cá hồi cuộn giấy bạc*  
Marinated seafish with herb/ *Cá biển nướng*  
Oven baked cheese oysters (Large oyster)/ *Hàu đút lò*  
Lamb cutlets with thyme and garlic/ *Sườn cừu nướng*  
Merguez sausage/ *Xúc xích nướng*  
Pork fried prawns/ *Tôm sú áp chảo*  
Squid and octopus/ *Mực, bạch tuộc nướng*

### ORGANIC SECTION

Condiments: Chopped chilli, pesto, fish sauce, crispy shallots,  
Thousand Island dressing, mayonnaise, roasted peanuts,  
Pickled onions, mustard pickles/  
*Ớt thái, ớt sừng, sốt Thousand Island, sốt đậu,  
dưa chuột muối, hành muối, sốt mù tạc...*

### HOT DISHES/ MÓN NÓNG

Seabass with tomato salsa/ *Cá chẽm nướng với sốt cà chua*  
Vegetable mélange (mixed vegetable – beans, carrot, broccoli, cauliflower) garlic butter/  
*Rau củ xào bơ tỏi*  
Scallop potato with smoke cheese/ *Khoai tây đút lò với phô mai xông khói*  
Vietnamese seafood fried rice/ *Cơm chiên hải sản*  
Slow cooked beef ribs/ *Sườn bò hầm*  
Pan fried fish with sweet and sour sauce/ *Cà chua sốt chua ngọt*  
Braised beef with red wine/ *Bò hầm rượu vang*  
Stir fried squid with chilli sambal sauce/ *Mực xào kiểu Mã lai*  
Steamed jasmine rice/ *Cơm trắng*

### DESSERT BUFFET/ TRÁNG MIỆNG

Vietnamese sweet soup/ *Chè các loại*  
Panna cotta  
Fruit verrines (4 varieties)/ *Trái cây xiên (4 loại)*  
Baked cheese cake/ *Bánh phô mai nướng*  
Panetone cake/ *Bánh bông lan nướng*  
Pumpkin pie/ *Bánh bí đỏ*  
French custard tart/ *Bánh tart sữa trứng kiểu Pháp*  
Raspberry opera cake/ *Bánh opera mâm xôi*  
Fraiser cake/ *Bánh ngọt Pháp*  
Assorted eclairs/ *Bánh eclairs*

**DAILY SEAFOOD BUFFET DINNER**

**DESSERT BUFFET/ TRÁNG MIỆNG**

Strawberry mousse cake/ *Bánh mousse dâu*

Mincemeat tarts (traditional English dried fruit tart)/

*Bánh tart trái cây khô truyền thống của Anh*

Raspberry coulis, white chocolate sauce, praline crumbles, chocolate chips,

Caramel sauce, Frangelico/

*Sốt sô cô la trắng, vụn praline,*

*khoai tây chiên sô cô la, sốt caramel, Frangelico*

Passionfruit sauce, mango coulis/ *Sốt xoài*

Ice cream and sorbets/ *Kem và kem đá*

*\*This daily menu is subject to be changed without notice.*