

CHRISTMAS BUFFET MENU

18:00 – 22:00

VND 799,000++/ adult

VND 399,000 ++/ child

Canape

Seafood Bouchée

Bánh Xốp Nhân Hải Sản

Quiche Lorraine

Bánh Nướng Nhân Thịt Heo Muối

Smoked Salmon with black Caviar and Cucumber

Cá Hồi Xông Khói và Trứng Cá Muối Đen

Vietnamese Spring Rolls Canapes

Chả Giò

Shrimp Cocktail Canapes

Tôm Sốt Cocktail

Cold cut, Bread & Cheese Conner

Garlic Sausage, Salami, Ham, & Pork liver Pate (Capper, Gherking, Olive)

Thịt Nguội Các Loại (trái olive, dưa chuột ngâm, nụ Bạch hoa)

4 kinds of cheese (Brie, Emmental, Cream Cheese) & Nut (Crape, Cashew Nut, Walnut)

4 loại Phô Mai và Hạt

Flat Bread Roasted Garlic Butter Thyme

Bánh Mì Lát Nướng Bơ Tỏi Rau Mùi

Soft Roll

Bánh Mì Cóc

French Baguette

Bánh Mì Pháp

Salad Bar

Romaine Lettuce, Mixed Microgreens, Cucumber, Baby Tomatoes, Ớt Xanh, Đỏ, Hành Tây

Xà Lách Romaine, Xà Lách Các Loại, Dưa Leo, Cà Chua Nhỏ, Ớt Xanh, Đỏ, và Hành Tây

Thousand Island Dressing, Caesar Dressing, French Dressing, Balsamic Vinegar, Olive Oil, Anchovy, Crouton, Bacon and Parmesan Cheese

Các Loại Sốt

Russian Salad

Xà Lách Nga

Seafood Salad with Fruit and Mint Jelly

Xà Lách Hải Sản Trái Cây Thạch Bạc Hà

Pasta And Cold Cut Salad

Xà Lách Mì Ý và Thịt Nguội

Roasted Duck Salad

Gỏi Vịt Quay

Beef Salad in Thai Style

Gỏi Bò Nướng Kiểu Thái

Heart of Palm Salad

Gỏi Củ Hũ Dừa Tôm Thịt

Japanese Corner

Sushi, Maki Roll

Cơm Cuộn Các Loại

Sashimi (Salmon, Tuna, Octopus, Oyster)

Quầy Hải Sản Sống (Cá Hồi, Cá Ngừ Đại Dương, Bạch Tuộc, Hàu)

Hot Carving

Roasted Turkey served Gravy, Cranberry Sauce, Roasted Vegetables, Traditional Stuffing

Gà Tây Đút Lò và Sốt Thịt Hầm, Sốt Việt Quốc, Rau Củ Đút Lò, Bánh Mì Nhồi Hạt Óc Chó

Herb Roasted Beef Triploin and Red Wine Sauce, Roasted Vegetables and Yorkshire Pudding

Thăn Ngoại Bò Đút Lò với Rau Mùi và Sốt Rượu Vang Đỏ, Rau Củ Đút Lò, Bánh Pudding

Seafood on Ice

Crab/ Tiger Prawn/ Lobster/ Blood cockle/ Clam/ Hairy Cockle/ Oyster Silk

Cua/ Tôm Sú/ Tôm Hùm/ sò huyết/ Nghêu / Sò Lông/ Sò Lụa

Cooking Area

Spicy & sour Seafood Hot Pot

Lẩu Hải Sản chua cay

Peking Duck

Vịt Quay Bắc Kinh

Dim sum Corner

Seafood, Pork And Prawn Dumplings

Há Cảo Hải Sản, Xíu Mại Tôm Thịt

Assorted Tempura & Grill Meat Station

Soft Shell Crab, Salmon Cake, Pringroll & Chicken Satey, Sausage Klobasa, Lamb Skewers

Cua Lột Chiên, Bánh Cá Hồi, Chả Giò Hải Sản và Gà Nướng Sa tế, Xúc Xích Xông khói, Cừu Xiên Que

Tarta Sauce, Chili Sauce, BBQ Sauce

Sốt Tarta, Sốt ớt, Sốt Đồ Nướng

Soup

Cream of Chestnut Soup

Súp Kem Hạt Dẻ

Seafood Mushroom & Wolfberry Soup

Súp Hải Sản với Nấm và Kỳ Tử

Hot Dishes

Braised Lamb Shank with Vegetables Confit

Bắp Cừu Hầm Rau Củ

Porchetta with Apple Caramel

Ba Rọi Heo Nhồi Rau Mùi Đút Lò dùng với Táo Om Đường

Baked Red Snapper With Mince Vegetables

Cá Hồng Biển Đút Lò với Rau Củ

Poached Seafood with Saffron Sauce

Hải Sản Sốt Kem Nghệ Tây

Grating Potatoes

Khoai Tây Đút Lò với Phô Mai

Indonesian Fried Rice

Cơm Chiên Kiểu Indonesia

Stir-Fried Glass Noodles with Crab Meat

Miến Xào Thịt Cua

Sauteed Bok Choy With Oyster Sauce

Cải Thìa Sốt Dầu Hàu

Dessert

03 kinds of Ice Cream

3 Loại Kem

Seasonal Fresh Fruits

Trái Cây Tươi Các Loại

Buche De Noel

Bánh Khúc Cây Noel

Tiramisu

Bánh Kem Cà Phê

Black Forest

Bánh Sô Cô La Nhân Quả Ốc Chó

Pandan Cream Cake

Bánh Kem Lá Dứa

LIBERTY CENTRAL

SAIGON CENTRE HOTEL

Strawberry Cheesecake

Bánh Phô Mai Dâu

Trio Chocolate Cake

Bánh Kem Sô Cô La

Apple Cake

Bánh Táo

Chocolate Mousse

Bánh Xốp Sô Cô La

Passion Mousse

Bánh Xốp Chanh Dây

Almond Lychee Sweet Soup

Chè Khúc Bạch

Ginkgo Nuts & Fungus Mushroom Sweet Soup

Chè Bạch Quả Và Nấm Tuyết