



LA VELA
SAIGON HOTEL

MENU DINNER MERMAID

Appetizers & Salad

La Vela Healthy Salad Bar
Các loại rau xanh và Salad

Selection of Sauce and Condiments: Thousand Island Sauce, French Dressing, Balsamic Dressing, Italian Dressing, Caesar Dressing, Garlic Croutons, Bacon Dices, Parmesan Cheese

Các loại sốt và món ăn kèm: Sốt ngàn hòn đảo, sốt dấm đen, sốt Ý, sốt Hy Lạp, bánh mì sấy tỏi, ba rọi sấy, phomai cứng bào

Gourmet Tuna Nicose
Xà lách cá ngừ kiểu Pháp

Vietnamese Chicken & Cabbage Salad
Xà lách gà bắp cải

Grilled Beef & Vermicelli Salad
Gỏi bò nướng trộn miếng

“Phan Thiet” Snail Salad
Gỏi ốc Phan Thiết

Cesar Salad
Salad gà hun khói kiểu Hy Lạp

Imperial Leaf Salad with Seafood
Gỏi hải sản trộn rau Tiến Vua

Bread Stations

Long baguette, wholemeal bread, garlic bread, olive fougas, cheese and chili bread
Bánh mì dài, bánh mì nâu, bánh mì tỏi, bánh mì ô liu fugas, bánh mì phô mai và ớt

Cheese Station

Brie, Camembert, Pyrennee, Fourme d’ambert, Goat Cheese Sainte Maure, Tete de Moine, Munster, Livarot, Cantal, Morbier, Manchego, Burrata With Comdiment Crackers, Apricot, Raisin

Cold Cuts Selection

Chorizo, Garlic Salami, Mortadella, Pepperoni, Smoked Salmon, Smoked Basa
Các loại thịt nguội ngoại nhập

Canapes Station

3 Kinds of Chef Recommend Canape
3 loại khai vị đặc biệt của Bếp Trưởng



☞ Dimsum Station ☞

Steamed Prawn Dumpling, Steamed Shrimp & Spinach Dumpling, Steamed BBQ Honey Glazed Pork Bun
Há cảo hấp, bánh xếp bó xôi, bánh bao xá xíu

☞ Soup ☞

Corn Chicken Soup
Xúp bắp gà

Lobster Bisque
Xúp tôm hùm

☞ Japanses Station ☞

Assorted Sashimi, Sushi, Maki

Quầy sashimi tươi sống, cơm cuộn & sashimi kiểu Nhật

☞ Oysters Bar Station ☞

“Nha Trang” Fresh Oysters with 04 special condiments
Hàu sống Nha Trang dùng kèm 4 loại sốt đặc biệt

☞ Grill & BBQ Station ☞

Baby Octopus, Bulot Snails, Black Snail, Silk Cockles, Hair Cockles, Bowl Cockles, Sweet Snail, Clams, Japanese Scallops, Nha Trang Lobsters, Tiger Prawn, River Prawn, Horn Scallops, Phu Quoc Blue Crab, Ca Mau Crab
Bạch tuộc, ốc bulot, ốc buu, sò lụa, sò lông, sò tô, ốc hương, nghêu, sò điệp Nhật, tôm hùm Nha Trang, tôm sú biển, tôm càng xanh, sò mai, ghẹ Phú Quốc, cua Cà Mau

☞ Seafood Processed ☞

Alaska Lobster with Eggsalt
Càng cua Alaska sốt trứng muối

Snow Crab with Black Pepper Sauce
Cua tuyết sốt tiêu đen

☞ Main courses ☞

Wok-fried Crab with Singarpore Sauce
Cua xào sốt Singarpore

Beef Bourguignon
Bò hầm rượu đỏ

Sauteed Seafood with Black Pepper Sauce
Hải sản xào sốt tiêu đen



Black Seabass Fillet with Lemon Butter Sauce
Cá áp chảo dùng kèm sốt bơ chanh

Seafood Cajun
Hải sản sốt Cajun

Wok-fried Seasonal Vegetable with Oyster Sauce
Rau xào theo mùa với sốt dầu hào

Baked Macaroni with Prawn & Cheese
Nui Ý sốt lò với tôm và phô mai

Seafood Fried Rice
Com Chiên Hải Sản

Noodle Station
Thai Seafood Noodle
Bún Thái Hải Sản

Living Station
Foir Gras
Gan ngỗng áp chảo

Abalone
Bào ngư áp chảo

Fin with Abalone Soup
Xúp bào ngư vị cá

Beijing Roast Duck
Vịt Quay Bắc Kinh

Roasted OP Ribs
Sườn bò nướng

Baked Young Lamb Leg
Đùi cừu non sốt lò

Barramundi
Cá chẽm chiên giòn kiểu Thái



Desserts stations

Black bean, lotus & jelly sweet soup
Chè đậu đen, hạt sen & thạch

Avocado sweet soup
Chè bơ

Black sticky rice with yogurt
Chè nếp cẩm sữa chua

Opera cake
Bánh gato hạnh nhân kem sô cô la

Apricot tart
Bánh tart mơ

Coconut custard cake
Bánh custard vị dừa

Lemon cheese cake
Bánh phô mai vị chanh

Capuccino Mousse cake
Bánh Capuccino

03 kind of special Shooters
3 Loại Shooter Đặc Biệt

03 kind of Vietnamese cakes
Bánh Việt Nam 3 loại

Chocolate Fountain and condiments (choux , fruit stick)
Tháp sô cô la ăn kèm với choux kem, hoa quả xiên que, marshmallow

Selection of Cut Tropical Fruits
Trái cây miền Nhiệt đới cắt lát

Assorted Ice Cream
Kem các loại