



SAIGON PRINCE HOTEL

INTERNATIONAL MENU BUFFET SEAFOOD DINNER

WEEKDAY: FRIDAY – SATURDAY

* * * *

SALAD APPETIZER

QUẦY SALAD ÁU – Á

Pan Seared Ocean Tuna Niçoise Salad

Salad Cá Ngừ Đại Dương Áp Chảo Kiểu Pháp

Grilled Chicken Caesar Salad

Salad Hoàng Đế & Ưc Gà Nướng

Peking Duck & Kohlrabi Salad

Gỏi Vịt Quay Su Hào Chua Ngọt

Thai Beef Salad

Gỏi Bò Fillet Kiểu Thái

American Chicken Cobb Buffalo

Salad Salad Ưc Gà Phô Mai Kiểu Mỹ

Asparagus & Prawn Salad

Salad Măng Tây & Tôm Áp Chảo

Coconut Tubers & Pork Meat Salad

Gỏi Củ Hủ Dừa & Thịt Thăn Heo

Seafood & Cottonii Seaweed Salad

Gỏi Hải Sản Rong Sụn Biển

**Các món sẽ được thay đổi theo ngày*

Assorted Canapé – Assorted Cold Cuts – Assorted Cheese

Các Món Ăn Nhẹ – Các Loại Thịt Nguội – Các Loại Phô Mai

ORGANIC SALAD BAR

QUẦY SALAD HỮU CƠ

Organic Lettuce: Radicchio – Romaine – Lollo Rossa – Lollo Rossa Green

Frisee – Iceberg Lettuce – Cress

Salad Hữu Cơ: Bắp Cải Đỏ – Salad Hoàng Đế – Salad Tím – Salad Xoăn Xanh

Rau Diếp Xoăn Pháp – Salad Búp Mỹ – Cải Mầm

Fresh Vegetables: Cherry Tomato – Cucumber – Carrot – French Beans

Broccoli – Cauliflower – Sweet Corn – Green Peas – Edamame – Red Lima Beans

*Rau Củ Tươi: Cà Chua Bi – Dưa Leo – Cà Rốt – Đậu Pháp – Bông Cải Xanh – Bông Cải Trắng
Bắp Hạt – Đậu Hà Lan – Đậu Nành Nhật – Đậu Ngự Đỏ*

CONDIMENT – DRESSING

QUẦY THỰC PHẨM – NƯỚC SỐT ẨM KÈM

Bacon – Parmesan Cheese – Crouton – Shrimp Cracker – Black Sesame Rice Cracker

Caper – Gherkin – Black Olive – Green Olive (Garlic – Chili – Shallot Pickle)

*Thịt Heo Muối – Phô Mai Bột – Bánh Mì Nướng – Bánh Phồng Tôm – Bánh Đa Mè Đen
Nụ Bạch Hoa – Dưa Chuột Ngâm Chua – Oliu Đen – Oliu Xanh (Tỏi – Ớt – Hành Tím Ngâm Chua*

French Cheese Dressing – Cocktail Dressing – Caesar Dressing – Passion Dressing – Mayonaise

Italian Vinegar Dressing – Balsamic Dressing

*Sốt Phô Mai – Sốt Cocktail – Sốt Caesar – Sốt Chanh Dây – Sốt Mayo
Sốt Dầu Giấm – Sốt Giấm Đen*

JAPANESE SUSHI – SASHIMI CORNER

QUẦY SUSHI – SASHIMI

Fresh French Oyster

Quầy Hào Pháp Tươi Sống

Assorted Sashimi

Norway Salmon – Ocean Tuna – Herring Fish – Tako Octopus – Squid

Sashimi Các Loại

Cá Hồi Nauy – Cá Ngừ Đại Dương – Cá Trích – Bạch Tuộc – Mực

Assorted Sushi

Maki – Uramaki – Nigiri – Gunkan – Temaki

Sushi Com Cuộn Các Loại

Served: Gari Pickled Ginger – Green Wasabi – Kikoman

Lemon Silice – Shiso Leaves

*Phục Vụ Kèm: Gừng Hồng Ngâm Chua – Mù Tạt Xanh – Nước Tương Nhật
Chanh Cắt Lát – Lá Tía Tô*

ASSORTED FRESH SEA FOOD OCEAN

QUẦY HẢI SẢN TƯƠI SỐNG

Blue Lobster

Brown Crab – Flower Crab – Scampi – Tiger Prawn

Norway Salmon – Barramundi – Egg Fish

White Baby Cuttlefish – Baby Octopus

NZ Green Mussels – Clams – Shells – Cockle Shells

Undulated Surf Clams – Snails

Tôm Hùm Xanh

*Cua – Ghe – Tôm Càng – Tôm Sú – Cá Hồi – Cá Chẽm – Cá Trúng – Mực Baby – Bạch Tuộc Baby
Vẹm Xanh – Nghêu Sứa – Sò Vẹo – Sò Lòng – Sò Lụa – Ốc Bươu*

**Seafood will be change depend on the season/Hải sản tươi sống có thể thay đổi theo mùa*

ASSORTED MEATS BARBECUED

QUẦY THỊT NƯỚNG CÁC LOẠI

Aus Lamb Shoulder Steak

Vai Sườn Cừu

Aus Beef Steak

Thăn Bò Úc

American Pork Ribs

Sườn Non Mỹ

Chicken Wings

Cánh Gà

Trumpet Mushroom

Nấm Đùi Gà

Zucchini

Mướp Tây

Okra

Đậu Bắp

Baby Corn

Bắp Non

Choose Sauce Grill or Sauteed:

Red Chili Salty Sauce – Satay Sauce – Scallion Oil

Tom-yum Sauce – Tamarind Sauce – Pepper Sauce – Szechuan Sauce

Miso Sauce – Teriyaki Sauce – Gochujang Sauce

Scallop X.O Sauce – Hong Kong Salt Sauce – Singapore Chili Sauce

French Cheese Sauce – Garlic Butter Sauce – Hickory BBQ Sauce – Creamy Mustard Dill Sauce

Chọn Các Loại Sốt Nướng & Sốt Xào

Sốt Muối Ót – Sốt Saté – Mỡ Hành

Sốt Tomyum – Sốt Me – Sốt Tiêu – Sốt Tứ Xuyên

Sốt Đậu Tương Nhật – Sốt Nước Tương Nhật – Sốt Đậu Tương Ót Hàn Quốc

Sốt Sò Điệp Hồng Kông – Sốt Muối Hồng Kông – Sốt Ót Singapore

Sốt Phô Mai – Sốt Bơ Tỏi – Sốt Thịt Nướng BBQ – Sốt Kem Sữa Mù Tạt

STATION HOT POT

CÁC LOẠI LẤU TỰ CHỌN

Vietnamese Sour Bamboo Shoot Hot Pot

Lẩu Măng Chua

Korean Haemul Jeongol Seoul Hot pot

Lẩu Kim Chi Hàn Quốc

Tom Yum Hot Pot

Lẩu Tom-yum

Szechuan Hot Pot

Lẩu Tứ Xuyên

Chinese Ginseng & Herb Hot Pot

Lẩu Nhân Sâm Tươi & Thảo Mộc Trung Hoa

Choose: Fresh Small Rice Noodle – “Pho” Noodle

Yellow Egg Noodle – Rice Vermicelli Noodles – Udon Noodle

Chọn Các Thành Phần Sau: Bún Tươi – Bánh Phở – Mì Trứng – Bún Gạo – Mì Udon

Choose: Meat – Seafood – Mushroom – Vegetables

Chọn Các Thành Phần Sau: Thịt – Hải Sản – Nấm – Rau Củ

**Các món sẽ được thay đổi theo ngày!*

ASSORTED BREAD CORNER

BÁNH MÌ CÁC LOẠI

Ciabatta – SoftRoll – Breadsticks – Mini Baguette – Brown & White Sandwich

Bánh Mì Trắng Kiểu Ý – Bánh Mì Tròn – Bánh Mì Que

Bánh Mì Baguette Nhỏ – Bánh Mì Sandwich Nâu & Trắng

CARVING STATION

QUẦY MÓN NÓNG

Oven Baked French Oyster & Cheese

Hào Sữa Đút Lò Phô Mai Ớt Chuông

Thịt Xông Khói

Fried Shrimp in Salt Hong Kong

Tôm Rang Muối Hồng Kông

Grilled Lamb Shoulder Chops & Mustard

Thyme Sauce

Vai Sườn Cừ Nướng Sốt Mù Tạt & Cỏ Xạ

Hương

Baked Oyster Casino

Hào Sữa Đút Lò Sốt Phô Mai

Singapore Chili Crab

Cua Sốt Ớt Singapore

Beijing Roast Duck

Vịt Quay Bắc Kinh

**Các món sẽ được thay đổi theo ngày!*

THE SOUP

MÓN SÚP

Creamy Beetroot Flavored Liqueur Soup

Served with

Garlic Toast – Bacon – Parmesan Cheese

Súp Kem Củ Dền Rượu Mùi

Phục Vụ Kèm

Bánh Mì Nướng – Thịt Heo Muối – Phô Mai

American Creamy Seafood Chowder Soup

Served with

Garlic Toast – Bacon – Parmesan Cheese

Súp Kem Hải Sản Kiểu Mỹ

Phục Vụ Kèm

Bánh Mì Nướng – Thịt Heo Muối – Phô Mai

Abalone & Sea Cucumber Soup

Served with

Crispy Wonton Skin – Quail Egg

Finely Chopped Coriander

Súp Bào Ngư Hải Sâm

Phục Vụ Kèm

Lá Hoàn Thánh Chiên Giòn

Trứng Cút – Ngò Rí

Fish Maw with Sea Crab Meats Soup

Served with

Crispy Wonton Skin – Quail Egg

Finely Chopped Coriander

Súp Bong Bóng Cá Thịt Cua

Phục Vụ Kèm

Lá Hoàn Thánh Chiên Giòn

Trứng Cút – Ngò Rí

**Các món sẽ được thay đổi theo ngày!*

VIETNAMESE STREET FOOD SNAILS & SHELLFISH

CÁC MÓN ỐC ĐƯỜNG PHỐ VIỆT NAM

Grilled Cockle Shells & Scallion Oil

Sò Lòng Nướng Mỡ Hành

Grilled Cockle Shells & Scallion Oil

Sò Lòng Nướng Mỡ Hành

Grilled Shells & Satay Sauce

Sò Vẹo Nướng Saté

Grilled Snails & Green Pepper

Ốc Bươu Nướng Tiêu Xanh

Thai Steamed Clams

Nghêu Sữa Hấp Thái

Grilled Undulated Surf Clams & Chili

Garlic Fish Sauce

Sò Lụa Nướng Sốt Nước Mắm Tỏi ớt

Steamed Snails & Lemongrass

Ốc Bươu Hấp Sả

Steamed Clams Thai Style

Nghêu Sữa Hấp Thái

**Các món sẽ được thay đổi ngày!*

MAIN COURSE CHAFING DISH

MÓN ĂN CHÍNH QUẢY NÓNG

**HOKKAIDO FRIED RICE SCALLOP
WITH CRAB STICK & EDAMAME**

*Com Chiên Sò Đẹp
Thanh Cua Đậu Nành Nhật*

**SEAFOOD FRIED RICE & SCALLOP
X.O SAUCE HONG KONG**

*Com Chiên
Hải Sản Sốt Sò Đẹp Hồng Kông*

**SAUTÉED LINGUINE PASTA &
SALMON FENNEL CREAM SAUCE**

Mì Ý Xào Sốt Cá Hồi Củ Phê Nôn Kem Sữa

**SATÉED PENNE PASTA &
BOLOGNESE SAUCE**

Nui Ống Tre Xào Sốt Thịt Bò Bằm

**BROCCOLI W/ SHITAKE &
MOUNTAIN MUSHROOM**

*Bông Cải Xào Nấm Đông Cô &
Nấm Bạch Linh*

FRENCH POTATO TARTIFLETTE

*Khoai Tây Phô Mai Thịt Xông Khói
& Rượu Mùi Đút Lò Kiểu Pháp*

THAILAND GAI YANG KHAMIN

Gà Nướng Nghệ Vị Tomyum Kiểu Thái

**SAUTÉED FRENCH BEANS &
GARLIC BUTTER**

Đậu Pháp Xào Bơ tỏi

**GRILLED PORK RIBS &
GOCHUJANG SAUCE**

*Sườn Non Nướng Sốt
Đậu Tương ớt Hàn Quốc*

**GRILLED CHICKEN WINGS &
TOMATILLO RED CHILI SALSAS
CHIPOTLE SAUCE**

*Cánh Gà Nướng Sốt ớt Cà Chua Kiểu
Mexico*

**GRILLED AUS BEEF & PEPPER
GRAVY SAUCE**

Thăn Bò Úc Nướng Nướng Sốt Tiêu

**TEXAS HICKORY BARBECUE
PORK RIBS**

*Sườn Non Xông Khói Dăm Củi Hồ Đào
Nướng Sốt BBQ Kiểu Mỹ*

**ROASTED DUCK LEGS & GRAVY
RED WINE SAUCE**

Đùi Vịt Nướng Sốt Rượu Vang Đỏ

**GRILLED LAMB SHOULDER CHOPS
& PESTO SAUCE**

*Vai Sườn Cừu Nướng Sốt Quế Tây
Phô Mai & Dầu Oliu*

**GRILLED BABY SQUID &
SATAY SAUCE**

Mực Baby Nướng Sốt Saté

**GRILLED SEAFOOD STUFFED IN
SQUID & SATAY SAUCE**

Mực Dòn Hải Sản Nướng Sốt Saté

**PAN SEARED FISH FILLET &
HOLLANDAISE SAUCE**

Cá Fillet Áp Chảo Sốt Bơ Trứng

**FRIED SHRIMP & SALTED DUCK
EGG YOLK SAUCE**

Tôm Rang Sốt Trứng Muối Hoàng Kim

**Các món sẽ được thay đổi theo ngày!*

DESSERT

MÓN TRÁNG MIỆNG

Vietnamese Baked Cassava Cake <i>Bánh Khoai Mì Nướng</i>	Vietnamese Anise Sticky Rice Cake <i>Bánh Xôi Vị</i>
Vietnamese Grilled Banana Cake <i>Bánh Chuối Nướng</i>	Fuji Mount Sponge Cake <i>Bánh Bông Lan Phú Sĩ</i>
Chocolate Hazelnut Ganache Tartlet <i>Bánh Tart Socola Hạt Phi</i>	Choux With Malibu Ganache & Praline Cream Bánh Nướng Hương Rượu Mùi & Socola Kem Sữa
Opera Red Velvet Cake <i>Bánh Socola Phô Mai Nhung Đỏ</i>	French Opera Cake <i>Bánh Socola Kiểu Pháp</i>
Passion Mousse Cheese Cake <i>Bánh Phô Mai Chanh Dây</i>	Fruit Tartlet Glaze <i>Bánh Tart Trái Cây</i>
Crème Brûlée <i>Bánh Trứng Nướng Kiểu Pháp</i>	Crème Brûlée <i>Bánh Trứng Nướng Kiểu Pháp</i>
Strawberry Panna Cotta <i>Bánh Dâu Kem Sữa Kiểu Ý</i>	Strawberry Panna Cotta <i>Bánh Dâu Kem Sữa Kiểu Ý</i>
Creme Caramel <i>Bánh Flan</i>	Creme Caramel <i>Bánh Flan</i>
Lychee Sweet Gruel Soup <i>Chè Khúc Bạch Trái Vải Hạnh Nhân</i>	Lychee Sweet Gruel Soup <i>Chè Khúc Bạch Trái Vải Hạnh Nhân</i>
Ginko With Red Date & Fungus Sweet Soup <i>Chè Bạch Quả Táo Đỏ Tuyệt Nhĩ</i>	Ginko With Red Date & Fungus Sweet Soup <i>Chè Bạch Quả Táo Đỏ Tuyệt Nhĩ</i>
Agar Agar <i>Rau Câu</i>	Agar Agar <i>Rau Câu</i>

**Các món sẽ được thay đổi theo ngày!*

Assorted Fresh Fruit

Rock Melon – Water Melon – Dragon Fruit – Orange – Mandarin – Apple

Trái Cây Tươi Nhiệt Đới

Dưa Tây – Dưa Hấu – Thanh Long – Cam Mỹ – Quýt Thái – Táo Đỏ

Assorted Ice Cream

Vanilla – Chocolate – Strawberry – Coconut – Taro

Kem Ly Các Loại

Vani – Socola – Dâu Tây – Dừa – Khoai Môn