

BUFFET MENU X'MAS 2022

STT	TÊN MÓN ĂN	English
1	SALAD MIMOSA	Mimosa salad
2	SALAD THỤY SỸ	Swiss salad
3	SALAD PARMA	Parma salad
4	SÚP KEM CÁ HỒI	Salmon cream soup
5	SÚP ĐUÔI BÒ	Oxtail soup
6	SHUSHI TRỨNG CÁ HỒI	Caviar shushi
7	SHUSHI TÔM	Shrimp shushi
8	PHÔ MAI GOUDA	Gouda cheese
9	PHÔ MAI EMENTAN	Ementan cheese
10	KHOAI TÂY ĐÚT LÒ BA RƠI XÔNG KHÓI	Baked potato with bacon
11	BÀO NGƯ NƯỚNG MỠ HÀNH	Grilled Abalone with green onion
12	GÀ TÂY ĐÚT LÒ LÁ ESTRASON	Baked Turkey with Estrason leaves
13	THỎ NẤU RƯỢU CHÁT	Stewed Rabbit meat with wine
14	TRỪ QUAY HẠT CUMIN	Roasted mutton with Cumin seed
15	HÀO SỮA PHÁP ĐÚT LÒ VỚI LÁ THƠM	Baked baby oyster with basil
16	HÀO CUỘN PHÔ MAI LĂN THÍNH	Fried oyster with cheese
17	VỆM XANH XÀO RAU THƠM VÀ RƯỢU	Sauteed mussel with basil & wine
18	TÔM CÀNG SỐT TIÊU XANH	King Prawn with green pepper sauce
19	PHI LÊ CÁ CHÈM CUỘN PHÔ MAI CHIÊN XÙ	Fried fillet seabass with cheese
20	BẮP CẢNH GÀ CHIÊN HƯƠNG THẢO	Fried chicken wing with rosemary
21	PHI LÊ CÁ TUYẾT NẤU ÁP CHÁO SỐT HẠNH NHÂN	Grilled fillet Codfish with almond
22	BÚN GẠO XÀO SING	Sauteed rice noodle in Singapore style
23	CƠM CHIÊN KIM ĐỒ	Kim Do fried rice
24	MỠ Ý SỐT BÒ BẮM	Spaghetti Bolognese
25	FUSILI XÀO TÔM	Sauteed fusili with shrimp
26	BÁNH THUYỀN HẠT	Caramelized nut boat tart
27	BÁNH PANACOTTA DẦU TẮM	Mulberry Pannacotta
28	BÁNH QUY CHERRY	Cherry cookie
29	BÁNH MÌ NGUYÊN CẢM	Whole grain bread
30	BÁNH MÌ BAGUETTE	Baguette bread
31	BÁNH KEM KHÚC CÂY	X-mas cake
32	BUỒI	Grapefruit
33	DƯA LƯỜI	Cantaloup
34	MẬN THÁI	Plum
35	SÂM BÒ LƯỢNG	Cheng bo leung
36	CHÈ BÀ BA	Green bean, sweet potato & peanut sweet soup