

CHƯƠNG TRÌNH BUFFET SỰ KIỆN 08.03.2023

Thực Đơn Buffet

Súp / Soups

1. Canh Gà Tiềm Đông Trùng Hạ Thảo/ Cordyceps Chicken Potion
2. Súp Hải Sản Bào Ngu Đông Cô Gà Xé / Abalon, Chinese Mushroom & Chicken Shredded Soup

Sà Lách / Salad

3. Sà Lách Trái Cây Tôm/ Shrimps & Fresh Fruits Salad
4. Sandwich Cá Ngừ/ Tuna Sandwich
5. Gỏi Củ Hủ Dừa Tôm Thịt/ Pork & Shrimps Young Coconut Tree Salad
6. Gỏi Miến Mực Kiểu Thái/ Squids Thai Style Salad
7. Bánh Đúc Thịt Bằm Tôm Cháy/ Cast Cake with Minced Pork
8. Sushi & Sashimi Các Loại/ Sushi & Sashimi
9. Mực Chiên Xù/ Deep Fried Crispy Squids
10. Chả Giò/ Deep Frieds Spring Rolled
11. Bì Cuốn/ Chilled Spring Rolled
12. Bánh Hói Heo Quay/ Roasted Pork with Chilled Rice Noodle
13. Bánh Mì Các Loại/ Assorted Breads
14. 3 Loại Thịt Nguội/ 3 Kinds of Cold Cutr
15. 3 Loại Phô Mai/ 3 Kinds of Cheese
16. Sà Lách Bar/ Salad Bar
17. Sốt Sà Lách Thousand Island/ Thousand Island dressing

18. Sốt Dầu Giấm Kiểu Pháp/ French dressing

19. Sốt Dầu Giấm Balsamic/ Balsamic Dressing

Món Chính/Main Courses

20. Cơm Chiên Tôm Khô/ Fried Rice with Dried Shrimps

21. Mì Phúc Kiến Xào/ Sauteed Egg Noodle

22. Cua Rang Muối/ Sauteed Crab with Salt

23. Cua Hấp Sả/ Steamed Crab with Lemongrass

24. Tôm Càng Hấp Nước Dừa/ Steamed King Prawns with Coconut Juice

25. Sườn Non Sốt Trứng Muối/ Wok Fried Pork Chops with Salted Eggs

26. Ốc Móng Tay Hấp Kiểu Thái/ Steamed Nail Snail Thái Lan Style

27. Ốc Nhảy Xào Tỏi/ Sauteed Jumping Snail with Garlic

28. Ốc Mỡ rang Me/ Sauteed Snail with Tamrind

29. Vẹm Xanh Newzeland Nướng Mỡ Hành/ Grilled Newzeland Mussels with Spring Onion Oil

30. Mì Ý Sốt Bò Bằm/ Spaghetti Bolognese Sauce

31. Hải Sản Đút lò Phô Mai/ Oven Backed Sea Food with Cheese

32. Nghêu Sốt Kem Sữa/ Sauteed Clam with Cream

33. Gà Sốt Nấm/ Chicken with Mushroom Suace

34. Cải thìa Xào Dầu Hào/ Sauteed Pok-Choy with Oyster Sauce

• **ĐẶC BIỆT:**

35. Tôm Hùm Đút Lò Phô Mai/ Oven Backed Lobster with Cheese
36. Tôm Hùm Nướng Bơ Tỏi/ Grilled Lobster with Garlic Butter
37. Thăn Bò Mỹ Đút Lò Sốt Vang Đỏ/ Oven Backed US Beef Red Wine Sauce
38. Gà Nướng Muối Ớt Xôi Chiên Phồng/ Grilled Chicken with Chilli Salted and Deep Fried Sticky Rice
39. Bạch Tuộc/ Grilled Octopus
40. Đầu Cá Hồi Nauy Nướng Muối Ớt Hong Kong/ Grilled Salmon' head with Chilli Salted
41. Thịt Ba Chỉ Heo Nướng Kiểu Hàn Quốc/ Grilled Pork Belly Korea Style

Quầy Chiên / Show Cooking Station

42. Bún Bò Xào Nam Bộ/ Sauteed Beef with Fresh Noodle
43. Lẩu Tự Chọn Với Các Loại Hải Sản, Bò Mỹ, Rau và Nấm/ Buffet Hot Pot with Sea Food, Beef, Assorted Vegetables and Mushroom

Tráng Miếng / Dessers

44. Nhãn, Dưa Hấu, Đu Đủ, Mận, Thanh Long, Chôm Chôm / Logan/ Water Melon Papaya Plum Dragon Fruits Rambutan
45. Bánh Bông Lan Trứng Muối Chà Bông/ Salted Egg Yolk Custard Cake
46. Bánh Phô Mai Hương Cà Phê/ Tiramisu Cake
47. Bánh Pudding Trà Xanh/ *Matcha Opera*
48. Bánh Mousse Sô Cô La/ *Mousse Chocolate*
49. Sương Sa, Sương Sáo, Hạt É/ Dew, Flute, Seeds “É”

50. Chè Hạt Sen Táo Đỏ/ Lotus Seeds & Dry Red Apple

51. Trái Cây Cocktail/ Cocktail Fresh Fruits