

Tiếng Việt

THỰC ĐƠN BUFFET TRƯA QUỐC TẾ

Từ Thứ Hai Đến Thứ Sáu Tại Nhà Hàng Mezz

12:00 – 14:30

QUẦY NÓNG

Quầy thịt: Chân gà nướng với sốt taco và mù tạt. (Tây) *(Thay đổi mỗi ngày)*

Súp:

- Súp kem bơ. (Tây) *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Súp măng tây thịt cua. (Châu Á) *(Thay đổi mỗi ngày)*

Quầy pizza:

- Bánh quiche lorraine phô mai thịt nguội. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Bánh quiche lorraine rau củ HOẶC bánh quiche lorraine nấm. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Pizza xúc xích *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Pizza Margarita cà chua HOẶC Pizza rau củ tổng hợp.

Quầy bánh mì: Bánh mì Pháp các loại (Baguette, Bánh mì cuộn, mini baguette, bánh mì nâu, .v.v...)

Món nóng bếp Molteni phong cách “Âu – Á”: *(Các món thay đổi hàng ngày)*

1. Nui Ý áp chảo sốt cà chua. (Âu)
2. Thịt cừu hầm. (Âu)
3. Rau củ hầm kiểu Pháp với tỏi và rau thơm. (Âu)
4. Gà nướng sốt nấm. (Âu)
5. Cá chẻm hấp xì dầu gừng tỏi tây. (Á)
6. Bắp bò hầm tiêu xanh. (Á)
7. Sườn heo nướng muối ớt (Á)
8. Bạch tuộc áp chảo KungBao. (Á)
9. Cải xanh xào nấm đông cô. (Á)

Quầy thịt: Chân gà nướng với Taco, rau củ nướng và sốt BBQ. *(Thay đổi mỗi ngày)*

Quầy mì Ý: Mì Ý spaghetti, nui Ý, sốt bò băm, sốt pesto, sốt cà chua.

QUẦY SALAD ÂU

Các loại phô mai: Camembert tươi/ Gouda/ Cheddar/ Phô mai dê, v.v.

Món ăn kèm: Bánh quy/ Mơ khô/ Nho khô/ Quả óc chó,..



Thịt nguội kiểu Pháp: Pancetta/ Chorizo/ Salami/ Giăm bông hun khói.

Các loại salad:

- Salad Ham de Paris với rau trộn sốt mù tạt. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Salad Ceasar gà với bánh mì nướng, thịt xông khói và bột phô mai. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Salad củ dền, rocket với sò điệp Nha Trang. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Gardener crudités: Bông cải xanh, súp lơ trắng/ cà rốt/ bí xanh/ măng tây/ cà chua bi
- Quầy Salad Tươi: Xà lách Romaine/ Lolorosa/ Radicchio/ Ice-berg
- Xốt tự chọn: Dầu giăm/ Chanh và Dầu Olive/ Mè/ Hạt Mù tạt,..vv

QUẦY MÓN Á

Gỏi các loại:

- Gỏi gà với bắp cải trắng. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Gỏi ngó sen tôm thịt. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Gỏi Bò Nướng Chuối Non Khế. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Gỏi Xoài Tôm Khô. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Chả giò tôm sốt bơ đậu phộng.
- Thịt nguội Việt Nam các loại.
- Bánh phồng tôm.

Quầy thịt nướng Á:

- Vịt quay
- Gà Nướng HOẶC xá xíu
- Thịt ba chỉ quay và nước chấm.
- ‘‘Bánh hời’’ HOẶC Bún chiên giòn
- Cơm chiên sò điệp Nha Trang rau thập cẩm. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Mì Udon xào hải sản. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Nem rán
- Cơm trắng

Quầy phở: Phở Việt Nam với bò hoặc gà

QUẦY ĐIỂM SÁM

- Há cảo rau củ
- Há cảo tôm
- Bánh bao đậu xanh
- Há cảo hẹ tôm
- Há cảo hoa hồng
- Há cảo kim cương



ẨM THỰC NHẬT BẢN

- Các loại cơm cuộn maki: Cá hồi, Bơ, Cá cơm, Phô mai, Thanh cua,...v.v.
- Trứng cá muối: Wasabi Tobiko/ Red Tobiko
- Gia vị Nhật Bản: Gừng đỏ/ Gừng vàng/ Nước tương Kikoma/ Wasabi tươi

QUẦY TRÁNG MIỆNG

- Bánh Pháp mini các loại. (4 Loại) Bánh Tart Trái Cây, Choux, Brownies, Mousse Dâu, ...vv
- Bánh lớn đặc biệt của đầu bếp. (2 Loại) Tiramisu, Opera Cake, ...vv
- Bánh mousse Verrine các loại. (2 Loại) Choco Dark & White, Pistachio, ...vv
- Súp kẹo trong bát thủy tinh. (Trái cây tổng hợp với nước cam HOẶC chè sen), ...v.v.
- Kem Các loại với gia vị các loại.
- Các loại bánh Việt Nam. (4 loại)
- Trái cây tươi theo mùa cắt lát. (4 loại)

Món tráng miệng nóng:

- Bánh táo. *(Thay đổi mỗi ngày)*
- Chuối Caramen Chanh Dây. *(Thay đổi mỗi ngày)*

Chúc quý khách ngon miệng !



English version:

INTERNATIONAL LUNCH BUFFET MENU

From Monday to Friday at Mezz Restaurant

12:00 – 14:30

HOT STATION:

Carving: Roasted Chicken Legs with Taco and Mustard Sauce. **(Western)** *(Change every day)*

Soup: -Butternut creamy soup. **(Western)** *(Change every day)*

-Crab meats with Asparagus soup. **(Asian)** *(Change every day)*

Pizza stations: -Ham Cheese Quiche Lorraine. *(Change every day)*

-Vegetables Quiche Lorraine **OR** Mushroom Quiche Lorraine.

-Pizza Sausage with mixed Vegetables. *(Change every day)*

-Pizza Margarita Tomato **OR** Pizza Mixed Vegetables.

Bakery CORNER: Assorted French Breads (Baguette, Bread Roll, Mini Baguette, Brown Bread, .v.v...)

Hot dishes MOLTENI “Western – Asian” style: *(Alls dishes change every day)*

1. Sautéed Penne with Tomato Sauce. **(Western)**
2. Stewed Lamb in red win. **(Western)**
3. Tian Vegetables, with garlic and herbs. **(Western)**
4. Roasted Chicken with Mushroom sauce. **(Western)**
5. Steamed Seabass with Soy Sauce, Ginger and Leeks. **(Asian)**
6. Stewed Beef Shank with green Pepper. **(Asian)**
7. Grilled Pork Rib with Rock salt and red Chili. **(Asian)**
8. Sautéed Octopus KungBao. **(Asian)**
9. Stir-fry Broccolis with Shitake Mushroom. **(Asian)**

Carving Stations: Roasted Chicken Leg with Taco, Grilled Vegetables and BBQ Sauce. *(Change every day)*

TAPENZAKI A La Minuit: Squid, Seabass, Scallops, Chicken, Meat Skewer, Finger Lady with Tomato.

WESTERN COLD DISHES STATION:

Cheese Celection: Fresh camembert/ Gouda/ Cheddar/ Goat cheese, etc



Assorted condiments: Biscuit/ Dried apricots/ Dried raisins/ Walnuts, etc

French Cold Cuts: Pancetta/ Chorizo/ Salami/ Smoked ham.

Chef's Salads CORNER:

- Ham de Paris salad with vegetables mustard dressing. *(Change every day)*
- Chicken Ceasar salad with Croutons, Bacon and Cheese powder. *(Change every day)*
- Beetroot and Rocket Salad with Nha Trang Scallops. *(Change every day)*
- Gardener Crudités: Broccoli, Cauliflower/ Carrot/ Zucchini/ Asparagus/ Cherry tomatoes
- Fresh Salad Bars: Romaine/ Lolorosa/ Green Oak Leaves/ Radicchio/ Ice-berg/ Lettuce Salad
- Dressing: Balsamic/ Lemon - Olive Oil/ Sesame/ Grain Mustard, ..etc

ASIAN DISHES STATION:

Asian Salads:

- Chicken Salad with white Cabbage. *(Change every day)*
- Lotus Prawn Salad with Pork. *(Change every day)*
- Grilled Beef Salad with Young Banana and Star Fruit. *(Change every day)*
- Green Mango Salad with dried Shrimp. *(Change every day)*
- Fresh spring roll with Prawn and butter peanut sauce.
- Vietnamese Cold Cuts assorted.
- Shrimp Crakers.

Asian BBQ Corner:

- Roasted Duck
- Roasted Chicken **OR** Charsiu
- Roasted Pork belly and dipping Sauce.
- ‘‘Bánh Hói’’ Rice Noodles **OR** Deep fried Bun
- Fried-rice with Nha Trang Scallops and mixed vegetables. *(Change every day)*
- Stir-fired Udon noodles with Seafood. *(Change every day)*
- Deep-fried spring rolls
- Steamed Rice

PHO SOUP STATION: Vietnamese ‘‘Pho’’ with beef or chicken

JAPANESE CUISINE:

- Assorted Makie and Sushi: Salmon, Avocado, Anchovy, Cheese, Crab Stick, ... etc
- Caviars: Wasabi Tobiko/ Red Tobiko
- Japanese Condiments: Red ginger/ Yellow ginger/ Kikoma soya sauce/ Fresh Wasabi

DIMSUM CORNER:

- Vegetable Hakao
- Prawn Dimsum



- Green bean buns
- Chives Hakao with prawn
- Rose Hakao
- Diamond Hakao

DESSERT STATION:

- Assorted Mini French cakes. (4 Kinds) Fruits Tart, Choux, Brownies, Strawberry Mousse, ...etc
- Chef's special big Cake. (2 Kinds) Tiramisu, Opera Cake, ...etc
- Verrine mousse assorted. (2 Kinds) Dark & White Choco, Pistachio, ...etc
- Sweets Soup in glass Bowl . (Mixed Fruits with Orange juice **OR** Sweet Lotus Soup), ...etc
- Ice-cream Assorted with assorted condiments.
- Vietnamese cakes assorted. (4 Kinds)
- Seasonal Fresh Fruits slices. (4 Kinds)

Hot Sweets:

- Apple Tart. *(Change every day)*
- Banana Caramel with Passion Fruit. *(Change every day)*

Bon Appetit !

