

(Tiếng Việt)

THỰC ĐƠN BUFFET HẢI SẢN

Tối thứ sáu – thứ bảy hàng tuần tại Nhà hàng Mezz – Sofitel Saigon Plaza

18:00 – 22:00

QUẦY SALAD:

Salad Âu/ Salad Á

Rau củ cắt nhỏ/ Các loại rau xà lách tự chọn

Sốt ăn kèm: Dầu giấm, hạt tằm, sữa chua, mù tạt và vùng

QUẦY CÁ HUN KHÓI

Cá chẽm củ dền hun khói, cá hồi hun khói, cá thu hun khói

Món ăn kèm: sốt cocktail, sốt mignollette, giấm hạt, kem chua, tabasco, sốt mayonnaise, chanh, trứng cá
chuồn đen, trứng cá chuồn xanh, trứng cá chuồn cam

QUẦY PHÔ MAI – THỊT NGUỘI:

Phô mai các loại: Camembert/ Phô Mai Dê/ Gouda/ Edam/ Emental/ Blue

Món ăn kèm: Các loại hạt / Trái cây sấy khô / Bánh quy giòn

Thịt nguội các loại: Salami / Thịt nguội hun khói / Chorizo / Pancetta / Thịt nguội Việt Nam

Pate thịt heo / Thạch vẹm

Món ăn kèm: Dưa chuột muối / Hành ngâm chua / Nụ bạch hoa / Kem chua

HẢI SẢN TRÊN ĐÁ:

Cua bòn/ cua hoa

Tôm sú/ tôm càng xanh

Tôm hùm nha trang

Sò mai/ Vẹm

QUẦY HẢI SẢN TƯƠI SỐNG:

Sò long, sò huyết, sò dương, sò lựu

Nghêu, vẹm xanh/ sò điệp

Ốc mỡ, ốc tòi, ốc bươu, ốc hương, ốc bulot Pháp

Có thể chế biến với 5 loại sốt: Mắm ớt/ Me/ Bơ tỏi/ Cà ri/ Sốt tiêu đen hoặc hấp/ luộc



HẢI SẢN NƯỚNG:

Tôm hùm nướng sốt: bơ tỏi, phô mai, sốt me

QUẦY MỠ Ý:

Lựa chọn loại mỳ: penne, linguine, farfalle.

Lựa chọn sốt: sốt pesto, sốt cà chua, sốt kem

Lựa chọn nhân: nghêu, tôm, mực, vẹm

QUẦY MÓN NÓNG MOLTENI:

Hàu Nướng Phô Mai

Lobster Bisque

Bánh mì bơ tỏi

Bouillabaisse hải sản

Cánh gà chiên giòn

Paella Hải sản

Thăn bò Úc sốt tiêu

Tian Provençal củ hầm kiểu Pháp

Khoai tây chiên

Ốc len xào dừa

Ghẹ sốt tiêu đen

Cà ri tôm

Bạch tuộc baby muối tiêu

Cải thảo sốt cua

Cá chiên giòn với nước sốt chua ngọt

QUẦY THỊT NƯỚNG:

Sườn nướng BBQ với rau củ nướng (ngô, ớt chuông, cà chua,..)

QUẦY PIZZA:

Pizza hải sản/ Pizza chay.

Bánh Quiche Ham & Phô Mai / Bánh Quiche Chay.



QUẦY BÁNH MỠ:

Bakery Bánh mì Pháp: Bánh mì baguette / Bánh mì nâu / Mini Baguette / Bánh mì cuộn /

QUẦY NHẬT BẢN:

Các loại Maki, Nigari, California Roll

Salad sashimi sốt mè rang

Sashimi tươi: Cá hồi/ Cá ngừ/ Cá trích/ Bạch tuộc/ Thanh cua.

Món ăn kèm: Rong nho / Gừng đỏ và vàng / Đậu hà lan Nhật / Wasabi / Sốt Kikkoman.

QUẦY CHÂU Á:

Súp măng tây thịt cua

Vịt quay Bắc Kinh

Gà hấp lá chanh

Cơm chiên hải sản.

Mì xào rau củ

Chả giò chiên giòn.

Bánh bao đậu xanh chiên giòn

Mì nước dùng thay đổi theo tuần

QUẦY TRÁNG MIỆNG:

Macaroon, bánh quy / Các loại bánh Pháp mini / Mousse các loại

Bánh kem và món tráng miệng nóng

Các loại tráng miệng Việt Nam

Kem các vị / Các loại hạt / Trái cây sấy khô ăn kèm.

Trái cây tươi cắt các loại / Tháp socola



(English version)

SEAFOOD BUFFET MENU

Every Friday – Saturday night at Sofitel Saigon Plaza

18:00 – 22:00

SALAD CORNER:

Mixed lettuce leaves

Western Salads

Asian Salads

Crudit  Vegetables

Dressing: Balsamic, shallot, yoghurt, mustard and sesame

Array of cured fish (beetroot seabass, smoked salmon, smoked mackerel)

Condiments: cocktail sauce, mignollette sauce, shallot vinegar, sour cream, tobacco, mayonnaise, lime, lemon wedges, black tobiko, green tobiko, orange tobiko

CHEESE – COLD CUTS:

Cheese Assorted: Camembert / Goat Cheese / Gouda / Edam / Emental/ Blue

Condiments: Nuts / Dried fruits / Crackers.

Cold Cuts Assorted: Salami / Smoked Ham / Chorizo / Pancetta / Vietnamese cold cuts.

Pork pate / Mussel jelly.

Condiments: Gherkin / Pickled Onions / Capers / Sour cream.

SEAFOOD ON ICE:

Mud crabs

Flower crab

Tiger prawns

Giant fresh water prawns

Nha trang lobster

Horn Scallop

Mussel



GRILLED A LA MINUTE:

Grilled Lobster with our sauce: (garlic butter, Cheese; Tamarin sauce).

PASTA STATION:

CHOICE OF PASTA: PENNE, LINGUINE, FARFALLE.

CHOICE OF SAUCE: PESTO, TOMATO, CREAM

CHOICE OF FLAVOURS: CLAMS, PRAWN, SQUID, MUSSEL

MOLTENI HOT DISH:

Grilled Oyster with Cheese(Western)

Lobster Bisque (Western)

Chilli Mussel with garlic bread (Western)

Seafood Bouillabaisse (Western)

Crispy chicken wings(Western)

Seafood paella

Australian Beef Tenderloin with pepper sauce (Western)

Tian of Vegetables Provencal. (Western)

French fries

Oc lan xao dao(Asian)

Blue swimmer crab with black pepper sauce (Asian)

Prawn Curry w. Vegetables. (Asian)

Salt and pepper baby octopus(Asian)

Steamed Chinese Cabbage w. crab sauce. (Asian)

Deep fried Fish w. sweet and sour sauce. (Asian)

CARVING STATION:

BBQ pork ribs with grilled vegetables(corn, capsicum, tomato etc)



HEAT LAMP:

Seafood Pizza / Vegetarian Pizza.

Ham & Cheese Quiche / Vegetarian Quiche.

BREAD:

Bakery French Breads: Baguette / Brown bread / Mini Baguette / Roll breads /.....

JAPANESE STATION:

Selection of Maki, Nigari, California Roll

Sashimi salad w. Sesame dressing.

Fresh Sashimi: Salmon / Tuna / Herring / Octopus / Crab stick.

Condiments: Sea Grapes / Red and Yellow Ginger / Edamame beans / Wasabi / Kikkoman sauce.

ASIAN STATION:

Crab meat w. Asparagus soup

Roasted Peking Duck

Steamed Chicken with lime leave

Seafood fried rice.

Fry noodles w. vegetables.

Deep fried spring roll.

Deep fried mung bean buns

Noodles with aromatic broth and mushroom

FRESH SHELLFISH STATION

Hairy Clam (so long)

Ark Clam (so huyet)

Yellow Clam (so duong)

Surf Clam (so lua)

White clam (ngheu)

Periwinkle (oc mo, oc toi)



Apple snail (oc buu)

Sea snail (oc huong)

Bulot (oc bien)

Mussel (vem)

Scallops

Sauteed Seafood with 5 kinds of sauce: Chili fish sauce / Tamarind / Butter garlic / Curry / Black pepper sauce

DESSERT COUNTER:

Macaroons & Ginger Cookies / Assorted French Cakes / Assorted Mousse in jar

Assorted Vietnamese Cakes / Ice cream / Nuts / Dried fruits.

Fresh fruits slices assorted / Chocolate Fountain

