

Buffet Menu for Merry Christmas

❖ Súp/ Soup:

Súp Kem Nấm Hạt Dẻ/ **Creamy Mushroom & Chestnut Soup**

Súp Hải Sản Rong Biển/ **Seaweed & Sea Food Soup**

Sà Lách, Thịt Nguội, Phô Mai và Bánh Mì / Salad, Cold Cut, Cheese and Breads:

Sà Lách Trái Cây Cocktail Tôm/ **Prawn And Fruits Salad**

Sà Lách Cá Hồi Xông Khói / **Smoked Salmon**

Sà Lách Cá Ngừ / **Tuna Salad**

Sà Lách Ceasar Gà / Chicken Ceasar Salad

Sà Lách Kiểu Hy Lạp / Greek Salad

Gỏi Hải Sản Thái Lan / **Sea Food Thai Lan Style Salad**

Gỏi Sứa Gà Xé / **Shredded Chicken & jellyfish Salad**

Bánh Pizza Hải Sản / **Sea Food Pizza**

Trứng Gà Mimosa/ **Chicken Egg Mimosa**

Bánh Mì Bơ Tỏi/ **Garlic Bread**

Bánh Mì Sandwich Thịt nguội Phô Mai / **Sandwich Ham & Cheese**

Sà Lách Bar / **Bar Salad**

Chả Giò Hải Sản / Deep Fried Spring Rolled

3 Loại Thịt Nguội / **3 Kinds of Cold Cut**

3 Loại Bánh Mì / **3 Kinds of Breads**

2 Loại Phô Mai / **2 Kinds of Cheese**

Sốt Dầu Giấm Đen / **Balsamico Dressing**

Sốt Thousand Island / **Thousand Island Sauce**

Sốt Dầu Giấm VN / **Vietnamese Dressing**

❖ Món Chính và Hải Sản / Main Disdes and Sea Food:

Cá Chém Áp Chảo Sốt Chanh Dây / **Pan Fried Sea Bass Fillet with Passion Fruit Sauce**

Ức Vịt Rô Ti với Sốt Cam Mật Ong / **Roasted Duck Breast with Honey Orange**

Nui Ống Đút Lò Hải Sản với Phô Mai / **Backed Penne with Sea Food & Cheese**

Thăn Heo Đút Lò Sốt Nấm / **Oven Backed Pork Loin with Mushroom Sauce**

Bí Ngộ Đút Lò với Mật Ong và Hạnh Nhân / **Roasted Pumpkin with Honey and Almond**

Cua Sốt Kiểu Singapore / **Sauteed Crab Singapore Style**

Tôm Càng Baby Hấp Bia / **Steamed King Prawn With Beer**

Cua Hấp Sả / **Steamed Crabs with Lemongrass**

Ốc Brou Hấp Tiêu Xanh / *Steamed Snail with Green Pepper*

Sò Vẹo Nướng Mở Hành / Grilled Shellfish with Spring Onion Oil

Cơm Chiên Hải Sản Thơm / Sea Food & Pineapple Fried Rice

Bò Nấu Đậu Trắng và Cà Chua / *Braised Beef with Snow Peas and Confit Tomato*

Đậu Hũ Tứ Xuyên / Tofu Sichuan Style

Cải Thừa Xào Đông Cô Dầu Hào / Sauteed Pok Choy with Chinese Mushroom and Oyster Sauce

❖ **Quầy Sushi, Maki & Sashimi:**

Cá Hồi / Salmon Sashimi

Cá Ngừ Đại Dương / Tuna Sashimi

3 Loại Sushi / 3 Kinds of Sushi

3 Loại Maki / 3 Kinds of Maki

❖ **Quầy Lẩu Tự Chọn / Hot Pot station**

Bạn Có Thể Chọn Các Loại Hải Sản, Bò Mỹ, Các Loại Nấm và Rau Phục Vụ Với Nước Lẩu Chua Cay / Sea Food, Assorted Mushrooms, Assorted Vegetables and US Beef with Sweet & Sour Hot Pot Soup

Phục Vụ Tại bàn / Served at the Table

Tôm Hùm Đút Lò Phô Mai hoặc Bơ tỏi / *Oven Backed Lobster with Cheese or Garlic Butter*

❖ **Quầy BBQ / BBQ Station**

Hàu Đút Lò Phômai / Oven Backed Oyster With Cheese

Tôm Sú / King Praw

Sườn Bò Mỹ Nướng / Grilled Beef

Bạch Tuộc / Octopus

Carving Station

Gà Tây Đút Lò Sốt Cramberry / *Roasted Whole Turkey and Vegetables Cashew Stuffing with Cranberry Sauce*

Đùi Cừu Đút Lò Sốt Hương Thảo / *Oven Backed Lamb Leg With Rosemary Sauce*

Thịt Ngủi Nguyên Tảng Sốt Gravy / Jam Bon A'Los with Gravy Sauce

❖ Tráng Miệng / *Desserts*

Dưa Hấu/ *Watermelon*

Cam Mỹ / *Us Orange*

Quýt Thái / *Mandarine*

Chanh Dây / *Passion Fruits*

Thanh Long / *Dragon Fruits*

Mận / *Plum*

Rau Câu / *Fruits Agar*

Cocktail Trái Cây / *Fruit Cocktail Cocktail*

Bánh Flan/ *Flan Cake*

Bánh Tarte trái Cây / *Fruits Tarte*

Bánh Khúc Gỗ / *Buch Noel*

Bánh Pho Mai Kiểu Ý / *Triramisu*

Bánh Pudding Trà Xanh / *Matcha Opera*

Bánh Mousse Sô Cô La / *Mousse Chocolate*

Pana cota

Mousse Dâu / *Trawberry Mousse Cup*

Bánh Chuối Nướng / *Banana Cake*

Chè Khúc Bạch / *Lychee Beancurd*

Cocktail Táo / *Apple Cocktail*