

Buffet Menu for New Year

❖ Súp/ Soup:

Súp Kem Tôm Hùm/ Creamy Lobster 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 Bơ Tôm/ Prawn And Fruits Salad

Sà Lách Măng Tây Thịt Nguội / Asparagus with Ham Salad

Sà Lách Nga / Russian Salad

Sà Lách Ceasar Cá Hồi/ Chicken Ceasar Salad

Trứng Luộc Sốt Mayo / Eggs Mayonaise

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

Gỏi Bò Nướng Đu Đủ / Grilled Beef Papaya Salad

Bánh Pizza Thơm, Thịt Nguội / Hawai Pizza

Mực Chiên Xù/ Deep Fried Crispy Squids

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 Rượu Vang Trắng / Pan Fried Sea Bass Fillet with White wine Sauce

Than Heo Rô Ti với Sốt Mù Tạt / Roasted Pork with Mustard sauce

Mì Ý Sốt Hải Sản / Spaghetti Sea Food

Thịt Gà Đút Lò Sốt Nấm / Oven Backed Chicken with Mushroom Sauce

Khoai Tây Nghiền / Mash Potatoes

Cua Rang Me / Sauteed Crab with Tamarind Sauce

Tôm Càng Baby Hấp Bia / Steamed King Prawn With Beer

Cua Hấp Sả / Steamed /Crabs with Lemongrass

Chém Chép Hấp Kiểu Thái / *Steamed Mussel Thai Lan Style*

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

Cơm Chiên Tôm Bí Đỏ / Shrimps & Pumpkin Fried Rice

Bò Lúc Lắc / *Sauteed Beef “Lúc Lắc”*

Đậu Hủ Tứ Xuyên / Tofu Sichuan Style

Bông Cải Xào Đông Cô Dầu Hào / Sauteed Broccoli & Cauliflower 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 Phô mai / Oven Backed Oyster With Cheese

Tôm Càng / King Prawn

Sườn Bò Mỹ Nướng / Grilled Beef

Bạch Tuộc / Octopus

Carving Station

Bò Mỹ Đút Lò Với Sốt Tiêu / *Roasted US Beef with Pepper Sauce*

Cá Bớp Nguyên Con Nướng Muối Ót / Gilled Whole Cobia Fish with Chilli Sốt

❖ 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 Cà Phê / **Opera Cake**

Bánh Pho Mai Chanh Dây / **Passion Cheese Cake**

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**