



VIEN DONG  
Hotel

## Menu 1 BUFFET CHAY

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

từ 29/6 - 1/8 âm lịch

Giá **189.000**  
VNĐ/KHÁCH

# Mùa Vu Lan

### Khai vị

- Gỏi măng chua vịt chay
  - Cải mầm bóp thấu lúa mạch
  - Gỏi nấm đùi gà chạo nem
  - Gỏi cuốn đậu bún tươi
  - Cuốn diếp Thiên Mục
  - Gỏi cuốn tôm thịt
  - Salad trái cây
  - Rau củ luộc ngũ sắc & chao
- Dùng kèm: Bánh phồng tôm, bánh đa mè

### Sushi

- Cơm cuộn trái xoài
- Cơm cuộn thanh long
- Cơm cuộn mè đen & mè trắng
- Sushi cá hồi
- Sushi phô mai

### Món chiên

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Tôm kim sa
- Bánh tôm tây hồ
- Bánh khoai tây sốt nhân nấm & cà chua
- Bánh Pani puri nhân đậu

### Món hấp

- Bánh đúc Nam Bộ
- Bánh bèo
- Há cảo chay
- Bánh ít trần

### Soup

- Súp nấm Tomyum
- Súp kem chùm ngây
- Canh chua chay
- Cháo đậu đỏ nước dừa

### Món chính

- Bò hầm nấm linh chi
- Đậu hũ cuộn khoai môn hoa hẹ sốt tàu xì
- Bí ngòi nhồi chả sốt nâu
- Trứng vịt vân mây
- Ốc gạo hấp sả
- Cải rổ xào cải mặn
- Đậu nành Nhật hấp muối
- Mì Udon xào nấm & rau củ
- Bánh xèo/ bánh khọt nấm kim châm

Dùng kèm: Bánh mì và cơm trắng

### Món cơm

- Cơm chiên Mã Lai
- Cơm tấm sườn bì chả

### Món nước

- Bún riêu cua
- Phở lứt

### Tráng miệng ~ Nước uống

- Bánh đậu xanh bột bán nước dừa
- Bánh tằm khoai mì
- Rau câu
- Trái cây
- Chè đậu xanh phổ tai
- Chè coctailk
- Sương sáo hạt é
- Đậu hũ nước gừng
- Trà tía tô
- Nước trái cây
- Coke

Thời gian phục vụ:

Trưa: 11h30 - 13h30

Tối: 18h00 - 20h30 (\*)

(\*) các ngày 29/6, 1/7 | 14, 15/7 | 30/7, 1/8 âm lịch

VIEN DONG HOTEL

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

info@viendonghotel.com.vn | viendonghotel.com.vn



VIEN DONG  
Hotel

## Menu 2 BUFFET CHAY

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

từ 29/6 - 1/8 âm lịch

Giá **189.000**  
VNĐ/KHÁCH

# Mùa Vu Lan

### *Khai vị*

- Nộm su hào
- Gỏi bò ngũ sắc
- Gỏi gà cóc non sốt Thái
- Gỏi cuốn thanh đạm gạo lức
- Phở cuốn
- Gỏi cuốn tôm thịt
- Salad trái cây
- Rau củ luộc ngũ sắc & chao

Dùng kèm: Bánh phồng tôm, bánh đa mè

### *Sushi*

- Cơm cuộn trái xoài
- Cơm cuộn thanh long
- Cơm cuộn mè đen & mè trắng
- Sushi trứng
- Sushi tôm

### *Món chiên*

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Tôm chiên hoàng bào
- Bánh tôm tây hồ
- Cơm cháy nhân nấm
- Càng cua bách hoa

### *Món hấp*

- Bánh củ cải
- Bánh bèo
- Bánh nậm
- Bánh ít trần

### *Soup*

- Súp măng tây cua
- Súp kem khoai tây
- Canh kiểng
- Cháo hạt sen

### *Món chính*

- Đùi gà sốt chanh dây
- Cà ri rau củ
- Cá sốt tương Hàn Quốc
- Trứng vịt vân mây
- Mực hấp lá quế
- Bắp bao tử xào đậu hòa lan
- Đậu nành Nhật hấp muối
- Phở xào kiểu Thái
- Bánh xèo/ bánh khọt nấm kim châm

Dùng kèm: Bánh mì và cơm trắng

### *Món cơm*

- Cơm chiên Kim Chi
- Cơm tấm sườn bì chả

### *Món nước*

- Bún riêu cua
- Mì cay

### *Tráng miệng ~ Nước uống*

- Bánh bò thốt nốt
- Bánh chuối nướng
- Rau câu
- Trái cây
- Chè chuối chưng
- Chè đậu đen trân châu
- Chè dưỡng nhan
- Đậu hũ nước gừng
- Trà tắc mật ong
- Nước trái cây
- Coke

Thời gian phục vụ:

Trưa: 11h30 - 13h30

Tối: 18h00 - 20h30 (\*)

(\*) các ngày 29/6, 1/7 | 14, 15/7 | 30/7, 1/8 âm lịch

VIEN DONG HOTEL

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

info@viendonghotel.com.vn | viendonghotel.com.vn



VIEN DONG  
Hotel

## Menu 3 BUFFET CHAY

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

từ 29/6 - 1/8 âm lịch

Giá **189.000**  
VNĐ/KHÁCH

# Mùa Vu Lan

### Khai vị

- Gỏi dưa gang tôm thịt
- Gỏi đu đủ kiểu Thái
- Gỏi gà lá é
- Bò bía
- Cải xanh cuộn cá và mít non
- Gỏi cuốn tôm thịt
- Salad trái cây
- Rau củ luộc ngũ sắc & chao

Dùng kèm: Bánh phồng tôm, bánh đa mè

### Sushi

- Cơm cuộn trái xoài
- Cơm cuộn thanh long
- Cơm cuộn mè đen & mè trắng
- Sushi lá mè
- Sushi phô mai

### Món chiên

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Tôm rang muối Hồng Kông
- Bánh tôm tây hồ
- Phật thủ
- Củ sen nhồi nếp chiên

### Món hấp

- Bánh hoa đậu biếc
- Bánh bèo
- Bánh bột lọc
- Bánh ít trần

### Soup

- Súp tóc tiên
- Súp bắp kem
- Canh rong biển đậu hũ non
- Cháo nấm rơm

### Món chính

- Đậu bắp sốt tôm Hồng Xiu
- Bắp cải cuộn nấm hầm rau củ
- Lagu hạt dẻ
- Trứng vịt vân mây
- Ngao sốt me
- Cải thìa sốt xì dầu
- Đậu nành Nhật hấp muối
- Mì trường Thọ
- Bánh xèo/ bánh khọt nấm kim châm

Dùng kèm: Bánh mì và cơm trắng

### Món cơm

- Cơm chiên Ngọc Bích
- Cơm tấm sườn bì chả

### Món nước

- Bún riêu cua
- Bánh canh tôm nước cốt dừa

### Tráng miệng ~ Nước uống

- Bánh da lợn
- Bánh dẻo
- Rau câu
- Trái cây
- Chè bả ba
- Chè trôi nước
- Sương sa hạt lựu nước cốt dừa
- Đậu hũ nước gừng
- Nước chanh sả
- Nước trái cây
- Coke

Thời gian phục vụ:

Trưa: 11h30 - 13h30

Tối: 18h00 - 20h30 (\*)

(\*) các ngày 29/6, 1/7 | 14, 15/7 | 30/7, 1/8 âm lịch

VIEN DONG HOTEL

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

info@viendonghotel.com.vn | viendonghotel.com.vn



VIEN DONG  
Hotel

## Menu 4 BUFFET CHAY

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

từ 29/6 - 1/8 âm lịch

Giá **189.000**  
VNĐ/KHÁCH

# Mùa Vu Lan

### Khai vị

- Gỏi ngó sen tôm thịt
- Gỏi mít non mì căn
- Gỏi xoài cá cơm
- Bì cuốn
- Gỏi cuốn trái cây
- Gỏi cuốn tôm thịt
- Salad trái cây
- Rau củ luộc ngũ sắc & chao

Dùng kèm: Bánh phồng tôm, bánh đa mè

### Sushi

- Cơm cuộn trái xoài
- Cơm cuộn thanh long
- Cơm cuộn mè đen & mè trắng
- Sushi nấm và rau củ
- Sushi cá ngừ

### Món chiên

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Sườn Kinh Đô
- Bánh tôm tây hồ
- Cơm ống tre nướng nấm
- Ram bắp

### Món hấp

- Bánh tam giác nhân khoai môn
- Bánh bèo
- Bánh mì hấp
- Bánh ít trần

### Soup

- Súp nấm tuyết đậu hũ ki
- Súp kem cà chua
- Canh kim chi đậu hũ non
- Cháo thập cẩm

### Món chính

- Tào xoắn Chi Lê sốt chua ngọt
- Cà ri kiểu Nhật
- Cỏ vịt Sapo
- Trứng vịt vân mây
- Ốc gạo hấp sả
- Bông cải sốt dầu hào
- Đậu nành Nhật hấp muối
- Mì xào Phúc Kiến rau răm
- Bánh xèo/ bánh khọt nấm kim châm

Dùng kèm: Bánh mì và cơm trắng

### Món cơm

- Cơm chiên lá é
- Cơm tấm sườn bì chả

### Món nước

- Bún riêu cua
- Bún mắm

### Tráng miệng ~ Nước uống

- Bánh đúc lá dứa nước cốt dừa
- Bánh bông lan
- Rau câu
- Trái cây
- Chè mè đen
- Chè đậu xanh bột bán
- Chè hạt chia mũ gòn
- Đậu hũ nước gừng
- Nước 7 up trái cây
- Nước trái cây
- Coke

Thời gian phục vụ:

Trưa: 11h30 - 13h30

Tối: 18h00 - 20h30 (\*)

(\*) các ngày 29/6, 1/7 | 14, 15/7 | 30/7, 1/8 âm lịch

VIEN DONG HOTEL

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

info@viendonghotel.com.vn | viendonghotel.com.vn



VIEN DONG  
Hotel

## Menu 5 BUFFET CHAY

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

từ 29/6 - 1/8 âm lịch

Giá **189.000**  
VNĐ/KHÁCH

# Mùa Vu Lan

### *Khai vị*

- Gỏi đu đủ đậu hũ
- Gỏi bòn bòn tôm thịt
- Gỏi cóc non chân gà
- Bánh hỏi cuộn xá xíu
- Cuốn diếp Thiên Mục
- Gỏi cuốn tôm thịt
- Salad trái cây
- Rau củ luộc ngũ sắc & chao

Dùng kèm: Bánh phồng tôm, bánh đa mè

### *Sushi*

- Cơm cuộn trái xoài
- Cơm cuộn thanh long
- Cơm cuộn mè đen & mè trắng
- Sushi kiwi
- Sushi donus

### *Món chiên*

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Tôm chiên dứa
- Bánh tôm tây hồ
- Hoàn thánh cuộn nấm kim châm
- Sake chiên xù phô mai

### *Món hấp*

- Há cảo chay
- Bánh bèo
- Bánh ướt cuộn nấm đen
- Bánh ít trần

### *Soup*

- Súp nấm hương
- Súp kem nấm
- Canh bắp non mộc nhĩ
- Cháo hải sản đậu hũ non

### *Món chính*

- Mì căn nướng chao
- Cà ri dê
- Nấm đùi gà hầm củ sen
- Trứng vịt vân mây
- Mực hấp lá quế
- Cải ngồng sốt tóc tiên
- Đậu nành Nhật hấp muối
- Hủ tiếu xào rau thơm
- Bánh xèo/ bánh khọt nấm kim châm

Dùng kèm: Bánh mì và cơm trắng

### *Món cơm*

- Cơm chiên Dương Châu
- Cơm tấm sườn bì chả

### *Món nước*

- Bún riêu cua
- Bún bò Huế

### *Tráng miệng ~ Nước uống*

- Bánh bò
- Bánh sữa dứa
- Rau câu
- Trái cây
- Chè khoai môn
- Chè bột lọc hạt sen
- Bánh lọt lá dứa
- Đậu hũ nước gừng
- Nước sâm
- Nước trái cây
- Coke

Thời gian phục vụ:

Trưa: 11h30 - 13h30

Tối: 18h00 - 20h30(\*)

(\*) các ngày 29/6, 1/7 | 14, 15/7 | 30/7, 1/8 âm lịch

VIEN DONG HOTEL

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

info@viendonghotel.com.vn | viendonghotel.com.vn



VIEN DONG  
Hotel

## Menu 6 BUFFET CHAY

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

từ 29/6 - 1/8 âm lịch

Giá **189.000**  
VNĐ/KHÁCH

# Mùa Vu Lan

### Khai vị

- Gỏi bông súng phù trúc
- Gỏi rau tiền vua tôm thịt
- Gỏi bò chuối cây
- Miến trộn cuốn bánh tráng
- Cuốn mè Bình Định
- Gỏi cuốn tôm thịt
- Salad trái cây
- Rau củ luộc ngũ sắc & chao

Dùng kèm: Bánh phồng tôm, bánh đa mè

### Sushi

- Cơm cuộn trái xoài
- Cơm cuộn thanh long
- Cơm cuộn mè đen & mè trắng
- Sushi thanh cua
- Sushi dưa lưới

### Món chiên

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Càng cua chiên cơm xanh
- Bánh tôm tây hồ
- Nấm bào ngư chiên xù
- Đậu hũ cuộn rong biển chiên

### Món hấp

- Bánh tằm bì
- Bánh bèo
- Bánh mandu nhân nấm
- Bánh ít trần

### Soup

- Súp nấm kim châm
- Súp kem Gấc
- Canh củ sen táo đỏ
- Cháo đậu đen nước cốt dừa

### Món chính

- Chả cá sốt Thái
- Vịt chay sốt Tứ Xuyên
- Bò hầm đậu ngự
- Trứng vịt vân mây
- Ngao sốt me
- Cải ngồng sốt tóc tiên
- Bông cải xào nấm đông cô
- Mì xào hải sản
- Bánh xèo/ bánh khọt nấm kim châm

Dùng kèm: Bánh mì và cơm trắng

### Món cơm

- Cơm chiên hải sản trái nho
- Cơm tấm sườn bì chả

### Món nước

- Bún riêu cua
- Hủ tiếu sa tế

### Tráng miệng ~ Nước uống

- Bánh cuốn đậu xanh nước cốt dừa
- Bánh xu xê
- Rau câu
- Trái cây
- Chè bưởi
- Chè ỷ
- Chè hạt é mũ thơm
- Đậu hũ nước gừng
- Nước rau má
- Nước trái cây
- Coke

Thời gian phục vụ:

Trưa: 11h30 - 13h30

Tối: 18h00 - 20h30 (\*)

(\*) các ngày 29/6, 1/7 | 14, 15/7 | 30/7, 1/8 âm lịch

VIEN DONG HOTEL

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

info@viendonghotel.com.vn | viendonghotel.com.vn



VIEN DONG  
Hotel

## Menu 7 BUFFET CHAY

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

từ 29/6 - 1/8 âm lịch

Giá **189.000**  
VNĐ/KHÁCH

# Mùa Vu Lan

### Khai vị

- Gỏi bò rau càng cua
- Gỏi sứa Thái Lan
- Gỏi trái vả mì căn
- Rong biển cuộn rau
- Nem chua cuốn
- Gỏi cuốn tôm thịt
- Salad trái cây
- Rau củ luộc ngũ sắc & chao

Dùng kèm: Bánh phồng tôm, bánh đa mè

### Sushi

- Cơm cuộn trái xoài
- Cơm cuộn thanh long
- Cơm cuộn mè đen & mè trắng
- Cơm cuộn cá hồi nướng phô mai
- Kimbap

### Món chiên

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Tôm chiên hạnh nhân
- Bánh tôm tây hồ
- Chả phụng
- Chả cá sốt Thái

### Món hấp

- Bánh xếp chay
- Bánh bèo
- Bánh hời thịt nướng
- Bánh ít trần

### Soup

- Súp đông cô tàu hũ ki
- Súp kem bó xôi
- Canh lê hầm nấm đông cô
- Cháo nấm bào ngư

### Món chính

- Chân gà sốt tàu xì
- Sườn hầm trái vả
- Bò hầm tiêu xanh
- Trứng vịt vân mây
- Ốc gạo hấp sả
- Cải ngồng sốt tóc tiên
- Cải thảo sốt tóc tiên
- Miến trộn rau củ
- Bánh xèo/ bánh khọt nấm kim châm

Dùng kèm: Bánh mì và cơm trắng

### Món cơm

- Cơm chiên lạp vị
- Cơm tấm sườn bì chả

### Món nước

- Bún riêu cua
- Bún Thái

### Tráng miệng ~ Nước uống

- Chuối hấp nước dừa
- Bánh xôi vị
- Rau câu
- Trái cây
- Chè đậu đỏ bột bán
- Chè khoai lang gừng đường phèn
- Chè thạch nhãn
- Đậu hũ nước gừng
- Trà Kombucha thơm
- Nước trái cây
- Coke

Thời gian phục vụ:

Trưa: 11h30 - 13h30

Tối: 18h00 - 20h30 (\*)

(\*) các ngày 29/6, 1/7 | 14, 15/7 | 30/7, 1/8 âm lịch

VIEN DONG HOTEL

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

info@viendonghotel.com.vn | viendonghotel.com.vn