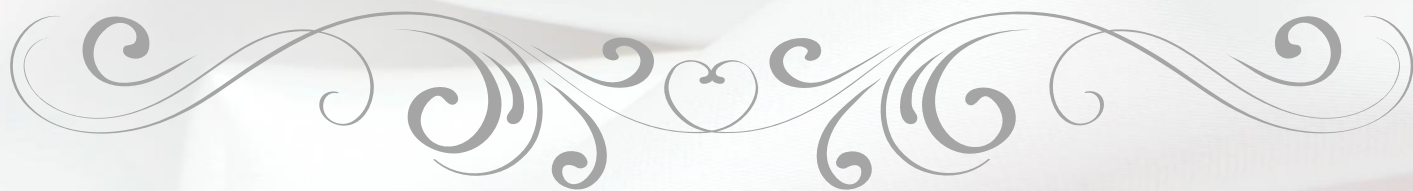




BREAKFAST
BUFFET

ĂN SÁNG TỰ CHỌN





I. Assorted Cold Cut (Các loại đồ nguội):

Ham – Giăm bông
Sausage – Xúc xích sấy khô

II. Cheese Plate (Phô mai):

Mozzarella Cheese – Phô mai Mozzarella
Cheddar Cheese – Phô mai lát

III. Bread Station (Quầy bánh mì):

Sandwich – Bánh mì vuông
Brown Toast – Bánh mì nâu
French Baguettes, French Mini Baguettes – Bánh mì Pháp
Dark Rye Bread – Bánh mì đen

*** Service with butter, Orange Jam, Bluberry Jam and Strawberry Jam –
Ăn kèm với bơ, mứt cam, mứt việt quất và mứt dâu

IV. Salad Bar Station (Quầy rau salad trộn các loại):

1. *Mixed Salad (rau trộn):*

Slide Tomato With Vinaigrette Dressing – cà chua lát trộn dầu giấm

2. *Cucumber; Cherry Tomato; Pickles; Pitted Green Olives; Kimchi; Shredded Carrot; Shredded Cabbage; Cress; Boiled Vegetables; Green And Purple Lecture* – Dưa leo, cà chua bi, dưa chuột muối, oliu không hạt, bắp cải thảo muối Hàn Quốc, cà rốt xắt sợi, bắp cải bào, rau mầm, rau củ quả luộc, bắp cải tím và xanh

3. *Three kinds of the dressing (03 loại sốt ăn kèm):*

Cocktail sauce – Sốt cocktail
Vinaigrette Dressing – Sốt dầu giấm
Roasted Sesame Sauce – Sốt mè rang

V. Noodle Station (Quầy đồ nước truyền thống):

“Phở” Traditional Vietnamese Noodle Soup (Beef Or Chicken Noodle) –
Phở bò, phở gà

Char Siu Rice Noodle – Hủ tíu xá xíu
Char Siu Egg Noodle – Mì xá xíu

*** Service with ish Sauce, Soy Sauce, Hoisin Sauce, Chili Sauce, Cilantro, Sawleaf, Basil, Vietnamese Chili, Lime – Ăn kèm với nước mắm, nước tương, tương ớt, rau mùi, ngò gai, húng quế, ớt sừng và chanh



VI. Assorted Fried Station (Quầy trứng):

Fried Egg – Trứng chiên

Poached Egg – Trứng chần

Boiled Egg – Trứng luộc

Omelette/ Scramble Egg: Choice of omelette or scrambled eggs with onion, bell peppers, ham and cheese – Trứng cuộn/ trứng khuấy với hành tây, ớt chuông, giảm bông và phô mai

*** Service with tomato ketchup, chili sauce or soy sauce – Ăn kèm với tương cà, tương ớt hoặc nước tương

VII. Fried food station (Quầy đồ chiên):

Shrimp And Pork Spring Rolls – Chả giò tôm thịt

Sugar Cane Shrimp – Chạo tôm

Garlic And Butter Breads – Bánh mì nướng bơ tỏi

Vietnamese Pancakes – Bánh xèo

VIII. Congee/Soup Station (Quầy cháo/súp):

Plain Congee With Condiment (Peanut, Salted Egg, Salted Shredded Meat And Vietnamese Pickles) – Cháo trắng ăn kèm lạc mặn, trứng muối, chà bông thịt heo và dưa muối ngâm

IX. Hot Dish Station (Quầy Món Nóng Đựng Trong Nồi Hâm Nóng):

Pork Baozi – Bánh bao thịt heo

Chinese Pork Shumai – Xíu mại thịt heo kiểu Trung

Grilled Sausage – Xúc xích nướng

Bacon – Thịt heo xông khói

Scrambled Eggs – Trứng khuấy

Pork Ribs Ragout – Sườn heo lagu

Grilled Chicken With Honey – Gà nướng mật ong

Mixed Sauteed Noodles – Mì xào thập cẩm

Sauteed Vegetables – Rau xào thập cẩm

Yangzhou Fried Rice – Cơm chiên Dương Châu

X. Dessert station (Quầy tráng miệng):

1. Cakes (Bánh ngọt):

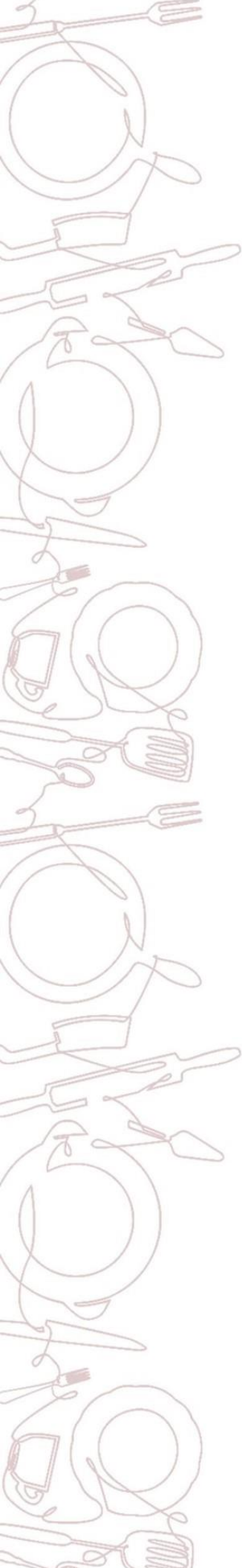
Croissant (Bánh sừng bò truyền thống)

Pain au Chocolat (Bánh sừng bò sô cô la)

Waffle (Bánh quế)

Pancake (Bánh nướng chảo)

Custard (Bánh bông lan)



*** Service with honey, Chocolate Syrup, Condensed Milk – Dùng với mật ong, sốt cô cô la, sữa đặc

2. *Fruits (Trái cây theo mùa):*

Guava – Ổi
Dragon Fruit – Thanh long
Pinapple – Thơm
Watermelon – Dưa hấu
Papaya – Đu đủ

3. *Orthers (Các món khác):*

Handmade Yogurt – Sữa chua tự làm
Pannacotta – Kem nấu kiểu Ý
Crème Caramel – Bánh flan

XI. Coffee and juice station

1. *Coffee Machine (Cà phê máy tự động):*

Espresso
Capuchino
Latte
Mocha

*** Service with white Sugar, Brow Sugar, Diet Sugar, Condensed Milk, Fresh Milk – Dùng với đường trắng, đường nâu, đường ăn kiêng, sữa đặc, sữa tươi

2. *Vietnamese Traditional Coffee – Cà phê pha phin kiểu Việt*

3. *Tea (Trà):*

Black Tea – Trà đen
Ginger Tea – Trà gừng
Peppermint tea – Trà bạc hà

4. *Crereals (Ngũ cốc):*

02 Kind Of Crereals: Corn Flakes Crereals And Chocolate Crecreal (Ngũ cốc bắp và ngũ cốc sô cô la)

5. *Juice (Nước ép):*

Orange Juice – Nước cam
Watermelon Juice – Nước dưa hấu