

Buffet Chay

Giá 160.000 VND/KHÁCH

Phục vụ nguyên tháng 4, 7, 10 âm lịch

Phục vụ định kỳ 04 ngày chay các tháng còn lại

Ngày 30, mùng 1 và ngày 14 & 15 âm lịch

Thời gian phục vụ: Trưa: 11:30 - 13:30

Tối: 18:00 - 20:30

Menu 1

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

Khai vị

- Gỏi bò rau càng cua
- Gỏi sứa Thái Lan
- Gỏi trái vả mì căn
- Rong biển cuốn 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

Soup

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

Món chiên

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Tôm chiên hạnh nhân
- Bánh tôm Tây Hồ
- Nấm rơm bọc mayonaise
- Chả cá sốt Thái

Món hấp

- Đậu hũ hấp ngũ sắc
- Bánh bèo
- Bánh hời thịt nướng
- Bánh ít trần

Đặc biệt

Lẩu

Chao satế

Sushi

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

Món chính

- Chân gà sốt tàu xì
- Sườn hầm trái vả
- Bò hầm tiêu xanh
- Trứng vịt vân mây
- Ốc gạo hấp sả
- Cải thảo sốt tỏi tiên
- Đậu nành Nhật hấp muối
- 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

Hotline: 0822 131 315 - 0938 525 286

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

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



Buffet Chay

Giá **160.000** VND/KHÁCH

Phục vụ nguyên tháng 4, 7, 10 âm lịch

Phục vụ định kỳ 04 ngày chay các tháng còn lại

Ngày 30, mùng 1 và ngày 14 & 15 âm lịch

Thời gian phục vụ: **Trưa: 11:30 - 13:30**

Tối: 18:00 - 20:30

Menu 2

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

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

Soup

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

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

Sushi

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

Món chính

- Bò hầm nấm linh chi
- Đậu hũ cuộn khoai môn hoa hẹ sốt tau >
- Bí ngòi nhồi chả sốt nâu
- Trứng vịt vân mây
- Ốc gạo hấp sả
- Cải thìa 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 bò chay

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

Đặc biệt

Lẩu

**Sườn Tiềm
Ngũ Quả**

Hotline: **0822 131 315 - 0938 525 286**

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

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



Buffet Chay

Giá **160.000** VND/KHÁCH

Phục vụ nguyên tháng 4, 7, 10 âm lịch

Phục vụ định kỳ 04 ngày chay các tháng còn lại

Ngày 30, mùng 1 và ngày 14 & 15 âm lịch

Thời gian phục vụ: **Trưa: 11:30 - 13:30**

Tối: 18:00 - 20:30

Menu 3

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

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

Soup

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

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

Sushi

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

Món chính

- Đùi gà sốt chanh dây
- Cà ri rau củ
- Bánh gạo sốt tương hàn quốc
- Trứng vịt vân mây
- Mực hấp lá quế
- Bắp bao tử xào đậu
- 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

Đặc biệt
Lẩu
Tomyum



Buffet Chay

Giá **160.000** VND/KHÁCH

Phục vụ nguyên tháng 4, 7, 10 âm lịch

Phục vụ định kỳ 04 ngày chay các tháng còn lại

Ngày 30, mùng 1 và ngày 14 & 15 âm lịch

Thời gian phục vụ: **Trưa: 11:30 - 13:30**

Tối: 18:00 - 20:30

Menu 4

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

Khai vị

- Gỏi dưa gang tôm thịt
- Gỏi đu đủ kiêu 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

Soup

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

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

Sushi

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

Món chính

- Đậu bắp sốt tôm Hồng Xíu
- 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 tuyết
- Rau câu
- Trái cây
- Chè bà ba
- Chè trôi nước
- Sương sa hạt lựu nước cốt dừa
- Đậu hũ nước gừng
- Nước Detox
- Nước trái cây
- Coke

Đặc biệt
Lẩu
Chao satế

Hotline: **0822 131 315 - 0938 525 286**

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

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



Buffet Chay

Giá **160.000** VND/KHÁCH

Phục vụ nguyên tháng 4, 7, 10 âm lịch

Phục vụ định kỳ 04 ngày chay các tháng còn lại

Ngày 30, mùng 1 và ngày 14 & 15 âm lịch

Thời gian phục vụ: **Trưa: 11:30 - 13:30**

Tối: 18:00 - 20:30

Menu 5

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

Khai vị

- Gỏi ngó sen tai heo kiểu Thái
- 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

Soup

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

Món chiên

- Chả giò chay
- Chả giò chuối
- Sườn Kinh Đô
- Bánh tôm Tây Hồ
- Cơm ống tre nướng nấm
- Ram bấp

Món hấp

- Bánh tằm bì
- Bánh bèo
- Bánh mì hấp
- Bánh ít trần

Sushi

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

Món chính

- Tào xoắn Chi lê sốt chua ngọt
- Cà ri kiểu Nhật
- Cỏ vịt Sapo
- Trứng vịt vân mây
- Óc gạo hấp sả
- Bông cải sốt dầu hào
- Đậu nành Nhật hấp muối
- Mì xào Phúc Kiến
- 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

Đặc biệt
Lẩu Thái
Hải sản



Buffet Chay

Giá **160.000** VND/KHÁCH

Phục vụ nguyên tháng 4, 7, 10 âm lịch

Phục vụ định kỳ 04 ngày chay các tháng còn lại

Ngày 30, mùng 1 và ngày 14&15 âm lịch

Thời gian phục vụ: Trưa: 11:30 - 13:30

Tối: 18:00 - 20:30

Menu 6

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

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

Soup

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

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

- Xíu mại
- Bánh bèo
- Bánh ướt cuộn nấm đen
- Bánh ít trần

Sushi

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

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 Huế

Tráng miệng - Nước uống

- Bánh bò
- Bánh bao chỉ
- 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

Đặc biệt

Lẩu

Sườn Tiềm
Ngũ Quả

Hotline: 0822 131 315 - 0938 525 286

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

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



Buffet Chay

Giá 160.000 VND/KHÁCH

Phục vụ nguyên tháng 4, 7, 10 âm lịch

Phục vụ định kỳ 04 ngày chay các tháng còn lại

Ngày 30, mùng 1 và ngày 14 & 15 âm lịch

Thời gian phục vụ: Trưa: 11:30 - 13:30

Tối: 18:00 - 20:30

Menu 7

(Menu sẽ thay đổi theo ngày)

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

Soup

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

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

Đặc biệt
Lẩu
Tomyum

Sushi

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

Món chính

- Chả cá sốt Thái
- Vịt chay sốt Tứ Xuyên
- Bò hầm đậu ngự
- Trứng vịt vân mây
- Ngao sốt me
- Bông cải xào nấm đông cô
- Đậu nành Nhật hấp muối
- 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 trôm
- Đậu hũ nước gừng
- Nước rau má
- Nước trái cây
- Coke

Hotline: 0822 131 315 - 0938 525 286

275A Phạm Ngũ Lão, Quận 1, Tp.HCM

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

