

Manja Christmas Day Dinner

25 Dec – 28 Dec 2025

Price 988.000++ pax

Selection of seafood bar on ice

Crab, Nha trang Lobster, Scampi, Fresh Oyster, Local mussel, Cockled clam, Baby clams, Feather clam, Pappy shell
Cua ,Tôm hùm,Tôm càng xanh,
Hàu tươi Nha Trang, Chém chép ,Nghêu ,Sò huyết ,Sò lông ,Sò dẹt

Served with selection of dipping sauces, lemon and tabasco
Phục vụ cùng các loại nước chấm, chanh tươi và sốt tabasco

Japanese sushi and sashimi corner

Selection of Japanese sashimi

Salmon, Tuna and Sea bass,
cá hồi, cá ngừ, cá chẽm

Assorted Sushi and Maki hand rolls (egg, seafood)

Served with pickled ginger, soy and wasabi

Các loại cơm cuộn của nhật

Appetizers

Selection of Pate's, and Cold cuts

Served with, Dijon mustard, gherkins, onions and oli

Các loại thịt nguội và thịt đông tự chọn ăn kèm với sốt mù tạt ,dưa bao tử chua ,củ kiệu

Grilled Eggplant with Goat cheese salad

Cà tím nướng với phô mai dê xà lách

Potato & sour cream smoked salmon, chive (mayonnaise)

Xà lách khoai tây với Cá hồi xông khói và kem chua

Prawn salad with Cocktail dressing (mayonnaise)

Tôm sú sốt cocktail

Cherry Tomato, Avocado, mini Buffalo cheese salad

Xà lách cà chua, trái bơ, phô mai tươi

Thai minced Chicken salad

Thịt gà xay trộn thính kiểu Thái

Traditional Chicken salad with onion & laksa leaves,lemon juice (nut, fish)

Gỏi Gà xé phai trộn hành , rắc muối tiêu chanh

Vietnamese Palm heart salad with Prawn and Pork salad (nut, fish)

Gỏi Củ hủ dừa tôm thịt

Salad Bar

Assorted garden greens

Almond flakes, red bell peppers, micro herbs, poached thinly sliced zucchini, carrot, asparagus tips, corn kernels, and Grilled artichokes
Quầy sa lát rau xanh ăn kèm với các loại nguyên liệu ,hành nhân ,ớt chuông ,rau mầm bí ngòi, cà rốt ,măng tây ,bắp và hoa a ti sô nướng

Dressings and condiments (mayonnaise)

Các loại nước sốt và gia vị ăn kèm

Caesar salad bar

Boiled eggs, crouton, crispy roasted bacon, grated parmesan cheese, Caesar sauce
(fish, mayonnaise)

Caesar salad ăn kèm trứng luộc, bánh mì tỏi, thịt muối, phô mai bào, sốt Caesar

Cheese and bread station

Selection of Breads and International Cheeses served with condiments

Brie, cheddar cheese, Emmethal, Camembert, Blue cheese

Served with Grapes, cream cracker, walnut bread, chutney and celery sticks

Quầy bánh mì và phô mai tự chọn

BBQ

Chicken wings, Marinated Beef Skewer, pork Grill sausage, salmon head, pork rib, corn on the cob, chicken leg mushroom skewer, Vegetables

Mustard Dijon, Pommery mustard, A1 sauce, HP sauce, Chili sauce, Ketchup, Mint sauce, HorseRadish sauce.

Quầy BBQ nướng tự chọn, Cánh Gà, cá hồi, Sườn Cừu

Thịt Bò xiên que, xúc xích heo , đầu cá hồi, Sườn Heo , Bắp trái, đùi gà, nấm xiên que, rau củ xiên

Sốt mù tạt, mù tạt hạt, sốt A1, sốt HP, tương ớt, tương cà, tương cà, sốt cải ngựa

Heating lamps

Assorted Seafood and Vegetables Tempura style (egg)

Served with dipping sauce

Hải sản và rau củ chiên giòn kiểu Nhật

Calzon Pizza (cheese, egg, pork)

Pizza cuộn kiểu Ý

Peking duck station

Rolled with Sesame Paper cake, Hoisin sauce and condiments

Quầy vịt bắc kinh cuộn với bánh tráng mè sốt ngọt

From the Oven (Carving)

Grilled mixed vegetables with fresh herbs and balsamic
Rau nướng thập cẩm với lá thơm

Oven-roasted Potatoes with Garlic and herbs butter (cheese)
Khoai tây đút lò với tỏi và bơ

Oven bake Beef with garlic (butter)
Thăng bò nướng với tỏi

“Lobster Phở” Noodle Station

Traditional Vietnamese Rice noodle with Lobster served with spices seafood stock, fresh herbs and condiments.

Phở Tôm hùm, nước dùng hải sản ăn kèm với rau thơm các gia vị sốt

Soups

Szechwan Hot and Sour Seafood soup (egg)
Súp Tứ Xuyên chua cay Hải sản

Roasted Pumpkin with Almond toasted (cream)
Súp Bí đỏ nướng với hạnh nhân

Hot dishes

Poached Seabass Cube topped with Hollandaise sauce
Cá chẽm chần ăn kèm với sốt bơ trứng

Pan grilled fillet beef with mushroom sauce (beef, alcohol, butter)
Phi lê bò nướng với sốt nấm .

Bake meat love with tomato honey glazed
Thịt nướng sốt cà chua mật ong

Mashed Potatoes (cream)
Khoai tây nghiền

Wok fried Tiger Prawn with spicy chilli and sweet basil Thai sauce
Tôm sú xào cay

Fried Pork Ribs in spicy Korea sauce
Sườn heo chiên sốt Hàn Quốc

Seafood Horfun
Hủ tiếu bạng sốt hải sản và rau cải

Roasted Five Spices Chicken with “Gấc” sticky rice
Gà quay Xôi gấc

Steamed Chinese Cabbage with mushroom and oyster sauces
Cải thảo hấp sốt nấm dầu hào

Wok fried rice with seafood (egg)

Cơm chiên hải sản

Dessert

Chocolate fountain with your choice of condiments
Tháp sô cô la với những đồ ăn kèm

Colorful macaroon tower (nut, egg)
Tháp bánh quy các loại

Selection of cupcakes (Guest made them self) (butter, egg, nut)
Bánh tự chọn trong ly giấy và tự trang trí

Rainbow cake (butter, egg, milk)
Bánh cầu vồng

Passion fruits cheese cake (cream, gelatin)
Bánh kem phô mai vị chanh leo

Pannacotta with strawberry sauce (cream, milk)
Pannacotta sốt dâu

Cream caramel (cream, egg, milk)
Bánh flan

Chocolate praline (cream, milk)
Kẹo sô cô la nhân trái cây

Fruits tart (cream, egg, milk, butter)
Bánh trái cây

Pistachio mousse (cream, egg, milk)
Bánh mousse hạt dẻ mềm

Triple choco (cream, egg, milk, gelatin)
Bánh choco ba tầng

Italian tiramisu (egg, cream, alcohol, cheese, gelatine)
Bánh kem phô mai kiểu ý

Selection of fresh fruit
Các loại trái cây tươi

Selection of ice cream (milk, cream)
Các loại kem tự chọn

Selection of Vietnamese soup
Các loại chè việt Nam tự chọn

Selection of Vietnamese cakes (milk)
Các loại bánh việt nam

