

## LUNA NEW YEAR Buffet

Sun, 15<sup>th</sup> - 22 Feb 2026

(AL: 28/1/2025 – 6/2/2026)

### Northern style menu day 1

#### **SALAD**

Shredded pickled vegetables, Eggs, ground Meat Gỏi dưa giá trứng thịt băm

Chicken salad with banana flower/ *Nộm gà hoa chuối*

Vietnamese pig ear salad with roasted rice powder/ *Nộm thính tai heo*

Mixed green bean & bacon salad/ *Xà lách thịt xông khói*

Seafood salad and pickled vegetables / *Gỏi hải sản dưa muối ngâm chua*

Mix Garden salad and dressing/ *Xà lách Các loại và sốt dầu dấm*

#### **Cheese & cold cuts**

Selection of Brie, Blue cheese, Emmental, Compote, Dried fruits, Honey and Nuts/ *Phô mai các loại: Brie, phô mai xanh, Emmental, Mứt trái cây, Trái cây sấy, Mật ong và các loại hạt*

Olives, Gherkins, Pickled onions, Dijon mustard, Capers, Lime/

*Quả ô liu, Dưa bao tử, Hành ngâm chua, Mù tạt Dijon, Nụ bạch hoa, Chanh*

Vietnamese fermented pork roll/ *Nem chua*

Pork paste / *Giò lụa*

Pork jelly paste/ *Giò thủ*

Pork Terrine/ *Pate heo*

Chicken Terrine/ *Pate gà*

Pork Terrine/ *Thịt heo nấu đông*

“Chung” cake / *Bánh chưng*

Glutinous rice cake/ *Bánh tét*

**Side dish:** Green Olives, Black Olives, Gherkins, Assorted Pickled, Dry  
Shrimp, century egg/

*Ô-liu xanh, Ô-liu đen, Dưa leo bao tử, Đồ muối chua và tôm khô, trứng bắc  
thảo*

### **SOUPS**

Northern Vietnamese style Pork rib soup with taro / *Canh sườn heo nấu  
khoai môn*

*Mushroom cream soup/ súp kem nấm*

Freshly Baked Hard Rolls, Soft Rolls, Baguette, Country Bread Served with  
Butter

Bánh mì nướng mới các loại phục vụ cùng bơ tươi

### **Action station**

Rice Noodle Station with braised fish

and Vegetables

BÚN CÁ

### **Lamp station**

Roasted pork and vegetable

Heo quay

Deef fried spring rolls

Chả giò hải sản

### **MAIN COURSE**

Stir-fried “Pho” with slice beef / *Phở xào thịt bò*

Braised pork rib, black pepper / *Sườn heo kho tiêu*

Sauteed potato with minced beef and Dill / *Khoai tây xào bò băm và thì là*

Fried egg with minced pork / *Trứng đúc thịt*

Steamed chicken in fermented fish sauce / *Gà hấp mắm nhĩ*

Steamed Momordica glutinous rice/ *Xôi gấc*

## **DESSERT**

Sweets pastries

Seasonal fresh fruit sliced

Trái cây tươi cắt lát

Tiramisu cake

Bánh tiramisu

Raspberry mousse

Bánh việt quất

Green tea panna cotta

Bánh trà xanh

Mung bean cake

Bánh đậu xanh

Chè ngũ sắc

Chè thạch củ năng

Ice cream and condiments

Kem các loại

Dried candied fruits: kumquat, ginger, Lotus seeds, dried apricots

Đĩa mứt Tết: mứt quất, mứt gừng, mứt sen, mứt khô

## Southern style menu day 2

### **SALAD**

Cabbage Salad with chicken Fresh Herbs Gỏi bắp cải gà  
Fresh spring roll with prawn & pork/ *Gỏi cuốn tôm thịt*  
Dried shrimp & Mango salad/*Gỏi xoài tôm khô*  
Tuna salad/*Xà lách cá ngừ*  
Feta & beetroot salad /*xà lách củ dền với phô mai feta*  
Mix Garden salad and dressing/*Xà lách Các loại và sốt dầu dấm*

### **Cheese & cold cuts**

Selection of Brie, Blue cheese, Emmental, Compote, Dried fruits, Honey and Nuts/*Phô mai các loại: Brie, phô mai xanh, Emmental, Mứt trái cây, Trái cây sấy, Mật ong và các loại hạt*

Olives, Gherkins, Pickled onions, Dijon mustard, Capers, Lime/  
*Quả ô liu, Dưa bao tử, Hành ngâm chua, Mù tạt Dijon, Nụ bạch hoa, Chanh*  
Vietnamese fermented pork roll/ *Nem chua*

Pork paste / *Giò lụa*

Pork jelly paste/*Giò thủ*

Pork Terrine/*Pate heo*

Chicken Terrine/ *Pate gà*

Pork Terrine/*Thịt heo nấu đông*

“Chung” cake / *Bánh chưng*

Glutinous rice cake/*Bánh tét*

**Side dish:** Green Olives, Black Olives, Gherkins, Assorted Pickled, Dry Shrimp, century egg/

*Ô-liu xanh, Ô-liu đen, Dưa leo bao tử, Đồ muối chua và tôm khô, trứng bắc thảo*

## **SOUPS**

Vietnamese Purple yam & prawn soup Southwestern style/*Canh khoai mỡ  
nấu tôm kiểu miền Tây nam bộ*

*Pumpkin cream soup/ súp kem bí rợ*

Freshly Baked Hard Rolls, Soft Rolls, Baguette, Country Bread Served with  
Butter

Bánh mì nướng mới các loại phục vụ cùng bơ tươi

## **Action station**

Egg Noodle Station with BBQ Pork Char Siu  
and Vegetables

Quầy Mì Trứng với xá xíu và rau cải

## **Lamp station**

Roasted chicken five spice

Gà nướng ngũ vị

Deef fried sugarcane

Chạo tôm chiên

## **MAIN COURSE**

Stir-fried noodle SaiGon Style / *Mì xào kiểu sài gòn*

Braised pork belly & egg / *Thịt heo kho trứng*

Sauteed pumpkin with minced prawn / *Bí đỏ xào tôm*

Steamed egg with minced sausage / *Chả trứng thịt*

Vietnamese Chicken Curry / *cà ri gà*

Fried rice with egg & garlic / *Cơm chiên trứng tỏi*

## **DESSERT**

Sweets pastries

Seasonal fresh fruit sliced

Trái cây tươi cắt lát

Tiramisu cake

Bánh tiramisu

Raspberry mousse

Bánh việt quất

Green tea panna cotta

Bánh trà xanh

Mung bean cake

Bánh đậu xanh

Chè ngũ sắc

Chè thạch củ năng

Ice cream and condiments

Kem các loại

Dried candied fruits: kumquat, ginger, Lotus seeds, dried apricots

Đĩa mứt Tết: mứt quất, mứt gừng, mứt sen, mứt khô