



INTERNATIONAL THAI SEAFOOD BUFFET

MONDAY | THỰC ĐƠN BUFFET THỨ HAI

23 - 29.03.2026 | 6 PM - 10 PM

Charcuterie Station | *Quầy Thịt Nguội*

- Assorted cheese and Vietnamese cold cuts.
Đĩa thịt nguội tổng hợp
- Green olives, black olives, gherkins, pickled onions & mustard.
Ô-liu xanh, Ô-liu đen, dưa leo bao tử, hành muối và mù tạt.

Grilled Station | *Quầy Nướng*

- Beef skewer, chicken, skewer, pork skewer, squid skewer, marinated fish, corn, vegetables skewer, sausage.
Thịt bò xiên, thịt gà xiên, thịt heo xiên, mực xiên, cá tẩm gia vị, bắp mỹ, rau củ xiên, xúc xích.

Seafood On Ice | *Quầy Hải Sản*

- Prawns, clams, Snails, scampi, oyster, lobster*
Tôm sú, nghêu, sò dẹo, tôm càng, hào sống, tôm hùm.
- Grilled lobster with cheese or Thai Style.
Tôm hùm nướng phô mai hoặc kiểu Thái.

Starters & Salad | *Quầy Khai Vị & Xà Lách*

- Mix garden salad and dressing
Xà lách Các loại và sốt dầu dấm
- Creamy beetroot salad
Xà lách củ dền
- **Thai mixed fruit salad**
Xà lách trái cây kiểu Thái
- **Thai seafood salad**
Xà lách hải sản kiểu Thái
- Roasted duck Breast with morning glory salad with peanuts
Gỏi ức vịt nướng trộn rau muống và đậu phộng
- Bitter melon salad with shrimps and pork floss
Gỏi khổ qua tôm sú và chà bông
- Green mango with dried shrimp salad
Gỏi xoài tôm khô



- Sashimi and assorted sushi and Maki with condiments, Kikkoman, ginger pickles, and wasabi
Các loại sushi và Maki, nước tương, gừng ngâm, mù tạt.

Soup and Bread | Súp & Bánh Mì

- Roasted pumpkin soup
Súp bí đỏ nướng
- **Tom yum kung**
Súp Tom Yum tôm kiểu Thái
- Freshly baked hard rolls, soft rolls, baguette, country bread, served with butter
Bánh mì nướng mới các loại phục vụ cùng bơ tươi

Under Heat Lamps | Quầy Đèn Nhiệt

- Pizza, and crispy sugar cane
Bánh pizza, Chạo tôm

Noodle Station | Quầy Mỳ & Bún

- Fish noodle soup | Sweet and sour fish stock with rice noodles and vegetables
Bún cá | Nước dùng cá chua ngọt dùng kèm bún và rau

CARVING STATION | QUẦY THỊT

- Baked imported pork ribs with smoked sweet BB sauce
Sườn heo nhập khẩu nướng với sốt BBQ xông khói

Hot Station | Quầy Đồ Nóng

- Poached seabass medallions in dill cream sauce
Cá chẽm chần với sốt kem thì là
- **Green curry beef**
Cà ri xanh thịt bò
- **Herb fried chicken**
Gà chiên thảo mộc
- baked potato wedges with rosemary
Khoai tây đút lò với hương thảo
- Braised Ttfu with salted radish, mushrooms and soya sauce
Đậu hủ kho với củ cải muối, nấm và nước tương.
- Plain steamed rice
Cơm trắng hấp
- Kimchi fried rice
Cơm chiên kim chi



LIVE STATION | *Quầy Chế Biến Trực Tiếp*

- **Stir fried minced pork with holy basil**
Thịt heo băm xào lá húng quế Thái

DESSERT COUNTER | *Quầy Tráng miệng*

- Seasonal fresh fruit sliced
Trái cây tươi
- Red bean soup
Chè đậu đỏ
- **Banana fritter with palm sugar syrup**
Chuối chiên dùng kèm siro đường thốt nốt
- **Mango sticky rice**
Xôi xoài
- Chocolate fountain and condiments
Thác sô-cô-la và các loại đồ ăn kèm
- Ice cream station, selection of ice cream with condiments
Quầy kem tự chọn với sốt đi kèm
- Chocolate caramel tart
Bánh sô cô la sốt caramel
- Green tea cheesecake
Bánh Phô Mai Trà Xanh
- Coffee crème Brûlée
Bánh kem cà phê
- Pineapple upside down cake
Bánh dứa
- Mango pannacotta
Bánh xoài
- Passionfruit cheesecake
Bánh Phô Mai Chanh Dây
- Paris-Brest
Bánh su kiểu Pháp
- Tiger roll
Bánh da cạp
- Red velvet cake
Bánh Red Velvet

(*) 01 Lobster per adult - Tặng 01 tôm hùm mỗi khách