



INTERNATIONAL THAI SEAFOOD BUFFET

THURSDAY | THỰC ĐƠN BUFFET THỨ NĂM

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 tầm 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 dẹ, 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
- Gado gado salad
Đậu hủ rau củ sốt đậu phộng
- **Thai mixed fruit salad**
Xà lách trái cây kiểu Thái
- **Thai seafood salad**
Xà lách hải sản kiểu Thái
- Fresh cucumber salad with shredded chicken
Gỏi dưa leo với gà xé hành phi
- Fried egg salad
Gỏi trứng chiên
- Heart palm salad with Shrimps
Gỏi củ hủ dừa tôm
- Sashimi and assorted sushi and maki with condiments, Kikkoman, ginger pickles, wasabi.



Các loại sushi và Maki, nước tương, gừng ngâm, mù tạt.

Soup and Bread | Súp & Bánh Mì

- Roasted tomato soup
Súp cà chua
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 fish
Bánh pizza, Cá tẩm bột chiên

Noodle Station | Quầy Mỳ & Bún

- Tom yam noodle soup | Bún Hải Sản Thái
Nha Trang Seafood Cooked in Spicy Broth with Vegetables and Fresh Noodles
Hải sản Nha Trang nấu trong nước dùng cay, dùng kèm rau và mì tươi

CARVING STATION | QUẦY THỊT

- Roasted honey chicken with plum sauce and fried bun
Gà quay nước tương, sốt xí muội và bánh bao chiên

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 sốt hương thảo
- Braised tofu with salted radish, mushroom and soya sauce
Đậu hủ kho với củ cải muối, nấm và nước tương
- Plain steamed rice
Cơm trắng hấp
- Chicken fried rice with dried anchovy
Cơm chiên gà và cá cơm



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 sliced fruits
Trái cây tươi cắt lát
- Corn Soup
Chè Bắp
- **Banana in coconut milk**
Bánh chuối nước cốt dừa
- **Mango sticy 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.
- Summer cake
Bánh bông lan kem
- Strawberry tart
Bánh dâu
- Orange cheesecake
Bánh phô mai cam
- Opera cake
Bánh kem opera
- Winter sun
Bánh kem vàng
- Éclairs
Bánh su dài
- White chocolate peanut mousse
Bánh sô cô la trắng đậu phộng
- Cinnamon Crème Brulee
Bánh kem cháy hương quế
- Green tea tiramisu
Bánh kem Ý trà xanh

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