



Reunification Day and International Workers' Day Buffet
Thursday 30th of April and Friday 1st of May
Time: 6 PM to 10 PM
Manja Manja

Free Flow Nha Trang Lobster
Your favorite way:

Grilled green onion oil, peanut/ garlic butter/ baked cheese/ salted egg sauce/ black pepper sauce
Tôm hùm nha Trang: nướng mỡ hành, Nướng bơ tỏi, Nướng phô mai, Sốt trứng muối, Sốt tiêu đen

Seafood/ Quầy Hải Sản Trên Đá

Fresh oysters, mussels, snails, tiger prawns, bulots, mud crabs, clams, scampi, abalone
Hàu sống, Vẹm, Ốc, Tôm sú, Sò lông Cua thịt,, Tôm càng, Tôm hùm nha Trang, bào ngư

Lime, shallot vinegar, aioli, cocktail sauce, chili salt, green chili sauce, sweet & sour fish sauce
Chanh cắt múi, Giấm hành tím, Sốt tỏi và dầu ô liu, Sốt hải sản, Muối ớt, Sốt muối ớt xanh, Nước chấm chua ngọt

The Grill Station/ Quầy Nướng

Pork sausage, chicken sausage, pork ribs, sliced fish
Xúc xích heo, Xúc xích gà, Sườn heo, cá ướp gia vị
Satay beef skewer, chicken skewers, pork skewers, vegetables skewer
Xiên que các loại: Thịt bò, thịt gà, thịt heo, rau củ
Bacon rolls with okra, corn on the cob /Thịt ba chỉ cuộn đậu bắp, Bắp nướng
Grilled chili sauce, red chili sauce, lemongrass and chili sauce, chili salt, lime, garlic and butter sauce,
spring onions in oil
Sốt ớt, sốt tương ớt, sốt sả ớt, muối ớt, chanh cắt múi, sốt bơ tỏi, sốt mỡ hành

From the Pizza Oven/ Quầy đèn nóng

Pepperoni pizza, Saigon pizza and banana dessert pizza
Pizza xúc xích cay, Pizza thịt gà, Pizza chuối

Heat Lamp / Quầy đèn nóng

Seafood spring rolls, baked cheese oysters
chả giò hải sản, hào nướng phô mai



Selection Sushi and Sashimi/Các loại sashimi và sushi

Salmon, fish eggs, tuna, seabass / Cá hồi, Cá ép trứng, Cá ngừ, Cá chẽm
Assorted sushi and maki rolls/Các loại sushi và cơm cuộn /
Sushi shrimp, sushi salmon, sushi fish eggs
Tôm cuộn tôm chiên, Cơm cuộn rau củ chiên, sushi cá hồi, sushi tôm, sushi trứng cá

Served with pickled ginger, soy, wasabi and perilla leaves
Phục vụ kèm gừng muối chua, nước tương Nhật, wasabi, lá tía tô

Cheese and cold cuts / Smoked fish/ Quà phô mai, Thịt nguội và Cá xông khói

Spicy salami, salami, ham, chorizo, garlic sausage/Xúc xích cay sấy khô, Xúc xích khô của Ý, Dăm bông,
xúc xích tỏi

Selection of brie, blue, emmental cheese/Phô mai các loại
Dried fruits, honey and nuts /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

Homemade breads/ Quầy Bánh Mì

French baguette, country loaf, dark rye bread, hard rolls, and soft rolls
Các loại bánh mì ở kiểu Pháp, Bánh mì lúa mạch đen, Bánh mì tròn các loại.
Butter/Phục vụ kèm bơ

Starters and Salads/ Quầy Khai Vị

Egg salad with onions and laksa leaves/Xà lách trứng chiên
Tiger prawns with avocado salsa and cocktail sauce/Tôm sú với quả bơ trộn cay và sốt hải sản
Grilled vegetables rolls with sundried tomatoes and cream cheese/Rau củ nướng cuộn với cà chua sấy
và phô mai kem
Vietnamese beef salad with star fruits, celery and fish sauce/Bò bóp thẩu với khế chua, cần tây và nước
mắm
Roasted pork with Korean kimchi and sesame seeds /Thịt heo nướng với kim chi Hàn Quốc và hạt mè
Deep fried tofu salad with green papaya and soya dressing/Gỏi đậu hủ chiên với đu đủ xanh nước tương

Salad bar/ quầy Xà lách

Assorted Đà Lạt garden greens, arugula salad, romaine lettuce
Các loại rau xanh Đà Lạt, lá cải lông, rau diếp
Cucumber, carrots, cherry tomatoes, asparagus tips, kidney beans and avocado, cayenne chicken,
bacon bites
Dưa leo, cà rốt, cà chua cherry, ngọn măng tây, đậu thận, quả bơ, gà xé tẩm ớt, thịt ba chỉ xé"
Ranch dressing, Thousand island dressing, balsamic dressing, Caesar dressing, olive oil
Sốt kem chua, sốt Thousand Island, sốt giấm đen, sốt Ceasar, dầu ô liu



Live station/ Quầy nấu
Vietnamese pancake/Bánh Xèo

Soup/ Súp

Tom Kha Gai soup /súp Gà tom Kha
Hot and sour seafood soup/Súp hải sản chua cay

Hot dishes/ Quầy các Món Nóng

Fried shrimps with garlic/Tôm chiên tỏi
Chicken red curry /Cà ri đỏ thịt gà
Green curry pork spare ribs /Thịt Sườn heo nấu cà ri xanh
Sautéed broccoli with crab meat sauce/Bông cải xanh xào với sốt thịt cua
Wok fried mee goreng noodle/Mì xào indô
Steamed rice/Cơm trắng

Carving/ Quầy Thịt Nướng

Roasted marinated beef /Bò Úc nướng
Oven-roasted potatoes with herbs, and garlic /Khoai tây baby đút lò với lá hương thảo, ô liu, tỏi
Grilled vegetables with herbs/Rau củ nướng
Red wine sauce/Sốt vang đỏ
Black pepper sauce/Sốt tiêu đen

Seafood Hot Pot /Quầy Lẩu

Prawns, clams, squids, tofu/ Tôm, nghêu các loại, mực , đậu hủ
Bok choy, Chinese cabbage, pepper elder and banana blossom/Cải thìa, cải thảo, rau càng cua, bắp chuối
Shimeji, enoki, king trumpet and button mushrooms/Nấm ngọc châm, nấm kim châm, nấm đùi gà, nấm mỡ
Thai Tom Yum or Bulgogi broth base and Kim Chi
Tự chọn các loại thịt, hải sản và rau củ với các loại nước dùng như súp chua cay kiểu Thái, nước dùng bò và kim chi

Dessert Station/ Quầy Tráng Miệng

Chocolate fountain with skewers/ Tháp sô cô la
Watermelon, strawberry, marshmallows, dragon fruits/Dưa hấu, dâu, kẹo xốp, thanh long
Selection of ice creams with condiments/Kem các vị tự chọn
Seasonal fresh fruits/Trái cây tươi cắt lát
Passionfruit cheesecake/Bánh phô mai chanh dây
Coconut lemon swiss rolls/ Bánh kem cuộn vị chanh
Vietnamese sweet soup / Chè việt nam
Chocolate brownie/ Bánh nướng sô cô la



Strawberry mousse/ Bánh kem dâu
Mini crème caramel and mixed fruit toppings/ Bánh Flan trái cây
Mixed berry yoghurt/Sữa chua dâu hỗn hợp
Thai mango sticky rice / Xôi xoài kiểu Thái
Thai fried bananas /kiểu Thái