

menu

3 days 2 nights



Catherine Cruises

pour l'unique et le prestigieux

CATHERINE CRUISES

lunch

buffet menu

THỰC ĐƠN TRƯA TỰ CHỌN

lunch buffet

menu

sashimi station

SASHIMI

Grouper, Salmon, Herring, Octopus, Japanese Rice, Seaweed, Avocado, Red Radish, Yellow Lemon, Cucumber, Crab Stick, White Radish, Parsley, Fish Roe, Yellow Pickled Radish, Lime, Chili, Wasabi, Pickled Ginger, Soy Sauce, Roasted Seaweed, Perilla Leaf

SUSHI

Shrimp, Tuna, Grouper, Octopus, Herring & Salmon Sushi

CREAMY AVOCADO SUSHI ROLLS

Perfectly seasoned sushi rice embracing luscious avocado, wrapped in crisp nori

TOASTED SESAME SUSHI ROLLS

hot station

NORTHWESTERN SPICED GRILLED CHICKEN THIGH

Marinated chicken thigh with Doi seeds, Mac Khen, herbs, and a hint of honey, garnished with kaffir lime leaves.

FIVE-COLOR WOK-FRIED SEAFOOD MEDLEY

A flavorful stir-fry of sea cucumber, squid, shrimp, clams, fish cakes, vegetables, and ginger.

SEAFOOD FRIED RICE

Fragrant fried rice featuring the day's catch from Ha Long Bay, accompanied by seasonal bounties.

GRILLED FISH OF THE DAY

Freshly grilled fish, perfectly seasoned to highlight its natural flavors

SWEET AND SOUR STIR-FRIED CLAMS

White clams stir-fried with lemongrass, pineapple, chili, onion, and a zesty lime-Thai sauce.

OVEN-ROASTED DUCK BREAST WITH PASSION FRUIT SAUCE

Roasted duck breast with sea salt, pepper, garlic, and passion fruit sauce.

HERB-BRAISED LAMB LEG

Lamb leg, onion, carrot, potato, tomato, pumpkin, spice paste, cinnamon, nutmeg, cloves, star anise, cardamom

quầy sashimi

SASHIMI

Cá song, cá hồi, cá trích, bạch tuộc, gạo nhật, lá rong biển, quả bơ, củ cải đỏ, chanh vàng, dưa chuột, thanh cua, củ cải trắng, mùi tây, trứng cua, củ cải vàng, chanh, ớt, mùi tạt, gừng hồng, xì dầu, lá kim, lá tía tô

SUSHI

Sushi Tôm, Cá Ngừ, Cá Song, Bạch Tuộc, Cá Trích, Cá Hồi

CƠM CUỘN TRÁI BƠ

Cơm, quả bơ, lá kim, dấm, đường, muối

CƠM CUỘN MÈ RANG

quầy nướng

ĐÙI GÀ NƯỚNG GIA VỊ TÂY BẮC

Đùi gà phi lê, hạt dổi, mắc khén, hành tím, tỏi, ớt, muối, tiêu, mật ong, trang trí lá chanh

HẢI SẢN XÀO NGŨ SẮC

Hải sâm, mực, tôm, ngao, chả cá, chả mực, hành tây, cà rốt, nấm, hoa lơ, ớt chuông, gừng

CƠM CHIÊN HẢI SẢN

Cơm chiên thơm ngon với hải sản tươi sống từ vịnh Hạ Long, kèm theo các sản vật mùa vụ.

CÁ NƯỚNG

Món cá nướng hoàn hảo với sự kết hợp giữa cá tươi, thảo mộc thơm và gia vị Việt Nam đặc trưng.

NGAO XÀO CHUA NGỌT

Ngao trắng, sả, dưa, ớt, hành tây, cốt chanh, sốt thái

LƯỜN VỊT BỎ LÒ SỐT CHANH LEO

Ức vịt ướp muối biển, tiêu, tỏi, kết hợp với sốt chanh leo

ĐÙI CỪU HẨM VỚI GIA VỊ THẢO MỘC

Thịt đùi cừu, hành, cà rốt, khoai tây, cà chua, bí đỏ, paste, quế, nhục đậu khấu, đinh hương, hoa hồi, bạch đậu khấu

lunch buffet

menu

soup station

HA LONG BAY SEAFOOD SYMPHONY SOUP

An exquisite Hạ Long Bay-inspired seafood bisque, harmoniously blended with earthy forest mushrooms, sweet carrots, and fragrant coriander.

TRADITIONAL MISO SEAWEED SOUP

A comforting Japanese classic with savory miso paste, a hint of mirin, silken tofu, and tender seaweed, garnished with fresh scallions

salad station

VIETNAMESE FRESH SPRING ROLLS

Rice noodle sheets, vermicelli, cucumber, carrot, coriander, lettuce, mixed herbs, served with sweet & sour fish sauce

CRAB ROE SEAWEED SALAD

Seaweed, fish roe, mixed greens, white cabbage & purple cabbage

GARDEN SWEET FRUIT SALAD

Jicama, apple, olives, bell peppers, lettuce & sliced almonds tossed in dressing

KOREAN GLASS NOODLE SALAD

Stir-fried Korean glass noodles with mushrooms, carrots, greens, soy sauce, sugar, sesame oil & sesame seeds

VERDANT HERB GARDEN SALAD

A refreshing blend of green and purple lettuce, sprouts, red radish, carrots, purple and white cabbage, cherry tomatoes, and olives, served with Van Dao dressing

SPICY NAPA CABBAGE KIMCHI

Fermented Napa Cabbage with chili, apple, pear & traditional Korean spices

dessert station

SWEET BLACK BEAN SOUP

REFRESHED HẠ LONG YOGURT WITH PEARLS

A harmonious blend of creamy yogurt and chewy tapioca pearls, inspired by the pristine waters of Hạ Long Bay.

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Dragon fruit, watermelon, pineapple, grapes, yellow melon, guava, apple, orange...

quầy súp

SOUP HẢI SẢN HẠ LONG

Một món súp hải sản đậm đà hương vị biển Hạ Long, kết hợp hoàn hảo giữa các loại nấm rừng thơm ngát, cà rốt ngọt ngào và rau mùi tươi mát.

CANH TƯƠNG MISO RONG BIỂN

Tương Miso, xì dầu Nhật, Mirin, đậu phụ non, rong biển, hành lá

quầy salad

PHỞ CUỐN VỚI RAU GIA VỊ VIỆT

Phở lá, bún, dưa chuột, cà rốt, rau mùi, xà lách, rau thơm kèm với nước mắm chua ngọt

SALAD RONG BIỂN TRỨNG CUA

Rong biển, trứng cua, rau xanh, bắp cải trắng, bắp cải tím

SALAD QUẢ NGỌT TRONG VƯỜN

Củ đậu, táo, quả oliu, ớt chuông, xà lách, hạnh nhân lát trộn sẵn sốt

MIẾN TRỘN HÀN QUỐC

Miến Hàn, nấm, cà rốt, cải xanh, xì dầu, đường, dầu mè, vừng

SALAD THẢO MỘC XANH

Xà lách xanh, xà lách tím, rau mầm, củ cải đỏ, cà rốt, bắp cải tím, bắp cải trắng, cà chua bi, quả oliu kèm sốt Vạn Đảo

KIM CHI CẢI THẢO

Cải thảo, ớt, táo, lê, ớt và gia vị

quầy tráng miệng

CHÈ HẠT ĐỎ ĐEN

SỮA CHUA TRÂN CHÂU HẠ LONG

Sự kết hợp hài hòa giữa sữa chua kem mềm mịn và hạt trân châu dai ngon, lấy cảm hứng từ làn nước trong vắt của vịnh Hạ Long.

HOA QUẢ TƯƠI

Thanh long, dưa hấu, dưa, nho, dưa vàng, ổi, táo, cam....

lunch buffet

menu

hotpot station

"HA LONG TREASURE POT"

Uncover the hidden treasures of Hạ Long Bay. Our exquisite menu features the finest seafood, from succulent shrimp to tender beef, all carefully curated to tantalize your taste buds.

OCEAN HARVEST PIZZA

Pizza with shrimp, squid, tomato sauce, bell peppers, onions, and mozzarella.

VAN DON OYSTER GRATIN

Baked Van Don Oysters with Scallion Oil and Cheese Sauce

CRISPY FRIED OYSTERS

Golden-fried oysters, lightly coated in a delicate batter of egg, flour, and black pepper

quầy lẩu nóng

KHO TÀNG HẠ LONG

Khám phá những kho báu giấu kín của Vịnh Hạ Long, bao gồm các loại hải sản tươi ngon, từ tôm ngọt ngào đến thịt bò mềm mại, tất cả đều được lựa chọn kỹ lưỡng để kích thích vị giác của bạn.

PIZZA HẢI SẢN

Bột mì, dầu oliu, men, tôm, mực, sốt cà chua, ớt chuông, hành tây, cheese morazella

HÀU SỮA VÂN ĐỒN NƯỚNG MỠ HÀNH

Bột mì, dầu oliu, men, tôm, mực, sốt cà chua, ớt chuông, hành tây, cheese morazella

HÀU SỮA CHIÊN GIÒN

Trứng gà, bột mì, bột chiên, tiêu đen..

vegetarian station

MEDITERRANEAN VEGETABLE STEW WITH TOMATO SAUCE

Vegetable Stew with Carrots, Potatoes, Eggplant, Zucchini, Onions, Garlic, and Tomato Sauce

CRISPY FRIED STEAMED BUNS

SWEET TARO CAKE

Taro Cake with Flour, Yeast, Sugar, Salt, Condensed Milk & Coconut Cream

CHICKPEA CURRY WITH PREMIUM BASMATI RICE

Chickpea Curry with Tomato, Garlic, Ginger, Coconut Milk & Basmati Rice

VEGETABLE SUSHI ROLLS

Veggie Sushi Roll with Cucumber, Carrot & Yellow Radish

GARDEN VEGETABLE PIZZA

Veggie Pizza with Tomato Sauce, Onions, Bell Peppers, Olives & Mozzarella

PREMIUM BASMATI FRIED RICE WITH FRESH VEGETABLES

Fragrant Basmati rice stir-fried with sweet green peas, crisp carrots, corn, turmeric, cinnamon, cumin, and onions

quầy chay

RAU CỦ HẨM SỐT CÀ CHUA KIỂU ĐỊA TRUNG HẢI

Cà rốt, khoai tây, cà tím, bí ngòi, hành tây, tỏi, sốt cà chua, dầu oliu, lá kinh giới tây, lá nguyệt quế, tiêu, muối

BÁNH BAO CHIÊN

BÁNH KHOA MÔN

Khoai môn, bột mì, men, đường, muối, sữa đặc, cốt dừa

ĐẬU GÀ NẤU CÀ RI

Đậu gà, cà chua, tỏi, gừng, dầu oliu, cốt dừa, bột cà ri dùng kèm cơm trắng pasmati thượng hạng

CƠM CUỘN RAU CỦ

Cơm, dưa chuột, cà rốt, củ cải vàng, lá kim, dấm, đường, muối

PIZZA RAU CỦ

Bột mì, dầu oliu, men, sốt cà chua, hành, ớt chuông, oliu, cheese morazella

CƠM CHIÊN BASMATI HẢO HẠNG VỚI RAU CỦ TƯƠI

Cơm Basmati, đỗ hà lan, cà rốt, ngô ngọt, Nghệ, quế, thì là, hành tây

CATHERINE CRUISES

dinner

fine-dining menu

THỰC ĐƠN TỐI SANG TRỌNG

fine dining day 1

menu

nurture

ARTISAN HAND-KNEADED BREAD & HERB BUTTER

Artisan-baked bread from our head chef, served with a medley of fragrant herbs infused butter and a sprinkle of crushed olives.

hesitation

FOREST MUSHROOM & ABALONE CONSOMMÉ

A journey to the depths of the ocean, our abalone and wild mushroom soup, infused with the fragrant Lý Sơn black garlic, offers a symphony of flavors.

vibrance

ROYAL STEM SALAD WITH QUANG YEN SHRIMP FLOSS & CHEF'S SIGNATURE DRESSING

A delicate composition of mountain jelly, Quang Yen shrimp floss, and a signature dressing, showcasing the finest ingredients.

passion

GRILLED GREEN LOBSTER WITH CREAMY CHEESE

Fresh Vietnamese lobster, char-grilled to perfection with rich, creamy cheese. The natural sweetness of the lobster meat harmonizes with the fragrant cheese, creating a balanced experience of the ocean's bounty and the essence of Eastern cuisine

heartfelt

AUSTRALIAN BEEF TENDERLOIN WITH LY SON BLACK GARLIC & GOLD FLAKES

Australian Tenderloin, gilded with 24K gold, seared to perfection and paired with velvety sweet potato purée.

peace&harmony

TIRAMISU CAKE

A gently fragrant and alluring Tiramisu a delicate fusion of classic Italian flavour the magical beauty of Ha Long Bay its thin cocoa dusting evokes the ethereal morning mist that hangs over the sea.

ấp ủ

BÁNH MÌ THỦ CÔNG & BƠ THẢO MỘC

Bánh mì nướng thủ công từ bếp trưởng, được phục vụ cùng bơ thảo mộc thơm ngát và một ít ô liu nghiền.

e ấp

SÚP BÀO NGƯ NẤM RỪNG

Một hành trình khám phá sâu thẳm phía dưới đại dương, súp bào ngư và nấm rừng, hương thơm tỎi đen Lý Sơn thấm đẫm, mang đến một bản giao hưởng hương vị sẽ kích thích vị giác của bạn.

rung động

NỘM RAU TIẾNG VUA & RUỐC TÔM QUẢNG YÊN

Một sự kết hợp tinh tế của rau tiếng vua, ruốc tôm Quảng Yên và nước sốt độc bản, tôn vinh những nguyên liệu tươi ngon nhất.

nồng nhiệt

TÔM HÙM XANH NƯỚNG PHÔ MAI

Tôm hùm Việt Nam tươi rói, nướng nửa than cùng phô mai béo mịn. Vị ngọt thịt tôm hòa cùng lớp phô mai thơm ngậy, tạo trải nghiệm hài hòa giữa biển cả và tình hoa ẩm thực phương Đông

sâu đậm

THĂN BÒ ÚC VỚI GIA VỊ TỎI ĐEN LÝ SƠN DẮT VÀNG

Thăn bò Úc thượng hạng dẮt vàng cháy tỎi chuẩn vị phục vụ cùng khoai lang nghiền béo ngậy.

bình yên&trọn vẹn

TIRAMISU LỜI THÌ THẨM CỦA CATHERINE

Tiramisu thơm dịu, quyến rũ với hương vị Ý cổ điển và vẻ đẹp lãng mạn của Vịnh Hạ Long, lớp bột ca cao mỏng như làn sương sớm huyền ảo giữa biển khơi.

CATHERINE CRUISES

breakfast

buffet menu

THỰC ĐƠN SÁNG TỰ CHỌN

breakfast

menu

noodle station

Chicken Pho
Beef Pho

salad station

Fresh Green Salad

bread station

Classic White Loaf Bread
Wholesome Whole Wheat Loaf Bread
Crusty Baguette
Croissant
Assorted Muffins
Baked Peach Danish
Fragrant Chrysanthemum Bread
Soft Sponge Cake Roll
Sweet Raisin Swirl Bread
Waffle cake

fruit station

Seasonal fruits

milk station

Fresh milk
Soya milk

ham station

Cheese gouda

quầy mì

Phở Gà
Phở Bò

quầy salad

Salad rau xanh

quầy bánh mì

Bánh mì gối trắng
Bánh mì gối nguyên cám
Bánh mì dài
Bánh sừng bò
Bánh muffin
Danish đào nướng
Bánh mì hoa cúc
Bông lan cuộn
Bánh nho cuộn
Bánh waffle

quầy hoa quả

Hoa quả theo mùa

quầy sữa

Sữa tươi
Sữa đậu nành

quầy thịt nguội

Cheese gouda

breakfast

menu

hot station

Fried Eggs
Egg Rolls (Served upon order)
Boiled eggs
Poached eggs
Savory Chicken Sausage
Stewed Red Beans in Tomato Sauce

quầy nông

Trứng chiên
Trứng cuộn (phục vụ theo khách gọi)
Trứng luộc
Trứng trần
Xúc xích gà
Đậu đỏ sốt cà

cereal station

Cocoa cereal
Crispy Corn Flakes

quầy ngũ cốc

Ngũ cốc ca cao
Ngũ cốc ngô nén

jam station

Anchor butter
Strawberry jam
Orange jam
Honey
Creamy Peanut Butter
Tropical Pineapple Jam
Mixed Berry Jam

quầy bơ & mứt

Bơ Anchor
Mứt dâu
Mứt cam
Mật ong nguyên chất
Bơ lạc
Mứt dừa
Mứt hoa quả tổng hợp

CATHERINE CRUISES

daycruise

lunch menu

THỰC ĐƠN BỮA TRƯA TRÊN THUYỀN NGÀY

daycruise

lunch menu

starter

CUCUMBER SALAD

Delicate cucumber slices, marinated in a subtle blend of herbs and spices.

SEA-FOOD CRISPY SPRING ROLL

A delectable symphony of seafood encased in a golden, crispy wrapper. Each bite offers a harmonious blend of seafood, and fresh vegetables, all perfectly seasoned.

FRENCH FRIES

Crispy on the outside, fluffy on the inside, our gourmet fries are the perfect accompaniment to any meal.

main course

STEAMED SHRIMP

Succulent shrimp, gently steamed to perfection, and served with a zesty citrus-infused dipping sauce.

SEA-FISH WITH FRESH TOMATO SAUCE

A delicate sea bass seared to perfection and nestled in a vibrant tomato concasse, infused with fragrant herbs.

HÀ LONG BAY GRILLED SQUID CAKES

Handcrafted squid cakes, grilled to perfection. A taste of the sea, straight from Hạ Long Bay.

SAUTÉED CHICKEN WITH MUSHROOMS

Tender chicken breast sautéed with a medley of wild mushrooms in a creamy sauce.

STIR-FRIED GARDEN VEGETABLES

A colorful medley of seasonal vegetables, stir-fried to perfection in a light soy sauce, showcasing the natural sweetness and freshness of each ingredient.

STEAMED AROMATIC RICE

Fragrant jasmine rice, steamed to perfection, providing a delicate and fluffy accompaniment to your meal.

dessert

A SYMPHONY OF SEASONAL FRUITS

A refreshing and vibrant composition of seasonal fruits, perfect for cleansing the palate and satisfying your sweet tooth.

khai vị

SALAD DƯA LEO

Những lát dưa leo mỏng nhẹ, được tẩm ướp tinh tế với hỗn hợp thảo mộc và gia vị nhẹ nhàng.

NEM HẢI SẢN CHIÊN GIÒN

Món chả giò giòn rụm vàng óng, chứa đựng một bản giao hưởng hải sản tươi ngon và rau củ, được nêm nếm hoàn hảo.

KHOAI TÂY CHIÊN

Giòn rụm bên ngoài, mềm mịn bên trong, món khoai tây chiên hảo hạng là lựa chọn lý tưởng để bổ sung cho mọi bữa ăn.

món chính

TÔM HẤP

Tôm tươi ngon được hấp nhẹ nhàng đến độ hoàn hảo, phục vụ cùng nước chấm chanh tiêu đầy lôi cuốn.

CÁ BIỂN SỐT CÀ

Cá biển áp chảo hoàn hảo, phủ lớp sốt cà chua tươi nồng nàn, hòa quyện cùng hương thơm của các loại thảo mộc.

CHẢ MỰC HÀ LONG

Chả mực giã tay thủ công, nướng chín vàng hoàn hảo. Một hương vị biển cả đến từ vùng vịnh Hạ Long.

GÀ XÀO NẤM

Ức gà mềm mại, xào cùng hỗn hợp nấm rừng tươi ngon trong lớp sốt kem mịn màng.

RAU XÀO

Hỗn hợp rau củ theo mùa đầy màu sắc, xào nhẹ với sốt tương thanh mát, tôn vinh độ ngọt tự nhiên và độ tươi ngon của từng loại rau.

CƠM TRẮNG

Cơm thơm lừng, hấp chín vừa tới, mang lại sự mềm mịn và bổ dưỡng lý tưởng cho bữa ăn.

tráng miệng

TRÁI CÂY THEO MÙA

Một sự kết hợp tươi mới và sống động của các loại trái cây theo mùa, hoàn hảo để làm sạch vị giác và thỏa mãn cơn thèm ngọt.

CATHERINE CRUISES

dinner

fine-dining menu

THỰC ĐƠN TỐI SANG TRỌNG

fine dining day 2

menu

nurture

ARTISAN HAND-KNEADED BREAD & HERB BUTTER

Artisan-baked bread from our head chef, served with a medley of fragrant herbs infused butter and a sprinkle of crushed olives.

hesitation

FRAGRANT LOOFAH GOURD SOUP WITH SEA TIGER PRAWNS

A refreshing blend of tender loofah and sweet sea tiger prawns, simmered in prawn broth with vegetables for natural sweetness.

vibrance

PALM HEART & PAN-SEARED SQUID SALAD

A harmonious fusion of fresh nature and the ocean's bounty. Palm heart, a rare ingredient from the tender core of the coconut tree, is combined with fresh bay-caught squid, pan-seared to perfection.

passion

HERB-CRUSTED GRILLED LAMB CHOPS

The finest lamb chops, prepared with masterful techniques and an exquisite blend of herbs. A taste of both sophistication and wildness. The crispy crust shatters, releasing the fragrant aroma of rosemary, roasted garlic, and a hint of alluring smokiness.

heartfelt

CRISPY GOLDEN SALMON WITH SEASONAL VEGETABLES

Pan-seared salmon, achieving a perfect harmony between its crisp, golden skin and succulent, naturally sweet interior. Served alongside exquisitely prepared seasonal vegetables.

harmony

CHILLED ICE CREAM & TROPICAL FRUIT MEDLEY

The perfect combination of creamy ice cream and the refreshing aroma of tropical fruits.

ấp ủ

BÁNH MÌ THỦ CÔNG & BƠ THẢO MỘC

Bánh mì nướng thủ công từ bếp trưởng, được phục vụ cùng bơ thảo mộc thơm ngát và một ít ô liu nghiền.

e ấp

SOUP MƯỚP HƯƠNG VỚI TÔM SÚ BIỂN

Sự kết hợp giữa sự thanh mát của mướp hương và vị ngọt đậm đà của tôm sú biển. Mướp hương được chọn loại non giữ nguyên vị tươi sau đó nấu cùng với nước dùng tôm và rau củ để tạo độ ngọt tự nhiên.

rung động

SALAD CÚ HỦ DỪA & MỰC ÁP CHẢO

Sự kết hợp hài hòa giữa hương vị tươi mát của thiên nhiên và biển cả. Củ hủ dừa là một loại nguyên liệu quý hiếm từ lõi non của cây dừa, kết hợp với mực tươi tại vùng vịnh áp chảo.

nồng nhiệt

SƯỜN CỪU NƯỚNG VỚI GIA VỊ THẢO MỘC

Sườn cừu được chọn phần ngon nhất, với sự kết hợp các kỹ thuật chế biến cùng với các loại thảo mộc. Là hương vị của sự tinh tế và hoang dã, lớp vỏ giòn rụm vỡ ra, giải phóng mùi thơm của hương thảo, tỏi nướng và một chút vị khói quyến rũ.

sâu đậm

CÁ HỒI VÀNG GIÒN VỚI RAU CỦ MÙA

Cá hồi được áp chảo với sự kết hợp hoàn hảo giữa lớp vỏ giòn tan và phần thịt bên trong vẫn giữ được độ mọng nước, ngọt tự nhiên và được phục vụ cùng các loại rau củ theo mùa.

trộn vện

KEM MÁT LẠNH & TRÁI CÂY NHIỆT ĐỚI

Sự kết hợp hoàn hảo giữa vị béo mịn của kem và hương thơm tươi mát từ loại trái cây miền nhiệt đới.

CATHERINE CRUISES

breakfast

buffet menu

THỰC ĐƠN SÁNG TỰ CHỌN

breakfast

menu

noodle station

Chicken Pho
Beef Pho

salad station

Fresh Green Salad

bread station

Classic White Loaf Bread
Wholesome Whole Wheat Loaf Bread
Crusty Baguette
Croissant
Assorted Muffins
Baked Peach Danish
Fragrant Chrysanthemum Bread
Soft Sponge Cake Roll
Sweet Raisin Swirl Bread
Waffle cake

fruit station

Seasonal fruits

milk station

Fresh milk
Soya milk

ham station

Cheese gouda

quầy mì

Phở Gà
Phở Bò

quầy salad

Salad rau xanh

quầy bánh mì

Bánh mì gối trắng
Bánh mì gối nguyên cám
Bánh mì dài
Bánh sừng bò
Bánh muffin
Danish đào nướng
Bánh mì hoa cúc
Bông lan cuộn
Bánh nho cuộn
Bánh waffle

quầy hoa quả

Hoa quả theo mùa

quầy sữa

Sữa tươi
Sữa đậu nành

quầy thịt nguội

Cheese gouda

breakfast

menu

hot station

Fried Eggs
Egg Rolls (Served upon order)
Boiled eggs
Poached eggs
Savory Chicken Sausage
Stewed Red Beans in Tomato Sauce

quầy nông

Trứng chiên
Trứng cuộn (phục vụ theo khách gọi)
Trứng luộc
Trứng trần
Xúc xích gà
Đậu đỏ sốt cà

cereal station

Cocoa cereal
Crispy Corn Flakes

quầy ngũ cốc

Ngũ cốc ca cao
Ngũ cốc ngô nén

jam station

Anchor butter
Strawberry jam
Orange jam
Honey
Creamy Peanut Butter
Tropical Pineapple Jam
Mixed Berry Jam

quầy bơ & mứt

Bơ Anchor
Mứt dâu
Mứt cam
Mật ong nguyên chất
Bơ lạc
Mứt dừa
Mứt hoa quả tổng hợp

CATHERINE CRUISES

brunch

buffet menu

THỰC ĐƠN SÁNG TỰ CHỌN

brunch

menu

warm buffet station

Roasted Vegetables
Vegetarian Steamed Rice Rolls
Vegetarian Spring Rolls
Squid Cake

soup station

Tien Yen Chicken Soup with Shiitake
Mushrooms and Baby Corn
Grouper Fish Porridge

noodle station

Vegetarian Vermicelli Noodle Soup
Fish Vermicelli Noodle Soup

hot station

Red Wine Braised Beef
Wok-Fried Diced Chicken with Cashew Nuts
Five-Color Fried Rice
Stir-Fried Glass Noodles with Vegetables and Egg
Creamy Mushroom Pasta
Steamed Fish
Sticky Rice with Coconut and Crispy Fried Shallots

dessert station

Tropical Fruit Medley
Sweet Lotus Seed and Longan Soup
Caramel
Creamy Yogurt

quầy đèn giữ nóng

Củ quả nướng
Bánh cuốn chay
Nem chay
Chả mực

quầy soup

Soup gà Tiên yên nấm hương,
ngô bao tử
Cháo cá song

quầy bún

Bún chay
Bún cá

quầy nóng

Bò hầm vang đỏ
Gà xào lúc lắc hạt điều
Cơm chiên ngũ sắc
Miến xào rau trứng
Mỳ ống sốt kem nấm
Cá hấp
Xôi dừa hành phi

quầy tráng miệng

Hoa quả nhiệt đới
Chè hạt sen long nhãn
Caramel
Sữa chua

brunch

menu

salad station

Spicy Kimchi
Crisp Romaine Lettuce
Vibrant Purple Curly Lettuce
Sweet Cherry Tomatoes
Delicate Sprouts
Fresh Carrots
Vibrant Purple Cabbage
Fresh White Cabbage
Colorful Bell Peppers
Pickled Small Leeks, Olives, Pickled Cucumbers
Served with a variety of dressings:
Mayonnaise, Passion Fruit, Roasted Sesame,
Vinaigrette, Fish Sauce, Van Dao

quầy salad

Kim chi
Xà lách romaine
Xà lách xoăn tím
Cà chua bi
Rau mầm
Cà rốt
Bắp cải tím
Bắp cải trắng
Ốt chuông
Củ kiệu, quả oliu, dưa chuột muối,
Xốt: mayonaise, chanh leo, mè
rang, dầu dấm, mắm, vụn gạo

bread station

Classic Tiramisu
Opera Cake
Green Tea Mousse Cake
Tangy Passion Fruit Mousse Cake
Miniature Baguette
Soft Loaf Bread
Sweet Mung Bean Cake
Peanut Brittle Candy

quầy bánh

Bánh Tiramisu
Bánh Opera
Bánh mousse trà xanh
Bánh mousse chanh leo
Bánh mỳ chuột
Bánh mỳ gối
Bánh đậu xanh
Kẹo lạc