



# MENU BUFFET LUNCH - DAY 1

*Thực đơn bữa trưa - Ngày 1*

## HOT DISH - QUẦY NÓNG

Ha Long seafood soup

*Soup hải sản Hạ Long*

Steamed Fish

*Cá sù hấp*

Steamed Clam with lemongrass

*Ngao trắng hấp sả*

Spagetti with tomato sauce

*Mỳ ý sốt cà chua*

Grilled chicken thighs with soy sauce

*Đùi gà nướng sốt nấm xì dầu*

Fried Rice with Vegetables

*Cơm rang rau củ*

Stir fried pokchoy

*Rau cải chip xào*

Crispy squid

*Mực ống tẩm bột chiên giòn*

## SALAD COUNTER - QUẦY SALAD

Green vegetable salad

*Salad rau xanh tổng hợp sốt giấm ý và sốt chanh leo*

Potato salad with Tuna

*Salad khoai tây với cá ngừ*

Papaya salad with spicy and sour squid

*Gỏi đu đủ xanh với mực chua cay*

Fresh spring rolls

*Nem tươi quần tôm*

Boiled corn

*Ngô luộc*

Boiled sweet potato

*Khoai lang luộc*

Condiments (Baby cucumber, Baby tomato, Lotus, Green Olive, Black Olive, Ketchup, Chili sauce, Mayonnaise sauce)

*Dưa chuột bao tử, Cà chua baby, Ngó sen, oliu xanh, đen, két chup, tương ớt, sốt mayonaise, ớt xanh đã lát, ớt đỏ đã lát*

## BREAD COUNTER - QUẦY BÁNH MÌ

Crispy grilled baguette bread

*Bánh mì baget nướng giòn*

Butter

*Bơ viên*

Ham & Cheese

*Thịt nguội và Pho mai*

*(Súc xích tỏi, Salami, Jam bông xôi khói)*

## DESSERT - QUẦY TRÁNG MIỆNG

Watermelon, Dragon fruit, Yellow melon, Grapefruit, Grapes, Mango

*Dưa hấu, xoài, táo, cam, ổi, lê, dứa*

Sweet suops - Chè

Sweet soup

*Chè*

Sweet sago mango

*Chè sago với xoài*





# SET MENU

*Thực đơn bữa tối*

**Fresh mushroom soup with crispy toast Soup**

*Soup nấm tươi với bánh mì nướng giòn*

**Green mango salad with Squid Ball**

*Nộm xoài với chả mực Hạ Long*

**Traditional Vietnamese spring rolls**

*Chả nem rán*

**Grilled shrimp with gravel**

*Tôm nướng sỏi phong cách Hera*

**Bun Cha Ha Noi**

*Bún chả Hà Nội*

**Opera cake and Fruit**

*Bánh Opera với hoa quả tráng miệng*





# MENU BREAKFAST

## *Thực đơn bữa sáng*

Passion fruit Juice

*Nước chanh leo*

Pine Apple Juice

*Nước dứa*

Mineral water/Tea/Coffee

Mussli, Popcorn, Corn Flakes

*Ngũ cốc 3 loại*

FRESH MILK

*Sữa tươi*

Selection of Danish, Croissant, Pain au Chocolate

*Bánh nhân nho, bánh sừng bò, Bánh nhân chocolate*

Butter, Strawberry Jam, Orange Jam. Pineapple Jam & Honey

*Bơ, Mứt dâu, Mứt cam, Mứt dứa & Mật ong*

Beef noodle soup

*Phở bò*

Egg station

*Trứng trần, Trứng luộc, Trứng cuộn, Trứng khuấy*





## MENU BUFFET LUNCH - DAY 2

*Thực đơn bữa trưa - Ngày 2*

### HOT DISH - QUẦY NÓNG

Stir fried noodles with seafood

*Mì xào hải sản*

Ster fried chicken with cashews

*Gà Xào hạt điều*

Seasonal stir fried vegetables

*Rau xào theo mùa*

Sausage grilled

*Xúc xích nướng*

Grilled bacon crispy

*Ba con nướng giòn*

Garlic butter squirrel potatoes

*Khoai tây sóc bơ tỏi*

Grilled tomatoes

*Cà chua nướng*

Baked Bean

*Đậu hầm bỏ lò*

### SALAD COUNTER - QUẦY SALAD

Cucumber and tomato salad

*Salad cà chua dưa chuột*

Mixed salad (Carrots, White cabbage, Purple cabbage, Green mango)

*Salad rau các loại (cà rốt, bắp cải trắng, Bắp cải tím, Xoài xanh,*

*Condiments*

*Gia vị ăn kèm (ôliu xanh, Ôliu đen, Cà chua baby, dưa chuột bao tử, củ kiệu, Sốt mè rang, sốt chua ngọt, sốt dầu giấm, sốt chanh leo)*

Steamed Rice

*Cơm trắng*

Steamed Dumplings

*Bánh bao hấp*

Dimsum

*Há cảo*

### BREAD COUNTER - QUẦY BÁNH MÌ

Bánh mì gối

Bánh mì tròn

Butter, Strawberry jam,  
Marmalade

*Bơ viên, mứt dâu, mứt cam*

### DESSERT - QUẦY TRÁNG MIỆNG

Seasonal fruits

*Hoa quả theo mùa*

Watermelon, Dragon fruit,  
Yellow melon, Grapefruit,  
Grapes, Mango

*Dưa hấu, Táo, Cam, Xoài, Thanh long đỏ, ...*