



MENU BUFFET LUNCH I

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 quăn 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 dầm lát, ớt đỏ dầm 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

Chè đỗ đen

Sweet sago mango

Chè sago với xoài



SET MENU DINNER I

Thực đơn bữa tối - Ngày 1

Fresh mushroom soup with crispy toast 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

Bun Cha Ha Noi

Bún chả Hà Nội

Opera cake and Fruit

Bánh Opera với hoa quả tráng miệng



MENU BREAKFAST II

Thực đơn bữa sáng - Ngày 2

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



SET MENU LUNCH II

Thực đơn bữa trưa - Ngày 2

STARTER

Cucumber Salad

Salat dưa chuột

Nem Hải sản

Sea-food Spring Roll

French fried

Khoai Tây chiên

MAIN DISHES

Steam shrimps

Tôm hấp

Sea-fish with fresh tomato sauce

Cá biển sốt cà chua

Special Halong grilled squid

Chả mực Hạ long

Fried chicken with mushroom

Gà xào nấm

Fried vegetable

Rau xào

Steam rice

Cơm trắng

DESSERT

Fresh fruits

Hoa quả



SET MENU DINNER II

Thực đơn bữa tối - Ngày 2

SOUP

Cinnamon-Flavoured Pumpkin Cream Soup with Bread

Soup kem bí đỏ vị quế với bánh mì giòn

SALAD

Pomelo Salad with Smoked Duck Breast and Matcha Jelly

Salad bưởi với sườn vịt xông khói và thạch Matcha

APPETIZER

Mango wrapped in Shrimp with special Mango Sauce

Xoài cuốn tôm với sốt xoài đặc biệt

MAIN COURSE

Seafood Medley

Shrimp, Squid, Oyster, Sea bass, Musel

Served with Sticky Rice with Lotus Seed and Vegetable

Đĩa hải sản Hạ Long

Tôm, mực, Hàu, Cá vược, Tu hài

Phục vụ với cơm hạt sen và rau củ

DESSERT

Sticky Yoghurt with coconut cream

Sữa chua nếp cẩm với kem dừa



MENU BREAKFAST III

Thực đơn bữa sáng - Ngày 3

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 III

Thực đơn bữa trưa - Ngày 3

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

Bacon nướng giòn

Garlic butter squirrel potatoes

Khoai tây sốt 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, ...