



MENU



LUNCH

buffet menu

🕒 13h00 - 14h30

SALAD STATION

Quầy Salad

Colorful salad

Xa-lát Nga

Green mango and shrimp salad

Gỏi xoài xanh tôm

Sprout salad with northwest smoked duck breast

Xa-lát cải lườn vịt hun khói Tây Bắc

Tropical green salad

Xa-lát xanh nhiệt đới

Fresh spring rolls with beef

Phở tươi cuốn bắp bò

Caesar salad

Xa-lát Hoàng Đế

Salad side dish/ Sauce of your choice

Đồ ăn kèm xa-lát/ Sốt tự chọn các loại

SASHIMI AND SUSHI STATION

Quầy Sashimi và Sushi

Sashimi: salmon

Sashimi: cá hồi

Sushi: shrimp, herring

Sushi tôm và sushi ba loại cá trích xanh, đỏ vàng

BREAD STATION

Quầy bánh mì

Black baguette, white baguette

Bánh mì Pháp đen, trắng

Anchor butter, brie cheese, blue cheese

Bơ anchor, phô mai brie, phô mai xanh

HOT DISHES

Món nóng

Pandan steamed rice

Cơm nấu lá nếp

Seafood soup

Súp hải sản

Vegetable soup

Súp vị rau củ

Sugarcane molasses grilled chicken

Gà nướng mật mía

Grilled ocean oysters

Hàu đại dương nướng

Steamed shrimp with coconut water

Tôm hấp nước dừa

Grilled red tilapia fish with galangal

Cá diêu hồng nướng riềng

Ethnic grilled pork ribs

Sườn heo nướng kiểu dân tộc

Vegetables with garlic and mushroom sauce

Rau củ sốt tỏi nấm

Five-colored stir-fried noodles

Mỳ xào ngũ sắc

DESSERT

Tráng miệng

Seasonal Vietnamese fresh fruits

Trái cây tươi Việt Nam theo mùa

Mango mousse cake, blueberry mousse cake

Bánh mousse vị xoài, bánh mousse vị việt quất

Mango tart, strawberry tart

Bánh tart xoài, Bánh tart dâu

Caramen, opera cake

Caramen và bánh opera

SWEET SOUP STATION

Quầy chè

Lotus seed and longan/ Sweet potato/ Green bean sweet soup

Chè hạt sen long nhãn/ Chè khoai lang tím/ Chè hoa cau

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

DINNER

get menu

DAY 1

🕒 19h00 - 21h00

APPETIZER

Món khai vị

Bread basket

Bánh mì đen/ Bánh mì trắng/ Bánh mì que

Anchor butter

Bơ anchor ăn kèm bánh mì

SOUP

Súp

Abalone soup with snowy mushroom and asparagus

Súp bào ngư nấm tuyết với măng tây xanh

SALAD

Salad

Rocket salad with fresh cheese, smoked salmon, black caviar, and the chef's special sauce.

Salad rau roc-ket với phô mai tươi, cá hồi hun khói cùng với trứng cá đen – sốt đặc biệt của bếp trưởng

MAIN DISH

Món chính

Baked lobster with bisque sauce and egg noodle, local vegetables dressing XO sauce

Tôm hùm bỏ lò sốt bisque ăn kèm mì trứng, rau địa phương và sốt XO

Oven-roasted Australian beef served with mashed potatoes and truffle, Phu Quoc black pepper sauce

Bò Úc bỏ lò ăn kèm khoai tây nghiền với nấm đầu khỉ sốt tiêu đen Phú Quốc

CALISTA'S SEAFOOD PLATE

Đĩa hải sản tổng hợp CALISTA

Grilled clam/ Grilled squids with chilli/ Steamed sea bass with fermented soybean paste

Thung nướng/ Mực ống nướng muối ớt/ Cá vược hấp tương bần

DESSERT

Tráng miệng

Passion fruit panna cotta with sansa fruits and strawberry sauce

Bánh panna cotta vị chanh leo và hoa quả sansa và sốt dâu tây

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

AFTERNOON TEA

🕒 17h00 - 18h00

Special French bread with ham and cheese

Bánh mì Pháp đặc biệt cùng dăm bông và phô mai

Crispy shrimp chips

Phồng tôm chiên giòn

Shrimp skewers with cucumber and mayonnaise sauce

Tôm xiên que dưa leo sốt mayonnaise

Cookies

Bánh quy vị hạt điều/ Bánh quy vị trà xanh

Baked sweet potatoes with vegetables

Khoai lang nướng ăn kèm rau củ

Tropical seasonal fresh fruit

Trái cây vùng nhiệt đới



Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

BREAKFAST

buffet menu

🕒 06h45 - 07h30

PHO COUNTER

Quầy phở

Halong's special seafood noodles

Bún hải sản đặc biệt Hạ Long

Vegetarian vermicelli with vegetables and mushrooms

Bún chay rau nấm

Halong's special rice cake

Bánh tẻ đặc biệt Hạ Long

Vietnamese beef/ chicken noodle soup

Phở bò/ gà Việt Nam

Porridge

Cháo thịt băm/ Cháo hải sản

Shrimp dimsum/ Meat dimsum

Xiu mại nhân tôm/ Xiu mại nhân thịt

EGG STATION

Quầy trứng

Sunny side up/ Poached egg/ Over easy
/ Scrambled egg/ Omelette egg/ Boiled egg

*Trứng ốp la một mặt/ Trứng trần/ Trứng ốp la hai mặt
/ Trứng scrambled/ Trứng ốp lết/ Trứng luộc*

Omelette with condiments

Ham/ cheese/ bell pepper/ tomato/ onion
/ green onion/ mushroom

Trứng ốp lết kèm

*Dăm bông/ phomai/ ớt chuông/ cà chua/ hành tây
/ hành lá/ nấm*

CEREAL STATION

Quầy ngũ cốc

Koko krunch cereal/ Cornflakes cereal
/ Muesli cereal

Ngũ cốc koko krunch/ Ngũ cốc cornflakes/ Ngũ cốc muesli

Plain yogurt/ Sweetened yogurt

Sữa chua không đường/ Sữa chua có đường

Fresh milk with your sugar/ Soy milk

Sữa tươi nguyên chất không đường/ Sữa đậu nành

BREAD STATION

Quầy bánh mì

Black baguette, white baguette

Bánh mì Pháp đen, trắng

Croissant/ Currant

Bánh sừng bò/ bánh nhân nho

Special Vietnamese bread

Bánh mì đặc biệt Việt Nam

Butter/ Orange jam/ strawberry jam
/ Apple jam/ Pineapple jam/ Honey

Bơ/ mứt cam/ mứt dâu/ mứt táo/ mứt dứa/ mật ong

BEVERAGE COUNTER

Quầy đồ uống

Tea/ Coffee/ Fresh fruit juice/ Filtered water

Trà/ Cà phê/ Nước lọc

Granulated sugar/ Fresh milk/ Condensed milk

Đường hạt/ Sữa tươi/ Sữa đặc

DESSERT

Tráng miệng

Seasonal Vietnamese fresh fruits

Trái cây tươi Việt Nam theo mùa

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

BRUNCH

buffet menu

SALAD STATION

Quầy Salad

White cabbage/ Purple cabbage/
Lettuce/ Red cherry tomatoes/
Yellow cherry tomatoes/ Cucumber
*Bắp cải trắng/ Bắp cải tím/ Xà lách giòn/
Cà chua bi đỏ/ Cà chua bi vàng/ Dưa chuột*

Mozzarella / Gouda cheese/
Emmental cheese/ Blue cheese
*Phô mai mozzarella / Phô mai gouda/
Phô mai Emmental/ Phô mai blue*

Danish sausage/ Smoked bacon/ Garlic sausage
Xúc xích Đan Mạch/ Thịt chân giò hun khói/ Xúc xích tỏi

Salad side dish: Cherry tomatoes / Green olives /
Black olives / Cucumber
Đồ ăn kèm salad: Cà chua bi / Ô liu xanh / Ô liu đen / Dưa leo

Sauces of your choice:
Vinegar sauce / French vinegar sauce /
Yogurt dipping sauce / Passion sauce /
Sesame sauce / Fruit sauce
*Sốt tùy chọn: Sốt giấm / Sốt giấm Pháp / Sốt sữa chua
/ Sốt chanh dây / Sốt mè rang / Sốt trái cây*

EGG STATION

Quầy trứng

Sunny side up/ Poached egg/ Over easy
/ Scrambled egg/ Omelette egg/ Boiled egg
*Trứng ốp la một mặt/ Trứng trần/ Trứng ốp la hai mặt
/ Trứng scrambled/ Trứng ốp lết/ Trứng luộc*

Omelette with condiments
Ham/ cheese/ bell pepper/ tomato/ onion
/ green onion/ mushroom
*Trứng ốp lết kèm
Dăm bông/ phomai/ ớt chuông/ cà chua/ hành tây
/ hành lá/ nấm*

DESSERT

Tráng miệng

Black rice yogurt / Young coconut tea
Sữa chua nếp cẩm / Trà dừa non
Mango mousse cake
Bánh mousse xoài

🕒 09h30 - 10h30

HOT DISHES

Món nóng

Fried rice with vegetables
Cơm chiên rau củ
Stir-fried rice noodles with seafood
Mỳ xào hải sản

Smoked bacon
Thịt xông khói

Beef stew in red wine
Bò hầm vang đỏ

Fried potato with garlic
Khoai tây quay vị tỏi

Grilled tomatoes with cheese
Cà chua nướng phô mai

Stewed beans
Đậu đỏ hầm

Fried sausage
Xúc xích chiên

BEVERAGE COUNTER

Quầy đồ uống

Seasonal Vietnamese fresh fruits
Trái cây tươi theo mùa

Tea/ Coffee/ Fresh fruit juice/ Filtered water
Trà/ Cà phê/ Nước lọc

Granulated sugar/ Fresh milk/ Condensed milk
Đường hạt/ Sữa tươi/ Sữa đặc

BREAD STATION

Quầy bánh mì

Muffin / White bread / Black bread
Bánh muffin / Bánh mì gối trắng / Bánh mì gối đen

Butter / Orange jam / Strawberry jam /
Apple jam / Pineapple jam / Honey
Bơ / Mứt cam / Mứt dâu / Mứt táo / Mứt dứa / Mật ong

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

DINNER

get menu

DAY 2

🕒 19h - 21h00

APPETIZER

Món khai vị

Avocado toast with oregano

Bánh mì nướng bơ với lá kinh giới

SOUP

Súp

Baked pumpkin soup with coconut flavor and chicken rolls

Súp bí đỏ vị dừa bỏ lò kết hợp với gà cuộn

SALAD

Salad

Pomelo salad with saute crayfish and almonds

Salad bưởi nấu roi với tôm càng xanh áp chảo với hạt hạnh nhân

MAIN DISH

Món chính

Baked salmon with passion fruit sauce, mashed potatoes, and grilled vegetables

Cá hồi bỏ lò ăn kèm sốt chanh dây, khoai tây nghiền và rau củ nướng

Grilled lamb chops with wine sauce, taro, grilled asparagus, and zucchini

Sườn cừu non nướng sốt rượu vang, khoai sọ, măng tây và bí ngòi

DESSERT

Tráng miệng

Crème brulee with fresh fruit

Kem brulee ăn kèm hoa quả tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

