

DAY 1-BUFFET LUNCH



COLD CORNER

POTATO SALAD WITH BACON
(Salad khoai tây + bacon)

SMOKED DUCK-BREAST GREEN SALAD
(Salad rau vườn + lườn vịt xông khói)

VIETNAMESE SHREDDED CHICKEN SALAD
(Nộm gà xé)

KIMBAP
(Cơm cuộn lá rong biển)

FRENCH FRIES
(Khoai tây chiên)

FRIED SEAFOOD ROLLS
(Nem hải sản chiên)

DESSERT CORNER

LOTUS SEED AND LONGAN SWEET SOUP
(Chè sen long nhãn)

BLACK BEAN SWEET SOUP
(Chè đỗ đen)

FRUIT YOGURT
(Sữa chua hoa quả)

CHOCOLATE CAKE
(Bánh kem socola)

PASSION FRUIT CAKE
(Bánh kem chanh leo)

MATCHA CAKE
(Bánh kem trà xanh)

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER
(Hoa quả tươi theo mùa)

HOT CORNER

CHICKEN AND SWEET CORP SOUP
(Súp gà ngô non)

SPICY AND SOUR CLAM SOUP
(Ngao nấu chua cay)

BOK CHOY WITH MUSHROOM SAUCE
(Cải chíp sốt nấm)

FRIED RICE
(Cơm rang thập cẩm)

STIR-FRIED GLASS NOODLES WITH VEGETABLES
(Miến xào rau củ)

FRIED SQUID WITH CELERY AND LEEKS
(Mực nang xào cần tỏi)

STEWED BEEF WITH VEGETABLES
(Bò hầm củ quả)

STIR-FRIED CHICKEN WITH CASHEW NUTS
(Gà xào hạt điều)

GRILLED FISH WITH LEMONGRASS AND CHILI
(Cá nướng sả ớt)

ROASTED PORK WITH MAC FALL
(Ba chỉ heo quay mắc mật)

FRIED SQUID CAKE
(Chả mực hạ long)

PAN FRIED SHRIMP WITH GARLIC BUTTER
(Tôm chiên bơ tỏi)

DAY 1-SET DINNER



SNOW FUNGS SEAFOOD SOUP
(Súp hải sản nấm tuyết)

BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE AND FRIED STEAMED BUN
(Bò sốt tiêu đen ăn cùng bánh bao chiên)

FRIED COCOON SWEET POTATO
(Khoai lang kén chiên vùng)

JELLYFISH SALAD
(Nộm sứa Hạ Long)

BOILED VEGETABLES WITH SESAME SALT
(Rau củ luộc chấm muối i vùng)

STEAMED FISH WITH FIVE-SPICE SAUCE
(Cá hấp ngũ liệu)

GRILLED OYSTERS WITH SCALLION OIL
(Hàu nướng mỡ hành)

FERMENTED SHRIMP SAUCE WITH PORK
(Mắm tép trung thịt)

SWEET AND SOUR CLAM SOUP
(Canh hà nấu chua)

STEAMED RICE
(Cơm trắng)

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER
(Hoa quả theo mùa)

DAY 2 - BUFFET BREAKFAST



LIVE STATION

NAM DINH TRADITIONAL "PHO"
NOODLE SOUP WITH BEEF,
FRESH HERBS, BEAN SPROUT
LIME AND CHILI

*(Phở Bò Nam Định truyền thống
ăn kèm rau thơm, giá đỗ, chanh
và ớt)*

"PHỞ" NOODLE SOUP WITH
CHICKEN, CORIANDE BEAN
SPROUT LIME AND CHILI

*(Phở Gà ăn kèm rau mùi, giá đỗ,
chanh và ớt)*

VEGETARIAN "PHO" NOODLE
SOUP

(Phở chay)

COLD CORNER

TOMATO SALAD
(Salad Cà Chua)

CUCUMBER SALAD
(Salad dưa chuột)

HAM
(Thịt nguội)

TOAST
(Bánh mì gối)

CROISSANTS
(Bánh sừng bò)

DANISH
(Bánh nho cuộn)

KOREAN MOCHI SESAME BREAD
(Bánh mè đen Hàn Quốc)

BREAKFAST CEREAL (CORN CEREAL
AND CHOCOLATE CEREAL)
*Ngũ cốc 2 loại (Ngũ cốc ngô và ngũ cốc
socola)*

UNSWEETENED PLAIN YOGURT
(Sữa chua không đường)

SUGARY YOGURT
(Sữa chua có đường)

HOME MADE FRUIT JAM
(Mứt hoa quả nhà làm)

BUTTER
(Bơ)

SEASONAL FRESH FRUIT
(Hoa quả theo mùa)

FRESH MILK AND SEASONAL, FRESH
FRUIT JUICE
(Sữa tươi và nước hoa quả theo mùa)

MORNING EGG STATION

OLLED OMELET
(Trứng Cuộn)

SUNNY-SIDE UP
(Trứng rán một mặt)

OVER-EASY EGG
(Trứng rán 2 mặt)

BOILED EGGS
(Trứng luộc)

POACHED EGG
(Trứng chần)

DAY 2 - BUFFET BRUNCH



COLD CORNER

PATAYA SALAD
(Salad đu đủ)

MIXED VEGETABLE SALAD
(Salad rau trộn)

FARMER'S HARVEST SALAD:
SEASONAL VEGETABLE
SALAD
(Salad rau củ tươi theo mùa
đến từ Nông Trại địa phương)

ASSORTED DRESSINGS AND
CONDIMENTS
(Sốt salad và sốt chấm các
loại)

DESSERT CORNER

VIETNAMESE MUNG BEAN SWEET SOUP
WITH COCONUT
GRUEL
(Chè đậu xanh nước cốt dừa)

CREAM PUFF
(Bánh su kem)

SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER
(Hoa quả tươi theo mùa)

HOT CORNER

SELECTED LOCAL VEGETABLE
SOUP
(Súp rau củ địa phương chọn lọc)

CONGEE WITH SEAFOOD OF
MINCED BEEF
Cháo trắng (nhân hải sản, bò
băm)

FRIED SAUSAGE
(Xúc xích chiên)

OVEN-BAKED BACON
(Thịt xông khói bỏ lò)

FRIED FISH CAKES
(Chả cá chiên)

FRIED HA LONG SQUID
(Mực Hạ long chiên xù)

STIR-FRIED NAPA CABBAGE
(Rau cải thảo xào)

SILKEN TOFU BRAISED WITH
WILD MUSHROOMS
(Đậu non om nấm rừng)

COLORFUL FRIED RICE
(Cơm rang rau củ thập cẩm)

SPAGHETTI WITH TOMATO
SAUCE
(Mỳ ý sốt cà chua)

BOILED CORN
(Ngô luộc)

BOILD SWEET POTATOES
(Khoai lang luộc)

STEAMED MANTOU
(Bánh bao hấp)

STEAMED DUMPLINGS
(Há cảo hấp)