

DAY 1- LUNCH 1

For groups of fewer than 20 guests: Set Menu applies

Nếu dưới 20 khách: Áp dụng SET MENU

For groups of more than 20 guests: Buffet Lunch applies

Nếu trên 20 khách: BUFFET LUNCH

Time: 12h45-14h15

SET MENU

APPETIZER

“Snowflake” fried squid with bird’s nest, served with pink sauce

Mực chiên tuyết hoa tổ yến ăn cùng sốt hồng

SALAD

Rustic lotus stem salad with sweet and sour sauce

Nộm ngó sen làng quê cùng sốt chua ngọt

MAIN COURSE

Steamed shrimp with fresh coconut water from Ben Tre

Tôm hấp nước trái dừa tươi Bến Tre

Clams with salted egg yolk sauce

Ngao biển sốt trứng muối

Salt and chilli grilled fish with Vietnamese herbs

Cá Nướng muối ớt cùng rau thơm việt

Pork clamped between fresh lemongrass stalks and grilled over charcoal

Thịt heo nướng cây sả tươi nướng bằng than hoa

Kale with mushroom sauce

Rau Cải Chíp Sốt Nấm

Hai Hau jasmine rice

Cơm Gạo Tám Hải Hậu

*(*Lưu ý khách Việt - Bỏ Sung thêm canh ngao nấu chua kiểu thuyền chài*)*



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

DESSERT

Mousse served with fresh fruit
Bánh mousse ăn kèm hoa quả tươi

SEAFOOD BUFFET

More than 20 guests/Trên 20 khách)
Time: 12h45-14h15

SALAD & APPETIZER

Country side lotus roast salad
Nộm Ngó sen làng quê

Tower of vegetaria Vietnamese Soul
Nộm măng trúc Yên Tử

Vietnamese banana blossom salad
Salad bắp hoa chuối Việt Nam

Seaweed rice rolls
cơm cuộn rong biển

Fresh spring roll
Phở tươi cuốn

Mum's garden
Vườn rau của mẹ

Cucumber, Cherry Tomatoes, Mixed Lettuce, Green & Black Olives
Dưa chuột cà chua bi, các loại rau xà lách, oliu xanh, đen (vạn đảo quy tụ)

Special sauces from the chef
Các loại sốt đặc biệt từ bếp trưởng

Spice Islands
Quần đảo gia vị



BREAD

Baguette & mini baguette

Bánh mì baguette

Fruit butter & Fruit spread

Bơ và Mứt

HOT DISHES

Ha Long seafood soup

Súp hải sản hạ long

Crispy fried fish with chili sauce

Cá chiên giòn cùng sốt trái ớt

Steamed shrimp with coconut water

Tôm hấp nước dừa

Battered fried squid

Mực chiên xù

Northwest-style grilled chicken with wild greens

Gà nướng rau rừng kiểu Tây Bắc

Five-spice grilled pork shoulder

Thịt nạc vai nướng ngũ vị

Clams in salted egg yolkn sauce

Ngao sốt trứng muối

Stir-fried glass noodles

Miến xào

Fried rice

Cơm chiên



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Seasonal vegetable

Rau củ quả theo mùa

DESSERT

Lotus Seed Sweet Soup with Longan

Chè hạt sen long nhãn

Passion fruit mousse cake

Bánh Mousse chanh leo

Strawberry mousse cake

Bánh mousse vị dâu

Mixed fruits (4 seasonal varieties)

Hoa quả thập cẩm (4 loại theo mùa)

HIGH TEA & CANAPE'

Coconut

Bánh cookie dừa

Yellow sweet potato with sugarcane molasses flavor

Khoai lang vàng vị mật mía (Khoai tây chiên)

Garlic butter toast with tomato and basil

Bánh mì nướng bơ tỏi cà chua rau húng

Crispy fried prawn crackers

Phồng tôm chiên giòn

Seasonal fruits

Hoa quả theo mùa



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

COOKING CLASS

Time: 17h45

NEM RÁN TRUYỀN THỐNG

Nguyên liệu bao gồm

Bánh đa nem, thịt heo, cà rốt, miến gạo, rau xà lách, rau mùi ta, hành hoa, trứng gà, hành tím, nấm hương, mộc nhĩ

Nước chấm chua ngọt gồm

Nước mắm, nước lọc, đường, chanh, tỏi, ớt

.....

DAY 1- DINNER 1

ROYAL DINNER SET MENU ON SUNDECK

Time: 19h00-20h30

APPETIZER

Baked bread served with butter

Bánh mì bỏ lò ăn cùng bơ

SOUP

Abalone and West Lake lotus seed soup with snow fungus

Sup bào ngư hạt sen tây hồ cùng nấm tuyết nhĩ

SALAD

Green salad with fresh Hoanh Bo oranges and smoked duck breast, dressed with passion fruit sauce

Salad rau xanh cùng cam tươi hoành bồ và lườn vịt hun khói sốt chanh leo

STARTER

Gift of the sea

Món Quà Của Biển

Imperial-style Golden-Clad Shrimp & Grilled Ocean prawns

Tôm Hoàng Bào cung đình & Hàu nướng đại dương



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

MAINCOURSE

*****Customers can choose 1 of 2 main dishes*****

Khách hàng được lựa chọn 1 trong 2 món chính

1. Mushroom and Cordyceps-stuffed chicken roulade served with the Chef's special sauce, mashed potatoes, and local vegetables.

1. Gà cuộn nấm đông trùng Hạ thảo cùng sốt đặc biệt của bếp trưởng và khoai tây nghiền ăn kèm rau củ địa phương

2. Pan-seared sea fish and oven-roasted beef served with green peppercorn sauce, mashed potatoes, and local vegetables.

2. Cá Biển áp chảo bỏ lò ăn kèm sốt tiêu xanh cùng khoai tây nghiền và rau củ địa phương.

DESSERT

Caramelized bananas served with ice cream and fresh fruit.

Chuối đốt vị caramen ăn kèm với Kem và hoa quả tươi.

DAY 2- LIGHT BUFFET BREAKFAST

Time: 06h30-07h15

VIETNAMESE AUTHENTIC MORNING MARKET BREAKFAST

*****GÓC CHỢ QUÊ QUÀ SÁNG TRUYỀN THỐNG*****

**Rustic-style steamed rice rolls with accompaniments, served upon request
Steamed pork with mushroom and quail egg filling, served with rice rolls and Vietnamese herbs.**

Bánh cuốn làng quê cùng đồ ăn kèm được phục vụ theo yêu cầu với Thịt heo cùng nhân nấm-trứng cút hấp cùng bánh và rau thơm Việt

**Seafood Rustic rice vermicelli Halong Style with crab roe broth
Including Shrimp-Mantis, shrimp-Tofu—various herbs**

Bún hải sản Hạ long gồm Tôm, Bề bề, Đậu phụ và Rau thơm các loại



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

INTERNATIONAL CORNER
GÓC QUỐC TẾ

EGG CORNER

Quầy trứng

Boiled egg

Trứng luộc

Tea - Coffee

Trà - Cà phê

Fresh fruit juice

Nước ép hoa quả tươi

Fresh milk - Condensed milk

Sữa tươi - Sữa đặc

Croissant cake

Bánh croissant

Grape cake roll

Bánh nho cuộn

Bread

Bánh mì

Butter - Jam – Cheese-honey

Bơ - Mứt - Pho mai – mật ong

Cereals

Ngũ cốc

Yogurt

sữa chua



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Seasonal fruit

Hoa quả theo mùa

DAY 2

SET MENU ON DAY CRUISE

(TO BE ADVISED MENU LATER)

Time: 12h00-13h00

APPETIZER

Northwest – style beef Salad

Nộm bò tây bắc

STARTER

Shrimp marinated in salt with lotus leaves from the country side

Tôm ủ muối bằng lá sen làng quê

MAIN COURS

Grilled chicken skewers with fresh chili peppers

Gà xiên nướng cùng trái ớt tươi

Squid cooked in guava leaves with tomyum flavor

Mực nấu lá ổi kiểu tomyum

Grilled Hemibagrus fish with galangal sauce and Vietnamese herb

Cá Sông nướng sốt củ riềng cùng rau thơm việt

Jasmine rice

cơm gạo tám

Vegetables with caramelized fish sauce dip

rau củ chấm kho quẹt

DESSERT

Black glutinous rice yogurt with fresh fruit

Sữa chua nếp cẩm cùng hoa quả tươi



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

DAY 2-DINNER
ROYAL DINNER SET MENU ON SUNDECK
Time: 19h00-20h30

APPETIZER

Baked bread served with butter
Bánh mì bỏ lò cùng bơ

SOUP

Pumpkin soup with coconut milk and almonds
Súp Bí ngô với vụn và sữa dừa cùng hạt hạnh nhân

STARTER

Ha Long squid cakes and pan-seared beef rolls
Chả mực Hạ Long cùng nem cuốn thịt bò áp chảo

MAINCOURSE

*******Customers can choose 1 of 2 main dishes*******

Khách Hàng được lựa chọn 1 trong 2 món chính

1. Inspired by Stir-fried PHỞ with beef “PHỞ XÀO THỊT BÒ HÀ NỘI”

Lấy cảm hứng từ món Phở xào thịt bò kiểu Hà Nội Bếp trưởng biến tấu để mang lại cho quý khách một trải nghiệm mới

2. Inspired by Stir-fried MỠ with Seafood “MỠ HẢI SẢN QUẢNG NAM ”

Lấy cảm hứng từ món Mỳ hải sản Quảng Nam Bếp trưởng biến tấu để mang lại cho quý khách một trải nghiệm mới

DESSERT

Pudding & fresh fruit
Bánh kem dạng mềm và hoa quả tươi



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

DAY 3- LIGHT BREAKFAST

Time: 06h30 - 07h15

VIETNAMESE AUTHENTIC MORNING MARKET BREAKFAST

*****GÓC CHỢ QUÊ QUÀ SÁNG TRUYỀN THỐNG*****

BÁNH MỠ THỊT NƯỚNG LÀNG QUÊ

Customers are selected on request

Khách được lựa chọn theo yêu cầu đồ ăn kèm

Pork pate- grilled pork- fried egg -various herbs

Pate heo — Thịt heo nướng - Trứng chiên - Rau thơm các loại

INTERNATIONAL CORNER

GÓC QUỐC TẾ

EGG & SALAD COUNTER

QUẦY TRỨNG VÀ SALAD

Egg counter service on request

Quầy trứng phục vụ theo yêu cầu (gồm phô mai, thịt nguội, ớt, hành tây)

Tomato - cucumber salad

Salad cà chua – dưa leo

Fresh milk

Sữa tươi

Condensed milk

Sữa đặc

Croissant cake

Bánh croissant

Grape cake roll

Bánh nho cuộn

Chocolate muffins cake

Bánh muffin



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

Bread

Bánh mì

Butter - Jam – Cheese-honey

Bơ - Mứt - Pho mai – mật ong

Sweetened yogurt

Hoa quả sữa chua

Seasonal fruit

Hoa quả theo mùa

DRINKS CORNER- QUẦY ĐỒ UỐNG

Tea – coffee

Trà - cà phê

DETOX DRINK

Nước uống thảo mộc thái độc tố

Watermelon juice

Nước ép dưa hấu

Pineapple juice

Nước ép trái thơm

Clean water

Nước suối

**DAY 03 – MÂM CƠM TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM
AUTHENTIC VIETNAMESE SET MENU LUNCH**

Time: 09h30-10h30

SOUP

Chicken and shiitake mushroom soup

Súp gà nấm đông cô



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com

SALAD

Van Don jellyfish salad with pineapple and late-season red peanuts.

Nộm sứa Vân Đồn cùng trái thơm và lạc đỏ cuối vụ

STARTER

Hai Phong-style square spring rolls and fresh shrimp spring rolls with Vietnamese herbs.

Nem vuông Hải Phòng cùng nem tươi cuộn tôm cùng rau thơm Việt

MAINCOURSE

Bamboo-tube roasted chicken with wild sugarcane honey

*Gà nướng ống tre cùng mật mía rừng
(lấy cảm hứng từ cơm gà Hội An)*

Jasmine rice with braised eggplant

Cơm gạo tám cùng trái cà tím kho

DESSERT

Ha Long- style pearl yogurt with fresh fruit

Sữa chua trân châu Hạ Long cùng hoa quả tươi



HANOI SALES OFFICE

Hotline: +84 984 034 585 | 0365 547 997
Email: dosm@thepearlvietnam.com

DANANG SALES REP

Hotline: +84 919 565 450
Email: dosdn@thepearlvietnam.com

HO CHI MINH SALES REP

Hotline: +84 91 963 6585
Email: doshcm@thepearlvietnam.com