



HALORA
Zenith Cruise

Buffet Lunch Day 1

Soup

Ha Long Seafood Soup with Snow Fungus

(Súp hải sản Hạ Long với nấm tuyết)

Toasted Bread with Butter

(Bánh mì nướng dùng kèm bơ)

Starters

Salmon with Vegetable Salad

(Salad cá hồi và rau)

Prawn Cocktail/Shrimp Salad

(Salad tôm, sốt cocktail)

Pomelo Salad with Shrimp and Seafood

(Nộm bưởi tôm, hải sản truyền thống)

Papaya Salad with Local Dried Shrimp

(Nộm đu đủ giòn cùng tôm khô bản địa)

Mixed Green Salad

(Salad rau xanh tổng hợp)

Sprout and Egg Salad with Fruit Dressing

(Salad cải mầm, trứng cùng sốt hoa quả)

Vietnamese Rice Noodle Rolls with Vegetables and Seafood

(Phở cuốn hải sản truyền thống)

Sushi and Sashimi Counter

Tobiko Sushi (Flying Fish Roe)

(Cơm cuộn trứng cá chuồn)

Salmon Sushi

(Cơm cuộn cá hồi)

Shrimp and Squid Sushi

(Cơm cuộn tôm và hải sản)

Egg and Vegetable Sushi

(Cơm cuộn trứng và rau củ)

Deep-Fried Seafood Spring Rolls

(Chả giò hải sản chiên giòn)

"Fresh Garden Salad Bar"

Cherry Tomatoes, Lemon Wedges, Sliced Peppers, Sweet Corn, White Cabbage, Red Cabbage, Pickled Cucumbers, Black Olives, Green Olives

(Cà chua bi, chanh cắt múi, ớt thái lát, ngô ngọt, bắp cải trắng, bắp cải tím, dưa chuột muối, ô liu đen, ô liu xanh)

Dressings and Sauces

European-Style Dressings (Sốt phong cách Âu)

Vinaigrette Dressing, Apple Cider Vinegar Dressing, Mayonnaise, Honey Mustard Dressing, Thousand Island Dressing
(Sốt dầu giấm, sốt giấm táo, sốt mayonnaise, sốt mật ong mù tạt, sốt Thousand Island)

Asian-Style Sauces (Sốt phong cách Á)

Roasted Sesame Dressing, Soy Sauce, Fish Sauce, Chili Sauce, Ketchup...
(Sốt mè rang, nước tương, nước mắm, tương ớt, tương cà,...)

Chef's Station

Sashimi Selection: Salmon, Sea Bass and Octopus
(Quầy đồ sống sashimi bếp trưởng phục vụ: Cá hồi, Cá vược, Râu bạch tuộc)

Hot Dishes

Grilled Oysters with Scallion Oil
(Hàu sữa sốt mỡ hành bỏ lò)

Beef with Black Pepper Sauce
(Thịt bò mềm thơm, dùng kèm sốt tiêu đen đậm vị)

Grilled Chicken with Northwest Flavors
(Gà nướng tấm ướp thảo mộc và gia vị Tây Bắc đặc trưng)

Steamed Sea Shrimp with Coconut Milk
(Tôm biển hấp nước cốt dừa)

Stir-fried Squid with Garlic, Celery and Pineapple
(Mực xào cần tây, tỏi và dứa)

Slow-Braised Pork and Eggs in Caramel Sauce
(Thịt lợn kho trứng sốt màu caramen)

Stir-fried Vermicelli with Seafood and Vegetables
(Miến xào hải sản và rau củ)

Stir-Fried Clams with Thai-Style Spicy and Sour Sauce
(Ngao xào sốt Thái chua cay)

Stir-fried Seasonal Vegetables
(Rau xào theo mùa)

Steamed Jasmine Rice
(Cơm trắng Hải Hậu)

Dessert Corner

Passion Fruit Cake, Coconut Cake
(Bánh mousse chanh dây, bánh dừa)

Panna Cotta with Fresh Fruits
(Panna cotta trái cây tươi)

Tropical Fruits Selection
(Trái cây nhiệt đới tổng hợp)

Longan and Lotus Seed Sweet Soup with Fruits
(Chè hạt sen long nhãn và trái cây)

Purple Sticky Rice with Yogurt
(Sữa chua nếp cẩm)

Afternoon tea day 1

Seared Scallop Canapés with Yuzu Truffle Sauce
(Canapés sò đẹp áp chảo dùng kèm sốt yuzu truffle)

Tropical Fruits Selection
(Trái cây nhiệt đới tổng hợp)

Shrimp puffs
(Phồng tôm giòn)

Fried peanuts with sugar and salt
(Lạc rang sừng tuyết)



HALORA
Zenith Cruise

Dinner - Menu Day 1

(Individual Style Menu)

Soup

Creamy Vegetable Soup with Oven-Baked Bread
(Súp kem rau củ ăn cùng bánh mì nướng lò)

Starter

Apple and Raisin Salad with Slow-Cooked Chicken Breast in Creamy Mustard Sauce
(Salad táo, nho khô và ức gà nấu chậm, dùng kèm sốt kem mù tạt)

Main Courses

Oven-Baked Lobster with Rich and Creamy Cheese Sauce
(Tôm hùm bỏ lò sốt phô mai béo ngậy)

Salt-Crusted Roasted Grouper with Northwestern Purple Rice and Sautéed Local Vegetables
(Cá song nướng muối, dùng kèm cơm tím Tây Bắc và rau củ địa phương xào)

Dessert

Soft Chocolate Ice Cream with Bacardi-Flambéed Fruits
(Kem mềm vị socola ăn cùng trái cây đốt rượu Bacardi)



HALORA
Zenith Cruise

Light Breakfast - Day 2

Cake Station

Grape-Filled Cake
(Bánh nhân nho)

Pain au Chocolat
(Bánh socola)

Toast Bread Rolls
(Bánh mì gối nướng nhẹ)

Butter, Strawberry Jam, Orange Jam...
(Bơ viên, mứt dâu, mứt cam,...)

Hot Tea and Coffee
(Trà, cà phê hảo hạng)

Fresh Juices: Watermelon, Passion Fruit
(Nước ép trái cây tươi: Dưa hấu, Chanh leo)

Fresh Milk
(Sữa tươi)

Cereals: Coco Pops, Corn Flakes, Muesli
(Ngũ cốc: Coco Pops, Bắp nướng Corn Flakes)

Tomato and Cucumber Salad
(Salad cà chua và dưa chuột tươi mát)

Vietnamese Noodle Station

Vietnamese Beef Noodle Soup
(Phở Bò)

Vietnamese Chicken Noodle Soup
(Phở Gà)

Egg Station

Fried Eggs
(Trứng ốp la theo yêu cầu – Sunny Side Up/ Over Easy/ Well-Done)

Vegetable Omelette
(Trứng cuộn rau củ thơm béo, chế biến trực tiếp tại quầy)

Boiled Eggs
(Trứng luộc lòng đào hoặc chín kỹ theo yêu cầu)



HALORA
Zenith Cruise

Brunch Buffet - Day 2

Salad Station

Vietnamese Lotus Root Salad with Shrimp and Pork
(Gỏi ngó sen tôm thịt truyền thống)

Creamy Fruit Salad with Salted Egg Yolk
(Salad trái cây béo ngậy cùng trứng muối)

Garden Vegetable Salad with Vinaigrette Dressing
(Salad rau vườn tươi mát ăn kèm sốt dầu giấm đặc biệt)

Mixed Fruit Salad with Creamy Dressing
(Salad trái cây tươi trộn cùng sốt kem dịu nhẹ)

German Potato Salad
(Salad khoai tây kiểu Đức)

Cheese Selection: Gouda, Emmental,...
(Các loại phô mai: Gouda, Emmental,...)

Ham
(Thịt nguội ủ muối)

Vegetable Pizza or Savory Rice Pancake
(Pizza rau củ hoặc bánh xèo Việt Nam)

Fresh Salad Bar
(Quầy salad tự chọn gồm bắp cải trắng, bắp cải tím, dưa chuột muối, cà rốt, xà lách, chanh, ớt và ô liu, dùng kèm các loại sốt)

Traditional Vietnamese Bun Cha

Served with Sweet and Sour Dipping Sauce and Fresh Herbs

(Quầy bún chả truyền thống Việt Nam tự chọn, phục vụ kèm nước chấm chua ngọt và rau thơm)

Hot Dish Station

Chicken Soup with Snow Fungus
(Súp gà nấm tuyết)

Beef Stew with Vegetables
(Bò hầm rau củ)

Smoked Duck Breast with Honey Mustard Sauce
(Ức vịt xông khói dùng kèm sốt mật ong mù tạt)

Oven-Baked Pork Ribs with BBQ Sauce
(Sườn lợn bỏ lò sốt BBQ)

Ha Long Squid Cake
(Chả mực Hạ Long đặc sản)

Grilled Chicken Wings with Thai-Style Sweet and Sour Chili Sauce
(Cánh gà nướng sốt ớt Thái chua ngọt)

Oven-Baked Sausages
(Xúc xích bỏ lò mọng nước)

Sea Fish with Thai-Style Sweet and Sour Sauce
(Cá biển sốt chua ngọt kiểu Thái)

Stir-Fried Noodles with Beef and Vegetables
(Mì xào bò cùng rau củ)

Seafood Fried Rice
(Cơm rang hải sản)

Dessert Station

Tiramisu Cake, Matcha cake
(Bánh tiramisu, bánh trà xanh)

Tropical Fresh Fruits
(Trái cây nhiệt đới tươi mát: Dưa hấu, Thanh long, Cam, Dứa vàng,...)