



HERMES CRUISE
— DELICACY & LUXURY IN HALONG BAY —

Menu 2DIN

Buffet Lunch Menu

Appetizers and Salad/ Quầy khai vị và salad

Assorted sushi

Thớt sushi tứ vị: Cá hồi, Cá trích, Cá ngừ, Trứng cua

Green papaya salad with dried beef

Nộm đu đủ bò cay

Baby potato salad with crispy Parmar ham

Salad khoai tây non với thịt muối chiên giòn.

Sweet and sour Ha Long jelly fish salad

Nộm sứa Hạ long chua ngọt

Pasta salad with chicken chipolata

Salad mì nui với xúc xích gà nướng

Fresh Spring rolls with prawn and pork meat

Nem tươi truyền thống cuốn tôm thịt

Fresh garden salad

Sa lát rau vườn tổng hợp

Assorted sauce & condiments

Các loại nước sốt và gia vị

Soup / Súp

Halong seafood soup

Súp hải sản Hạ long

Home-made freshly baked bread and butter

Bánh mì tươi và bơ

Hot Station / Quầy đồ nóng

Steamed fresh prawn with lemongrass

Tôm sú hấp củ sả nước dứa

Tempura sea bass fillet with dill and chili

Cá vược biển tẩm bột chiên giòn vị thì là

Grilled oysters

Hàu nướng mỡ hành

Stir fried Halong flower clam with Vietnamese herb

Ngao hoa xào hành răm

Grilled chicken with lemon grass and lemon leaf

Đùi gà nướng sả ớt lá chanh

Stir fried squid with green peppers

Mực xào ớt chuông

Roasted pork belly with five spices

Heo quay ngũ vị

Wok-fried vermicelli with seafood

Miến rong xào hải sản

Sautéed green vegetables with garlic

Rau xanh xào tỏi củ và nấm

Steamed rice

Cơm tẩm

Dessert Station /Quầy tráng miệng

Tropical fruit platter

Hoa quả tươi theo mùa

Colorful jelly with fruit salsa

Thạch sắc màu

Chocolate opera cake

Bánh sô cô la nhân kem

Tropical fruit tart

Bánh tart hoa quả nhiệt đới

Bread and butter pudding with banana flambé

Bánh pudding và chuối đốt

Brulee a la creme

Kem cháy brulee

Passion fruit mouse

Kem mềm vị chanh dứa

Caramel custard

Kem caramel vị cà phê

Ha Long Sunset canapé

17.30 đến 18.30 HÀNG NGÀY

Home-made cheese grésini

Bánh mỳ que vị phô mai

Potatoes chips

Khoai tây lát chiên rắc muối

Ham and cheese canapé

Bánh mỳ phủ thịt muối và phô mai

Mince prawn canapé

Bánh mỳ phủ tôm

Smoked salmon

Bánh mỳ phủ cá hồi hun khói

Smoked duck breast

Ức vịt hun khói muối

Seasonal fresh fruits plate

Hoa quả theo mùa

Home-made butter cookies

Bánh quy bơ

COOKING CLASS

PRIMIUM DINNER / BỮA TỐI THƯỢNG HẠNG

EASTERN FLAVOR / HƯƠNG VỊ Á ĐÔNG

APPERTIZER / KHAI VỊ

Caesar Salad

Salad địa trung hải với gà nướng và pho mai

SOUP / SÚP

Cream of mushroom soup with smoked ham and garlic bread

Súp kem nấm hầm hầm với lá thơm dùng với thịt muối và bánh mì bơ tỏi

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Pan fried seabass fillet served with sauted vegetables and lemon butter sauce

Thăn cá vược ướp rượu vang áp chảo dùng với rau xào tỏi và nước sốt bơ

Grilled Beef in Fresh Bamboo

Bò nướng ống tre

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

3 in 1

Deep fried tropical banana, Chocolate cake, Vanilla Ice Cream

3 trong 1

Chuối chiên giòn, Bánh sô cô la, Kem vanilla

Vegetarian menu (On Request)

Spring corn and enoki mushroom soup

Súp ngô non nấu nấm kim châm

Vegetables spring roll

Nem chay tịnh tâm

Banana blossom and crispy tofu salad

Nộm hoa chuối với đậu hũ chiên giòn

Vegetables tempura

Rau củ chiên giòn

Stir fired vermicelli with colorful vegetables

Miến xào ngũ sắc

Braised tofu and mushroom with soya sauce

Đậu hũ kho nấm

Grilled eggplant in spices sauce

Cà tím om sốt ớt

Rainbow fried rice

Cơm chiên cầu vồng

Fresh seasonal fruits

Hoa quả tươi

BREAKFAST BUFFET MENU

BREAD & PASTRIES / Bánh mì và bánh ngọt

Toast, baguette, Croissant, Danish

Crepes, butter cookies

Fruit jams & honey / Mứt và mật ong

Assorted cereals / Ngũ cốc các loại

Fresh milk / Sữa tươi

Bánh quy bơ / Cookies

Seasonal fresh fruit juices / Nước hoa quả tươi

Tea & coffee / Trà và café

COLD CORNER

Các loại rau củ cắt/ Assorted vegetables

Salad rau vườn / Garden lettuce

Đĩa pho mai / Breakfast cheese platter

Thịt hun khói / Assorted smoked ham

SERVICE ON THE TABLE / PHỤC VỤ TẠI BÀN

Halong seafood noodle soup / Bún hải sản Hạ long

Porridge with assorted condiments / Cháo thịt băm

Egg station / Trứng các loại theo yêu cầu

I. BỮA TRƯA SỚM / BRUNCH

Súp kem rau củ hầm thịt muối

Creamy vegetables soup with smoked ham

Nộm bò sốt me

Stir-fried chicken with bell peppers

Gà xào ớt chuông

Sausage & bacon

Xúc xích và ba chỉ muối

Hash browns potato

Bánh khoai tây chiên

Fried rice with chicken and local herbs

Cơm rang gà

Wok-fried noodles with beef and vegetables

Mỳ xào bò và rau

Roasted tomatoes

Cà chua bỏ lò

Stir fried sweet corn with bacon

Ngô ngọt xào thịt muối

Fresh tropical fruit

Hoa quả

II. DINNER DAY 2

(Dành cho khách 3D2N)

WESTERN SET MENU

Amuse bouche

Atlantic smoked salmon & Garden salad

Sundried tomatoes & French dressing

Cá hồi đại dương hun khói dùng với salad rau vườn

Cà chua cherry nướng và nước sốt dầu olive Pháp

Soup

Creamy potato and broccoli soup

Crispy ham and garlic bread

Cảm nhận súp khoai tây hầm với lơ xanh

Dùng với thịt muối chiên giòn và bánh mì nướng vị tỏi

Main course

Grilled Australia beef

Served with vegetables and cabernet sauvignon essence

Thăn bò Úc nướng dùng với rau và nước sốt rượu vang

Or

Grilled Sea bass fillet with lemon butter sauce

Served with stir fried vegetables and roasted tomatoes

Thăn cá vược áp chảo với nước sốt bơ chanh dùng với rau xào bơ và cà chua nướng

Dessert

Chocolate opera cake with Vanilla ice cream

Bánh sô cô la opera dùng với kem vanilla