



BUFFET BREAKFAST

BREAD STATION

Sandwich / Barget

(Bánh mì)

Croissant

(Bánh sừng bò)

Muffin

(Bánh nướng xốp)

Butter / Jam

(Bơ / Mứt)

HOT STATION

Sausage / Bacon / Eggs

(Xúc xích / Thịt nguội / Trứng)

Stewed red beans

(Đậu đỏ hầm)

Fried noodles with vegetables

(Mì xào rau củ)

Beef / Chicken noodles

(Phở Bò / Gà)

Vietnamese char siu sandwich

(Bánh mì xá xíu Việt Nam)

CEREALS

Corn / Chocolate cereals

(Ngũ cốc Ngô / Socola)

Dry fruits cereals

(Ngũ cốc trái cây)

DRINKS

Fresh milk

(Sữa tươi)

Passion / Watermelon juice

(Nước ép Chanh leo / Dưa hấu)

Pure water

(Nước lọc)

Vietnamese tea

(Trà mạn)

Coffee

(Cà phê)

DESERTS

Fresh fruits

(Trái cây tươi)

Yogurts

(Sữa chua)



SET LUNCH

STARTER

HaLong seafood soup with shiitake mushrooms

(Soup hải sản Hạ Long nấm đông cô)

Green mango salad

(Salad xoài xanh)

MAIN COURSE

Fresh spring rolls with beef and shrimp

(Nem tươi cuốn tôm thịt bò)

HaLong squid cake

(Chả mực Hạ Long)

Grilled fish with galangal in banana leaf

(Cá nướng riềng mẻ trong lá chuối)

Grilled chicken with salt, pepper and lemon leaves

(Gà nướng muối, ớt, lá chanh)

Stir-fried broccoli with mushrooms

(Bông cải xào nấm)

Vietnamese steamed rice

(Cơm tấm thơm)

DESSERT

Fresh fruit

(Trái cây tươi)



BUFFET DINNER

SALAD STATION

Fresh vegetables salad

(Salad rau xanh)

Shrimp & pomelo salad

(Salad tôm & bưởi)

Squid & pineapple salad

(Salad mực & dứa)

Chicken & banana flower salad

(Salad gà hoa & chuối)

French fries

(Khoai tây chiên)

Gimbab

(Cơm cuộn)

DESSERT

Fresh fruit

(Trái cây tươi)

Coconut cream cake

(Bánh kem dừa)

Matcha green tea cake

(Bánh trà xanh)

Areca flower tea

(Chè hoa cau)

HOT STATION

Pumpkin cream soup

(Soup kem bí đỏ)

Beef with wine sauce

(Vò sốt vang)

Stir-fried chicken

with onions & mushrooms

(Gà xào hành nấm)

Stir-fried squid with garlic

(Mực xào cần tỏi)

Grilled shrimp with salt & pepper

(Tôm nướng muối ớt)

Grilled pork ribs with five spices

(Sườn heo nướng ngũ vị)

Stir-fried bok choy with mushrooms

(Rau cải chíp xào nấm)

Fried rice with vegetables

(Cơm rang rau củ)

Stir-fried noodles

with vegetables and eggs

(Mì xào rau trứng)



BUFFET DINNER

SALAD STATION

Dalat avocado green vegetable salad

(Salad rau xanh bơ Đà Lạt)

Beef cabbage salad

(Salad bò & bắp cải)

Russian salad

(Salad Nga)

Lotus and shrimp salad

(Salad tôm & ngó sen)

French fries

(Khoai tây chiên)

Deep-fried seafood spring rolls

(Nem hải sản chiên giòn)

DESSERT

Fresh fruit

(Trái cây tươi)

Passion fruit cake

(Bánh chanh leo)

Chocolate cake

(Bánh socola)

Longan lotus seed tea

(Chè hạt sen long nhãn)

HOT STATION

Chicken and mushroom soup

with lotus seeds

(Soup gà & nấm, hạt sen)

Stir-fried beef with shaking

(Bò xào lúc lắc)

Grilled oysters with onion

(Hàu nướng mỡ hành)

Duck breast in wine sauce

(Ức vịt sốt rượu vang)

Grilled apricot squid

with salt and pepper

(Mực mai nướng muối ớt)

Shrimp with passion fruit sauce

(Tôm sốt chanh leo)

Vegetable fried rice

(Cơm rang rau củ)

Mushroom cream sauce pasta

(Mỳ Ý sốt kem nấm)

Stir-fried cabbage with mushrooms

(Cải thảo xào nấm)



BUFFET BRUNCH

SALAD STATION

Cucumber / Tomato / Fresh vegetables salad
(*Salad Dưa chuột / Cà chua / Rau xanh*)

Beef with papaya salad
(*Nộm đu đủ ngũ sắc thịt bò*)

Fried cocoons sweet potato
(*Khoai lang kén chiên*)

MAIN COURSE

Chicken and mushroom with lotus seeds
(*Cháo gà nấm hạt sen*)

Ha Long fish cake with tomato sauce
(*Chả cá Hạ Long sốt cà chua*)

Grilled pork skewers
(*Thịt heo xiên nướng*)

Chicken curry stew
(*Gà hầm cà ri*)

Squid with tamarind sauce
(*Mực ống sốt me*)

Stir-fried vermicelli with vegetables and eggs
(*Miến xào rau trứng*)

Stir-fried cabbage with five colors
(*Bắp cải xào ngũ sắc*)

Pumpkin dumplings
(*Bánh bao nhân bí đỏ*)

Braised eggplant with beans
(*Cà tím om đậu*)

DESSERT

Fresh fruit
(*Trái cây tươi*)