



BIG BAY GROUP



# MENU

# BỮA TRƯA ĐẦU, BUFFET

## LUNCHEON BUFFET

### Quầy Salat Salad Station

**Sa lát táo sốt chanh dây**  
*Apple salad with passion fruit sauce*

**Sa lát khoai tây sốt mù tạt vàng**  
*Potato Salad sprinkled Gold Mustard Sauce*

**Gỏi xoài bò nướng kiểu Thái**  
*Thai style grilled Beef Salad*

**Sa lát rong biển trứng cá sốt mè rang**  
*Mixed Caviar Seaweed Salad with  
Sesame Sauce*

**Sa lát dứa với tôm và rau xà lách giòn**  
*Pineapple Salad with Prawn*

**Phở cuốn Tây Hồ**  
*Tay Ho Fresh Spring Rolls*

**Đĩa thịt nguội tổng hợp**  
*Ham, Smoked Pork Leg & Sausage*

**Đĩa phô mai tổng hợp**  
*Assortment of Cheese-Emmental  
Cheese, Edam Cheese and Gouda  
Cheese*

**Sushi các loại (sushi chiên, sushi cuộn  
trứng cá, kimpab)**  
*Crispy Sushi, Caviar Sushi, Kimbap*

**Các loại sốt, gia vị và đồ ăn kèm  
(oliu xanh, oliu đen, dưa chuột muối)**  
*Green Olives, black Olives, pickled baby  
Cucumbers*

### Quầy đèn chiếu Hot Entrees

**Chả mực giã tay đặc sản Hạ Long**  
*Ha Long specialty-Squid Cake*

### Quầy Nóng Hot Entrees

**Súp hải sản măng tây non**  
*Seafood Soup*

**Cơm chiên Big Bay**  
*Big Bay fried Rice*

**Cá chiên sốt mắm chua ngọt vị truyền thống**  
*Fried fish with traditional sweet and sour  
sauce*

**Gà xào hạt điều**  
*Stir fried Chicken with Cashew Nuts*

**Ghẹ nhồi nhân nướng sốt me**  
*Grilled Crab Farci sprinkled Tamarind Sauce*

**Tôm tươi hấp nước cốt dừa**  
*Steamed Prawn with Coconut Juice*

**Sườn bò hầm quả lê với trái bí ngòi**  
*Stewed Beef with Vegetables*

**Mì nui xào sốt kem hải sản**  
*Seafood Macaroni with Cream Sauce*

**Hàu sữa bỏ lò sốt phô mai**  
*Baked Oyster with Cheese Topping*

**Rau củ xào sốt bơ tỏi**  
*Stir fried Vegetables with Garlic Butter Sauce*

Quầy Tráng Miệng  
Dessert Station

**Hoa quả nhiệt đới**  
*Assortment of tropical Fruits*

**Thạch trái cây các loại**  
*Assortment of Fruit Jellies*

**Bánh tart dừa/ Coconut Tart**

**Bánh opera/ Opera Cake**

**Bánh mì tròn/ Burger Bun**

**Bánh mì gối trắng/ Toast**

**Bánh mì Pháp/ French Baguette**

BỮA TỐI SET 1  
SET DINNER 1

Món Khai Vị  
Appetizer & Soup

**Salat tôm sốt ớt Tabasco với trái xoài chín**  
*Ripe Mango Prawn Salad with Tabasco  
Sauce*

**Súp bào ngư hầm nấm Đông Cô**  
*Abalone Soup with Shiitake Mushroom*

Tráng Miệng  
Dessert

**Bánh flan caramen và dâu tây**  
*Caramel with Strawberry*

Món Chính  
Main Course

**Mực tươi Hạ long cuộn lá rong biển  
chiên giòn ăn kèm bánh cuốn nóng  
sốt tương ngọt**

*Crunchy Calamari Rolls served with  
rolled Rice Pancake and sweet Sauce*

**Gà nướng Tây Bắc phục vụ cùng cơm  
tấm vùng và rau xào tỏi**

*Northwestern style grilled Chicken  
served with fragrant Rice and stir fried  
Vegetables*

# BỮA TỐI SET 2

## SET DINNER 2

### Món Khai Vị Appetizer & Soup

#### Lườn vịt hun khói sốt dầu dấm nho với salat rau xanh Đà Lạt

*Smoked Duck Breast served with  
Vinaigrette and Da Lat Green Salad*

#### Súp kem bí đỏ hạt hạnh nhân ăn kèm với bánh mì Pháp nướng giòn

*Pumpkin Almond Cream Soup served  
with Crispy French Toast*

### Món Chính Main Course

#### Cá vược Hạ Long nướng sốt kem chanh leo cùng với khoai tây nghiền

*Grilled Ha Long sea bass with passion  
fruit cream sauce and mashed potatoes*

#### Tôm sú chiên giòn sốt me phục vụ cùng cơm rang Ngọc Bích

*Crispy fried tiger shrimp with tamarind  
sauce served with Ngọc Bích fried rice*

### Tráng Miệng Dessert

#### Bánh tiramisu sốt socola

*Chocolate sauce tiramisu*

# BỮA SÁNG

## BREAKFAST

### Quầy trứng Egg Station

**Trứng cuộn/ Omelet**

**Trứng chiên/ Fried Egg**

**Trứng khuấy/ Scrambled Egg**

**Trứng luộc/ Boiled Egg**

### Quầy Nóng Hot Entrees

**Phở bò Hà Nội**

*Ha Noi style Beef Noodle Soup*

**Bánh bao nhân đậu xanh**

*Steamed Dumpling with Mung Bean filling*

**Xúc xích gà nướng**

*Grilled Chicken Chipolata*

**Bánh khoai tây**

*Fried Potato Cake*

**Thịt ba chỉ xông khói nướng**

*Grilled Bacon*

**Cà chua nướng lá thơm với phô mai chảy**

*Baked Tomato with Cheese Topping*

**Mỳ xào rau thập cẩm**

*Stir fried Noodles with Vegetables*

### Quầy Tráng Miệng Dessert Station

**Hoa quả nhiệt đới**

*Assortment of tropical Fruits*

**Sữa chua, bơ viên**

*Yoghurt, Butter, Jam*

**Phomai, oliu**

*Cheese, Olives*

**Ngũ cốc 3 loại (ngô, sô cô la và thập cẩm)**

*Cereals (Corn Flakes, Chocolate Pops and Muesli)*

**Sữa tươi, trà, cà phê, các loại nước ép trái cây**

*Fresh Milk, Coffee, Tea an fresh Fruit Juices*

**Bánh nhân nho Đan Mạch**

*Danish*

**Bánh sừng bò**

*Croissant*

**Bánh muffin**

*Muffin*

**Bánh mì gối trắng, ba gét**

*Toast and Baguette*

**Bánh gato chuối**

*Banana Cake*

# BỮA TRƯA CUỐI

## BUFFET LUNCH

### Quầy Nóng Hot Entrees

**Bánh đa đỏ xào hải sản**  
*Stir fried Noodles with Seafood*

**Lườn gà nướng sốt kem nấm**  
*Grilled chicken breast with mushroom  
cream sauce*

**Mực xào trái thơm**  
*Stir fried Calamari with Pineapple*

**Đậu hũ chiên sốt xì dầu**  
*Deep fried Tofu with Soy Sauce*

**Chạo cá bao củ sả nướng**  
*Grilled Fish wrapped Lemongrass Stalk*

**Bò hầm khoai tây ngũ vị**  
*Stewed Beef*

**Canh gà hầm hạt sen**  
*Lotus Seed Chicken Broth*

**Cơm tám**  
*Fragrant Rice*

### Quầy Salat tự chọn Salad Station

**Sa lát rau xanh Đà Lạt**  
*Da Lat Green Salad*

**Sa lát mì nui với rau củ**  
*Macaroni Salad with Vegetables*

**Cà chua tươi, dưa chuột sẵn**  
*Tomato, Cucumber*

**Các loại sốt/ Sauces**

**(Sốt mù tạt/ Mustard Sauce, sốt hồng/  
Pink Sauce, sốt dầu dấm/ Vinaigrette,  
sốt chua ngọt/ Sweet and Sour Sauce)**

### Quầy Tráng Miệng Dessert Station

**Hoa quả nhiệt đới**  
*Assortment of tropical Fruits*

**Phomai, thịt nguội, oliu**  
*Cheese, Ham, Olives*

**Bánh nhân nho Đan Mạch**  
*Danish*

**Bánh sừng bò**  
*Croissant*

**Bánh mì gối trắng, ba gét**  
*Toast and Baguette*

# MENU TRẺ EM (Trẻ tự chọn)

KID MENU (Kid Options)

**Gà chiên giòn**

*Chicken Nuggets*

**Khoai tây chiên**

*French Fries*

**Mỳ ý sốt cà chua hoặc sốt kem**

*Spaghetti with Tomato Sauce or Cream  
Sauce*

**Cháo dinh dưỡng cùng nhân các loại  
(bò, gà, lợn, tôm, cá)**

*Nutritious Porridge with filling options  
(Beef/Chicken/Pork/Shrimp/Fish)*

## TIỆC TRÀ CHIỀU HOÀNG HÔN

SUNSET PARTY

**Hoa quả tươi/ Fresh Fruits**

**Bánh tart trái cây/ Fruit Tart**

**Bánh su kem/ Cream Puff**

**Bánh quy bơ/ Butter Biscuit**

## LỚP DẠY LÀM NEM

COOKING DEMONSTRATION

Lựa chọn 1  
Option 1

**Nem chiên truyền thống**  
*Traditional deep fried Spring Rolls*

Lựa chọn 2  
Option 2

**Gỏi cuốn ba miền**  
*Fresh Spring Rolls*

# BỮA TRƯA TRÊN TÀU THĂM VỊNH 3 NGÀY 2 ĐÊM

SET LUNCH ON DAY BOAT - 3 DAYS 2 NIGHTS ITINERARY

**Súp gà rau củ**

*Chicken Soup*

**Gỏi đu đủ tôm kiểu Thái**

*Thai Style Crunchy Shrimp Papaya Salad*

**Gà tẩm mè đen chiên giòn**

*Crispy Sesame Chicken*

**Thịt bò xào lúc lắc**

*Stir-fried Beef with shake*

**Cá vược Hạ Long sốt cà vệt thì là**

*Ha Long Sea Bass in Tomato Sauce*

**Cơm tằm**

*Fragrant Rice*

**Rau củ xào tỏi theo mùa**

*Stir-fried Vegetable with Garlic*

**Trái cây tươi bốn mùa**

*Fresh Fruits*