



GRAND PIONEERS[®]
HALONG BAY CRUISE

MENU

“Ra khơi”

LUNCH BUFFET

Time: 12:30 to 14:30 / Pax: 20 to 120

SALAD STATION / QUẦY XA LÁT

Spinach Salad, Northwest-Style
Smoked Duck Breast

Xa Lát Rau Chân Vịt, Lườn Vịt Hun Khói Tây Bắc

Caesar Salad

Xa-Lát Hoàng Đế

Fresh Tomato, Rocket, Burrata Cheese
Salad

Xa Lát Cà Chua Tươi, Rau Rocket, Phô Mai Burrata

Green Mango, Prawn, Peanut
& Vietnamese Herb Salad

Gỏi Tôm Xoài

SASHIMI & SUSHI STATION / QUẦY SASHIMI & SUSHI

Sashimi: Salmon, Grouper Fish

Sashimi: Cá Hồi, Cá Mú

Sushi: Salmon, Eel, Avocado

Sushi: Cá Hồi, Lươn, Quả Bơ

DRESSING & CONDIMENT / QUẦY SỐT VÀ GIA VỊ

Mustard Sauce, Cream Balsamic,
Caesar Sauce, Sour Oil

Sốt Mù Tạt, Sốt Kem Balsamic, Sốt Caesar, Dầu Chua

Pickled Cucumber, Pickled Ginger,
Olive, Dried Fruit, Caper

*Dưa Chuột Muối, Gừng Muối, Quả Oliu,
Trái Cây Khô, Nụ Bạch Hoa*

BREAD, COLD CUT & CHEESE / BÁNH MÌ, THỊT NGUỘI, PHÔ MAI

Parmesan Cheese, Blue Cheese,
Emmental Cheese, Butter

*Phô Mai Parmesan, Phô Mai Xanh,
Phô Mai Emmental, Bơ*

Salami & Ham

Xúc Xích Ý & Giăm Bông

Black Baguette,
White Baguette

Bánh Mì Pháp Đen, Trắng

“Ra khơi”

LUNCH BUFFET

Time: 12:30 to 14:30 / Pax: 20 to 120

CARVING STATION/QUẦY ĐỒ NƯỚNG

Pork Ribs Incubated With Rosemary

Sườn Heo Ủ Lá Hương Thảo

Grilled Veal Thighs With Northwest Flavor

(3 Sauces: Pepper Sauce, Cheese Sauce, Truffle Sauce)

Đùi Bê Non Nướng Vị Tây Bắc

(3 Loại Sốt: Sốt Tiêu, Sốt Phô Mai, Sốt Nấm Truffle)

HOT DISHES / QUẦY ĐỒ ĂN NÓNG

Beef, White Mushroom Soup

Súp Bò Và Nấm Trắng

Grilled Quang Yen Seabass

Cá Chẽm Quảng Yên Nướng

King Mussel With Diamond Egg Sauce

Trai Hoàng Đế Sốt Trứng Kim Cương

Chicken Masala

Gà Sốt Masala

Potatoes Au Gratin

Khoai Tây Nướng Kiểu Pháp

Boiled Vegetable, Corn, Sweet Potato

Rau Củ, Ngô, Khoai Lang Luộc

Fried Rice With Tiger Shrimp, Bai Chay

Shrimp Kapok

Cơm Rang Tôm Sú, Tôm Bông Gạo Bã Cháy

SEAFOOD ON ICE ISLAND / QUẦY HẢI SẢN

Oysters, Tiger Prawns, Sea Snails

Hàu, Tôm Sú, Ốc Biển

COOKING STATION / QUẦY NẤU ĂN

Vietnamese Duck Breast

(flambe with rum)

Lườn Vịt Áp Chảo Với Rượu Rum

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Tropical Seasonal Fresh Fruit

Trái Cây Nhiệt Đới

Mango Mousse

Bánh Mousse Xoài

Cheese Cream Cake

Bánh Kem Vị Phô Mai

Chocolate Mousse

Bánh Mousse Sô Cô La

Ben Tre Coconut Cream Cake

Bánh Kem Dừa Bến Tre

CANAPÉ

Smoked Salmon, Horseradish
And Cress Toasts Ang Picked Cucumber
Topping Red Onion And Dill

*Cá Hồi Xông Khói, Mầm Cải, Dưa Chuột Muối,
Hành Tím Vị Thì Là*

Ham & Cheese Canapes
With French Appetizer Bread
Topping Soft Cheese And Honey

*Dăm Bông Và Phô Mai Với Bánh Mì Khai Vị Pháp
Phủ Phô Mai Mật Ong*

Tuna Canapes
With Dalat Cucumber Red Onion,
Black Olive And Lettuce

*Cá Ngừ Ngâm Dầu, Dưa Chuột, Hành Tím,
Ô Liu Đen, Xà Lách*

Smocked Duck Breast
And Spiced Sweet Jam Canapes
Topping Orange

Lườn Vịt Xông Khói, Bánh Mì Phủ Mứt Vị Cam

Cheese Olive With Strawberry
And Dalad Cherry Tomato, And Grapes

Phomai Với Dâu Tây, Cà Chua Bi Và Nho

Time: 17:30 to 18:30

“Fish Village”
Làng chài
**DINNER
SET**

Time: 19:00 to 21:00

SOUP / SÚP

Lobster, Asparagus Soup
Súp Tôm Hùm Măng Tây

SALAD / XA LÁT

Duck Breast Salad
Xa Lát Lườn Vịt

EXPERIENCE HALONG SEAFOOD /
TRẢI NGHIỆM HẢI SẢN HẠ LONG

Halong Squid Cake, Baked Oyster
Chả Mực Hạ Long, Hàu Nướng

Baked Lobster With Cheese
Tôm Hùm Nướng Phô Mai

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Pan-Fired Australian Striploin With Truffle
& Bordelaise Sauce
Thịt Bò Thăn Úc Sốt Nấm Truffle Và Bordelaise

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Green Tea Cake Mousse
Bánh Kem Vị Trà Xanh

Fresh Fruit
Trái Cây

“Thả lưới”

BREAKFAST

Time: 06:30 to 07:30

BREAD & JAM STATION /
QUẦY BÁNH MÌ & MỨT

Croissant, Danish, Wheat Bread,
Brown & White Toasted Bread

*Bánh Sừng Bò, Bánh Ngọt, Bánh Mì Lúa Mạch,
Bánh Mì Đen Nướng, Bánh Mì Trắng Nướng*

Pineapple Jam, Strawberry Jam,
Chilli Jam, Honey

Mứt Dứa, Mứt Dâu, Mứt Hạt Phỉ, Mứt Ót, Mật Ong

CEREAL & YOGURT STATION /
QUẦY NGŨ CỐC & SỮA CHUA

Muesli, Corn Flakes, Coco Puffs,
Homemade Yoghurt

*Ngũ Cốc Muesli, Ngũ Cốc Vị Ngô,
Ngũ Cốc Vị Bông Lan, Sữa Chua,*

DAILY TRADITIONAL STATION /
QUẦY ĐỒ ĂN TRUYỀN THỐNG

Pho - Vietnamese Noodle Soup Station

Pho with beef or plain

Phở Bò Hoặc Phở Chay

EGGS STATION / QUẦY TRỨNG TỰ CHỌN

Poached Eggs, Fried Eggs, Omelette Eggs,
Sunny Side Up, Over Easy, Boiled Eggs,
Scrambled Eggs

*Trứng Luộc, Trứng Chiên, Trứng Ốp La 1 Mặt,
Trứng Ốp La 2 Mặt, Trứng Luộc, Trứng Bóc*

Omelet With Condiment:

Onion, Bell Pepper, Mushroom, Tomato,
Ham, Cheese, Halong Oysters

*Trứng Tráng Kèm: Hành Tây, Ót Chuông, Nấm, Cà
Chua, Giấm Bông, Phô Mai, Hàu Hạ Long*

BEVERAGES STATION /
QUẦY ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN

Coffee And Selection Of Teas

Trà Và Cafe

Water, Fresh Milk, Soya Milk

Nước Lọc, Sữa Tươi, Sữa Đậu Nành

“Kéo lưới”

BRUNCH BUFFET

Time: 09:30 to 10:30

SALAD STATION / QUẦY XA LÁT

Garden Salad
With Chosen Special Sauces
Xa Lát Rau Xanh Kèm Sốt Tự Chọn

Green Papaya Salad With Beef
Gỏi Đu Dủ Xanh Với Bò

Potatoes Tuna Salad
Xa Lát Cá Ngừ Khoai Tây

Selected Sauce: Mustard sauce, cream balsamic,
Caesar sauce, sour oil

Sốt được chọn: Sốt mù tạt, sốt balsamic kem, sốt Caesar, dầu chua.

COLD CUT & CHEESE STATION/ QUẦY THỊT NGUỘI VÀ PHỤC VỤ PHÔ MAI

Parmesan Cheese, Emmental Cheese,
Mozzarella Cheese

*Pho Mai Parmesan, Pho Mai Emmental, Pho Mai
Mozarella*

Denmark Sausage, Baton Salami,
Girasole Ham, Smoked Ham

*Xúc Xích Đan Mạch, Xúc Xích Salami, Giăm Bông
Girasole, Giăm Bông Hun Khói*

BREAD & JAM/BÁNH MÌ & MỨT

Muffin Almond Cake,
Wheat Bread,
Toast Bread

*Bánh Muffin Hạnh Nhân, Bánh Mì Lúa Mạch,
Bánh Mì Nướng*

Butter,
Pineapple Jam, Strawberry Jam, Chilli Jam,
Honey

Bơ, Mứt Dứa, Mứt Dâu, Mứt Ổt, Mật Ong

EGGS STATION / QUẦY TRỨNG TỰ CHỌN

Poached Eggs, Fried Eggs, Omelette Eggs,
Sunny Side Up, Over Easy, Boiled Eggs,
Scrambled Eggs

*Trứng Luộc, Trứng Chiên, Trứng Ốp La 1 Mặt, Trứng Ốp
La 2 Mặt, Trứng Luộc, Trứng Bóc*

Omelet With Condiment:
Onion, Bell Pepper, Mushroom, Tomato,
Ham, Cheese,
Halong Oysters

*Trứng Tráng Kèm: Hành Tây, Ổt Chuông, Nấm, Cà
Chua, Giăm Bông, Phô Mai, Hàu Hạ Long*

“Kéo lưới”

BRUNCH BUFFET

Time: 09:30 to 10:30

HOT DISHES / QUẦY ĐỒ NÓNG

Congee With Selected Condiments

Cháo Trắng

Halong Oyster, Shrimp Kapok,
Pork, Salt Egg, Fried Onion, Herbs

*Hàu Hạ Long, Tôm, Thịt Heo, Trứng Muối,
Hành Phi, Rau Thơm*

Grilled Bacon

Ba Chỉ Nướng

Grilled Sausages

Xúc Xích Gà Nướng

Baked Bean

Đậu Hầm

Garlic Roasted Potatoes

Khoai Tây Quay Vị Tỏi

Sauteed “Ha Giang” Red Vermicelli Noodles With Sea Crab

Miến Đỏ Hà Giang Xào Thịt Ghẹ

Stir-Fried Halong Squid With DaLat Chili Sauce

Mực Hạ Long Xào Tương Ớt Đà Lạt

DESSERT STATION / QUẦY TRÁNG MIỆNG

Tropical Seasonal Fresh Fruit

Trái Cây Vùng Nhiệt Đới

Strawberry Mousse Cake

Bánh Kem Vị Dâu Tây

Mango Cheese Cake

Bánh Kem Vị Xoài

BEVERAGES STATION/ QUẦY ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN

Coffee And Selection Of Teas

Trà Và Cafe

Fresh Orange Juice,
Fresh Passion Juice,
Fresh Watermelon Juice,

Water,
Fresh Milk,
Almond Milk

*Nước Cam, Nước Chanh Leo Tươi, Nước Chanh Tươi,
Nước Lọc, Sữa Tươi, Sữa Hạnh Nhân*



GRAND PIONEERS[®]
HALONG BAY CRUISE

Grand Pioneers Halong Bay Cruise
(+84) 24 3838 9368
info@grandpioneers.com