

NEW YEAR EVE'S BUFFET MENU

VND 3,500,000 NET - KHÁCH/PERSON

QUẦY XA LÁT / SALAD BAR

GỎI ĐU ĐỦ CÁ MAI PHƠI NẮNG
Sundried Whitebait Papaya Salad

GỎI BÒ CẢI XOONG
Beef & Watercress Salad

GỎI NGÓ SEN THỊT HEO
Lotus Shoot & Pork Salad

NỘM SỮA NHA TRANG
Nha Trang Jellyfish Salad

XA LÁT CÁ NGỪ KIỂU PHÁP
Niçoise Salad

XA LÁT HỖN HỢP VÀ HẠNH NHÂN
Mixed Greens Salad with Almond

Xốt & Đồ Ăn Kèm
Sauces & Accompaniments

Xốt Ngàn Đảo, Giấm Ý, Quả Ô-Liu, Cà Chua
Bi, Củ Dền Nướng, Hành Tím,
Đậu Phộng Rang, Dưa Leo
*Thousand Island Dressing, Balsamic Dressing,
Olives, Cherry Tomatoes, Roasted Beetroots,
Crispy Shallots, Roasted Peanuts, Cucumber*

PHÔ MAI VÀ THỊT XÔNG KHÓI / CHEESE & COLD CUTS

PHÔ MAI CAMEMBERT, PHÔ MAI DÊ,
PHÔ MAI XANH, BRIE
*Camembert Cheese, Goat Cheese,
Blue Cheese, Brie Cheese*

ỨC GÀ XÔNG KHÓI
& ĐÙI HEO XÔNG KHÓI
*Smoked Chicken Breast &
Honey-Glazed Ham*

Đồ Ăn Kèm / Accompaniments

Hạnh Nhân, Hạt Điều, Bánh Mì Que, Quả
Mơ Sấy, Bánh Quy Giòn, Hành Tây Nấu Rượu
Vang Đỏ
*Almonds, Cashew Nuts, Breadsticks, Dried
Apricots, Crackers, Onion Cooked in Red Wine*

SÚP / SOUP

SÚP THỊT CUA VÀ RONG BIỂN
Crab & Seaweed Soup
SÚP BÒ CỦ DỀN
Beef & Beetroot Soup



QUẦY THỊT / CARVING STATION

GÀ TÂY QUAY MẬT ONG RỪNG
Roasted Turkey Wild Honey Sauce

CÁ CHỀM ĐÚT LÒ VỚI KEM CHANH
Oven-Baked Seabass with Lemon Cream

SƯỜN CỪU NƯỚNG
Roasted Lamb Rack

Xốt & Đồ Ăn Kèm
Sauces & Accompaniments

Rau Củ Nướng, Xốt Rượu Vang Đỏ,
Xốt Tiêu Đen, Xốt Mù Tạt
*Roasted Organic Vegetables, Red Wine Jus,
Black Pepper Sauce, Mustard Sauce*

MÓN NÓNG / HOT DISH

VỊT QUAY VỚI XỐT ĐẶC BIỆT
Roasted Duck with Special Sauce

KHOAI TÂY NGHIỀN VỚI BƠ
VÀ KEM SỮA
Creamy Buttery Mashed Potato

BÒ ÚC HẦM VANG ĐỎ
Stewed Beef in Red Wine Sauce

CƠM SỨA KIỂU AN LÂM
An Lâm Jellyfish Fried Rice

CẢI THÌA XÀO NẤM BÀO NGƯ
Wok-Fried Bokchoy with Mushroom

RAU CỦ HỮU CƠ LUỘC
Steamed Organic Vegetables

CÁC LOẠI MÌ Ý:

MÌ ỐNG, MÌ XOẮN, MÌ SỢI SPA-GHET-TI,
MÌ SỢI ĐẸP

*Italian Selection of Pasta: Penne, Fusilli,
Spaghetti, Linguini*

CÁC LOẠI XỐT MỠ Ý:

NGHÊU VÀ XỐT DẦU TỎI, XỐT CÀ CHUA
HẢI SẢN CAY, XỐT THẢO MỘC VÀ HẠT
THÔNG, XỐT NẤM KEM

*Selection of Sauce: Clam Aglio E Olthio,
Seafood Marinara, Ai-Pesto, Mushroom
Alfredo*

QUẦY HẢI SẢN LẠNH / ICE SEAFOOD COUNTER

CÁ HỒI ƯỚP MUỐI
Cured Salmon

CÁ NGỪ SASHIMI
Tuna Sashimi

CÁ MÚ SASHIMI
Grouper Sashimi

RONG NHO TƯƠI NHA TRANG
Fresh Nha Trang Sea Grapes

Xốt & Đồ Ăn Kèm
Sauces & Accompaniments

Mù Tạt Nhật, Giấm Hành Tím, Củ Cải Bào Sợi, Cà
Rốt Bào Sợi, Gừng Ngâm Chua, Cải Bẹ Xanh, Xi Dầu
Kikkoman, Chanh, Ớt Tươi
*Wasabi, Shallot Vinegar, Shredded Radish, Shredded
Carrot, Pickled Ginger, Green Mustard Leaves,
Kikkoman Soy Sauce, Fresh Lime, Fresh Chili*

QUẦY TRÁNG MIỆNG / DESSERTS STATION

BÁNH SU GỪNG
Ginger Choux

LÊ NGÂM RƯỢU VANG
Red Wine Poached Pears

BÁNH QUY GỪNG
Ginger Cookies

BÁNH KEM CÀ PHÊ ĐỐT ĐƯỜNG
Coffee Crème Brûlée

CHÈ HẠT SEN VÀ TÁO ĐỎ
Lotus & Dried Jujube

BÁNH KEM TI-RA-MI-SU
Tiramisu

BÁNH KEM CHANH DÂY
Passion Fruit Cheesecake

TRÁI CÂY THEO MÙA
Seasonal Fresh Fruits

TRÁNG MIỆNG ĐẶC BIỆT:

CHUỐI HOẶC THƠM ĐỐT RƯỢU
DÙNG KÈM KEM TƯƠI
*Bananas or Pinapple Flambé with
Ice-cream*