

INTERNATIONAL BUFFET 2

VND 580,000++/ person

APPETIZER

Pomelo Seafood Salad (Gỏi Bưởi Hải Sản)
Thai Squid Salad (Gỏi Mực Kiểu Thái)
Grilled Octopus Salad (Gỏi Bạch Tuộc Nướng)
Roasted Beef Salad (Gỏi Bò Đút Lò)
Chicken with Onion Salad (Gỏi Gà với Củ Hành)
Orange & Apple Salad (Gỏi Cam & Táo)
Assorted Cold Cuts (Thịt Ngội Các Loại)
Mixed Green Lettuce (Xà Lách Các Loại)
Bread & Butter (Bánh Mì & Bơ)

DRESSING

Italian Dressing / French Dressing / Thousand Island Dressing

CONDIMENTS

Gherkin / Tomato Baby / Crouton / Prawn Cracker
Dưa Chuột/ Cà Chua Bi/ Bánh Mì Chiên/ Bánh Phồng Tôm

HOT APPERTIZER

Calamari Ring (Mực Chiên Giòn)

SOUP

Chicken & Quail Egg with White Mushroom Soup (Súp Gà với Trứng Cút & Nấm Tuyết)
Beef Goulash Soup (Súp Thịt Bò)

CARVING

Roasted Beef (Bò Đút Lò)

HOT FOOD

Pan Fried Fish with Dill Cream Sauce (Cá Chiên với Sốt Kem Thì Là)
Vietnamese Chicken Curry (Cà Ri Gà)
Sauteed Squid with Samba Chili Sauce (Mực Xào với Sốt Ớt Kiểu Mã Lai)
Stewed Beef - French Style (Bò Hầm Kiểu Pháp)
BBQ Pork Rib (Sườn Non Nướng)
Sauteed Vegetable with Garlic (Rau Xào Tỏi)
Yang Chow Fried Rice (Cơm Chiên Dương Châu)
Wok-fried Rice Noodle with Seafood (Bún Xào Hải Sản)

DESSERT

Fresh Fruit (Trái Cây Tươi)
Assorted French Pastries (Bánh Ngọt Các Loại)
Jelly Fruit (Rau Câu Trái Cây)
Tiramisu Cake (Bánh Ngọt Kiểu Ý)
Cream Caramel (Bánh Flan)
Cassava Cake (Bánh Khoai Mì)
Sticky Rice Cake (Bánh Xôi Vị)

