

INTERNATIONAL BUFFET 1

VND 630,000++/ person

APPETIZER

Vietnamese Beef Salad (Gỏi Bò Bóp Thầu)
Tuna Salad (Gỏi Cá Ngừ)
Lotus Stem with Pork & Prawn Salad (Gỏi Ngó Sen với Tôm & Thịt)
Chicken & Grilled Vegetable Salad (Gỏi Thịt Gà & Rau Nướng)
Seafood Salad (Gỏi Hải Sản)
Assorted Cold Cuts (Thịt Nguội Các Loại)
Home Made Paté & Terrine (Paté 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

Deep Fried Chicken Wings (Cánh Gà Chiên)

SOUP

Carrot Cream Soup (Súp Kem Cà Rốt)
Chicken & Corn Soup (Súp Bắp Gà Xé)

CARVING

Roasted Pork Ribs (Sườn Non Đút Lò)

HOT FOOD

Braised Chicken with Black Mushroom (Gà Hầm Nấm Đông Cô)
Fried Fish with Orange Sauce (Cá Sốt Cam)
Wok-fried Squid with Black Pepper (Mực Xào Tiêu)
Stewed Lamb with Olive (Cừu Hầm Ô-liu)
Braised Seafood with Bean curd (Hải Sản Hầm với Đậu Hủ)
Assorted Vegetable with Oyster Sauce (Rau Xào Dầu Hàu)
Salted Fish Fried Rice (Cơm Chiên Cá Mặn)
Wok-fried Rice Noodle – Singapore Style (Bún Gạo Xào Singapore)

DESSERT

Fresh Fruit (Trái Cây Tươi)
Cassava Cake (Bánh Khoai Mì)
Cream Caramel (Bánh Flan)
Agar – Agar (Rau Câu)
Pear Tart (Bánh Tạc Lê)
Red Bean Sweet Soup (Chè Đậu Đỏ)
Chocolate Cake (Bánh Sôcôla)
Cheese Cake (Bánh Phô Mai)
Tiramisu Cake (Bánh Kem Ý)

