

INTERNATIONAL BUFFET 2

VND 630,000++/ person

APPETIZER

Jelly Fish & Chicken Salad (Gỏi Sứa & Gà Xé)
Squid Salad (Gỏi Mực)
Beef & Eggplant Salad (Gỏi Bò & Cà Tím)
Salmon & Pasta Salad (Gỏi Cá Hồi & Nui Ý)
Mango & Seafood Salad (Gỏi Hải Sản & Xoài)
Assorted Cold Cuts (Thịt Nguội Các Loại)
Mixed Green Lettuce (Xà Lách Các Loại)
Bread & Butter (Bánh Mì và Bơ)
Home Made Paté & Terrine (Pate Các Loại)

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

Crispy Prawn with Young Rice (Tôm Chiên Cốm Đẹp)

SOUP

Prawn Bisque (Súp Tôm)
Bak Kuh Teh (Sườn Heo Hầm)

CARVING

Roasted Pork Leg (Đùi Heo Đút Lò)

HOT FOOD

Grilled Beef Fillet Mignon (Bò Nướng Kiểu Pháp)
Grilled Fish with Almond Cream Sauce (Cá Nướng với Sốt Kem Hạnh Nhân)
Seafood Thermidor (Hải Sản Đút Lò)
Chicken Teriyaki (Gà Nướng Kiểu Nhật)
Sweet & Sour Pork (Heo Chua Ngọt)
Broccoli with Crab Meat Sauce (Bông Cải Xanh Xào với Sốt Thịt Cua)
Fried Rice with Salted Fish (Cơm Chiên Cá Mặn)
Spaghetti with Cream Sauce (Mì Ý Sốt Kem)

DESSERT

Fresh Fruit (Trái Cây Tươi)
French Pastries (Bánh Ngọt Các Loại)
Tiramisu Cake (Bánh Ngọt Kiểu Ý)
Cream Caramel (Bánh Flan)
Vietnamese Cake (Bánh Ngọt Việt Nam)
Apple Tart (Bánh Táo)
Green Bean Sweet Soup (Chè Đậu Xanh)
Chocolate Cake (Bánh Sôcôla)
Strawberry Cake (Bánh Dâu)

