

## INTERNATIONAL BUFFET 1

VND 660,000++/ person

### APPETIZER

Thai Beef Salad (Gỏi Bò Kiểu Thái Lan)  
Tuna Salad (Gỏi Cá Ngừ)  
Lotus Stem with Pork & Prawn Salad (Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt)  
Chicken & Cabbage Salad (Gỏi Gà Bắp Cải)  
Seafood Cocktail Salad (Xà Lách 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 và 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

### JAPANESE CORNER

Assorted Sushi (Cơm Cuốn Kiểu Nhật)

### HOT APPERTIZER

Deep Fried Wonton (Hoành Thánh Chiên)  
Fish Finger (Cá Tầm Bột Chiên)

### SOUP

Seafood Minestrone Soup (Súp Rau Củ & Hải Sản Kiểu Ý)  
Chicken, Pork, Ham Soup (Súp Tam Tơ)

### CARVING

Roasted Chicken (Gà Đút Lò)

### HOT FOOD

Chicken Curry (Cà Ri Gà)  
Sauteed Squid Sichuan Style (Mực Xào Tứ Xuyên)  
Fried Fish with Orange Sauce (Cá Chiên với Sốt Cam)  
Roasted Beef with Bearnaise Sauce (Bò Đút Lò với Sốt Bơ Trứng)  
Sweet & Sour Pork (Heo Xào Chua Ngọt)  
Fried Frog Leg with Butter Sauce (Đùi Ếch Chiên Bơ)  
Sauteed Vegetable with Oyster Sauce (Rau Xào Dầu Hàu)  
Vietnamese Fried Rice (Cơm Chiên Việt Nam)

### DESSERT

Fresh Fruit (Trái Cây Tươi)  
Agar – Agar (Rau Câu)  
Cream Brulée (Bánh Kem Sữa)  
Tiramisu (Bánh Kem Ý)  
Cassava Cake (Bánh Khoai Mì)  
Cheese Cake (Bánh Phô Mai)  
Chocolate Cake (Bánh Sôcôla)  
Strawberry Cake (Bánh Dâu)  
Sweet Soup (Chè Đậu)

