

INTERNATIONAL BUFFET 2

VND 660,000++/ person

APPETIZER

Thai Squid Salad (Gỏi Mực Kiểu Thái)
Lady Finger & Tuna Salad (Gỏi Đậu Bắp Cá Ngừ)
Chicken & Cabbage Salad (Gỏi Gà Bắp Cải)
Banana Flower & Prawn Salad (Gỏi Hoa Chuối Tôm)
Marinated Clam & Tomato Salad (Gỏi Nghêu với Cà Chua)
Assorted Cold Cuts (Thịt Ngủi 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 Bì/ Bánh Mì Chiên/ Bánh Phồng Tôm

JAPANESE CORNER

Assorted Sushi (Cơm Cuốn Kiểu Nhật)

HOT APPERTIZER

Calamari (Mực Chiên Giòn)
Chicken Finger (Gà Chiên Giòn)

SOUP

Seafood with Asparagus Soup (Súp Hải Sản Măng)
Bah Kuh Teh (Heo Hầm Thuốc Bắc)

CARVING

Stuffing Pork Loin with Peach (Heo Đút Lò với Trái Đào)

HOT FOOD

Beef Teriyaki (Bò Nướng Kiểu Nhật)
Pan Fried Fish with Leek Sauce (Cá Chiên Sốt Hành Bê-rô)
Fried Chicken with Plum Sauce (Gà Chiên với Sốt Xí Muội)
Roasted Pork Loin with Apple Sauce (Thăn Heo Đút Lò với Sốt Táo)
Sauteed Calamari with Samba Chili Sauce (Mực Xào với Sốt ớt Kiểu Mã Lai)
Assorted Vegetable with Oyster Sauce (Rau Xào Dầu Hàu)
Seafood Fried Rice (Cơm Chiên Hải Sản)
Wok-fried Rice Noodles with Chinese BBQ Pork (Bún Gạo Xào với Thịt Xá Xíu)

DESSERT

Fresh Fruit (Trái Cây Tươi)
Pandan Cream Bruléc (Bánh Dừa Chưng Đường)
Chocolate Square (Bánh Sô-cô-la)
Choux E'clair (Bánh Su)
Fruits Tartlets (Bánh Tạc Trái Cây)
Vietnamese Cake (Bánh Việt Nam)
Green Bean Sweet Soup (Chè Đậu Xanh)
Cheese Cake (Bánh Phô Mai)
Strawberry Cake (Bánh Dâu)