

INTERNATIONAL BUFFET 1

VND 720,000++/ person

APPETIZER

Seafood Cocktail Salad (Xà Lách Hải Sản)
Thai Beef & Eggplant Salad (Gỏi Bò với Cà Tím Kiểu Thái)
Roasted Duck Salad (Gỏi Vịt Quay)
Orange & Avocado Salad (Gỏi Bơ & Cam)
Roasted Lamb & Vegetable Salad (Gỏi Thịt Cừu & Rau Cải)
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 & Sashimi (Cơm Cuốn Kiểu Nhật & Hải Sản Tươi)

HOT APPERTIZER

Scallop Fritter (Sò Điệp Tẩm Bột)
Chicken Finger (Gà Chiên Giòn)

SOUP

Fish Maw & Seafood soup (Súp Bong Bóng Cá & Hải Sản)
French Onion Soup (Súp Hành Kiểu Pháp)

CARVING

Roasted Beef with Bearnaise Sauce (Thịt Bò Quay Sốt Dầu Trứng)

HOT FOOD

Fish Milanese (Cá Tẩm Bột Bánh Mì)
Braised Seafood with Five Spices (Hải Sản Hầm Ngũ Vị)
Braised Pork Rib with Tomato (Sườn Heo Hầm với Cà Chua)
Braised Chicken with Ginger (Gà Nấu gừng)
Grilled Beef with Green Pepper Sauce (Bò Sốt Tiêu Xanh)
Roasted Potato (Khoai Đút Lò)
Assorted Vegetable with Crab Meat Sauce (Rau Cải Xào với Sốt Thịt Cua)
Seafood Fried Rice (Cơm Chiên Hải Sản)

DESSERT

Fresh Fruit (Trái Cây Tươi)
Tiramisu Cake (Bánh Kem Ý)
Black Forrest (Bánh Sôcôla)
Cream Caramel (Bánh Flan)
Vietnamese Cake (Bánh Ngọt Việt Nam)
Lotus & Red Bean Sweet Soup (Chè Hạt Sen & Đậu Đỏ)
Cheese Cake (Bánh Phô Mai)
Strawberry Cake (Bánh Dâu)
Cassava Cake (Bánh Khoai Mì)