

INTERNATIONAL BUFFET 2

VND 720,000++/ person

APPETIZER

Vietnamese Beef Salad (Gỏi Bò Bóp Thấu)
Jelly Fish & Duck Salad (Gỏi Sứa Vịt Quay)
Chicken & Cabbage Salad (Gỏi Gà Xé & Bắp Cải)
Potato & Smoked Bacon Salad (Gỏi Khoai Tây & Thịt Xông Khói)
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
Đưa Chuột/ Cà Chua Bi/ Bánh Mì Chiên/ Bánh Phồng Tôm

JAPANESE CORNER

Assorted Sushi & Sashimi (Cơm Cuộn Kiểu Nhật & Hải Sản Tươi Sống)

HOT APPERTIZER

Prawn Fritter (Tôm Chiên Giòn)
Chicken Finger (Gà Chiên Giòn)

SOUP

Sweet Corn with Crab Meat & Scallop Soup (Súp Bắp, Thịt Cua & Sò Điệp)
Lobster Bisque (Súp Kem Tôm)

CARVING

Roasted Pork Leg (Đùi Heo Đút Lò)

HOT FOOD

Grilled Beef Mignon with Pepper Sauce (Bò Nướng Sốt Tiêu)
Chicken Teriyaki (Thịt Gà Nướng Kiểu Nhật)
Grilled Fish with Dill Sauce (Cá Nướng Sốt Thì Là)
Roasted Pork with Prune Sauce (Heo Nướng Sốt Chà Là)
Braised Lamb Leg with Olive (Thịt Cừu Hầm với Ô-liu)
Wok-fried Vegetable with Oyster Sauce (Rau Xào Dầu Hàu)
Sauteed Potato with Onion (Khoai Tây Xào Hành)
Yang Chow Fried Rice (Cơm Chiên Dương Châu)

DESSERT

Fresh Fruit (Trái Cây Tươi)
Cream Caramel (Bánh Flan)
Agar-Agar (Rau Câu)
Chocolate Truffle (Bánh Sôcôla)
Vietnamese Cake (Bánh Ngọt Việt Nam)
Cream Cheese Cake (Bánh Phô Mai)
Tiramisu (Bánh Kem Ý)
Cheese Cake (Bánh Phô Mai)
Cassava Cake (Bánh Khoai Mì)

