

LUNCH SET MENU DAY 1 (Bữa trưa ngày 1)

Soup và khai vị – Soup and appetizer

Soup hải sản

Seafood soup

Salad bưởi tôm

Pomelo and sprawn salad

Ghẹ nhồi chiên

Baby king crab Farci

Tôm hấp nước cốt dừa

Steamed coconut sprawn

Khoai Tây chiên

French fries

Rau xào theo mùa

Stir-fried seasonal vegetables

Bò xào lúc lắc

Sauté Diced Beef

Món chính – Main course

Cá nướng ăn kèm Bún và rau húng quế

Grilled seabass server with fresh noodle and basil

Dessert

Hoa quả tráng miệng

Fresh fruits

BBQ BUFFET DINNER DAY 1 (Bữa tối buffet ngày 1)

Soup và khai vị – Soup and appetizer

Bánh mỳ dài, bánh mỳ nâu + bơ, mứt dâu, mứt cam

Baguette, brown bread, strawberry & Orange jams

Soup kem bông cải xanh

Creamy broccoli soup

Soup kem ngao

Clam soup

Nem hoa đăng

Spring roll

Nộm sứa biển

Jelly fish salad

Salad táo xanh

Green Apple Salad

Salad cá ngừ đại dương

Tuna salad

Salad rau mầm trộn bò với sốt chua ngọt

Mixed vegetables and beef in sweet and sour sauce

Cà chua nướng

Grilled tomato

Quầy canapes

Canapes conner

Gia vị ăn kèm: Chanh, nước mắm chua ngọt, ớt tươi, nước tương, tiêu, muối, sốt hồng, ô liu xanh, đen,

Condiments: Lemon, fish sauce, fresh chili, soya sauce, pepper, salt, thousand island sauce, olive

*** Món Nóng – Main Course**

Bánh bao chiên ăn với mật ong

Fried honey dumpling

Gà nấu cari đỏ

Chicken red curry

Mỳ nui sốt kem nấm

Pasta in creamy mushroom sauce

Đậu phụ sốt cà tím

Fried eggplant and tofu in tomato sauce

Cơm rang hải sản

Seafood fried rice

Hoa lơ xào nấm

Stir-fried cauliflowers and mushroom

Quầy BBQ- BBQ Conner

Ngao hai cùi nướng sổi

Grilled mussel

Bò xiên rau củ nướng

Grilled Beef and Vegetable skewers

Mực nướng sa tế

Gilled Squid in satay sauce

Tôm nướng than hoa

Grilled chacoal sprawn

Sườn heo non nướng ngũ vị

Grilled five spices pork ribs

Ngô nướng kiểu nhà nông

Grilled conrn

***Tráng Miêng- Desserts**

Hoa quả (dưa hấu, thanh long, dứa, táo)

Fresh fruits (watermelon, Dragon fruit, pinnapple, apple)

Bánh su kem

Choux

Bánh kem vị chanh leo
Passion fruit mousse cake

Bánh kem chocolate
Opera cake

Chè soài
Mango sago

Chè đậu xanh chân châu
Green bean and bubble sago

LIGHT BREAKFAST MENU DAY 2 (Bữa sáng nhẹ ngày 2)

Serve from 7:00am to 7:30am (phục vụ lúc 7h-7h30)

Sữa tươi không đường
Lipton & coffee Juice, milk, coffee
Free sugar & milk

Watermelon juice/ Nước dưa hấu, pineapple juice/ Nước dứa
Bottled water/ Nước lọc tinh khiết

Ngũ cốc 3 loại - *Cereals (3 kinds)*

Egg counter/ Quầy trứng

Chicken egg/ Trứng gà, ham/ dăm bông, green pepper/ ớt xanh, red pepper/ ớt đỏ, tomato/ cà chua,
Spring onion/hành lá, pepper/tiêu, salt/ muối, onion/ hành tây

Bread, fruit counter/ Quầy bánh, hoa quả buổi sáng

Butter/ bơ viên, yoghurt/ sữa chua, banana/ chuối, sandwich/ bánh sandwich/ bánh cuộn nhỏ,
croissant/ bánh sừng bò)

Salad cà chua

Tomato salad

Salad rau xanh

Green salad

Salad dưa chuột

Cucumber salad

Xúc xích nướng

Grill sausage

Bacon

Ham

Jam bông

Jambon

Tráng Miếng – Dessert

Hoa quả

Fresh fruits

BUFFET BRUNCH DAY 2 (Bữa trưa ngày 2)

Appetizer

Bánh mì dài, bánh mì nâu + bơ, mứt dâu, mứt cam, pho mai

Baguette, brown bread, cheese, strawberry, & Orange jams

Salad cà chua dưa chuột

Tomato and cucumber salad

Salad rau trộn dĩa lát
Mixed Dalat vegetables salad
Salad khoai lang với thịt hun khói
Mixed Sweet potato and ham salad
Nem khoai môn
Taro spring roll

Gia vị ăn kèm: Chanh, nước mắm chua ngọt, ớt tươi, nước tương, tiêu, muối, sốt hồng, ô liu xanh, đen,
Condiments: Lemon, fish sauce, fresh chili, soya sauce, pepper, salt, thousand island sauce, olive

***Món nóng- Hot dishes**

Soup gà nấm Hương
Chicken & Mushroom Soup

Soup cà chua
Tomato soup
Bò sốt rượu vang đỏ
Stewed beef with red wine sauce
Khoai tây bỏ lò
Cheese Baked Potatoes
Cơm gạo Tám
Steam rice
Gà xào hạt điều
Sautteed chicken with cashew nut
Tôm nõn xào hành
Stir prawn and onion
Miến xào thập cẩm
Stir-fried mixed noodle

Dessert

Dứa, Thanh long, dưa hấu, dưa hấu
Fresh fruits (pinaapple, Dragon Fruits, Watermelon)