

## WEEKEND DINNER BUFFET

**Outdoor BBQ Superior Meat and Seafood Hot Pot**  
**Tiệc Buffet với các món thịt nướng hảo hạng và lẩu hải sản**

### Menu

#### Appetizer

Mini Chicken Ceasar Salad; French Bean Salad on Spoon; Grilled Beef and Corn Salad on spoon  
*Salad Ceasar gà; Salad cá ngừ và đậu ve; Salad bò nướng và bắp*

Green Mango and Dried Shrimp Salad; Spicy Squid and Cucumber Salad ; Prawn Cracker  
*Gỏi xoài tôm khô; Gỏi mực cay và dưa leo; Bánh phồng tôm*

Mix lettuce; Baby Tomato; Cucumber ; Cress  
*Salad ; cà chua bi; dưa leo; rau mầm*

Condiments of Salad: Ceasar dressing; Italian dressing; Thousand Island dressing; Sweet and Sour Fish  
Sauce; Chili Sauce; Raisin; Pickle Cucumber; Crouton; Bacon Bits

Assorted of Cold Cut  
*Các món thịt nguội*

Assorted of Cheese  
*Phô mai các loại*

Seafood Pizza – Ham and Pineapple Pizza  
*Bánh pizza hải sản - Pizza thịt nguội và thơm*

Potato Cream Soup  
*Súp kem khoai tây*

White Fungus and Chicken Soup  
*Súp nấm tuyết thịt gà*

Bread and Butter  
*Bánh mì và bơ*

#### Main Course

Seafood and Pineapple Fried Rice  
*Cơm chiên trái thơm và hải sản*

*Khoai tây đút lò bơ tỏi*

Stir fried Hokkien Mee

*Mì Phúc Kiến xào*

Roasted Pork Neck with 5 Spices Sauce

*Thịt heo nướng sốt Ngũ vị*

Wok fried US Beef Cubes with Pepper Sauce

*Bò Mỹ xào sốt tiêu đen*

Fried Quai with Butter

*Cút chiên bơ*

Stir fried Prawn with Curry Leaves

*Tôm xào lá cà ri*

Pan Fried Fish Fillet with Creamy Turmeric Sauce

*Cá phi lê áp chảo với sốt kem nghệ*

Baked Scallop with Cheese Sauce

*Sò điệp đút lò phô mai*

Stir fried Mix Vegetables with Oyster Sauce  
*Rau xào dầu hào*

**Chef's Corner**

***Steamed Clam in Claypot with Our Signature Stock with Choosing of Spicy or Non- Spicy  
( cooked a-la-minute)***

*Nghêu tay cầm với hai loại nước sốt đặc biệt có vị cay và không cay( nấu tại bàn)*

**Fresh Ingredients for BBQ and Hot Pot**

US Beef Short Rib Bone In- Sườn bò Mỹ

US Beef Strip loin- Thăn ngoại bò Mỹ

US Beef Top Blade- Lõi nạc vai bò Mỹ

Japanese Giant Scallop- Sò điệp hạng nhất Nhật

German Sausages- Xúc xích Đức

Tuna Rib- Lườn cá ngừ đại dương

Fresh Oyster – Hào sữa

Tiger Prawn – Tôm sú sống

Octopus- Bạch tuộc

Squid – mực

Fish balls- Cá viên

Prawn balls- Tôm viên

Beef balls – Bò viên

Beef slices- Bò lát mỏng

8 kinds of Vegetables and 4 kinds of Noodle for Hot pot and Grill

*8 loại rau củ và 4 loại mì /bún cho Lẩu và nướng*

*Bắp mỹ/ Đậu bắp/ Bí ngòi /Cải bó xôi/ Rau muống cọng/Rau tần ô/ Cải thảo/ Cần nước/ Kèo  
nèo/ Cải thìa/ Nấm kim châm/ Nấm bào ngư/ Nấm đông cô tươi/ Đậu hủ bi/ Tàu hủ ki/ Bún gạo/  
Mì tươi/ Mì gói/ Bún tươi*

Choosing of Chicken and Lotus Root Broth or Spicy and Sour Broth

*Lựa chọn nước lẩu Gà và Củ Sen hay nước lẩu chua cay*

Sauce corner

Hot sauce for meat: Mushroom ; Pepper; Soy and Fruit

For Seafood : Coriander fish sauce(nước mắm ngò), Salt& Pepper Lime

Plain fish sauce; Soy sauce; Chili sauce; Fresh chilli; Yellow mustard.

**Dessert**

4 kinds of Seasonal Fresh Fruit- 4 loại trái cây theo mùa

Peach Mousse- Bánh mousse đào

Mini Cream Choux- Bánh su kem

Chocolate Cup Cake- Bánh cupcake sô cô la

Pandan Mousse Cake – Bánh mousse lá dứa

Green Bean and Sago Sweet Soup- Chè đậu xanh bột báng