

BUFFET MENU

(Áp dụng đối với tiệc Trung thu 2016)

OYSTER

1. Fresh Oyster From “NHA TRANG” with Shiso sauce
Hàu sống “NHA TRANG” dùng với sốt Lá Tía Tô

COLD STARTER/ SALAD

2. Assorted Lettuce Leaves, Cherry Tomato, Broccoli, Beet Roots, Cucumber, Assorted Beans, Shredded Carrots, French Beans, Corn
8 Loại Xà lách Tươi Dùng Với Dầu Dấm
3. Roast Beef with Kim Chi & Vietnamese Herb Salad
Gỏi Bò Nướng Kim Chi với Thảo Mộc Việt Nam
4. Grilled Chicken Leg, Avocado, Brown Rice Fresh Spring Roll
Gỏi Cuốn Gà với Trái Bơ và Gạo Lứt
5. Gazpacho Cold Tomato Soup On Glass
Súp Cà Chua Lạnh Trên Ly
6. Kohlrabi & Cucumber Ground Shrimp
Salad Su Hào và Tôm Sấy
7. Nicoise Salad
Salad kiểu Pháp
8. Melon Cold Soup
Súp Dưa Mê Linh Lạnh
9. Young Papaya with Prawn & Pork
Gỏi Đu Đủ Tôm thịt
10. Provençal Salad
Salad Vùng Provençal

DRESSING/ DẦU GIẤM

11. Balsamic Dressing, Mustard Dressing, Special Fish Sauce, Lemon Oil
Dầu Giấm Đen, Dầu Giấm Mù Tạt, Nước Mắm Pha Đặc Biệt, Dầu Chanh

SUSHI & SASHIMI BAR

12. Assorted Maki sushi, California Rolls, Salmon, Tuna, Octopus, Eggs, Fried Tofu Bags and Chirashi Sushi (Wasabi, Kikkoman and Pickled Ginger)

SOUP/ SÚP

13. Clam Star Fruit Soup
Nghêu Nấu Khế

CARVING/ ĐÈN NÓNG

14. Roasted Beef Australia Striploin (Served with Vegetables, Mustard Sauce or Green Peppercorn Sauce)
Thăn bò Úc nướng (Phục vụ cùng Rau Củ Quà Nướng, Sốt Mù Tạt Hoặc Sốt Tiêu)

MAIN COURSES/ MÓN CHÍNH

15. Sautéed Pot Choy, Shiitake Mushroom & Oyster Sauce
Cải Thìà, Nấm Đông Cô Sốt Dầu Hàu
16. Steamed Red Snapper with Soya sauce
Cá Hồng Hấp Nước Tương
17. Braised Pork with Mixed Beans
Heo Hầm Các Loại Đậu
18. Stir-Fried Prawn with Vegetables & Vietnamese Basil Leaf
Tôm Chiên Rau Củ Lá Quế
19. Tri Colored Rice, Seafood & Vegetables
Cơm Chiên Hải Sản Ba Màu
20. Stir-fried Vermicelli “Korean Style”
Miến Xào Kiểu Hàn Quốc
21. Marinated Pork Rib with Salt Pickled Lime
Sườn Nướng Sốt Chanh Muối

TEPPANYAKI

22. Octopus with Garlic & Parsley
Bạch Tuột Nướng Bơ tỏi
23. Marinated Chicken with Lemon Leaf
Gà Nướng Lá Chanh
24. Red Snapper with Samba Chili
Cá Hồng Sốt Samba
25. Squid with Black Pepper sauce (Served with Samba sauce, Mustard sauce, Mushroom sauce)
Mực Sốt Tiêu Đen (Dùng với Sốt Samba, Mù Tạt, Sốt Nấm)

DESSERTS/ TRÁNG MIỆNG

26. Chia Custard with Coconut Cream, Mango, Strawberry & Passion Fruit Coulis
Bánh mềm Hạt chia, Xoài, Dâu Tây dùng với Sốt Chanh Giây
27. Charcoal Banana
Chuối Nếp Nướng
28. Sweet Iced Soup with Tri Colored Beans & Coconut Cream
Chè 3 Màu
29. Tropical Fruits Platter
Trái Cây Miền Nhiệt Đới
30. Chocolate Cake
Bánh Sôcôla
31. Passion Cheese Cake
Bánh Phô Mai Chanh Dây