AMANDA
CRUISE

Menu

2 Days 1 night

AMANDA CRUISE
BUFFET LUNCH MENU
DAY 1

SALAD

Salad red apple with smoked pork
Salad táo đỏ cùng thịt xông khói
Pachyrrhizus salad with seafood
Nộm củ đậu cùng hải sản
Banana flower salad with beef
Nộm hoa chuối cùng bắp bò bóp thấu
Flying fish roe sushi
Sushi trứng cá chuồn cùng rau củ
Sprout salad and egg with fruit sauce
Salad cải mầm trứng cùng sốt hoa quả
“Phở” roll mix vegetables and seafood
Phở cuốn hải sản truyền thống
Deep-fried seafood spring rolls
Chả giò hải sản chiên giòn

QUẦY BUFFET

Grilled chicken with Northwest flavors
Gà nướng hương vị Tây Bắc
Sea shrimp steamed with coconut milk
Tôm biển hấp nước cốt dừa
Steamed sea fish with soy sauce, garlic, mushrooms
Cá biển hấp xì dầu nấm tỏi
Stir-fried squid with garlic
Mực xào cần tỏi trái thơm
Slow-cooked pork with cinnamon sauce
Thịt lợn nấu chậm sốt quế
Stir-fried vermicelli with seafood and vegetables
Miến xào hải sản cùng rau củ

AMANDA CRUISE
BUFFET LUNCH MENU
DAY 1

QUẦY BUFFET

Seasonal stir-fried vegetables

Rau xào theo mùa

Steamed rice

Cơm trắng Hải Hậu

QUẦY TRÁNG MIỆNG

French cake: passion fruit cake, tiramisu cake

Bánh Pháp: bánh chanh leo, bánh tiramisu

Tropical fruits

Hoa quả nhiệt đới

Longan lotus seeds sweet soup

Chè hạt sen long nhãn, hoa quả

AMANDA CRUISE
MENU DINNER
DAY1

SOUP
European style cream suop with buttered toast
Súp kem kiểu âu ăn cùng bánh mỳ nướng bơ

STARTER
Stuffed Chicken Leg with Lotus Seeds and Mushroom Cream Sauce
Đùi gà cuộn hạt sen sốt kem nấm
Assorted Grilled Seafood served with Spicy Red Chili Sauce
Hải sản nướng ăn cùng sốt ớt đỏ

MAIN
Oven-baked Sea Fish with Local Tamarind Sauce, served with Tropical Vegetables
Cá biển bỏ lò sốt me bản địa ăn cùng rau nhiệt đới

DESSERT
French-style pastries and fruit
Bánh ngọt kiểu pháp ăn cùng hoa quả

AMANDA CRUISE
MENU BREAKFAST
DAY2

QUẦY BÁNH (CAKE)

Toast Bread rolls (Bánh mỳ gối)
Grape cake (Bánh Nhân nho)
Pan chocolate (Bánh nhân Panchocolate)
Butter anh strawberry jam (Bơ viên và Mứt dâu)

QUẦY NƯỚC (DRINK)

Tea (Trà)
Coffee (Cà phê)
Juice (Dưa hấu, chanh leo)
Milk, Condensed milk (Sữa tươi, sữa đặc)

QUẦY PHỞ (NOODLE SOUP)

Beef noodle soup (Phở bò)
Chichken noodle soup (Phở gà)

QUẦY SALAD (SALAD)

Tomato with cucumber Salad (Salad cà chua và dưa chuột)
Ham (Thịt nguội xông khói)

QUẦY TRỨNG (EGG STATION)

Fried egg (Trứng rán)
Omelated with vegetable (Trứng cuộn rau củ)
Boiled (Trứng luộc)

QUẦY TRÁNG MIỆNG

Bananafruit (Chuối) Water melon (Dưa hấu)

AMANDA CRUISE
MENUBUFFETBRUNCH
DAY2

SALAD

Fresh fruit salad
Salad hoa quả
Mixed vegetable salad
Salad rau xanh thập cẩm
Jellyfish salad with vegetables
Nộm sứa Vân Đồn
Salad bar: cabbage, carrot, lettuce
Quầy salad: Bắp cải, cà rốt, xà lách
Bánh xèo or pizza
Vietnamese pancake hoặc pizza

QUẦY BUFFET

Stewed beef with vegetables
Bò hầm rau củ tiêu đen
Sea fish with sweet and sour sauce
Cá biển sốt chua ngọt
Oven sausages
Xúc xích bỏ lò
Ha Long squid cake
Chả mực Hạ Long
Stir-fried chicken thighs with corn and mushrooms
Đùi gà xào nấm ngô non
Fried chicken wings with fish sauce
Cánh gà chiên mắm
Stir-fried seafood noodles
Mỳ xào hải sản
Fried rice with shrimp and vegetables
Cơm rang tôm cùng rau củ
Vegetables soup
Soup rau củ

AMANDA CRUISE
MENU BUFFET BRUNCH
DAY2

SALAD

Fresh fruit salad
Salad hoa quả
Mixed vegetable salad
Salad rau xanh thập cẩm
Jellyfish salad with vegetables
Nộm sứa Vân Đồn
Salad bar: cabbage, carrot, lettuce
Quầy salad: Bắp cải, cà rốt, xà lách
Bánh xèo or pizza
Vietnamese pancake hoặc pizza

DESSERT

Tropical fruits: watermelon, dragon fruit, orange, pineapple
Hoa quả nhiệt đới: dưa hấu, thanh long, cam, dứa
Cakes: tiramisu cake, coconut cake
Bánh: tiramisu, bánh dừa
Yogurt
Sữa chua