



GRAND PIONEERS®
HALONG BAY CRUISE

MENU

DAY 1

LUNCH
BUFFET

Time: 12:30 to 14:30

SALAD STATION / QUẦY XA LÁT

Spinach salad, Northwest Style
Smoked duck breast

*Xa-lát cải bó xôi, lườn vịt cổ lũng xông khói
kiểu Tây Bắc*

Bacon Caesar salad

Xa-lát rau trộn ba chỉ xông khói chiên giòn

Fresh tomato, rocket, Burrata
cheese salad

*Xa-lát cà chua bì, rau rốc két, pho mai
Burrata lạnh*

Green mango, prawn, peanut &
Vietnamese herbs salad

Gỏi xoài xanh với tôm

SASHIMI & SUSHI STATION /
QUẦY SASHIMI & SUSHI

Sashimi: salmon, grouper fish

Sashimi: cá hồi, cá song

Sushi: salmon, eel, avocado

Kim báp cuộn cơm cá hồi - lươn Nhật - bơ

DRESSING & CONDIMENT / QUẦY SỐT
VÀ GIA VỊ

Mustard sauce, cream balsamic,
Caesar sauce, sour oil

*Sốt mù tạt, sốt kem giấm Ý, sốt hoàng đế,
sốt dầu chanh*

Pickled cucumber, pickled ginger,
olive, dried fruit, caper

*Dưa chuột muối, gừng muối chua, quả oliu,
trái cây khô, nụ bạch hoa*

BREAD, COLD CUT & CHEESE /
BÁNH MÌ, THỊT NGUỘI, PHÔ MAI

Parmesan cheese, blue cheese,
Emmental cheese, butter

*Pho mai Parmesan, pho mai xanh, pho mai
Emmental, bơ*

Salami & ham

Xúc xích thái lát & dăm bông

Black & white baguette

Bánh mì Pháp đen, trắng

DAY 1

LUNCH
BUFFET

Time: 12:30 to 14:30

CARVING STATION/QUẦY ĐỒ NƯỚNG

Incubated pork ribs with rosemary

*Sườn lợn mán ủ nhiệt cùng
các loại hương thảo*

Grilled veal thighs with
Northwest flavors

(3 sauces: pepper sauce, cheese sauce,
truffle sauce)

*Đùi bê nướng vị tây bắc
(lựa chọn sốt: sốt tiêu, sốt pho mai, sốt nấm truffle)*

HOT DISHES / QUẦY ĐỒ ĂN NÓNG

Beef & white mushroom soup

Súp bò nấm tuyết nhĩ

Grilled Quang Yen seabass

Cá vược Quảng Yên nướng

King mussel with
diamond egg sauce

Sò thung sốt trứng kim cương

Chicken masala

Gà hầm sốt masala

Potatoes gratin

Khoai tây bỏ lò

Boiled vegetables

Rau củ luộc

Fried rice with tiger shrimp, Bai
Chay shredded shrimp

Cơm chiên tôm hổ, ruốc tôm Bải Cháy

SEAFOOD ON ICE ISLAND / QUẦY HẢI SẢN

Oysters, tiger prawns, sea snails

Hàu, tôm sú , ốc sư tử rồng

COOKING STATION / QUẦY NẤU ĂN

Seaduck breast served with
crushed green apple and
Quang Ngai mulberry sauce

*Lườn vịt biển phục vụ với táo xanh nghiền,
sốt dâu tằm Quảng Ngãi*

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

5 kinds of tropical fruits

5 loại trái cây vùng nhiệt đới

Mango mousse

Mousse kem xoài

Cheese cream cake

Bánh kem vị phô mai

Ben Tre coconut cream cake

Bánh kem dừa Bến Tre

DAY 1

DINNER
SET

Time: 19:00 to 21:00

APPERTIZERS/KHAI VỊ

SOUP / SÚP

Lobster, asparagus soup

Súp tôm hùm măng tây

Bread & Butter

(Handmade)

Bánh mì tròn & bơ

(Nhà làm)

SALAD / XA LẮT

Kohlrabi, chicken salad

Kohlrabi, chicken salad

EXPERIENCE HA LONG SEAFOOD /
TRẢI NGHIỆM HẢI SẢN HẠ LONG

Halong squid cake, baked oyster

Chả mực Hạ Long, hào sữa bỏ lò

Baked lobster with cheese

Tôm hùm bỏ lò pho mai

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Baked Australian tenderloin, truffle
& bordelaise sauce

Served with mashed potatoes &
ratatouille

*Thăn nội bò Úc bỏ lò sốt nấm truffle vang
đỏ, phục vụ cùng khoai nghiền và rau hầm*

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Green tea mousse

Bánh mousse trà xanh

Fresh fruit

Trái cây tươi

BREAKFAST

Time: 06:30 to 08:30

BREAD & JAM STATION /
QUẦY BÁNH MÌ & MỨT

Croissant, danish, wheat bread,
brown & white toast bread

*Bánh sừng bò, bánh nhân nho, bánh mì trắng,
bánh mì gối đen, trắng*

Pineapple jam, strawberry jam,
chilli jam, honey

Mứt dứa, mứt dâu, mứt ớt , mật ong

CEREAL & YOGHURT SELECTION /
QUẦY YẾN MẠCH VÀ SỮA CHUA

Muesli, corn flakes, coco puffs,
home-made yoghurt

*Ngũ cốc Muesli, ngũ cốc vị ngô, ngũ cốc vị
bông lan, sữa chua*

DAILY TRADITIONAL STATION /
QUẦY PHỞ TRUYỀN THỐNG

Pho (Vietnamese noodle soup)
Pho with beef or plain

*Lựa chọn: Phở bò,
hoặc phở chay*

EGGS STATION / QUẦY TRỨNG TỰ CHỌN

Poached eggs, fried eggs, omelette
eggs, sunny side up, over easy,
boiled eggs, scrambled eggs

*Trứng trần, trứng chiên, trứng cuộn,
trứng ốp là 1 mặt, trứng ốp la 2 mặt,
trứng luộc, trứng chưng*

Omelet with condiments:
onion, bell pepper, mushroom,
tomato, ham, cheese,
Halong oysters

*Trứng cuộn: Hành tây, ớt chuông,
nấm tươi, cà chua, thịt nguội,
pho mai, hà Hạ Long*

BEVERAGES STATION /
QUẦY ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN

Tea and coffee

Trà và cafe

Fresh milk,
water

*Sữa tươi,
nước lọc*

DAY 2

LUNCH
SET MENU

(On day boat second day)

Time: 11:00 to 13:00

APPERTIZERS / KHAI VỊ

Cucumber salad with vinaigrette
dressing

Xa-lát dưa chuột sốt dầu dấm

Deep fried seafood spring roll

Nem hải sản chiên

French fried

Khoai tây chiên

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Steamed penaeid prawn
with Vietnamese herb

Tôm he hấp cần tỏi

Tilapia with tomatoes sauce

Cá rô phi sốt cà chua

Special Halong squid caked

Chả mực Hạ Long

Sauteed vegetable with garlic

Rau xào tỏi

Steamed rice

Cơm Trắng

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Tropical fresh fruit

Trái cây tươi vùng nhiệt đới

DAY 2

DINNER
SET

Time: 19:00 to 21:00

APPERTIZERS/KHAI VỊ

Fresh spring roll with beef and herbs
Phở cuốn bắp bò

SALAD / SA LÁT

Scallops, garden salad
Cồi sò đẹp với rau xanh Đà Lạt

SOUP / SÚP

Pumpkin cream soup
Súp kem bí

Bread & butter (handmade)
Bánh mì tròn & bơ vị thảo mộc

MAIN COURSE / MÓN CHÍNH

Pan-fried Halong sea bass with
tamarine sauce
Thăn cá vược Hạ Long áp chảo sốt me

Slow-cooked duck breast with
dracontomelon sauce
(served with mashed taro & grilled vegetable)
*Lườn vịt nấu chậm, bỏ lò với
sốt quả sấu chua
(phục vụ kèm khoai môn nghiền và rau củ nướng)*

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Flambe' banana
chuối đốt

Vanilla ice cream
kem vị vani

BREAKFAST

Time: 06:30 to 08:30

BREAD & JAM STATION /
QUẦY BÁNH MÌ & MỨT

Croissant, danish, wheat bread,
brown & white toast bread

*Bánh sừng bò, bánh nhân nho, bánh mì trắng,
bánh mì gối đen, trắng*

Pineapple jam, strawberry jam,
chilli jam, honey

*Mứt dứa, mứt dâu, mứt hạt phỉ,
mứt ớt , mật ong*

CEREALS & YOGHURT SELECTION /
QUẦY YẾN MẠCH VÀ SỮA CHUA

Muesli, corn flakes, coco puffs,
homemade yoghurt

*Ngũ cốc Muesli, ngũ cốc vị ngô,
ngũ cốc vị bông lan, sữa chua*

DAILY TRADITIONAL STATION /
QUẦY PHỞ TRUYỀN THỐNG

Pho (Vietnamese noodle soup)
- Pho with beef or plain

*Lựa chọn: Phở bò,
hoặc phở chay*

EGGS STATION / QUẦY TRỨNG TỰ CHỌN

Poached eggs, fried eggs, omelette
eggs, sunny side up, over easy,
boiled eggs, scrambled eggs

*Trứng trần, trứng chiên, trứng cuộn,
trứng ốp là 1 mặt, trứng ốp la 2 mặt,
trứng luộc, trứng chưng*

Omelet with condiments:
onion, bell pepper, mushroom,
tomato, ham, cheese,
Halong oysters

*Trứng cuộn: Hành tây, ớt chuông,
nấm tươi, cà chua, thịt nguội,
pho mai, hà Hạ Long*

BEVERAGES STATION /
QUẦY ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN

Tea and coffee

Trà và cafe

Fresh milk,
water

*Sữa tươi,
nước lọc*

DAY 3

BRUNCH BUFFET MENU

Time: 09:00 to 10:30

SALAD STATION / QUẦY XA LÁT

Garden salad with
chosen special sauce

*Xa-lát rau xanh Đà Lạt
với sốt tự chọn đặc biệt*

Green papaya salad with stone
grilled beef and Hue's herbs

*Gỏi đu đủ xanh với bò nướng đá
và các loại rau thơm Huế*

Potatoes and tuna salad

Xa-lát khoai tây cá ngừ

Selected sauces:
mustard sauce, cream balsamic,
caesar sauce, sour oil

*Sốt tự chọn: sốt mù tạt, sốt kem giấm Ý,
sốt hoàng đế, sốt dầu chanh*

BREAD, COLD CUT & CHEESE /
BÁNH MÌ, ĐỒ NGUỘI VÀ PHÔ MAI

Parmesan cheese, Emmental
cheese, Mozzarella cheese

*Pho mai Parmesan, pho mai Emmental,
pho mai Mozzarella*

Denmark sausage,
Baton salami, Girasole ham,
smoked ham

*Xúc xích Đan Mạch, xúc xích Baton,
thịt nguội Girasolo, đùi heo xông khói*

BREAD & JAM SELECTION /
QUẦY BÁNH MÌ VÀ MỨT

Muffin almond cake, wheat bread,
toast bread

*Bánh muffin hạnh nhân, bánh mì đen,
bánh mì gối*

Butter, pineapple jam,
strawberry jam,
chili jam, honey

*Bơ, mứt dứa, mứt dâu,
mứt ớt, mật ong*

EGGS STATION/ QUẦY TRỨNG
TỰ CHỌN

Poached eggs, fried eggs,
omelet eggs, sunny side up,
over easy, boiled eggs,
scrambled eggs

*Trứng trần, trứng chiên, trứng cuộn,
trứng ốp là 1 mặt, trứng ốp là 2 mặt,
trứng luộc, trứng chung*

Rolled omelet with condiments:
onion, bell pepper, mushroom,
tomato, ham, cheese,
Halong oysters

*Trứng cuộn: Hành tây, ớt chuông,
nấm tươi, cà chua, thịt nguội,
pho mai, hà Hạ Long*

DAY 3

BRUNCH
BUFFET MENU

Time: 09:00 to 10:30

HOT DISHES STATION /
QUẦY ĐỒ NÓNG

Congee with selected condiments:
Halong oyster, shrimp kapok, pork,
salt egg, fried onion, herbs

*Cháo trắng phục vụ cùng hàu, ruốc tôm, thịt
heo, trứng muối, hành chiên, rau gia vị*

Grilled bacon

Ba chỉ nướng

Grilled sausages

Xúc xích gà nướng

Baked bean

Đậu hầm

Roasted potatoes with garlic

Khoai tây quay vị tỏi

Sauteed “Ha Giang” red vermicelli
noodles with sea crab

Miến đỏ Hà Giang xào thịt ghẹ

Stir-fried Halong squid
with DaLat chilli sauce

Mực Hạ Long xào ớt chuông Đà Lạt

DESSERT STATION / QUẦY TRÁNG MIỆNG

Tropical fruit

Trái cây nhiệt đới

Strawberry mousse

Mousse dâu tây

Mango cheese cake

Bánh pho mai vị xoài

BEVERAGES /
QUẦY ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN

Tea and coffee

Trà và cà phê

Fresh orange juice,
fresh passion juice,
fresh watermelon juice,
water, fresh milk,
almond milk

*Nước cam, nước chanh dây,
nước chanh tươi, nước lọc,
sữa tươi, sữa hạnh nhân*



GRAND PIONEERS[®]
HALONG BAY CRUISE

Grand Pioneers Halong Bay Cruise
(+84) 24 3838 9368
info@grandpioneers.com