



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Buffet lunch (1st day) - THỰC ĐƠN BỮA TRƯA BUFFET NGÀY 1 -

SALAD

Nicoise salad

Sa lát cá ngừ kiểu Pháp

Mixed tropical salad

Sa lát ngũ sắc

Chicken & banana blossom salad

Nộm gà hoa chuối

Pineapple salad with crabstick

Sa lát trái thơm với thanh cua

Spring salad

Sa lát vườn xuân

Potatoes & ham salad

Sa lát khoai tây với dăm bông

Fresh spring roll with pork & shrimp

Gỏi cuốn tôm thịt

Dressings

Các loại sốt sa lát

Cold cut & cheese platter

Thớt thịt nguội và phô mai

Bread & butter station

Các loại bánh mì & bơ

SOUP

Creamy pumpkin cinnamon soup

Súp kem bí đỏ hương quế

HOT DISHES

Seafood fried rice

Cơm chiên hải sản

Steamed prawn with coconut

Tôm hấp nước dừa

Steamed chicken with soya sauce

Gà hấp sốt xì dầu

Grilled roll beef with enoki mushroom

Bò cuộn nấm kim châm nướng sốt tiêu

Sauteed cauliflower & broccoli with garlic

Bông cải xào tỏi

Crab faci

Ghẹ nhồi bỏ lò

Grilled oyster with spring onion sauce

Hàu nướng sốt hành

Braised pork in caramel & coconut juice

Thịt heo kho cốt dừa

DESSERT

Opera cake

Bánh kem sô cô la

Mocha cake

Bánh moka cà phê

Fruit jelly

Thạch trái cây

Coconut cake

Bánh gato dừa

Flan cake

Kem caramel

Green bean & sticky rice cake

Bánh rán nhân đậu xanh

Tropical fresh fruit

Trái cây vùng nhiệt đới



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Dinner Menu (1st day) - THỰC ĐƠN BỮA TỐI NGÀY 1 -

SOUP

Halong seafood soup

Súp hải sản Hạ Long

.....

STARTER

Traditional Vietnamese spring rolls

Nem Hoa Đăng

.....

MAIN COURSE

Stuffed squid with meat and red chili sauce

Mực ống nhồi thịt sốt ớt đỏ

Red bean braised beef with coconut rice and Dalat green

Bò hầm đậu đỏ với cơm dừa và rau tươi Đà Lạt

Or/Hoặc

Grilled sea bass with dill sauce & fresh vermicelli

Cá vược biển nướng kiểu làng chài Hạ Long

.....

DESSERT

Mango mousse cake

Bánh kem xoài

.....
Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!





ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Breakfast Menu (2nd day)

- THỰC ĐƠN BỮA SÁNG NGÀY 2 -

DRINKS

Passion fruit Juice

Nước chanh leo

Pine Apple Juice

Nước dứa

Mineral water/Tea/Coffee

Nước lọc/trà/cafe

TROPICAL FRUITS

Guava, Water Melon, Dragon Fruit, Banana,...

Hoa quả tươi (Ổi, dưa hấu, thanh long, chuối,...)

CEREALS & MILK

Mussli, Popcorn, Corn Flakes

Ngũ cốc 3 loại

Fresh Milk/ Yogurt

Sữa tươi/ Sữa chua

BREAD & BAKERIES

Selection of Danish, Croissant, Pain au Chocolate, White Toast

*Set bánh cuộn nhỏ, bánh sừng bò, bánh sô-cô-la,
bánh gối trắng*

Butter, Strawberry Jam, Orange Jam, Pineapple Jam & Honey

Bơ, Mứt dâu, Mứt cam, Mứt dứa & Mật ong

COLD CUTS

Ham & cheese

Thịt nguội và phô mai

EGG STATION & NOODLE

Vietnamese beef noodle soup

Phở bò

Scrambled Eggs

Trứng khuấy

Fried egg, omelette

Trứng rán, trứng cuộn

Poached egg

Trứng chần

Boiled eggs

Trứng luộc

HOT DISHES

Grilled bacon

Thịt ba chỉ nướng

Grilled sausage

Xúc xích nướng

Steamed shrimp & pork "Sui Cao"

Sủi cảo tôm thịt hấp

French toast

Bánh mì chiên kiểu Pháp

Baked bean

Đậu hầm cà bô lò

Grilled tomatoes

Cà chua nướng

Stir-fried noodle with vegetables

Mỳ xào rau

Five-spice steamed beef

Bò hầm ngũ vị

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

LUNCH MENU (2nd day) - BỮA TRƯA NGÀY 2 -

STARTER

Seacucumber & shiitake mushroom soup

Súp Hải Sâm nấm Đông Cô

Chicken salad "Thai" style

Sa lát gà xé kiểu Thái

.....

MAIN COURSE

Deep-fried prawn in butter

Tôm bao bột chiên bơ giòn

Fried fish on lemongrass

Cá bao sả chiên

Sauteed squid with mixed vegetables

Mực xào ngũ sắc

Pan-fried beef with peppercorn sauce & fried buns

Bò sốt tiêu đen ăn cùng bánh bao chiên

Sauteed white cabbage with garlic & oyster sauce

Cải thảo xào sốt dầu hào

White rice

Cơm tằm

.....

DESSERT

Tropical fresh fruit

Trái cây tươi nhiệt đới

.....
Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!





ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Dinner Menu (2nd day) - THỰC ĐƠN BỮA TỐI NGÀY 2 -

SOUP

Creamy mushroom soup with slice of topper bread & parmaham

Súp kem nấm với bánh mì phủ dầu lợn muối

.....

STARTER

Smoked duck breast, red wine cinnamon sauce & garden salad

Lườn vịt xông khói sốt quế vị vang đỏ, sa lát vườn

.....

MAIN COURSE

Stir-fried egg noodle with seafood & XO sauce, prawn flambé

Mỳ xào hải sản sốt XO và tôm đốt rượu xông hương thảo mộc

Baked chicken breast, mushroom sauce, pumpkin puree & vegetables

Thịt gà bỏ lò sốt kem nấm, bí đỏ nấu mềm và rau củ om

.....

DESSERT

Coconut pudding

Bánh pudding dừa

.....

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!





ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

Breakfast Menu (3rd day)

- THỰC ĐƠN BỮA SÁNG NGÀY 3 -

DRINKS

Passion fruit Juice

Nước chanh leo

Pine Apple Juice

Nước dứa

Mineral water/Tea/Coffee

Nước lọc/trà/cafe

TROPICAL FRUITS

Guava, Water Melon, Dragon Fruit, Banana,...

Hoa quả tươi (Ổi, dưa hấu, thanh long, chuối,...)

CEREALS & MILK

Mussli, Popcorn, Corn Flakes

Ngũ cốc 3 loại

Fresh Milk/ Yogurt

Sữa tươi/ Sữa chua

BREAD & BAKERIES

Selection of Danish, Croissant, Pain au Chocolate, White Toast

Set bánh cuộn nhỏ, bánh sừng bò, bánh sô-cô-la, bánh gối trắng

Butter, Strawberry Jam, Orange Jam, Pineapple Jam & Honey

Bơ, Mứt dâu, Mứt cam, Mứt dứa & Mật ong

COLD CUTS

Ham & cheese

Thốt thịt nguội và phô mai

EGG STATION & NOODLE

Vietnamese beef noodle soup

Phở bò

Scrambled Eggs

Trứng khuấy

Fried egg, omellette

Trứng rán, trứng cuộn

Poached egg

Trứng chần

Boiled eggs

Trứng luộc

HOT DISHES

Grilled bacon

Thịt ba chỉ nướng

Grilled sausage

Xúc xích nướng

Steamed shrimp & pork "Sui Cao"

Sủi cào tôm thịt hấp

French toast

Bánh mì chiên kiểu Pháp

Baked bean

Đậu hầm cà bô lô

Grilled tomatoes

Cà chua nướng

Stir-fried noodle with vegetables

Mỳ xào rau

Five-spice steamed beef

Bò hầm ngũ vị

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!



ORCHID CRUISES
CLASSIC • PREMIUM • TRENDY

BRUNCH MENU - BỮA TRƯA NHẹ -

SALAD

Snow mushroom & seafood salad

Sa lát nấm tuyết hải sản

Green papaya salad with grilled shrimp

Sa lát đu đủ tôm nướng

Garden salad & dressing

Sa lát rau vườn với các loại sốt

Sweet corn & olive salad

Sa lát ngô non với dầu ô liu

Cucumber & tomatoes salad

Sa lát cà chua dưa chuột

COLD CUTS

Ham & Cheese

Thốt thịt nguội và phô mai

Breads & Butter

Bánh mì & Bơ

HOT DISHES

Chicken curry

Gà nấu cà ri

Tofu with onion sauce

Đậu phụ tẩm hành

Penne Napolitan

Mỳ ống sốt cà chua kiểu Ý

Deep fried fish on lemon grass

Cá bao sả chiên

Grilled pork with "La lot" leaves

Chả lá lốt nướng

Steamed rice

Cơm trắng

Sauteed vegetables with garlic

Rau xào tỏi theo mùa

Sauteed squid with spicy sauce

Mực xào sốt sa tế

DESSERT

Tropical Fresh fruit: Mango, watermelon, dragon fruit, orange,...

Trái cây tươi: Xoài, dưa hấu, thanh long, cam,...

Banana cake

Bánh chuối

Choux à la cream

Bánh su kem

Cruise Head Chef hopes you enjoyed your meal!

Bếp Trưởng du thuyền chúc quý khách ngon miệng!