



BIG BAY GROUP



Mon Chéri Cruises
HA LONG BAY - LAN HA BAY



PEONY CRUISES
HA LONG BAY - LAN HA BAY

MENU

HALAL FOOD

BỮA TRƯA ĐẦU, BUFFET

LUNCH BUFFET

Quầy món lạnh Cold Station

Phở cuốn Tây Hồ
West Lake Fresh Spring Rolls

Khay sushi tổng hợp
Assorted Sushi Platter (Salmon, Shrimp, Crab Stick, Fish Roe, Vegetables)

Gỏi bò xoài xanh kiểu Thái
Thai-style Spicy Beef & Green Mango Salad

Sa lát dưa với tôm và rau nhiệt đới
Pineapple & Prawn Salad with Tropical Greens

Sa lát dưa với tôm và rau xà lách giòn
Pineapple Salad with Prawn

Sa lát táo Mỹ với nho khô sốt chanh leo
Crisp Apple Salad with Raisins and Passion Fruit Dressing

Sa lát rong nho biển trứng cá sốt mè rang
Sea Grape & Fish Roe Salad with Roasted Sesame Dressing

Sa lát bí đỏ, lườn gà nướng sốt dầu giấm
Roasted Chicken Breast & Pumpkin Salad with Vinaigrette

Đĩa phô mai tươi
Fresh Cheese Platter (Gouda, Emmental, Edam)

Bánh mì kẹp gà nướng
Grilled Chicken Baguette Sandwich

Đĩa đồ ăn kèm và các loại sốt
Condiments & Sauces (Green Olives, Black Olives, Pickled Baby Cucumbers, Assorted Sauces)

Quầy đèn chiếu Hot Entrees

Chả mực đặc sản Hạ Long
Ha Long Signature Grilled Squid Cake

Nem hải sản chiên giòn
Crispy Fried Seafood Spring Rolls

Quầy Nóng Hot Entrees

Súp hải sản măng tây non
Seafood & Baby Asparagus Soup

Súp kem khoai tây với rau lơ xanh
Creamy Potato Soup with Broccoli

Bò nướng chín vừa sốt vị phở
Medium-grilled Beef with Pho-spiced Jus

Mực nướng ngũ vị sốt me
Five-spice Grilled Squid with Tamarind Sauce

Cá chiên sốt mắm vị truyền thống
Crispy Fried Fish with Signature Fish Sauce Glaze

Hàu sữa bỏ lò phô mai
Baked Oysters with Cheese Gratin

Cơm chiên kiểu Châu Á
Asian-style Fried Rice

Gà xào hạt điều
Wok-fried Chicken with Cashew Nuts

Tôm hấp nước dừa
Coconut-steamed Tiger Prawns

Mỳ nui xào sốt kem
Creamy Penne Pasta

Rau củ xào sốt hương nấm
Sautéed Vegetables with Mushroom Essence

Quầy Tráng Miệng
Dessert Station

Trái cây tươi nhiệt đới
Fresh Tropical Fruits

Thạch trái cây bốn mùa
Four Seasons Fruit Jelly

Bánh kem chanh leo
Passion Fruit Mousse Cake

Bánh tart vị dừa
Coconut Tart

Quầy bánh mì, bơ
và mứt các loại
Bread Station with Butter
and Assorted Jams

Bánh mì tròn
Soft Bread Roll

Bánh mì gối
White Sandwich Bread

Bánh mì Pháp
French Baguette

Bơ viên, mứt dâu, mứt cam
*Butter Portions, Strawberry Jam, Orange
Marmalade*

BỮA TỐI SET 1
SET DINNER 1

Món Khai Vị
Appetizer & Soup

Sa lát tôm sú xoài chín sốt mật ong
*Tiger Prawn & Ripe Mango Salad with
Wild Honey Dressing*

Súp sơn hào hải vị
Premium Seafood Soup

Tráng Miệng
Dessert

Bánh kem Việt Quất kèm trái cây tươi
Blueberry Mousse Cake with Fresh Fruits

Món Chính
Main Course

**Mực Hạ Long cuộn rong biển chiên ăn
kèm bánh cuốn sốt tương ngọt**
*Ha Long Squid Wrapped in Seaweed with
Steamed Rice Rolls & Sweet Soy Sauce*

Lựa chọn 1
**Gà nướng Tây Bắc ăn kèm cơm cốt
dừa và rau xào tỏi**
*Northwest-style Grilled Chicken with Coconut
Rice and Garlic Stir-Fried Vegetables*

Lựa chọn 2
**Cá hồi nướng sốt Tây Bắc ăn kèm
cơm cốt dừa và rau xào tỏi**
*Grilled Salmon with Northwest- Style
Sauce, Coconut Rice and Garlic
Stir-Fried Vegetables*

BỮA TỐI SET 2

SET DINNER 2

Món Khai Vị Appetizer & Soup

**Sa lát lườn vịt xông khói và rau xanh
Đà Lạt sốt dầu giấm**

*Smoked Duck Breast Salad with Dalat
Greens & Vinaigrette*

**Súp kem bí ngô với cù điệp áp chảo
ăn kèm bánh mì Pháp nướng giòn**

*Creamy Pumpkin Soup with Seared
Scallops & Crispy Baguette*

Món Chính Main Course

**Cá vược nướng sốt chanh leo phục vụ
cùng khoai tây nghiền & rau củ xào bơ**

*Grilled Sea Bass with Passion Fruit Sauce,
Mashed Potatoes & Buttered Vegetables*

Lựa chọn 1

**Bò nướng ngũ vị sốt me ăn cùng xôi
chiên phồng với bí ngòi hấp**

*Five-spice Grilled Beef with Tamarind Jus,
Crispy Sticky Rice & Steamed Zucchini*

Lựa chọn 2

**Tôm sú chiên sốt me ăn cùng xôi
chiên phồng với bí ngòi hấp**

*Crispy Tiger Prawns with Tamarind Sauce,
Sticky Rice & Zucchini*

Tráng Miệng Dessert

Bánh Tiramisu sốt socola

Tiramisu with Chocolate Sauce

BỮA SÁNG

BREAKFAST

Quầy trứng Egg Station

Trứng cuộn / khuấy / chiên / luộc
Omelet / Scrambled / Fried Eggs / Boiled Eggs

Quầy phở Pho Station

Phở bò / gà
Vietnamese Pho (Beef / Chicken)

Quầy Nóng Hot Entrees

Bánh khoai tây chiên
Crispy Potato Pancakes

Xúc xích gà nướng
Grilled Chicken Sausages

Cà chua bỏ lò phô mai
Baked Tomatoes with Cheese

Mỳ xào rau thập cẩm
Stir-fried Noodles with Mixed Vegetables

Bánh bao nhân đậu xanh
Steamed Bun with Mung Bean Filling

Rau củ hấp muối tiêu
Steamed Vegetables with Salt & Pepper

Đậu đỏ hầm sốt cà chua
Stewed Red Beans in Tomato Sauce

Quầy Tráng Miệng Dessert Station

Bánh mì gối, bánh mì Pháp
White Sandwich Bread, French Baguette

Bánh nhân nho, sừng bò, cuộn nho, muffin
Raisin Bun, Croissant, Raisin Roll, Muffin

Bánh kem socola
Chocolate Cake

Trái cây tươi bốn mùa
Seasonal Fresh Fruits

Ngũ cốc (ngô, socola, thập cẩm), sữa chua
Cereals (Corn, Chocolate, Mixed), Yogurt

Nước ép trái cây các loại, trà, cà phê
Assorted Fruit Juices, Tea, Coffee

Bơ viên, mứt dâu, mứt cam
Butter Portions, Strawberry Jam, Orange Marmalade

Đĩa phô mai tươi
Fresh Cheese Platter

Oliu xanh, oliu đen, dưa chuột bao tử muối
Green Olives, Black Olives, Pickled Baby Cucumbers

BỮA TRƯA CUỐI

LUNCH BUFFET

Quầy Nóng Hot Entrees

Lườn gà nướng lá thơm sốt kem nấm
*Herb-grilled Chicken Breast with Creamy
Mushroom Sauce*

Mực xào trái thơm và cần tỏi
*Stir-fried Squid with Pineapple and Garlic
Celery*

Bò hầm khoai tây cà rốt
Braised Beef with Potato and Carrot

Bánh đa đỏ xào rau thập cẩm
*Stir-fried Red Noodle Sheets with Mixed
Vegetables*

Cơm trắng
Steamed White Rice

Đậu hũ chiên sốt xì dầu
Crispy Tofu with Soy Sauce

Chạo cá bao củ sả chiên
*Deep-fried Fish Paste Wrapped in
Lemongrass*

Bánh khoai môn
Taro Cake

Canh gà hầm hạt sen
Chicken and Lotus Seed Soup

Quầy Salat tự chọn Salad Station

**Xà lách romaine, xà lách cuộn tím,
cà rốt bào sợi, rau mầm**
*Romaine Lettuce, Red Cabbage,
Shredded Carrots, Sprouts*

Dưa chuột, cà chua bi, khoai tây hấp
*Cucumber, Cherry Tomato, Steamed
Potato*

Oliu xanh, oliu đen, dưa chuột bao tử muối
*Green Olives, Black Olives, Pickled Baby
Cucumbers*

**Các loại sốt (sốt chanh leo, sốt dầu
giấm, sốt chua ngọt, sốt mè rang...)**
*Assorted Dressings (Passion Fruit Dressing,
Vinaigrette, Sweet & Sour Sauce,
Roasted Sesame Dressing...)*

Quầy Tráng Miệng Dessert Station

Trái cây tươi bốn mùa
Seasonal Fresh Fruits

Bánh mì nhỏ truyền thống
Traditional Mini Bread Rolls

Bánh mì Pháp, Bánh mì gối
French Baguette, White Sandwich Bread

Bánh nhân nho, sừng bò, cuộn nho
Raisin Bun, Croissant, Raisin Roll

Mứt các loại (dâu, cam)
Assorted Jams (Strawberry, Orange)

Đĩa phô mai tươi
Fresh Cheese Platter

MENU TRẺ EM (Trẻ tự chọn)

KID MENU (Kid Options)

Gà chiên giòn

Chicken Nuggets

Khoai tây chiên

French Fries

Mỳ ý sốt cà chua hoặc sốt kem

*Spaghetti with Tomato Sauce or Cream
Sauce*

**Cháo dinh dưỡng cùng nhân các loại
(bò, gà, tôm, cá)**

*Nutritious Porridge with filling options
(Beef/Chicken/Shrimp/Fish)*

TIỆC TRÀ CHIỀU HOÀNG HÔN

SUNSET PARTY

Hoa quả tươi/ *Fresh Fruits*

Bánh tart trái cây/ *Fruit Tart*

Bánh su kem/ *Cream Puff*

Bánh quy bơ/ *Butter Biscuit*

LỚP DẠY LÀM NEM

COOKING DEMONSTRATION

Lựa chọn 1
Option 1

Nem chiên truyền thống

Traditional deep fried Spring Rolls

Lựa chọn 2
Option 2

Gỏi cuốn ba miền

Fresh Spring Rolls

BỮA TRƯA TRÊN TÀU THĂM VINH 3 NGÀY 2 ĐÊM

SET LUNCH ON DAY BOAT - 3 DAYS 2 NIGHTS ITINERARY

Súp gà hầm rau củ

Chicken and Vegetable Broth

Gỏi đu đủ với tôm sốt mắm truyền thống

Green Papaya Salad with Shrimp and Fish Sauce Dressing

Gà tẩm mè đen chiên giòn

Crispy Black Sesame Chicken

Bò xào trái ớt chuông sốt tiêu đen

Stir-fried Beef with Bell Peppers and Black Pepper Sauce

Cá vược sốt cà chua

Sea Bass in Tomato Sauce

Cơm tám

Fragrant Jasmine Rice

Trái cây tươi cắt lát (Đưa vàng và thanh long)

Sliced Fresh Fruits (Melon and Dragon Fruit)