

MENU

Buffet Lunch (Day 1)

(Menu applied for groups from 25 guests)

SUSHI & SALAD

Green mango salad with shrimp and Thai sauce
Gỏi xoài xanh, tôm sốt Thái

Sprout salad with smoked goose breast
Xà lát rau mầm lườn ngỗng hun khói

Tomato, cucumber and lettuce salad
Xà lát cà chua dưa chuột xà lách

Seaweed with purple & white cabbage salad with mayonnaise

Xà lát rong biển bắp cải tím & trắng sốt mayonnaise

Avocado sushi with mayonnaise
Sushi bơ sốt mayonnaise

Crab stick sushi
Sushi thanh cua

Thai sauce
Sốt Thái

Roasted sesame sauce
Sốt mè rang

Passion fruit sauce
Sốt chanh dây

Mayonnaise sauce
Sốt mayonnaise

HOT STATION QUẦY NÓNG

Asparagus seafood soup
Súp hải sản măng tây

Mushroom & tofu soup
Súp nấm đậu

Stir-fried squid with mixed vegetables
Mực Vân Đồn xào ngũ sắc

Coconut steamed prawns
Tôm hấp nước dừa

Ha Long style braised glass noodles with seafood
Miến om hải sản kiểu Hạ Long

Grilled hemibagrus fish with fermented rice & galangal
Cá lăng Sông Đà nướng giềng mẻ

Vietnamese stir-fried shaking beef with garlic

Bò lúc lắc cháy tỏi

Stuffed crab
Ghẹ farci

Napa cabbage with mushroom sauce
Cải thảo sốt nấm

Stir-fried tofu with mushroom and vegetables
Đậu xào nấm, rau củ

Steamed buns
Bánh bao hấp

Coconut steamed rice
Cơm trắng hấp nước dừa

MAIN COURSES MÓN CHÍNH

Honey grilled chicken wings
Cánh gà nướng mật ong

Ha Long seafood spring rolls
Nem hải sản Hạ Long

Garlic butter bread
Bánh mì bơ tỏi

Fried sausages
Xúc xích chiên cánh hoa

Deep-fried pork loin rolled with lemongrass
Thăn lợn cuộn sả chiên xù

Ha Long squid cake
Chả mực Hạ Long

DESSERT TRÁNG MIỆNG

Seasonal Fruits
Hoa quả tươi

Aloe vera yogurt
Sữa chua nha đam

Longan and lotus seed sweet soup
Chè hạt sen long nhãn

Chocolate cake & mango cake
Bánh sô cô la và bánh xoài

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

Set Menu Lunch (Day 1)

(Menu applied for groups of fewer than 25 guests)

KHAI VỊ
STARTER

Asparagus seafood soup
Súp hải sản măng tây

Sea grape salad with roasted
sesame dressing
Xa lát rong nho sốt mè rang

MÓN CHÍNH
MAIN COURSES

Salted egg yolk fried prawns
Tôm chiên trứng muối hoàng kim

Stir-fried Van Don squid with mixed
vegetables
Mực Vân Đồn xào ngũ sắc

Steamed sea bass fillet with soy sauce, served with
bok choy in mushroom sauce and steamed rice
*Thăn cá vược hấp xì dầu ăn cùng cơm trắng
và cải chíp sốt nấm*

TRÁNG MIỆNG
DESSERT

Seasonal fresh fruits
Hoa quả tươi

MENU

Set Menu Dinner (Day 1)

KHAI VỊ STARTER

Pumpkin & red apple soup served
with black bread

*Súp bí ngô táo đỏ ăn cùng bánh mì
gối đen*

Tropical mixed salad with smoked ham
and vinaigrette dressing

*Xa lát rau nhiệt đới ăn kèm đùi heo xông
khói và sốt dầu giấm*

MÓN CHÍNH MAIN COURSES

Grilled oysters with scallion oil on pink
Himalayan salt

Hàu nướng mỡ hành trên muối hồng

Baked lobster with cheese sauce and potato

Tôm hùm bỏ lò sốt phô mai cùng khoai tây

Slow-cooked beef tenderloin with rosemary sauce,
steamed rice & roasted vegetables.

*Thăn bò Úc nấu chậm sốt hương thảo ăn cùng
cơm trắng & rau củ nướng*

TRÁNG MIỆNG DESSERT

Opera cake with cherry

Bánh opera & quả cherry

MENU

Set Menu Lunch (Day 2)

KHAI VỊ
STARTER

Cucumber salad
Xa lát dưa chuột

French fries
Khoai tây chiên

Seafood spring rolls
Nem hải sản

Steamed shrimp
Tôm hấp

Fish in tomato sauce
Cá sốt cà chua

Halong squid cake
Chả mực Hạ Long

Stir-fried chicken with mushrooms
Gà xào nấm

Stir-fried vegetables
Rau xào

Steamed rice
Cơm trắng

Seasonal fruits
Trái cây tươi (theo mùa)

MÓN CHÍNH
MAIN COURSES

TRÁNG MIỆNG
DESSERT

MENU

Set Menu Dinner (Day 2)

KHAI VI!
STARTER

Halong seafood soup
Súp hải sản Hạ Long

Avocado salad
Xa lát quả bơ

Squid cake with green rice flakes
Chả mực tuyết hoa

MÓN CHÍNH
MAIN COURSES

Pan-seared sea bass with tamarind sauce, served with broccoli and asparagus
Cá vược áp chảo sốt me ăn cùng bông cải, măng tây

Spicy roasted chicken with stir-fried zucchini and steamed rice
Đùi gà nướng cay ăn cùng cơm trắng và bí ngòi xào

TRÁNG MIỆNG
DESSERT

Crème caramel with fresh grapes
Bánh flan & nho tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

Breakfast

BREAD &
PASTRY
STATION
QUẦY BÁNH

Sandwich bread
Bánh mì sandwich (Bánh mì gối)

Mini Vietnamese baguette
Bánh mì chuột

Baked peach Danish
Bánh Danish đào nướng

Croissant
Bánh sừng bò

Muffin
Bánh muffin

BUTTER & JAM
STATION
QUẦY BƠ MỨT

Cheese
Phô mai

Bơ
Butter

Strawberry jam
Mứt dâu

Pineapple jam
Mứt dứa

CEREAL
STATION
QUẦY NGŨ CỐC

Cocoa cereal
Ngũ cốc cacao

Corn flakes
Ngũ cốc ngô nén

HOT
STATION
QUẦY NÓNG

Chicken & beef noodles
Phở gà & bò

Egg station
Quầy trứng

Pâté
Pa tê

FRUIT & DRINKS
STATION
HOA QUẢ
& ĐỒ UỐNG

Tea & Coffee
Trà & cà phê

Seasonal fresh fruits
Hoa quả theo mùa

Fresh Milk
Sữa tươi

Soy Milk
Sữa đậu nành

MENU

Buffet Brunch

(Menu applied for groups from 25 guests)

SUSHI & SALAD

Vegetable sushi roll
Cơm cuộn rau củ

Shrimp sushi roll
Cơm cuộn tôm

Fresh spring roll with beef
Phở cuốn Tây Hồ

Hoi An chicken salad
Nộm gà Hội An

Green garden salad
Xa lát vườn xanh

Vinaigrette sauce
Sốt dầu giấm

Mayonnaise sauce
Sốt mayonnaise

Roasted sesame sauce
Sốt mè rang

Passion fruit sauce
Sốt chanh dây

HOT STATION QUẦY NÓNG

Chicken & mushroom soup
Soup gà nấm

Vietnamese beef stew
Bò sốt vang

Stir-fried chicken with cashew and bell pepper
Đùi gà xào cay

Meatballs in tomato sauce
Thịt viên sốt cà chua kiểu truyền thống

Stir-fried broccoli with shrimp
Bông cải xào tôm

Stir-fried seafood noodles
Mỳ xào hải sản

Vegetable fried rice
Cơm rang rau củ

Bok choy with mushroom sauce
Cải chíp sốt nấm

Steamed corn
Ngô hấp

Steamed sweet potato
Khoai hấp

Steamed dumplings
Há cảo hấp

Egg station
Quầy trứng

Seafood noodles
Bún hải sản

MAIN COURSES MÓN CHÍNH

Deep-fried breaded Squid
Mực chiên xù

“Phoenix Style” steamed egg
Trứng hấp vân Phượng Hoàng

Grilled oysters with cheese
Hàu nướng phô mai

Crispy fried vegan buns
Bánh bao chay chiên giòn

Garlic-flavored French fries
Khoai tây chiên tỏi

BUTTER & JAM STATION QUẦY BƠ MỨT

Sandwich bread
Bánh mì sandwich (Bánh mì gối)

Cheese
Phô mai

Bơ
Butter

Mini Vietnamese baguette
Bánh mì chuột

Strawberry jam
Mứt dâu

Pineapple jam
Mứt dứa

DESSERT TRÁNG MIỆNG

Seasonal fruits
Hoa quả tươi

Yogurt with tapioca pearls
Sữa chua chân châu

Matcha cake
Bánh trà xanh

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào



MENU

Set Menu Brunch

(Menu applied for groups of fewer than 25 guests)

Fresh spring roll with shrimp and pork
Phở cuốn tôm thịt

Seaweed & cabbage salad with mayonnaise dressing
Xa lát rong biển bắp cải sốt mayonnaise

Baked potatoes
Khoai tây bỏ lò

“La Vong” style grilled fish
Chả cá Lã Vọng Hà Nội

Stir-fried clams with cashew nuts & cabbage with
canned meat, served with steamed rice
*Cơ trai xào hạt điều và bắp cải xào thịt hộp, dùng kèm
cơm trắng*

Yogurt with tapioca pearls
Sữa chua trân châu Hạ Long

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements prior to departure
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào