



GRAND PIONEERS®
HALONG BAY CRUISE

MENU

LUNCH BUFFET

Time: 12:30 to 14:30 / Pax: 20 to 120

XA-LÁT & SUSHI
SALAD & SUSHI STATION

Xa-Lát Cải Bó Xôi, Lườn Gà Nướng Vị Tây Bắc
Spinach Salad, Northwest Style Chicken Breast

Xa-Lát Rau Trộn Ba Chỉ Xông Khói
Chiên Giòn
Caesar Salad

Xa-Lát Cà Chua Bì, Rau Rocket, Phô Mai
Burrata Lạnh
Fresh Tomato, Rocket, Burrata Cheese Salad

Gỏi Xoài Xanh Với Tôm
Green Mango, Prawn Peanut & Vietnamese Herb Salad

QUẦY SASHIMI & SUSHI
SASHIMI & SUSHI STATION

Sashimi Cá Hồi, Cá Song
Ashimi: Salmon, Grouper Fish

Cuộn Cơm Cá Hồi - Lươn Nhật - Bơ
Sushi: Salmon, Eel, Avocado

SỐT VÀ GIA VỊ ĂN KÈM
DRESSING & CONDIMENT STATION

Sốt Mù Tạt, Sốt Kem Giấm Ý, Sốt Hoàng Đế,
Sốt Dầu Chanh
Mustard Sauce, Cream Balsamic, Ceasar Sauce, Sour Oil

Dưa Chuột Muối, Quả Oliu, Trái Cây Khô,
Nụ Bạch Hoa, Gừng Muối Chua
Pickled Cucumber, Pickled Ginger, Olive, Dried Fruit, Caper

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

Phô Mai Parmesan, Phô Mai Xanh,
Phô Mai Emmental, Bơ
Parmesan Cheese, Blue Cheese, Emmental Cheese, Butter

Xúc Xích Thái Lát & Dăm Bông
Salami & Ham

Bánh Mì Pháp Đen, Trắng
Black Baguette, White Baguette

LUNCH BUFFET

Time: 12:30 to 14:30 / Pax: 20 to 120

CARVING STATION/QUẦY ĐỒ NƯỚNG

Sườn Lợn Mắm Ủ Nhiệt Cùng Các Loại
Hương Thảo

Pork Ribs Incubated With Rosemary

Đùi Bê 12 Tháng Tuổi Nướng Vị Tây Bắc

(3 loại sốt: sốt tiêu, sốt phô mai, sốt nấm truffle)

12 Month Old Veal Thighs Grilled With Northwest Flavor

(3 Sauces: Pepper Sauce, Cheese Sauce, Truffle Sauce)

HOT DISHES / QUẦY ĐỒ ĂN NÓNG

Súp Bò Nấm Tuyệt Nhĩ

Beef, White Mushroom Soup

Cá Vược Quảng Yên Nướng

Grilled Quang Yen Seabass

Sò Thương Sốt Trứng Kim Cương

King Mussel With Diamond Egg Sauce

Gà Hầm Sốt Masala

Chicken Masala

Khoai Tây Bỏ Lò

Baked Potatoes

Rau Củ Luộc

Boiled Vegetable, Corn, Sweet Potato

Cơm Chiên Tôm Hổ, Ruốc Tôm Bãi Cháy

Fried Rice With Tiger Shrimp, Bai Chay Shrimp Kapok

SEAFOOD ON ICE ISLAND / QUẦY HẢI SẢN

Hải Sản Theo Ngày

Seafood Of The Day

COOKING STATION / QUẦY NẤU ĂN

Lườn Vịt Biển

Phục Vụ Với Táo Xanh Nghiền, Sốt Dâu Tằm Quảng Ngãi

Vietnamese - Duck Breast Sovise, Pan Fried Flambe' Rum Wine

Served With Taro Root & Brown Sauce

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

5 Loại Trái Cây Vùng Nhiệt Đới

5 Kind Of Tropical Seasonal Fresh Fruit

Mousse Kem Dâu

Trawberry Mousse

Bánh Kem Sô Cô La

O'pera Cake

Bánh Muffin Hạnh Nhân

Almond Muffin Cake

2 Loại Chè Ngọt Việt Nam

2 Kind Of Vietnames Sweet Soup

CANAPÉ

Time: 17:30 to 18:30

Cá Hồi Xông Khói, Mầm Cải, Dưa Chuột
Muối, Hành Tím Vị Thìa Là

*Smoked Salmon, Horseradish And Cress Toasts Ang Picked
Cucumber Topping Red Onion And Dill*

Dăm Bông & Phô Mai Với Bánh Mì Khai Vị
Pháp Phủ Phô Mai Mật Ong

*Ham & Cheese Canapé With French Appetizer Bread
Topping Soft Cheese And Honey*

Cá Ngừ Ngâm Dầu, Dưa Chuột, Hành Tím,
Ô Liu Đen, Xà Lách

*Tuna Canapé With Dalat Cucumber Red Onion,
Black Olive And Lettuce*

Lườn Vịt Xông Khói, Bánh Mì Phủ
Mứt Vị Cam

*Smocked Duck Breast And Spiced Sweet Jam Canapé
Topping Orange*

Phô Mai Với Dâu Tây, Cà Chua Bi Và Nho

*Cheese Olive With Strawberry And Dalat Cherry Tomato, And
Grapes*

DINNER SET

Time: 19:00 to 21:00

SÚP / SOUP

Súp Tôm Hùm Măng Tây

Lobster, Asparagus Soup

Bánh Mì Tròn & Bơ Vị Thảo Mộc

Bread & Butter (Handmade)

XA LÁT / SALAD

Xa-Lát Lườn Vịt Xông Khói, Rau Xách, Cam, Với Sốt Dầu Giấm Bơ Đậu Phộng

*Smoked Duck Breast, Lettuce, Orange Salad With Basamic Dressing,
Peanut Butter Sauce*

TRẢI NGHIỆM HẢI SẢN HẠ LONG EXPERIENCE HA LONG SEAFOOD

Chả Mực Hạ Long

Ha Long Squid Cake

Tôm Hùm Bỏ Lò Phô Mai

Baked Lobster With Cheese

MÓN CHÍNH / MAIN COURSE

Thăn Ngoại Bò Úc Áp Chảo Sốt Nấm Truffle Vang Đỏ

Phục Vụ Cùng Khoai Nghiền Và Rau Hầm

*Pan Fried Striploin, Truffle & Bordelaise Sauce
Served With Mash Potatoes & Ratatuille*

DESSERT / TRÁNG MIỆNG

Bánh Kem Vị Trà Xanh

Green Tea Cake Mousse

Trái Cây Tươi

Fresh Fruit

BREAKFAST BUFFET

Time: 06:30 to 07:30

QUẦY BÁNH MÌ & MỨT BREAD & JAM STATION

Bánh Sừng Bò, Bánh Nhân Nho, Bánh Mì
Trắng, Bánh Mì Gối Đen, Trắng

*Croissant, Danish, Wheat Bread, Brown & White Toasted
Bread*

Mứt Dứa, Mứt Dâu, Mứt Ớt , Mật Ong

Pineapple Jam, Strawberry Jam, Chilli Jam, Honey

QUẦY NGŨ CỐC & SỮA CHUA CEREAL & YOGURT STATION

Muesli, Corn Flakes, Coco Puffs,
Homemade Yogurt

*Ngũ Cốc Muesli, Ngũ Cốc Vị Ngô,
Ngũ Cốc Vị Bông Lan, Sữa Chua,*

QUẦY ĐỒ ĂN TRUYỀN THỐNG DAILY TRADITIONAL STATION

Pho - Vietnamese Noodle Soup Station

Pho with beef or plain

Phở Bò Hoặc Phở Chay

QUẦY TRỨNG TỰ CHỌN / EGGS STATION

Trứng Chần, Trứng Chiên, Trứng Ốp La 1
Mặt, Trứng Ốp La 2 Mặt, Trứng Luộc,
Trứng Chưng

*Poached Eggs, Fried Eggs, Omelette Eggs, Sunny Side
Up, Over Easy, Boiled Eggs, Scrambled Eggs*

Trứng Cuộn:
Hành Tây, Ớt Chuông, Nấm Tươi, Cà Chua,
Thịt Nguội, Phô Mai, Hà Hạ Long

*Omelet With Condiment:
Onion, Bell Pepper, Mushroom, Tomato, Ham, Cheese,
Halong Oysters*

BEVERAGES STATION / QUẦY ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN

Trà Và Cafe

Coffee And Selection Of Teas

Nước Lọc, Sữa Tươi

Water, Fresh Milk

BRUNCH BUFFET

Time: 09:30 to 10:30

QUẦY XA LÁT / SALAD STATION

Xa-Lát Rau Xanh Đà Lạt, Lựa Chọn Sốt
Đặc Biệt Theo Khẩu Vị Thượng Lưu

*Garden Salad With Choose Special Sauce According To
Upper-Class Taste*

Gỏi Đu Đủ Xanh Với Bò Nướng Đá,
Các Loại Rau Thơm Huế

Green Papaya Salad, Grill Stone Beef

Xa-Lát Khoai Tây Cá Ngừ

Potatoes Tuna Salad

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

*Selected Sauce: Mustard sauce, cream balsamic,
Caesar sauce, sour oil*

QUẦY THỊT NGUỘI VÀ PHỤC VỤ PHÔ MAI COLD CUT & CHEESE STATION

Phô Mai Parmesan, Pho Mai Emmental, Pho
Mai Mozzarella

*Parmesan Cheese, Emmental Cheese,
Mozzarella Cheese*

Xúc Xích Đan Mạch, Xúc Xích Baton,
Thịt Nguội Girasole, Đùi Heo Xông Khói

*Denmark Sausage, Baton Salami,
Girasole Ham, Smoked Ham*

BÁNH MÌ & MỨT / BREAD & JAM

Bánh Muffin Hạnh Nhân, Bánh Mì Đen,
Bánh Mì Gối

Muffin Almond Cake, Wheat Bread, Toast Bread

Bơ, Mứt Dứa, Mứt Dâu, Mứt Ổt, Mật Ong
Butter, Pineapple Jam, Strawberry Jam, Chilli Jam, Honey

QUẦY TRỨNG TỰ CHỌN / EGGS STATION

Trứng Trần, Trứng Chiên, Trứng Cuộn,
Trứng Ốp Là 1 Mặt, Trứng Ốp Là 2 Mặt,
Trứng Luộc, Trứng Chưng

*Poached Eggs, Fried Eggs, Omelette Eggs, Sunny Side
Up, Over Easy, Boiled Eggs, Scrambled Eggs*

Trứng Cuộn:
Hành Tây, Ổt Chuông, Nấm Tươi, Cà Chua,
Thịt Nguội, Phô Mai, Hàu Hạ Long

*Omelet With Condiment:
Onion, Bell Pepper, Mushroom, Tomato, Ham, Cheese,
Halong Oysters*

BRUNCH BUFFET

Time: 09:30 to 10:30

QUẦY ĐỒ NÓNG / HOT DISHES

Cháo Trắng

Congee With Selected Condiments

Ruốc Tôm, Thịt Heo, Trứng Muối,
Hành Chiên, Rau Gia Vị

Shrimp Kapok, Pork, Salt Egg, Fried Onion, Hebs

Ba Chỉ Nướng

Grilled Bacon

Xúc Xích Gà Nướng

Grilled Sausages

Đậu Hầm

Baked Bean

Khoai Tây Quay Vị Tỏi

Garlic Roasted Potatoes

Miến Xào Thịt Ghe

Stir - Fried Vermicelli Noodles With Sea Crab Meat

Mực Hạ Long Xào Ớt Chuông Đà Lạt

Stir-Fried Halong Squid With DaLat Chili Sauce

QUẦY TRÁNG MIỆNG / DESSERT STATION

Trái Cây Vùng Nhiệt Đới

Tropical Seasonal Fresh Fruit

Bánh Kem Vị Chanh Dây

Passion Fruit Mousse Cake

Bánh Muffin

Muffin Cake

QUẦY ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN
BEVERAGES STATION

Trà Và Cafe

Coffee And Selection Of Teas

Nước Chanh Dây, Nước Dưa Hấu, Nước
Lọc, Sữa Đậu Nành

*Fresh Passion Juice, Fresh Watermelon Juice, Water,
Soya Milk*



GRAND PIONEERS®
HALONG BAY CRUISE

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