

LUNCH BUFFET MENU

BUFFET BỮA TRƯA ĐẦU



SOUP – QUẦY SÚP

Ha Long
chicken soup
Súp gà ngô kem

Pumpkin Soup
Súp bí ngô

Spicy & Sour Clams
*Ngao nấu chua cay
sả ớt*

SALAD – QUẦY SA LÁT

Pork Canape
Bánh Ca Na Pê thịt heo

Thai Seafood Glass Noodle Salad
Sa lát miến hải sản kiểu Thái

Pork Sushi
Cơm cuộn thịt heo kiểu Nhật

Cát Bà Jellyfish Salad
Nộm sứa Cát Bà

Salad Selection (bell pepper,
onion, cabbage, cherry tomato,
lettuce, cucumber)
*Sa lát tùy chọn (ớt chuông xanh, đỏ,
hành tây, cải bắp, cà chua bi, xà lách,
dưa chuột)*

Baguette
Bánh mì dài

HOT ENTREES – QUẦY MÓN NÓNG

Curry chicken stew
Gà hầm cà ry

Fried Chicken Drumsticks
Đùi gà chiên kiểu KFC

Stir-fried mussels with
bamboo shoots and stomach
Cơ trai xào măng trúc bao tử

Ha Long Specialty-Squid Cake
Đặc sản Chả mực Hạ Long

Grilled Oysters Onion
Sauce Topping
Hầu nướng mỡ hành

Steamed shrimp with lemongrass
Tôm hấp xả

Bok Choi with Mushroom Sauce
Cải chíp sốt nấm

Sweet and sour stir-fried clams
Ngao xào chua ngọt

Stir fried Glass Noodle
Miến xào rau hs

Fragrant Rice
Cơm Tấm thơm

Ha Long deep fried
Seafood Spring Roll
Nem chiên hải sản Hạ Long



DESSERT STATION – TRÁNG MIỆNG

Tropical Fruit Selection -
Watermelon, Honeydew Melon,
Dragon fruit, Guava
*Dưa hấu/ Dưa vàng/
Thanh long/ Ổi*

Mixed Flavor Yoghurt
with Fruits, Jelly & Sago
Sữa chua trộn trái cây thạch cốm

Opera Cake
Bánh ngọt Opera

SET DINNER MENU DAY 1

SET MENU BỮA TỐI NGÀY 1

SOUP – SÚP

Butter bread

Bánh mì bơ

Seafood Soup

Súp hải sản

APPETIZER – KHAI VỊ

Mango salad with Ha Long

squid rolls

Nộm xoài ăn kèm với

chả mực Hạ Long

MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Crispy fried squid with green
chili sauce

Mực chiên giòn ăn kèm sốt

ớt xanh

Stir-fried beef on cast iron plate
served with crispy fries and
milk-flavored buns

*Bò xào bằng gang ăn kèm khoai tây
chiên giòn, bánh bao vị sữa*

Meat, shrimp, tomato sauce

Thịt, tôm bao xả sốt cà chua

Sea Bass with Tamarind Sauce

Cá vược Hạ Long sốt me

Clam soup

Canh ngao nấu chua

White rice

Cơm trắng

Seasonal stir-fried vegetables

Rau xào theo mùa

DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Sweet cake with tropical fruit

Bánh ngọt phục vụ cùng trái cây nhiệt đới

SET DINNER MENU DAY 2

SET MENU BỮA TỐI NGÀY 2

SOUP – SÚP

Homemade Bread with

Hải Phòng Pâté

Beef Soup

Bánh mì tươi với bơ,

Súp bò hầm

APPETIZER – KHAI VỊ

Crunchy Green Papaya Salad

with shredded Chicken

Sa lát đu đủ gà xé

MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Grilled Salted Chili Prawn

Tôm nướng muối ớt

Pan-fried salmon served with
potatoes and sauteed vegetables
with onions and garlic

*Cá hồi áp chảo ăn kèm khoai tây và
rau củ quả xào hành, tỏi.*

BBQ pork ribs served with fried
rice and vegetables

*Sườn lợn nướng BBQ ăn kèm cơm
rang rau củ quả.*

DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Bánh và hoa quả

LIGHT BREAKFAST

THỰC ĐƠN BỮA SÁNG NHẸ



BREAD AND PASTRIES STATION – QUẦY BÁNH MÌ VÀ BÁNH NGỌT

Toast
Bánh mì nướng

Butter
Bơ viên

Fresh Milk
Sữa tươi

Croissant
*Bánh sừng bò
kiểu Pháp*

Strawberry Jam
Mứt dâu tây

Corn Flakes
Ngũ cốc ngô

Danish Pastry
*Bánh ngọt kiểu
Đan Mạch nhân nho*

Marmalade
Mứt cam

Coco Pops
Bông sô cô la

Yoghurt
Sữa chua



TEA AND FRESH FRUIT JUICES – TRÀ VÀ NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI

VEGETABLES & EGG – CÚ QUẢ VÀ TRỨNG LUỘC

Boiled Corn
Ngô luộc

Boiled Sweet Potato
Khoai lang luộc

Boiled Egg
Trứng luộc

TROPICAL FRESH FRUITS – TRÁI CÂY TƯƠI

Dragon Fruit
Thanh long

Watermelon
Dưa hấu

Banana
Chuối

Honeydew Melon
Dưa vàng

Guava
Ổi



BRUNCH

THỰC ĐƠN BUFFET BỮA TRƯA VỀ

BREAD AND PASTRIES STATION – QUẦY BÁNH MÌ

Toast

Bánh mì vuông

Butter

Bơ viên

Strawberry Jam

Mứt dâu tây

Marmalade

Mứt cam

Fresh Milk

Sữa tươi

Condensed Milk

Sữa đặc

TROPICAL FRESH FRUITS – TRÁI CÂY TƯƠI

Dragon Fruit

Thanh long

Honeydew Melon

Dưa vàng

Guava

Ổi

NOODLE SOUP – QUẦY PHỞ

Beef Noodle Soup

Phở bò

Chicken Noodle Soup

Phở gà



EGG STATION – QUẦY TRỨNG

Boiled Egg

Trứng luộc

Fried Egg

Trứng ốp

Scrambled Egg

Trứng quấy

Poached Egg

Trứng chần

Omelette

Trứng chiên

SALAD – QUẦY SA LÁT

Mix Green Salad

Salad rau xanh trộn

Tomato Salad

Sa lát cà chua

Ham

Thịt nguội

Russian Salad

Sa lát Nga

Cucumber Salad

Sa lát dưa chuột

HOT ENTREES – QUẦY NÓNG

French Fries

Khoai tây chiên

Seasonal stir fried Vegetable

Rau xào theo mùa

Stewed Beef in Wine Sauce

Bò xốt Vang

Sausage

Xúc xích

Hà Long Fish Cake

Chả cá Hà Long

Bacon

Thịt ba dọi chiên giòn

Stir fried Vegetable Noodle

Mì xào rau

Deep fried Dumpling

Bánh bao chiên

Fried Rice

Cơm rang kiểu Dương Châu

Dim sum

Há cảo

SAUCES & CONDIMENTS – QUẦY XỐT VÀ GIA VỊ

Chili Paste

Tương ớt

Balsamic Sauce

Xốt dầu dấm

Lime

Chanh tươi

Black Pepper

Tiêu đen

Ketchup

Xốt cà chua

Passion fruit sauce

Xốt chanh leo

Salt

Muối