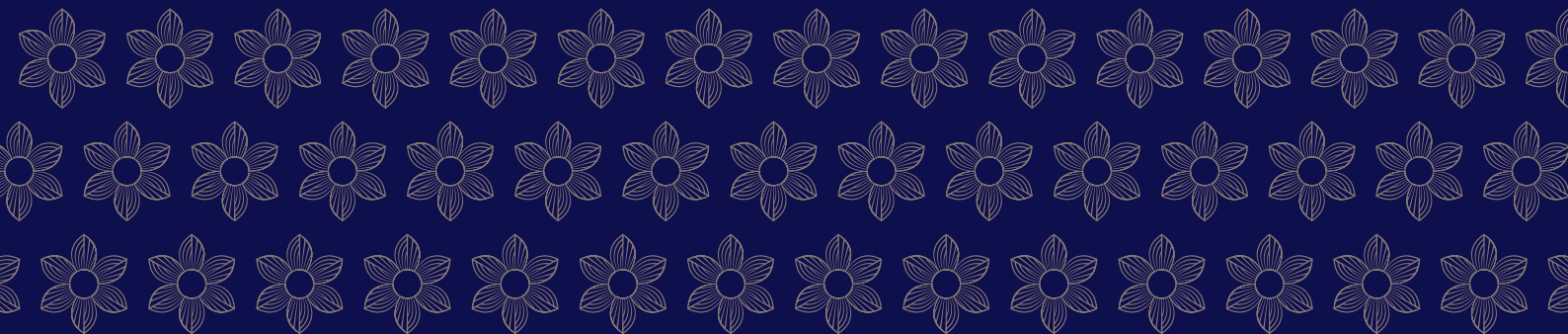




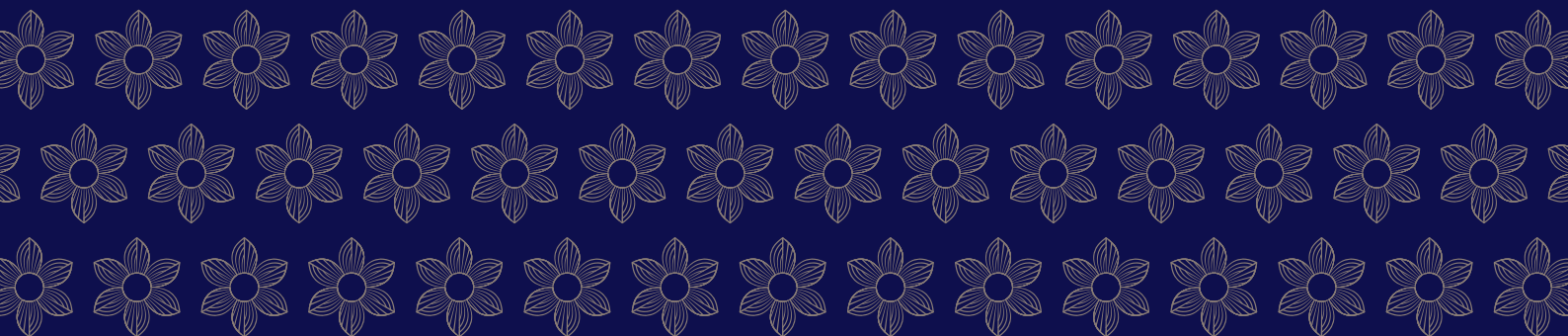
VENUS



Menu

VENUS

3 DAYS/ 2 NIGHTS





Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY SÚP/ SOUP

Súp gà ngô kem

Ha Long chicken soup

Súp bí ngô

Pumpkin Soup

Ngao nấu chua cay sả ớt

Spicy & Sour Clams

QUẦY ĂN NHẹ/ SNACK BAR

Bánh Ca Na Pê thịt heo

Pork Canape

Cơm cuộn thịt heo kiểu Nhật

Pork Sushi

Cá hồi cuộn sushi

Salom sushi

Sushi tôm cuộn hoa quả

Fruit-rolled shrimp sushi

Bánh cuốn thanh trì

Thanh tri steamed rice rolls with

Vietnamese pork sausage

Bánh mì dài, bánh mì gối

Baguette, toast

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY SALAD/ SALAD BAR

Sa lát tùy chọn

(ớt chuông xanh, đỏ, hành tây, cải bắp, cà chua bi, xà lách, dưa chuột)

Salad Selection

(bell pepper, onion, cabbage, cherry tomato, lettuce, cucumber)

Sa lát miến hải sản kiểu Thái

Thai Seafood Glass Noodle Salad

Nộm sứa Cát Bà

Cát Bà Jellyfish Salad

Salad hoa quả

Fresh fruit salad

Salad bắp cải với ngô non

Cabbage salad with baby corn

Salad bươi tôm chua ngọt

Sweet and sour shrimp with grapefruit

Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

QUẦY NÓNG/ HOT STATION

Gà hầm cà ry

Stewed chicken curry

Cơ trai tẩm bột chiên giòn

Crispy fried mussels

Hàu nướng mỡ hành

Grilled Oysters Onion Sauce Topping

Cải chip xào với sốt nấm

Stir-fried Bok Choi with Mushroom Sauce

Miến xào rau

Stir fried Glass Noodle

Nem chiên hải sản Hạ Long

Ha Long deep fried Seafood Spring Roll

Đùi gà chiên kiểu KFC sốt

trứng muối

Fried Chicken Drumsticks

Đặc sản Chả mực Hạ Long

Ha Long Specialty-Squid Cake

Tôm hấp xả

Steamed shrimp with lemongrass

Bò xào cần tỏi

*Stir-fried Beef with
celery and garlic*

Cơm Tắm thơm

Fragrant Rice



Lunch Buffet

(DAY 1)

BỮA TRƯA BUFFET (NGÀY 1)

TRÁNG MIỆNG/ DESSERT STATION

Hoa quả/ Tropical Fruit

Dưa hấu

Watermelon

Dưa vàng

Honey Melon

Thanh long

Dragon fruit

Ổi xanh

Guava

Sữa chua trộn trái cây thập cẩm

*Mixed flavor Yoghurt with Fruits,
Jelly & Sago*

Quầy bánh/ Cake Counter

Bánh ngọt Opera

Opera Cake

Bánh su kem

Cream puffs

Bánh gato trà xanh

Green tea cake

Bánh gato mocha

Mocha cake



Dinner

(DAY 1)
BỮA TỐI (NGÀY 1)

SÚP/ SOUP

**Súp hải sản Bào Ngư phục
vụ kèm bánh mì bơ**
*Abalone seafood soup served
with buttered bread*

KHAI VỊ/ APPETIZER

**Sa Lát Cá Ngừ với rau củ
quả Hạ Long**
*Ha Long vegetables salad
with Tuna*

MÓN CHÍNH/ MAIN COURSE

**Chả cá Lã Vọng ăn kèm
bún, rau thơm với nước
mắm vị Việt truyền thống**
*"La Vong fish cake" served with
vermicelli, herbs and traditional
Vietnamese fish sauce*

**Sườn cừu nướng lá hương
thảo ăn kèm trái bơ vị kem
sốt Demi glace - khoai tây
nghiền và rau củ quả**
*Rosemary Grilled lamb chops
with Avocado and creamy demi
glace sauce - mashed potatoes
and vegetables*



Dinner
(DAY 1)
BỮA TỐI (NGÀY 1)

TRÁNG MIỆNG/ DESSERT STATION

Bánh caramen

Caramel

Hoa quả tươi

Fresh fruit



Breakfast

(DAY 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

BÁNH MÌ TỰ CHỌN/ BREAD STATION

Bánh mì vuông

Toast

Bánh sừng bò kiểu Pháp

Croissant

**Bánh ngọt kiểu Đan Mạch
nhân nho**

Danish Pastry

Bơ, Mứt dâu tây & Mứt cam

Butter, Marmalade & Strawberry Jam

Sữa tươi

Fresh Milk

Ngũ cốc ngô

Corn Flakes

Bông sô cô la

Coco Pops

Sữa chua

Yogurt

TRÀ VÀ NƯỚC TRÁI CÂY TƯƠI/ TEA, CAFÉ AND FRESH FRUIT JUICES

Bao gồm

Included

Sữa tươi

Fresh milk

Sữa đặc

Condensed milk



Breakfast

(DAY 2)

BỮA SÁNG (NGÀY 2)

CỦ QUẢ VÀ TRỨNG LUỘC/ VEGETABLES & EGG

Ngô luộc

Boiled Corn

Khoai lang luộc

Boiled Sweet Potato

Trứng luộc

Boiled Egg

Trứng rán

Fried egg

Phở gà, bò

Chicken, Beef noodle

Bánh đa càng thịt cua hải sản

Crab meat and seafood rice noodle

TRÁI CÂY TƯƠI/ TROPICAL FRESH FRUITS

Thanh long

Dragon Fruit

Dưa vàng, Dưa hấu

Honeydew Melon, Watermelon

Ổi

Guava

Chuối

Banana



Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY BÁNH MÌ/ BREAD AND PASTRIES STATION

Bánh mì vuông

Toast

Bơ viên

Butter

Mứt dâu tây

Strawberry Jam

Mứt cam

Marmalade

TRÁI CÂY TƯƠI/ TROPICAL FRESH FRUITS

Thanh long

Dragon Fruit

Dưa vàng

Honeydew Melon

Ổi

Guava



Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY PHỞ/ NOODLE SOUP

Phở bò

Beef Noodle Soup

Phở gà

Chicken Noodle Soup

QUẦY TRỨNG/ EGG STATION

Trứng luộc

Boiled Egg

Trứng trần

Poached Egg

Trứng ốp

Fried Egg

Trứng chiên

Omelette

Trứng quấy

Scrambled Egg



Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY SA LÁT/ SALAD

Salad rau xanh

Mix Green Salad

Sa lát Nga

Russian Salad

Sa lát cà chua

Tomato Salad

Sa lát dưa chuột

Cucumber Salad

Thịt nguội

Ham

QUẦY NÓNG/ HOT ENTREES

Khoai tây chiên

French Fries

Bò sốt Vang

Stewed Beef in Wine Sauce

Chả cá Hạ Long

Hạ Long Fish Cake

Mì xào rau

Stir fried Vegetable Noodle

Cơm rang kiểu Dương Châu

Fried Rice



Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY NÓNG/ HOT ENTREES

Rau xào theo mùa

Seasonal stir fried Vegetable

Xúc xích

Sausage

Thịt ba rọi chiên giòn

Bacon

Bánh bao

Deep fried Dumpling

Há cảo

Dim sum

Cháo thịt băm

Minced beef porridge



Brunch

(DAY 2)

BỮA TRƯA (NGÀY 2)

QUẦY SỐT VÀ GIA VỊ/ SAUCES & CONDIMENTS

Tương ớt

Chili Paste

Sốt cà chua

Ketchup

Sốt dầu dấm

Balsamic Sauce

Sốt chanh leo

Passion fruit Sauce

Chanh tươi Muối

Lime

Tiêu đen

Black Pepper

Muối

Salt



Dinner

(DAY 2)

BỮA TỐI (NGÀY 2)

SÚP/ SOUP

**Súp khoai tây ăn kèm cơ
traï vân đồn và bánh mì bơ**

*Potato soup served with Vân
Đồn mussels and buttered bread*

KHAI VỊ/ APPETIZER

**Nộm Đu Đủ với hải sản và
thịt càng cua vịnh Hạ Long**

*Papaya salad with Halong
crab meat and seafood*

MÓN CHÍNH/ MAIN COURSE

**Nem hoa đăng ăn kèm bún
và rau thơm các loại chấm
cùng nước mắm Hà Thành**

*Spring rolls with vermicelli and
various aromatic vegetables
dipped in Ha Thanh fish sauce*

**Gà xào hạt điều với nấm
ngũ sắc**

*Stir-fried chicken with cashews
and five-color mushrooms*



Dinner
(DAY 2)
BỮA TỐI (NGÀY 2)

MÓN CHÍNH/ MAIN COURSE

**Cá Hồi áp chảo sốt chanh
leo ăn kèm rau và cơm
rang củ quả**

*Pan-fried salmon with passion
fruit sauce served with
vegetables and fried rice*

TRÁNG MIỆNG/ DESSERT STATION

Bánh

Cake

Hoa quả theo mùa

Seasonal fruits