



# CELINA CRUISE

---

## MENU

*The menu can be flexibly adjusted to suit actual conditions.  
Thực đơn có thể được điều chỉnh linh hoạt để phù hợp với tình hình thực tế.*

## LUNCH BUFFET MENU



### — SALAD STATION —

#### RUSSIAN SALAD (OLIVIER SALAD)

*Xa-lát Nga*

#### GREEK SALAD

*Salad Hy Lạp*

#### VIETNAMESE JELLYFISH SALAD

*Nộm Sứa Ngó Sen*

#### FRESH SPRING ROLLS WITH SQUID CAKE FROM HA LONG

*Phở Tươi Cuốn Chả Mực Hạ Long*

#### VEGETARIAN FRESH SPRING ROLLS

*Phở Cuốn Chay*

#### PASTA SALAD WITH PESTO SAUCE

*Salad Mì Ống trộn sốt Pesto*

#### SALAD SIDE DISH: CHERRY TOMATOES / GREEN OLIVES / BLACK OLIVES / CUCUMBER

*Đồ Ăn Kèm Salad: Cà Chua Bi / Ô Liu Xanh / Ô Liu Đen / Dưa Bao Tử Muối / Chanh / Ớt*

#### SAUCES OF YOUR CHOICE: VINEGAR SAUCE / FRENCH VINEGAR SAUCE /

#### YOGURT DIPPING SAUCE / PASSION FRUIT SAUCE / SESAME SAUCE / FRUIT SAUCE

*Sốt Tùy Chọn: Xi Dầu / Nước Mắm / Bột Canh / Tương Ớt / Mayonnaise / Tương Cà /*

*Sốt Giấm Ý / Sốt Sữa Chua Mù Tạt / Sốt Chanh Dây / Sốt Mè Rang*

#### COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

*Đĩa Đồ Ngụội Tổng Hợp và 5 loại Phô Mai*

*Cheddar Cheese • Emmental Cheese*

*Chorizo / Xúc Xích • Ham Visan • Smoked Duck Breasts (Luồn Vịt Hun Khói)*

— SASHIMI AND SUSHI STATION —

SASHIMI: SALMON - HERRING

*Sashimi Cá Hồi Tươi và Cá Trích Ép Trứng*

OYSTER SASHIMI

*Hàu Sống Sốt Gói Thái Đỏ*

EXQUISITE SASHIMI OF FRESH SALMON AND HERRING ROE (KAZUNOKO)

*Sushi Quả Bơ Và Sushi Cá Trích Ép Trứng*

— HOT DISHES —

STIR-FRIED RICE NOODLES WITH BEEF

*Phở Xào Bò*

SEAFOOD SOUP

*Súp Hải Sản*

DEEP-FRIED HANOI SPRING ROLLS

*Nem Rán Hà Nội*

STEWED CHICKEN THIGHS WITH CURRY AND VEGETABLES

*Đùi Gà Hầm Cà Ri Cùng Rau Củ Quả*

BAKED OYSTERS WITH SCALLION OIL

*Hàu Nướng Mỡ Hành*

STEAMED SHRIMP WITH LEMONGRASS AND CHILI

*Tôm Sú Tươi Hấp Chanh, Sả, Ớt*

GRILLED SEA BASS IN BANANA LEAVES

*Cá Vược Cuốn Lá Chuối Nướng*

GRILLED AUSTRALIAN BEEF WITH BLACK PEPPER SAUCE

*Bò Úc Nướng Sốt Tiêu Đen*

STEAMED MANTIS SHRIMP WITH PANDAN LEAVES

*Bê Bê Hấp Lá Nếp*

VEGETABLES WITH GARLIC AND MUSHROOM SAUCE

*Rau Củ Xào Sốt Tỏi Nấm*

OVEN-BAKED POTATOES WITH PARMESAN CHEESE

*Khoai Tây Bỏ Lò Với Phô Mai Kiểu Pháp*

CHEESE PIZZA

*Pizza Phô Mai*



— BREAD STATION —

DARK BAGUETTE, WHITE BAGUETTE

*Bánh Mi Pháp Đen, Trắng*

ANCHOR BUTTER, STRAWBERRY JAM, ORANGE MARMALADE

*Bơ Anchor, Mứt Dâu, Mứt Cam*

— DESSERT —

SEASONAL VIETNAMESE FRESH FRUITS

*Trái Cây Tươi Việt Nam Theo Mùa*

PASSION FRUIT MOUSSE CAKE, MATCHA MOUSSE CAKE,  
STRAWBERRY OPERA CAKE, CHOUX CREAM

*Bánh Mousse Chanh Leo / Bánh Mousse Vị Trà Xanh / Bánh Opera Dâu / Bánh Su Kem*

— SWEET SOUP STATION —

LOTUS SEED AND LONGAN SWEET SOUP / GREEN BEAN SWEET SOUP /  
MIXED GRASS JELLY WITH TROPICAL TOPPINGS

*Chè Hạt Sen Long Nhân / Chè Hoa Cau / Thạch Rau Câu Thập Cẩm*

## AFTERNOON TEA



### CLUB SANDWICH WITH HAM AND CHEESE

*Bánh Mì Pháp Kẹp Dăm Bông Và Phô Mai*

### GREEN GRAPES AND RED GRAPES

*Nho Xanh Và Nho Đỏ*

### DEEP-FRIED SWEET POTATO BITES

*Khoai Lang Kén Chiên Giòn*

### CRISPY SHRIMP CHIPS

*Phồng Tôm Chiên Giòn*

### CHOCOLATE COOKIES / STRAWBERRY COOKIES

*Bánh Quy vị Socola / Bánh Quy Vị Dâu*

### SEASONAL TROPICAL FRESH FRUITS

*Trái Cây Theo Mùa*

## COOKING CLASS



### DAY 1: FRESH SPRING ROLLS

*Phở Cuốn Tươi*

### DAY 2: HÀ NỘI SPRING ROLLS

*Nem Rán Hà Nội*

## DINNER BUFFET MENU

Áp dụng với số lượng trên 80 khách  
Applicable for groups of over 80 guests



### — SALAD STATION —

#### VIETNAMESE GREEN PAPAYA SALAD WITH BEEF JERKY

*Nộm Đu Đủ Bò Khô Sốt Chua Ngọt*

#### MIXED GARDEN SALAD WITH PASSION FRUIT SAUCE

*Salad Rau Thập Cẩm Với Sốt Chanh Dây*

#### CHICKEN SALAD WITH ONION

*Nộm Thịt Gà Hành Tây*

#### GREEN MANGO SALAD WITH TOFU

*Nộm Xoài Xanh Đậu Phụ Sốt Chua Ngọt*

#### OYSTER COCKTAIL

*Hàu Cocktail*

#### VEGETARIAN FRESH SPRING ROLLS

*Phở Cuốn Chay*

SALAD SIDE DISH: CHERRY TOMATOES / GREEN OLIVES / BLACK OLIVES /  
PICKLED CUCUMBER / LIME / CHILI

Đồ Ăn Kèm Salad: Cà Chua Bi / Ô Liu Xanh / Ô Liu Đen / Dưa Bao Tử Muối / Chanh / Ớt

SAUCES OF YOUR CHOICE: VINEGAR SAUCE / FRENCH VINEGAR SAUCE /  
YOGURT DIPPING SAUCE / PASSION FRUIT SAUCE / SESAME SAUCE / FRUIT SAUCE

Sốt Tùy Chọn: Xi Dầu / Nước Mắm / Bột Canh / Tương Ớt / Mayonnaise /  
Tương Cà / Sốt Giấm Ý / Sốt Sữa Chua Mù Tạt / Sốt Chanh Dây / Sốt Mè Rang

#### COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

*Đĩa Đồ Nguội Tổng Hợp Và Phô Mai 4 loại*

*Cheddar Cheese / Emmental Cheese / Chorizo / Xúc Xích / Ham Visan*

— HOT DISHES —

SPAGHETTI WITH CARBONARA SAUCE

*Mì Ý Sốt Carbonara*

CHICKEN AND MUSHROOM SOUP

*Súp Gà Nấm Đông Cò*

DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLLS

*Nem Rán Hải Sản*

BRAISED PORK WITH EGGS

*Thịt Lợn Kho Tàu*

BAKED OYSTERS WITH CHEESE

*Hàu Nướng Phô Mai*

GREEN MUSSELS STIR-FRIED  
WITH GARLIC BUTTER

*Vẹm Xanh Xào Bơ tỏi*

STEAMED MIXED VEGETABLES

*Rau Củ Hấp*

CLAMS STIR-FRIED  
WITH SPICY THAI SAUCE

*Ngao Hoa Xào Sốt Thái Đỏ*

CHEESE PIZZA

*Pizza Pho Mai*

— GRILLED BBQ —

BBQ GRILLED SHRIMP

*BBQ Tôm Nướng*

BBQ SQUID

*BBQ Mực Nướng Muối Ớt*

GRILLED AUSTRALIAN BEEF SKEWERS WITH VEGETABLE BBQ

*Bò Úc Xiên Nướng Rau Củ Quả Sốt Kem Nấm*

GRILLED VEGETABLES

*Rau Củ Quả Nướng*

STEAMED RICE

*Cơm Trắng*

— BREAD STATION —

DARK BAGUETTE, WHITE BAGUETTE

*Bánh Mì Pháp Đen, Trắng*

ANCHOR BUTTER, STRAWBERRY JAM,  
ORANGE MARMALADE

*Bơ Anchor, Mứt Dâu, Mứt Cam*

— DESSERT —

SEASONAL VIETNAMESE FRESH FRUITS

*Trái Cây Tươi Việt Nam Theo Mùa*

CAKE OF THE DAY

*Bánh Ngọt Theo Ngày*

STRAWBERRY PANNA COTTA

*Panna Cotta Vị Dâu*

## LUXURY DINNER MENU DAY 1

Áp dụng với số lượng dưới 80 khách  
Applicable to groups of less than 80 guests



### — APPETIZER —

GARLIC BUTTER TOAST

*Bánh Mì Nướng Bơ Tỏi*

### — SOUP —

ASPARAGUS SOUP WITH ABALONE, SEAFOOD AND CRAB MEAT

*Súp Bào Ngừ, Hải Sản, Thịt Cua Với Măng Tây Xanh*

### — SALAD —

MIXED SALAD WITH SMOKED SALMON, AVOCADO AND CHEESE,  
SERVED WITH THE CHEF'S SPECIAL DRESSING

*Salad Với Cá Hồi Hun Khói, Quả Bơ Và Phô Mai Kèm Sốt Đặc Biệt Của Bếp Trưởng*

### — MAIN COURSE —

DEEP-FRIED HALONG SEAFOOD  
SPRING ROLLS

*Chả Giò Rế Hải Sản Hạ Long Rán*

OR

HANOI SPRING ROLLS

*Nem Rán Hà Nội*

OVEN-ROASTED LOBSTER SERVED WITH  
SPAGHETTI AND TOMATO SAUCE OR  
PASSION FRUIT SAUCE

*Tôm Hùm Đút Lò Ăn Kèm Mì Ý Sốt Cà Chua  
hoặc Sốt Chanh Dây*

OVEN-ROASTED BEEF SERVED WITH  
MASHED POTATOES AND PHU QUOC  
BLACK PEPPER SAUCE

*Bò Ngoại Bò Lò Ăn Kèm Khoai Tây Nghiền  
Với Sốt Tiêu Đen Phú Quốc*

### — DESSERT —

PASSION FRUIT PANNA COTTA WITH FRUITS AND STRAWBERRY SAUCE

*Bánh Panna Cotta Vị Chanh Leo Và Hoa Quả Kèm Sốt Dâu Tây*

Note: Charter groups will be provided with either seafood fried rice or creamy mushroom pasta.

Ghi chú: Đoàn charter sẽ được bổ sung cơm rang hải sản hoặc mì Ý sốt kem nấm.

## LUXURY DINNER MENU DAY 2

Áp dụng với số lượng dưới 80 khách  
Applicable to groups of less than 80 guests



### — APPETIZER —

TOASTED BAGUETTE

*Bánh Mì Nướng Giòn*

### — SOUP —

SWEET CORN SOUP WITH CHICKEN AND MUSHROOMS

*Súp Ngô Non, Thịt Gà, Nấm Hương, Trứng Gà*

### — SALAD —

POMELO SALAD SERVED  
WITH SAUTÉED SHRIMP, ALMONDS  
AND PASSION FRUIT SAUCE

*Salad Bưởi Năm Roi Và Tôm Áp Chảo,  
Phục Vụ Kèm Hạt Hạnh Nhân  
Và Sốt Chanh Dây Main Course*

FRESH SHRIMP SPRING ROLLS

*Nem Tôm Cuốn Tươi*

BAKED SALMON WITH PASSION FRUIT  
SAUCE AND RISOTTO

*Cá Hồi Đút Lò Ăn Kèm Sốt Chanh Dây,  
Cơm Ý Risotto*

OR

DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLLS

*Chả Giò Ré Hải Sản*

GRILLED LAMB CHOPS WITH  
WINE SAUCE, ASPARAGUS  
AND ZUCCHINI

*Sườn Cừ Non Nướng Sốt  
Rượu Vang Đỏ Ăn Kèm Măng Tây  
Và Bí Ngòi*

### — DESSERT —

CHEESECAKE WITH FRESH FRUIT

*Bánh Phô Mai Ăn Kèm Hoa Quả Tươi*

## BREAKFAST BUFFET MENU



### — PHO COUNTER —

TRADITIONAL PHO WITH BEEF OR CHICKEN

*Phở Thịt Bò & Thịt Gà*

VEGETARIAN VERMICELLI WITH VEGETABLES AND MUSHROOMS

*Bún Chay Rau Nấm*

WAFFLE SERVED WITH CHOCOLATE SAUCE,  
HONEY SAUCE & STRAWBERRY SAUCE & MAPLE SYRUP  
*Bánh Waffle Ăn Kèm Sốt Socola, Mật Ong, Siro Dâu, Siro Maple*

OVEN-BAKED BACON

*Thịt Lợn Xông Khói Nướng*

GRILLED SAUSAGE / *Xúc Xích Nướng*

BAKED BEANS / *Đậu Hầm Sốt Cà Chua*

PORRIDGE / *Cháo Trắng, Thịt Lợn Xay, Lạc, Ruốc*

POTATO LASAGNA WITH MOZZARELLA CHEESE / *Bánh Khoai Tây Bỏ Lò*

STEAMED CORN / *Ngô hấp*

STEAMED SWEET POTATOES / *Khoai Lang Hấp*

STICKY RICE / *Xôi Hấp*

BOILED EGGS / *Trứng luộc*

### — EGG STATION —

SUNNY-SIDE UP EGG / POACHED EGG / OVER-EASY EGG /

SCRAMBLED EGGS / OMELETTE / BOILED EGG

*Trứng Ốp La Một Mặt / Trứng Trần / Trứng Ốp La Hai Mặt / Trứng Scramble /  
Trứng Ốp Lết / Trứng Luộc*

OMELETTE WITH FILLINGS

HAM / CHEESE/ BELL PEPPER / TOMATO/ ONION / SPRING ONION/ MUSHROOM

*Trứng Ốp Lết Kèm*

*Dăm Bông / Phomai / Ớt Chuông / Cà Chua / Hành Tây / Hành Lá / Nấm Tươi*

— BREAD STATION —

DARK BAGUETTE, WHITE BAGUETTE

*Bánh Mi Pháp Đen, Trắng*

CROISSANT / CURRANT BREAD / CHOCOLATE ROLL

*Bánh Sừng Bò / Bánh Nho Khô / Bánh Cuộn Socola*

MUFFIN / WHITE BREAD / BLACK BREAD

*Bánh Muffin / Bánh Mi Gối Trắng / Bánh Mi Gối Nguyên Cám*

BUTTER / ORANGE JAM / STRAWBERRY JAM / HONEY

*Bơ / Mứt Cam / Mứt Dâu / Mật Ong*

— CEREAL STATION —

KOKO KRUNCH CEREAL / CORNFLAKES CEREAL / MUESLI CEREAL

*Ngũ Cốc Koko Krunch / Ngũ Cốc Cornflakes / Ngũ Cốc Muesli*

PLAIN YOGURT / SWEETENED YOGURT

*Sữa Chua Không Đường / Sữa Chua Có Đường*

UNSWEETENED FRESH MILK

*Sữa Tươi Nguyên Chất Không Đường*

— BEVERAGE COUNTER —

TEA / COFFEE / FRESH FRUIT JUICE / FILTERED WATER

*Trà / Cà Phê / Nước Ép Trái Cây Tươi / Nước Lọc*

PASSION FRUIT JUICE / WATERMELON JUICE

*Nước Ép Dưa Hấu / Nước Ép Chanh Dây*

GRANULATED SUGAR / FRESH MILK / CONDENSED MILK

*Đường Hạt / Sữa Tươi / Sữa Đặc*

— DESSERT —

SEASONAL FRUITS

*Trái Cây Tươi Theo Mùa*

## BRUNCH BUFFET MENU



### — SALAD STATION —

MIXED SALAD: WHITE CABBAGE / PURPLE CABBAGE / LETTUCE /  
RED CHERRY TOMATOES / YELLOW CHERRY TOMATOES / CUCUMBER

*Salad Bắp Cải Trắng / Bắp Cải Tím / Xà Lách Giòn / Cà Chua Bi Đỏ /  
Cà Chua Bi Vàng / Dưa Chuột*

#### CAESAR SALAD

*Salad Xà lách Caesar*

#### SLICED TOMATO, CUCUMBER

*Cà Chua, Dưa Chuột Thái Lát*

#### CHICKEN BREAST SALAD WITH ROASTED SESAME SAUCE

*SaladỨc Gà Sốt Mè Rang*

#### ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

*Đồ Nguội Tổng Hợp Và Phô Mai*

SALAD SIDE DISH: CHERRY TOMATOES / GREEN OLIVES / BLACK OLIVES /  
PICKLED CUCUMBER LIME / CHILI

*Đồ Ăn Kèm Salad: Cà Chua Bi / Ổ Liu Xanh / Ổ Liu Đen / Dưa Bao Tử Muối / Chanh / Ớt*

SAUCES OF YOUR CHOICE: VINEGAR SAUCE / FRENCH VINEGAR SAUCE /  
YOGURT DIPPING SAUCE / PASSION FRUIT SAUCE / SESAME SAUCE / FRUIT SAUCE

*Sốt Tùy Chọn: Xi Dầu / Nước Mắm / Bột Canh / Tương Ớt / Mayonnaise / Tương Cà /  
Sốt Giấm Ý / Sốt Sữa Chua Mù Tạt / Sốt Chanh Dây / Sốt Mè Rang*

— HOT DISHES —

**CHICKEN SOUP WITH FRESH SHIITAKE  
MUSHROOMS**

*Súp Thịt Gà Với Nấm Hương Tươi*

**VEGETARIAN FRIED RICE**

*Cơm Chiên Rau Củ Thập Cẩm*

**VEGETABLE CURRY WITH POTATOES,  
CARROTS AND CAULIFLOWER**

*Rau Củ Quả Hầm Cà Ri, Khoai Tây, Cà Rốt, Súp Lơ*

**STEAMED SEAFOOD DIM SUM**

*Há Cảo Hải Sản Hấp*

**FRIED DUMPLINGS**

*Bánh Bao Chay Chiên*

**BEEF STEW IN RED WINE**

*Bò Hầm Vang Đỏ Cùng Rau Củ Quả*

**INDIAN SAMOSA**

*Bánh Samosa Nhân Đậu Xanh*

**DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLLS**

*Chả Giò Rế Hải Sản*

**STIR-FRIED CHICKEN BREAST WITH  
VEGETABLES AND CASHEWS**

*Lườn Gà Tươi Xào Hạt Điều Và Rau Củ Thập Cẩm*

**FRIED HA LONG SQUID CAKE**

*Chả Mực Giã Tay Hạ Long*

**HANOI GRILLED PORK WITH VERMICELLI**

*Quẩy Bún Chả Hà Nội*

— BREAD STATION —

**WHITE BREAD / BROWN BREAD / WHITE AND BROWN BAGUETTES**

*Bánh Mi Gối Trắng / Bánh Mi Gối Đen / Bánh Mi Dài 2 Loại*

**BUTTER / ORANGE JAM / STRAWBERRY JAM / HONEY**

*Bơ / Mứt Cam / Mứt Dâu / Mật Ong*

— DESSERT —

**SEASONAL FRESH FRUITS**

*Trái Cây Tươi Theo Mùa*

**BLACK RICE YOGURT / SWEET YOUNG COCONUT DESSERT**

*Sữa Chua Nếp Cẩm / Chè Dừa Non*

**CARAMEL**

*Caramen*

**NƯỚC DETOX**

*Nước Lọc Hoa Quả*

*Thank you friendly customers!*