
FOOD
EXCHANGE
SAIGON CENTRe
HO CHI MINH CITY

PREMIUM SEAFOOD BUFFET DINNER

FRIDAY TO SUNDAY
FROM 06.00 PM TO 10.00 PM

QUẦY GỎI VIỆT NAM VÀ SALAD

Quầy gỏi Việt Nam:

- *Gỏi củ hủ dừa tôm thịt*
- *Gỏi xoài xanh sò điệp*
- *Gỏi bò bóp thấu*
- *Gỏi ngó sen mực*
- *Gỏi hải sản sốt Thái*
- *Gỏi bò viên sốt Thái*
- *Gỏi khoai môn hải sản*
- *Bánh Việt Nam ăn kèm nước mắm*

Quầy salad:

- *Salad trái cây và hạnh nhân*
- *Salad salsa cà chua và tôm hùm*
- *Salad măng tây cá hồi xông khói*
- *Salad organic và sốt các loại.*

QUẦY SUSHI

- *Sushi cá hồi và phô mai*
- *Sushi tôm*
- *Sushi cá ngừ*
- *Sushi cá trích ép trứng*
- *Sushi lươn Nhật*

QUẦY SASHIMI

- *Sashimi cá hồi*
- *Sashimi cá ngừ*
- *Hàu Nhật*

QUẦY HẢI SẢN CHILL LẠNH

- *Tôm sú hấp*
- *Vẹm đen Chile*

QUẦY PHỞ, BÚN BÒ VÀ MÓN NƯỚC CÁC LOẠI

(2 món nước mỗi ngày)

- *Phở bò*
- *Phở gà*
- *Bún bò Huế*
- *Hủ tiếu tôm thịt*
- *Mì Quảng sườn*
- *Bánh canh tôm thịt*
- *Lẩu Thái hải sản*

BỘ SƯU TẬP XỐT HẢI SẢN ĐA DẠNG VỚI NHIỀU PHƯƠNG THỨC CHẾ BIẾN PHONG PHÚ

MẮM NGÒ / TIÊU ĐEN / PHÔ MAI / BƠ TỎI/ MỠ HÀNH/ CHANH DÂY

Tôm hùm, bào ngư, ốc bullot, sò mai. ốc hương phục vụ không giới hạn
Cua hấp/rang me/sốt tiêu đen/sốt hoàng kim
Ốc bullot nướng tiêu đen/ xào bơ tỏi
Ốc hương xào bơ tỏi / ốc hương hấp sả
Sò điệp nướng mỡ hành/ đút lò phô mai/ nướng tiêu đen
Tôm càng xanh xào bơ tỏi/ nướng phô mai/ nướng sốt các loại
Mực nướng sa tế/ Mực hấp sả gừng
Hàu nướng phô mai/mỡ hành/mọi
Bạch tuộc nướng sốt tiêu đen/ sa tế
Vẹm xanh hấp sả/ hấp Thái
Ốc len xào dừa
Sò huyết xào bơ tỏi/ rang me
Lườn cá hồi nướng
Beef steak
Dẻ sườn bò nướng sốt tiêu đen / sốt BBQ

MÓN NÓNG VIỆT NAM VÀ MÓN ÂU

- *Súp hải sản nấm*
- *Súp hải sản*
- *Súp kem nấm*
- *Súp kem bí đỏ*
- *Tôm càng rang me/ sốt hoàng kim/ sốt lá quế*
- *Hải sản xào sốt tiêu xanh*
- *Bò lúc lắc*
- *Cá chẽm hấp xì dầu/ Cá chẽm chiên giòn sốt chua ngọt*
- *Bạch tuộc xào sốt X.O / Bạch tuộc xào tiêu xanh*
- *Bò xào măng tây*
- *Mực xào sốt X.O/ Mực xào chua ngọt*
- *Đậu hủ hải sản sốt Hoisin*
- *Cơm chiên hải sản sốt lá qu.ế / Cơm chiên trái thơm*
- *Mì xào Singapore / Mì xào hải sản / Miến xào hải sản*
- *Rau và nấm thập cẩm xào dầu hào*
- *Bò nấu chậm*
- *Mỳ Ý cua*
- *Bò nướng sốt hương thảo*
- *Gà hầm rau củ*
- *Vẹm sốt kem thì là*
- *Rau củ nướng đút lò và phô mai Parmesan.*

** Các món ăn sẽ được thay đổi theo ngày để đảm bảo trải nghiệm khách hàng.*

PREMIUM SEAFOOD BUFFET DINNER

FRIDAY TO SUNDAY
FROM 06.00 PM TO 10.00 PM

QUẦY CARVING

- *Sườn heo nướng BBQ*
- *Cá bớp nướng sa tế*
- *Vịt quay sốt trái cây nhiệt đới*
- *Vịt quay Bắc Kinh*
- *Pizza hải sản/bò sốt tiêu đen/rau củ phô mai*
- *Đùi dê nướng hạt dỗi / Chao*
- *Gà nướng sốt mật mía*

QUẦY BÁNH MÌ CÁC LOẠI

- *Bánh mì mini*
- *Bánh mì mềm*
- *Bánh mì ngũ cốc*
- *Bánh mì mè*

QUẦY THỊT NGUỘI VÀ PHÔ MAI

- *Thịt nguội kiểu Việt Nam: Nem chua, chả lụa*
- *Thịt xông khói các loại: Thịt nguội sốt mật ong, xúc xích xông khói,...*
- *Phô mai Gouda, Phô mai Chedda, Phô mai Mozzarella, Phô mai Brie.*

QUẦY TRÁNG MIỆNG

- *Các loại bánh Việt Nam: Bánh bò thốt nốt, Bánh chuối nướng, Bánh đậu xanh, Bánh, Bánh da lợn,...*
- *Các loại bánh Âu: Cream Caramel, French Flan, Strawberry mousse, Mapple cheese cake, Crème brûlée, Panna Cotta,...*
- *Các loại chè: Chè khúc bạch, Chè nhãn nhục hạt sen, Chè nấm tuyết thạch dừa, Chè đậu đỏ hạt sen,...*
- *Các loại rau câu: Rau câu dừa, Rau câu thạch đào, Rau câu bánh Flan,..*
- *Kem theo ngày: Kem dâu, Kem vani, Kem sô cô la, Kem chanh, Kem chanh dây, Kem hạt phỉ,...*
- *Các loại trái cây theo mùa: Nho. Cam, Táo, Chuối, Nhãn, Thanh Long, Mít, Quýt, Mận,...*

** Các món ăn sẽ được thay đổi theo ngày để đảm bảo trải nghiệm khách hàng.*

Gói buffet đã bao gồm nước lọc, nước ngọt, trà, cà phê, nước trái cây và các loại nước theo mùa.

NOVOTEL SAIGON CENTRE
167 Hai Ba Trung, Xuan Hoa Ward — Ho Chi Minh City — Vietnam
T. +84 (0) 28 3822 4866 — h7965@accor.com
novotel-saigon-centre.com — novotel.com — all.accor.com

FOOD
EXCHANGE
SAIGON CENTRe
HO CHI MINH CITY