MENU 1 MONDAY
LUNCH AND DINNER BUFFET

1 QUẦY SALAD

Assorted leaf lettuce fries, roman, caron, Rocket leaf with choice of dressing
(Thousand island, French, Italian balsamic Caesar)
Quầy Salad các loại rau xà lách rau tên lửa lựa chọn với các loại sốt
Shredded dalat cherry tomato, green olive, black olives
Quai egg and bacon, Parmesan cheese, crouton
Qúy khách có thể lựa chọn quả oliu xanh đen, trứng chim cút,
Thịt ba chỉ xông khói bánh mỳ pho mát nướng giòn

Western Appetizers –Salad âu kết hợp (2 món)

Carpaccio di beef
Sliced raw beef, service with lemon oil and baby red onion
Gỏi bò thái lát thượng hạng dùng rau gia vị và hành đỏ rưới nước cốt chanh
Russian potato with ham salad
Salad khoai tây thịt nguội kiểu nga

Vietnamese appetizer –salad 3 miền quê(6 món)

Green mango with pork ear salad
Nộm hà thành (xoài xanh tai lợn)
Pomelo with shrimp salad
Nộm bưởi tôm
Flower banana with chicken salad
Nôm hoa chuối thịt gà
Green papaya with dried beef salad
Nộm đu đủ bò khô
Marinated spicy squid salad
Nộm mực muối chua cay
Pine apple with peanut salad
Nộm trái thơmđậu phộng

Fresh spring roll and cold section (4 món)
Quầy nem phở tươi cuốn và đồ nguội

Ha noi Fresh spring roll with shrimp and herbs
Nem tươi cuốn tôm hà nội
Fresh rice noodle with coriander
Phở tươi cuốn ngũ sắc
Fresh spring roll with bbq pork
Nem tươi cuốn thịt nướng

Thanh hoa style Sour meat ball
Nem chua mẹt Thanh hóa

Món nguội truyền thống viêt nam ngày lễ tết (3 loại)

Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà
Marinated chicken leg witt chili and lemon grass
Chân gà muối chua ngọt

Service with condiment -củ quả muối miền quê (6 loại)
Sung muối, hành muối, dưa chuột bao tử muối, cóc muối, xoài muối, cà muối

2 QUẦY QUÊ BẮC TRUNG NAM

Vietnamese tradistion cake station (10 món bánh cổ truyền +2 món làm tại quầy)
Met Bánh tẻ/ Met Bánh khoai/ Met Bánh nếp/ MetBánh giò / Mẹt Bánhchưng/Mẹt Bánh giầy
Met Bánh đúc chấm tương/ Met Bánh gio chấm mật/ Met Bánh cuốn chả/ Met bánh bột lọc nhân tôm
Thúng Bánh tôm hồ tây / Thúng Bánh rán nhân mặn /Thúng Bánh xèo nam bộ

Chợ quà quê (5 loại củ quả luộc +2 loại trứng)
Steamed whole corn /sweet potato /peanut / manioc/ boiled cassava/duck egg/quai egg
GánhNgô luộc, Gánh khoai Lang luộc, Gánh lạc luộc, sắn luộc, Gánh củ từ luộc, Liêu trứng vịt lộn
Liêu trứng cút lộn, rau củ quả muối vừng, kho quet
Assorted sticky rice with pigone, dried pork, lotus seed, coconut, corn, bean, peanut
Xôi chim, ruốc, sen, dừa, ngô, đỗ, lạc, xôi ngũ sắc

Vietnamese tradistion noodle station (10 loại bún)

Quầy bún miến và bánh đa
Huế style beef with fresh noodle
Bún bò huế
Ha noi (bún thang)
Bún thang hà nội
Crab with fresh noodle
Bún cua, miến cua
Snail, fish with fresh noodle
Bún ốc, bún cá rô đồng
Fresh rice noodle with chicken or beef
Phở gà hoặc bò truyền thống phố cổ
BBQ pork with fresh noodle
Bún chả thịt xiên nướng hà thành
Nambo Fresh rice with beef
Bún bò nam bộ
Grass noodle with beef
Miến trộn thịt bò
Bún Nem hà nội, nem cua bể, nem nụi

Hot pot station -ẩm thực lẩu(3 loại nước lẩu +5 loại nhân lẩu)
Thái hot pot and-lẩu chua cay vị thái
Chicken hot pot –lẩu gà nấm
Fish hot pot lẩu miền tây
Meat (young pork rib, chicken, beef belly, ca tram giòn, cá kèo)
Service with assorted market vegetable and noodle, tofu
Quầy lẩu phục vụ tại bàn với hai loại nước lẩu thái chua cay và nước lẩu gà lựa chọn sườn sụn thịt gà, ba chỉ bỏ mỹ, cá trắm giòn ănkèm cùng các loại rau và mỳ các loại.

3 SUSHI AND SASHIMI (5 sashimi + 10sushi)

California /futo/gunkan /maki/nigiri/sashimi/(salmon ,tuna ,octopus,saba fish ,oyster)
Các loại sushi và gỏi cá hồi cá ngừ đại dương ,bạch tuộc ,cá saba muối hào
Seaweed salad crab eggs
Salad rong biển trứng cua
Japanese bean salad
Salad đậu nhật
Japanese cake
Bánh xèo nhật

4 SEAFOOD AND MEAT MARKET – (chợ hải sản hấp nướng 10 món)

1 Marinated pork skewer
Dải lợn xiên nướng vị xả ớt
2 BBQ pork rib five spice
Sườn lợn tẩm ngũ vị
3 Chicken satay or marinated chicken leg
Gà xiên nướng
4 BBQ shrimp live
Tôm sú nướng
5 BBQ sausage skewer
BBQ ostrich
6 Thịt đà điểu nướng
BBQ sausage
7 Xúc xích nướng
8 Assorted snai, oyster
9 Sò huyết Sò mai Sò méo hào nướng mỡ hành
BBQ big squid
10Mực khổng nồ nướng
Sauce for bbq .peanut, Thai chilli sauce, mustard sauce, garlic thyme

Stemed seafood-Hải sản hấp(6 món)

1 Steamed squid egg
Nồi đất Mực trứng
2steamed crab
Nồi đất Nghẹ hấp tại quầy
3 steamed bebe
Nồi đất Bề bề hấp tại quầy
4 Steamed assorted snails
Cácloạiốc. Ốc mít hấp, ốc đá, ốc vặn sốt dừa, sốt me
5 steamed clam and flower clam

Nồi đất Ngao trắng, ngao hoa hấp lá chanh
Sauce (fresh chili, lemon, tomato ketchup, chili sauce, salt, fish sauce)

5QUẦY MÓN ĂNCHÍNH SET UP (10 món)

Quầy chiên thay đổi trong ngày
Thúng tôm chiên / xúc xích chiên/ Ngô chiên/ Khoai môn lệ phố / Hành tây chiên / Phồng tôm chiên /chả mực hạ long /chả cốm quảng nam /chả ốc nam bộ/chạo tôm bao mía /nem nướng /chả cá hà thành

Soup cháo (2 món)

Chicken with mushroom corn soup
Súp gà với nấm hương ngô non
Congee of the day with condiment 3 loại thay đổi
Cháo trắng ăn kèm (thịt gà ,cháo chai ,cháo bò ,cá hồi ,cháo hào cháo thịt băm ,cháo quẩy ,hành khô ,tía tô ,hành răm)

ẩm thực món ăn cổ truyền và hiện đại kết hợp10 món

Món ăn hiện đai 5 nồi nóng inox

Chicken stew in red wine sauce
Đùi gà hầm vang đỏ
Âu việt baked potato with cheese
Khoai tây bỏ lò
BBQ fish with viêt nam herbs
Cá tầm nướng dân tộc
Deep fried shrimp with tamarin sauce
Tôm chiên sốt me
Assorted mix vegetable with musshroom sauce
Rau thập cẩm sốt nấm

Món ăn cổ truyền nồi đất 5 món

Roasted chicken with lemon leaf
Gà nướng lá chanh
Sauteed veal with lemon grass chili
Bê xào sả ớt
Sweet and sour pork rib
Sườn xào chua ngọt
Braise fish in claypot
Trạch đồng kho tộ
Snail spring roll
Nem ốc
Babana stemed rice
Cơm lá chuối

CARVING STATION (1 loại)

Roasted smoke pork leg with condiment
Đùi lợn muối quay ăn kèm sốt mù tạc và rau củ quả muối

6 DESSERTS-QUẦYTRẮNG MIỆNG (10 loại)

Bánh quê 3 miền

Banh trôi /bánh chay /bánh gấc/bánh đậu xanh /bánh gai /bánh rán /bánh gọt
Whole and cut fruit display
Các loại hoa quả cắt và quả bày tại quầy
Marinated mixed fruit with chili powder
Hoa quả xanh dầm muối ớt
Tiramisu cake
Cappuccino cake
Opera cake
Fruit cake
Cheese cake
Chocolate cake
Banana cake
Raisin cake
Choux cream
Donut /assorted tart /muffin /brownie /whipping cream /passion /orange
Mousse passion /chocolate pudding coconut /caramel /yogurt

Bread section

Quầy bánh mỳ tổng hợp phục vụ cùng bơ mứt

Vietnaese desserts(6 loại thay đổi)

Chè long nhãn hạt sen
Chè bà ba
Chả bưởi
Chè chuối
Chè đậu đen
Chè xoài chân châu
Chè khoai môn
Chè đậu ngự chân châu
Chè chuối nếp cẩm
Chè đậu xanh chân châu
Chè thái
Chè đậu xanh phổ tai
Các loại chân châu, nước cốt dừa, lạc rang, dừa khô

MENU 2 TUESDAY
LUNCH AND DINNER BUFFET

1 QUẦY SALAD

Assorted leaf lettuce fries, roman, caron, Rocket leaf with choice of dressing
(Thousand island, French, Italian balsamic Caesar)
Quầy Salad các loại rau xà lách rau tên lửa lựa chọn với các loại sốt
Shredded dalat cherry tomato, green olive, black olives,
Quai egg and bacon, Parmesan cheese, crouton
Qúy khách có thể lựa chọn quả oliu xanh đen, trứng chim cút,
Thịt ba chỉ xông khói bánh mỳ pho mát nướng giòn

Western Appetizers –Salad âu kết hợp 2 món

Carpaccio di salmon
Sliced raw salmon, service with lemon oil and baby red onion
Gỏi cá hồi thái lát thượng hạng dùng rau gia vị và hành đỏ rưới nước cốt chanh
Chicken with avocado salad
Salad quả bơ với thịt gà

Vietnamese appetizer –salad 3 miền quê 6 món

Hue style chiken salad
Nộm gà cung đình hếu
Ha nội lotus seed with pork era salad
Nộm ngó sen Tai lợn
Spicy beef with water spinach salad
Nộm rau muống thịt bò cay
Jelly fish with green mango salad
Nộm sứa biển xoài xanh
Bitter cucumber with prawn and pork salad
Nộm khổ qua tôm thịt
Mien Tay style mixed fruit salad
Nộm hoa quả miền tây

Fresh spring roll and cold section 4 món
Quầy nem phở tươi cuốn và đồ nguội

Ha noi Fresh spring roll with shrimp and herbs
Nem tươi cuốn tôm hà nội
Fresh rice noodle with beef and coriander
Phở tươi cuốn thịt bò
Fresh spring roll with bbq pork
Nem tươi cuốn thịt nướng
Thanh hoa style Sour meat ball

Nem chua mẹt thanh hóa
Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà
Marinated pork ear witt chili and lemon grass
Tai lợn muối chua ngọt

Món nguội truyền thống viêt nam ngày lễ tết 3 loại
Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà

Service with condiment -củ quả muối miền quê 6 loại
Sung muối, hành muối, dưa chuột bao tử muối, cóc muối, xoài muối, cà muối

2 QUẦY QUÊ BẮC TRUNG NAM

Vietnamese tradistion cake station 10 món bánh cổ truyền +2 món làm tại quầy
Met Bánh tẻ/ Met Bánh khoai/ Met Bánh nếp/ MetBánh giò / Mẹt Bánhchưng/Mẹt Bánh giầy
Met Bánh đúc chấm tương/ Met Bánh gio chấm mật/ Met Bánh cuốn chả/ Met bánh bột lọc nhân tôm
Thúng Bánh tôm hồ tây / Thúng Bánh rán nhân mặn /Thúng Bánh xèo nam bộ

Chợ quà quê 5 loại củ quả luộc +2 loại trứng
Steamed whole corn /sweet potato /peanut / manioc/ boiled cassava/duck egg/quai egg
GánhNgô luộc, Gánh khoai Lang luộc, Gánh lạc luộc, sắn luộc, Gánh củ từ luộc, Liêu trứng vịt lộn
Liêu trứng cút lộn, rau củ quả muối vừng, kho quet
Assorted sticky rice with pigone, dried pork, lotus seed, coconut, corn, bean, peanut
Xôi chim, ruốc, sen, dừa, ngô, đỗ, lạc, xôi ngũ sắc, xôi xéo

Vietnamese tradistion noodle station 8 loại bún

Quầy bún miến và bánh đa
Huế style beef with fresh noodle
Bún bò huế
Ha noi (bún thang)
Bún thang hà nội
Crab with fresh noodle
Bún cua, miến cua
Snail, fish with fresh noodle
Bún ốc, bún cá rô đồng
Fresh rice noodle with chicken or beef
Phở gà hoặc bò truyền thống phố cổ
BBQ pork with fresh noodle
Bún chả thịt xiên nướng hà thành
Nambo Fresh rice with beef
Bún bò nam bộ
Grass noodle with beef
Miến trộn thịt bò
Bún Nem hà nội, nem cua bể, nem nụi

Hot pot station -ẩm thực lẩu 3 loại nước lẩu +5 loại nhân lẩu

Thái hot pot and-lẩu chua cay vị thái
Chicken hot pot –lẩu gà nấm
Fish hot pot lẩu miền tây
Meat (young pork rib, chicken, beef belly, ca tram giòn, cá kèo)
Service with assorted market vegetable and noodle, tofu
Quầy lẩu phục vụ tại bàn với hai loại nước lẩu thái chua cay và nước lẩu gà lựa chọn sườn sụn thịt gà, ba chỉ bỏ mỹ, cá trắm giòn ăn kèm cùng các loại rau và mỳ các loại.

3 SUSHI AND SASHIMI -5 sahimi + 10sushi

California /futo/gunkan /maki/nigiri/sashimi/(salmon ,tuna ,octopus,saba fish ,oyster)
Các loại sushi và gỏi cá hồi cá ngừ đại dương ,bạch tuộc ,cá saba muối hào
Chicken salad
Salad gà kiểu nhật
Potato and corn salad
Salad khoai ngô
Steamed egg
Trứng hấp

4 SEAFOOD AND MEAT MARKET –chợ hải sản hấp nướng 10 món

1 Marinated pork skewer
Dải lợn xiên nướng vị xả ớt
2 BBQ pork rib five spice
Sườn lợn tẩm ngũ vị
3 Chicken satay or marinated chicken leg
Gà xiên nướng
4 BBQ shrimp live
Tôm sú nướng
5 BBQ sausage skewer
BBQ ostrich
6 Thịt đà điểu nướng
BBQ sausage
7 Xúc xích nướng
8 Assorted snai, oyster
9 Sò huyết Sò mai Sò méo hào nướng mỡ hành
BBQ big squid
10Mực khổng nồ nướng
Sauce for bbq .peanut, Thai chilli sauce, mustard sauce, garlic thyme

Stemed seafood-Hải sản hấp 6 món

1 Steamed squid egg
Nồi đất Mực trứng
2steamed crab
Nồi đất Nghẹ hấp tại quầy
3 steamed bebe
Nồi đất Bề bề hấp tại quầy
4 Steamed assorted snails
Các loại ốc. Ốc mít hấp, ốc đá, ốc vặn sốt dừa, sốt me
5 steamed clam and flower clam
Nồi đất Ngao trắng, ngao hoa hấp lá chanh
Sauce (fresh chili, lemon, tomato ketchup, chili sauce, salt, fish sauce)

5QUẦY MÓN ĂNCHÍNH SET UP 10 món

Quầy chiên thay đổi trong ngày
Thúng tôm chiên / xúc xích chiên/ Ngô chiên/ Khoai môn lệ phố / Hành tây chiên / Phồng tôm chiên /chả mực hạ long /chả cốm quảng nam /chả ốc nam bộ/chạo tôm bao mía /nem nướng /chả cá hà thành

Soup cháo 2 món

Asparagus with crab meat soup
Súp măng tây thịt cua
Congee of the day with condiment 3 loại thay đổi
Cháo trắng ăn kèm (thịt gà ,cháo chai ,cháo bò ,cá hồi ,cháo hào cháo thịt băm ,cháo quẩy ,hành khô ,tía tô ,hành răm)

Món ăn hiện đại 5 món

Chicken roll ham cheese
Đùi gà cuộn pho mai thịt nguội
Fene with bolo sauce
Mỳ ý sốt bò băm
BBQ pork with vietnmaese style
Lợn mán nướng dân tộc
Roasted pigone with honey
Chim cut quay mật ong
Steamed kalian with mushroom
Kai lan sốt nấm

MÓN ĂN CỔ TRUYỀN NỔI ĐẤT 5 MÓN

Deep fried chicken with salt
Gà rang muối
Sautéed duck breast with basil leaf and nut
Vịt xào húng quê
Nam bo fish stew
Cá quả kho nam bộ
Pan fried squid cake with dill and chili sauce
Chả mực thì là
Wok fried grass noodle with crab meat
Miến xào thịt cua bể

CARVING STATION 1 loại

Roasted duck lang son style
Vịt quay lạng sơn

6 DESSERTS-QUẦYTRẮNG MIỆNG 10 loại

Bánh quê 3 miền
Banh trôi /bánh chay /bánh gấc/bánh đậu xanh /bánh gai /bánh rán /bánh gọt
Whole and cut fruit display

Các loại hoa quả cắt và quả bày tại quầy
Marinated mixed fruit with chili powder
Hoa quả xanh dầm muối ớt
Tiramisu cake
Cappuccino cake
Opera cake
Fruit cake
Cheese cake
Chocolate cake
Banana cake
Raisin cake
Choux cream
Donut /assorted tart /muffin /brownie /whipping cream /passion /orange
Mousse passion /chocolate pudding coconut /caramel /yogurt

Bread section

Quầy bánh mỳ tổng hợp phục vụ cùng bơ mứt

Vietnaese desserts 6 loại thay đổi

Chè long nhãn hạt sen
Chè bà ba
Chả bưởi
Chè chuối
Chè đậu đen
Chè xoài chân châu
Chè khoai môn
Chè đậu ngự chân châu
Chè chuối nếp cẩm
Chè đậu xanh chân châu
Chè thái
Chè đậu xanh phổ tai
Các loại chân châu nước cốt dừa, lạc rang dừa khô

MENU 3 WENESDAY
LUNCH AND DINNER BUFFET

1 QUẦY SALAD

Assorted leaf lettuce fries, roman, caron, Rocket leaf with choice of dressing
(Thousand island, French, Italian balsamic Caesar)
Quầy Salad các loại rau xà lách rau tên lửa lựa chọn với các loại sốt
Shredded dalat cherry tomato, green olive, black olives,
Quai egg and bacon, Parmesan cheese, crouton
Qúy khách có thể lựa chọn quả oliu xanh đen, trứng chim cút,
Thịt ba chỉ xông khói bánh mỳ pho mát nướng giòn

Western Appetizers –Salad âu kết hợp 2 món

Nicoise tuna salad
Salad cá ngừ đại dương
Chicken with avocado salad
Salad thịt gà quả bơ

Vietnamese appetizer –salad 3 miền quê 6 món

Fish skin with lotus salad
Nộm dạ dầy cá ngó sen
Green papaya with beef cow salad
Gỏi guộc bò nam bộ
Cabbage with chicken salad
Nộm bắp cải thịt gà
Green mango with dried squid salad
Gỏi xoài xanh mực khô
Tien vua with shrimp salad
Pork ear salad
Nộm Tai lợn chua ngọt
Nộm rau tiến vua với tôm

Fresh spring roll and cold section 4 món
Quầy nem phở tươi cuốn và đồ nguội

Ha noi Fresh spring roll with shrimp and herbs
Nem tươi cuốn tai lợn
Fresh rice noodle with beef and coriander
Phở tươi cuốn thịt bò
Fresh spring roll with fish crispy
Nem tươi cuốn cá rán giòn
Thanh hoa style Sour meat ball
Nem chua mẹt thanh hóa

Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà
Marinated chicken leg with chili and lemon grass
Chân gà muối chua ngọt

Món nguội truyền thống viêt nam ngày lễ tết 3 loại
Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà

Service with condiment -củ quả muối miền quê 6 loại
Sung muối, hành muối, dưa chuột bao tử muối, cóc muối, xoài muối, cà muối

2 QUẦY QUÊ BẮC TRUNG NAM

Vietnamese tradistion cake station 10 món bánh cổ truyền +2 món làm tại quầy
Met Bánh tẻ/ Met Bánh khoai/ Met Bánh nếp/ MetBánh giò / Mẹt Bánhchưng/Mẹt Bánh giầy
Met Bánh đúc chấm tương/ Met Bánh gio chấm mật/ Met Bánh cuốn chả/ Met bánh bột lọc nhân tôm
Thúng Bánh tôm hồ tây / Thúng Bánh rán nhân mặn /Thúng Bánh xèo nam bộ

Chợ quà quê 5 loại củ quả luộc +2 loại trứng
Steamed whole corn /sweet potato /peanut / manioc/ boiled cassava/duck egg/quai egg
GánhNgô luộc,Gánh khoai Lang luộc,Gánh lạc luộc, sắn luộc, Gánh củ từ luộc, Liêu trứng vịt lộn
Liêu trứng cút lộn, rau củ quả muối vừng, kho quet
Assorted sticky rice with pigone, dried pork, lotus seed, coconut, corn, bean, peanut
Xôi chim, ruốc, sen, dừa, ngô, đỗ, lạc, xôi ngũ sắc ,xôi xéo

Vietnamese tradistion noodle station 8 loại bún

Quầy bún miến và bánh đa
Huế style beef with fresh noodle
Bún bò huế
Ha noi (bún thang)
Bún thang hà nội
Crab with fresh noodle
Bún cua, miến cua
Snail, fish with fresh noodle
Bún ốc, bún cá rô đồng
Fresh rice noodle with chicken or beef
Phở gà hoặc bò truyền thống phố cổ
BBQ pork with fresh noodle
Bún chả thịt xiên nướng hà thành
Nambo Fresh rice with beef
Bún bò nam bộ
Grass noodle with beef
Miến trộn thịt bò
Bún Nem hà nội,nem cua bể ,nem nụi

Hot pot station -ẩm thực lẩu 3 loại nước lẩu +5 loại nhân lẩu

Thái hot pot and-lẩu chua cay vị thái
Chicken hot pot –lẩu gà nấm
Fish hot pot lẩu miền tây
Meat (young pork rib, chicken, beef belly, ca tram giòn, cá kèo)
Service with assorted market vegetable and noodle, tofu
Quầy lẩu phục vụ tại bàn với hai loại nước lẩu thái chua cay và nước lẩu gà lựa chọn sườn sụn thịt gà, ba chỉ bỏ mỹ, cá trắm giòn ăn kèm cùng các loại rau và mỳ các loại.

3 SUSHI AND SASHIMI -5 sahimi + 10sushi

California /futo/gunkan /maki/nigiri/sashimi/(salmon ,tuna ,octopus,saba fish ,oyster)
Các loại sushi và gỏi cá hồi cá ngừ đại dương ,bạch tuộc ,cá saba muối hào

Tuna salad
Salad cá ngừ đại dương
Vegetable salad
Salad rau củ
Pan fried chicken with teriyaki sauce
Gà tẩm bột sốt xì dầu

4 SEAFOOD AND MEAT MARKET –chợ hải sản hấp nướng 10 món

1 Marinated pork skewer
Dải lợn xiên nướng vị xả ớt
2 BBQ pork rib five spice
Sườn lợn tẩm ngũ vị
3 Chicken satay or marinated chicken leg
Gà xiên nướng
4 BBQ shrimp live
Tôm sú nướng
5 BBQ sausage skewer
BBQ ostrich
6 Thịt đà điểu nướng
BBQ sausage
7 Xúc xích nướng
8 Assorted snai, oyster
9 Sò huyết Sò mai Sò méo hào nướng mỡ hành
BBQ big squid
10Mực khổng nồ nướng
Sauce for bbq .peanut, Thai chilli sauce, mustard sauce, garlic thyme

Stemed seafood-Hải sản hấp 6 món

1 Steamed squid egg
Nồi đất Mực trứng
2steamed crab
Nồi đất Nghẹ hấp tại quầy
3 steamed bebe
Nồi đất Bề bề hấp tại quầy
4 Steamed assorted snails
Các loại ốc. Ốc mít hấp ,ốc đá, ốc vặn sốt dừa ,sốt me
5 steamed clam and flower clam

Nồi đất Ngao trắng, ngao hoa hấp lá chanh
Sauce (fresh chili, lemon, tomato ketchup, chili sauce, salt, fish sauce)

5QUẦY MÓN ĂNCHÍNH SET UP 10 món

Quầy chiên thay đổi trong ngày
Thúng tôm chiên / xúc xích chiên/ Ngô chiên/ Khoai môn lệ phố / Hành tây chiên / Phồng tôm chiên /chả mực hạ long /chả cốm quảng nam /chả ốc nam bộ/chạo tôm bao mía /nem nướng /chả cá hà thành

Soup cháo 2 món

Mince beef with ginger tofu
Súp bò băm đậu phụ
Congee of the day with condiment 3 loại thay đổi
Cháo trắng ăn kèm (thịt gà ,cháo chai ,cháo bò ,cá hồi ,cháo hào cháo thịt băm ,cháo quẩy ,hành khô ,tía tô ,hành răm)

món ăn chính hiện đại 5 món

Roasted chicken leg with mushroom sauce
Đùi gà bỏ lò sốt nấm
BBQ fish with galaga
Cá ngạnh nướng riềng
Roasted rabitt with lemon grass and chilli
Thỏ nướng sả ớt
Deep fried shrimp
Tôm chiên dò rế
Hue style beef stew
Bò kho kiểu huế
Jasmine rice
Cơm hương nhài

CARVING STATION 1 loại
Roastes whole pig
Lợn sữa quay

6 DESSERTS-QUẦYTRẮNG MIỆNG 10 loại

Bánh quê 3 miền
Banh trôi /bánh chay /bánh gấc/bánh đậu xanh /bánh gai /bánh rán /bánh gọt
Whole and cut fruit display
Các loại hoa quả cắt và quả bày tại quầy
Marinated mixed fruit with chili powder
Hoa quả xanh dầm muối ớt
Tiramisu cake
Cappuccino cake
Opera cake
Fruit cake
Cheese cake
Chocolate cake

Banana cake
Raisin cake
Choux cream
Donut /assorted tart /muffin /brownie /whipping cream /passion /orange
Mousse passion /chocolate pudding coconut /caramel /yogurt

Bread section

Quầy bánh mỳ tổng hợp phục vụ cùng bơ mứt

Vietnaese desserts 6 loại thay đổi

Chè long nhãn hạt sen
Chè bà ba
Chả bưởi
Chè chuối
Chè đậu đen
Chè xoài chân châu
Chè khoai môn
Chè đậu ngự chân châu
Chè chuối nếp cẩm
Chè đậu xanh chân châu
Chè thái
Chè đậu xanh phổ tai
Các loại chân châu ,nước cốt dừa, lạc rang ,dừa khô

MENU 4 THURSDAY
LUNCH AND DINNER BUFFET

1 QUẦY SALAD

Assorted leaf lettuce fries, roman, caron, Rocket leaf with choice of dressing
(Thousand island, French, Italian balsamic Caesar)
Quầy Salad các loại rau xà lách rau tên lửa lựa chọn với các loại sốt
Shredded dalat cherry tomato, green olive, black olives,
Quai egg and bacon, Parmesan cheese, crouton
Qúy khách có thể lựa chọn quả oliu xanh đen, trứng chim cút,
Thịt ba chỉ xông khói bánh mỳ pho mát nướng giòn

Western Appetizers –Salad âu kết hợp 2 món

Carpaccio di octopus
Sliced raw octopus, service with lemon oil and baby red onion
Gỏi bạch tuộc thái lát thượng hạng dùng rau gia vị và hành đỏ rưới nước cốt chanh
Tuna and potato, bean salad
Salad cá ngừ ngâm dầu và khoai tây và đậu

Vietnamese appetizer –salad 3 miền quê 6 món

Fish crispy salad
Gỏi cá kèo miền tây
Chicken with vegetable salad
Nộm gà xé phay
Flower banana with duck salad
Nộm hoa chuối thịt vịt
Vietnam beef salad
Nộm bò bóp thấu
Tây ninh rice cake salad
Nộm bánh tráng trôn tây ninh
Green mango with seafood salad
Nộm xoài xanh hải sản

Fresh spring roll and cold section 4 món
Quầy nem phở tươi cuốn và đồ nguội

Nem tươi cuốn tôm hà nội
Fresh rice noodle with coriander
Phở tươi cuốn ngũ sắc
Fresh spring roll with chicken mushroom
Nem tươi cuốn thịt gà nấm hương
Thanh hoa style Sour meat ball
Nem chua mẹt thanh hóa

Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà
Marinated chiken leg witt chili and lemon grass
Chân gà muối chua ngọt

Món nguội truyền thống viêt nam ngày lễ tết 3 loại
Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà

Service with condiment -củ quả muối miền quê 6 loại
Sung muối, hành muối, dưa chuột bao tử muối, cóc muối, xoài muối, cà muối

2 QUẦY QUÊ BẮC TRUNG NAM

Vietnamese tradistion cake station 10 món bánh cổ truyền +2 món làm tại quầy
Met Bánh tẻ/ Met Bánh khoai/ Met Bánh nếp/ MetBánh giò / Mẹt Bánhchưng/Mẹt Bánh giầy
Met Bánh đúc chấm tương/ Met Bánh gio chấm mật/ Met Bánh cuốn chả/ Met bánh bột lọc nhân tôm
Thúng Bánh tôm hồ tây / Thúng Bánh rán nhân mặn /Thúng Bánh xèo nam bộ

Chợ quà quê 5 loại củ quả luộc +2 loại trứng
Steamed whole corn /sweet potato /peanut / manioc/ boiled cassava/duck egg/quai egg
GánhNgô luộc,Gánh khoai Lang luộc,Gánh lạc luộc, sắn luộc, Gánh củ từ luộc, Liêu trứng vịt lộn
Liêu trứng cút lộn, rau củ quả muối vừng, kho quet
Assorted sticky rice with pigone, dried pork, lotus seed, coconut, corn, bean, peanut
Xôi chim, ruốc, sen, dừa, ngô, đỗ, lạc, xôi ngũ sắc, xôi xéo

Vietnamese tradistion noodle station 8 loại bún

Quầy bún miến và bánh đa
Huế style beef with fresh noodle
Bún bò huế
Ha noi (bún thang)
Bún thang hà nội
Crab with fresh noodle
Bún cua, miến cua
Snail, fish with fresh noodle
Bún ốc, bún cá rô đồng
Fresh rice noodle with chicken or beef
Phở gà hoặc bò truyền thống phố cổ
BBQ pork with fresh noodle
Bún chả thịt xiên nướng hà thành
Nambo Fresh rice with beef
Bún bò nam bộ
Grass noodle with beef
Miến trộn thịt bò
Bún Nem hà nội,nem cua bể ,nem nụi

Hot pot station -ẩm thực lẩu 3 loại nước lẩu +5 loại nhân lẩu

Thái hot pot and-lẩu chua cay vị thái
Chicken hot pot –lẩu gà nấm
Fish hot pot lẩu miền tây
Meat (young pork rib, chicken, beef belly, ca tram giòn, cá kèo)
Service with assorted market vegetable and noodle, tofu
Quầy lẩu phục vụ tại bàn với hai loại nước lẩu thái chua cay và nước lẩu gà lựa chọn sườn sụn thịt gà, ba chỉ bỏ mỹ, cá trắm giòn ăn kèm cùng các loại rau và mỳ các loại.

3 SUSHI AND SASHIMI -5 sahimi + 10sushi

California /futo/gunkan /maki/nigiri/sashimi/(salmon ,tuna ,octopus,saba fish ,oyster)
Các loại sushi và gỏi cá hồi cá ngừ đại dương ,bạch tuộc ,cá saba muối hào
Seaweed with tobiko salad
Salad rong biển trứng cua
Shrimp and vegetable salad
Salad tôm rau của
BBQ mackerel
Cá Thu đao nướng muối

4 SEAFOOD AND MEAT MARKET –chợ hải sản hấp nướng 10 món

1 Marinated pork skewer
Dải lợn xiên nướng vị xả ớt
2 BBQ pork rib five spice
Sườn lợn tẩm ngũ vị
3 Chicken satay or marinated chicken leg
Gà xiên nướng
4 BBQ shrimp live
Tôm sú nướng
5 BBQ sausage skewer
BBQ ostrich
6 Thịt đà điểu nướng
BBQ sausage
7 Xúc xích nướng
8 Assorted snai, oyster
9 Sò huyết Sò mai Sò méo hào nướng mỡ hành
BBQ big squid
10Mực khổng nồ nướng
Sauce for bbq .peanut, Thai chilli sauce, mustard sauce, garlic thyme

Stemed seafood-Hải sản hấp 6 món

1 Steamed squid egg
Nồi đất Mực trứng
2steamed crab
Nồi đất Nghẹ hấp tại quầy
3 steamed bebe
Nồi đất Bề bề hấp tại quầy
4 Steamed assorted snails

Các loại ốc. Ốc mít hấp, ốc đá, ốc vặn sốt dừa, sốt me
5 steamed clam and flower clam
Nồi đất Ngao trắng, ngao hoa hấp lá chanh
Sauce (fresh chili, lemon, tomato ketchup, chili sauce, salt, fish sauce)

5QUẦY MÓN ĂNCHÍNH SET UP 10 món

Quầy chiên thay đổi trong ngày
Thúng tôm chiên / xúc xích chiên/ Ngô chiên/ Khoai môn lệ phố / Hành tây chiên / Phồng tôm chiên /chả mực hạ long /chả cốm quảng nam /chả ốc nam bộ/chạo tôm bao mía /nem nướng /chả cá hà thành

Soup cháo 2 món

Eal with musshrom soup
Súp lươn nấm hương gừng
Congee of the day with condiment 3 loại thay đổi
Cháo trắng ăn kèm (thịt gà ,cháo chai ,cháo bò ,cá hồi ,cháo hào cháo thịt băm ,cháo quẩy ,hành khô ,tía tô ,hành răm)

Món ăn hiện đại 5 món

Chicken in curry sauce
Gà hầm cà ry
Roasted
Khoai tây bò lò thịt lợn xông khói
Steamed fish in soya sauce
Cá lăng hấp xì dầu
BBQ pork with moc mat leaf
Lợn mán nướng móc mật
Huê stems rice with snail
Cơm hến

MÓN HẦM CỔ TRUYỀN 5 MÓN

Roasted chicken with lemon grass chili
Gà nướng sả ớt
Stir fried beef with black pepper sauce
Bò sốt tiêu đen
Deep fried Shrimp Spring roll
Nem tôm dò rế
Fish cake
Chả cá thì là
Stir fried fresh rice noodle with beef
Phở xào thịt bò

CARVING STATION 1 loại

Roastes whole smoke pork leg
Đùi lợn muối

6 DESSERTS-QUẦYTRẮNG MIỆNG 10 loại

Bánh quê 3 miền

Banh trôi /bánh chay /bánh gấc/bánh đậu xanh /bánh gai /bánh rán /bánh gọt
Whole and cut fruit display
Các loại hoa quả cắt và quả bày tại quầy
Marinated mixed fruit with chili powder
Hoa quả xanh dầm muối ớt
Tiramisu cake
Cappuccino cake
Opera cake
Fruit cake
Cheese cake
Chocolate cake
Banana cake
Raisin cake
Choux cream
Donut /assorted tart /muffin /brownie /whipping cream /passion /orange
Mousse passion /chocolate pudding coconut /caramel /yogurt

Bread section

Quầy bánh mỳ tổng hợp phục vụ cùng bơ mứt

Vietnaese desserts 6 loại thay đổi

Chè long nhãn hạt sen
Chè bà ba
Chả bưởi
Chè chuối
Chè đậu đen
Chè xoài chân châu
Chè khoai môn
Chè đậu ngự chân châu
Chè chuối nếp cẩm
Chè đậu xanh chân châu
Chè thái
Chè đậu xanh phổ tai
Các loại chân châu, nước cốt dừa, lạc rang, dừa khô

MENU 5 FRIDAY
LUNCH AND DINNER BUFFET

1 QUẦY SALAD

Assorted leaf lettuce fries, roman, caron, Rocket leaf with choice of dressing
(Thousand island, French, Italian balsamic Caesar)
Quầy Salad các loại rau xà lách rau tên lửa lựa chọn với các loại sốt
Shredded dalat cherry tomato, green olive, black olives,
Quai egg and bacon, Parmesan cheese, crouton
Qúy khách có thể lựa chọn quả oliu xanh đen, trứng chim cút,
Thịt ba chỉ xông khói bánh mỳ pho mát nướng giòn

Western Appetizers –Salad âu kết hợp 2 món

Fresh tuna salad
Salad cá ngừ áp chảo
Russian salad
Salad nga

Vietnamese appetizer –salad 3 miền quê 6 món

Thai spicy beef salad
Nộm bò kiểu thái chua ngọt
Nha trang fresh oyster with vegetable salad
Nộm hào với rau
Green mango with octopus salad
Nộm bạch tuộc xoài xanh đậu phộng
Grass noodle with mixed seafood salad
Nộm miến hải sản
Tay ninh style snail salad
Gỏi ốc tây ninh
Pork ear with lotus salad
Nộm ngó sen tai lợn

Fresh spring roll and cold section 4 món
Quầy nem phở tươi cuốn và đồ nguội

Ha noi Fresh spring roll with shrimp and herbs
Nem tươi cuốn tôm hà nội
Fresh rice noodle with beef and coriander
Phở tươi cuốn thịt bò
Fresh spring roll with pork ear
Nem tươi cuốn thịt tai lợn
Thanh hoa style Sour meat ball
Nem chua mẹt thanh hóa

Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà
Marinated pork ear witt chili and lemon grass
Marinated pork ear witt chili and lemon grass
Tai lợn muối chua ngọt

Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà

Service with condiment -củ quả muối miền quê 6 loại
Sung muối, hành muối, dưa chuột bao tử muối, cóc muối, xoài muối, cà muối

2 QUẦY QUÊ BẮC TRUNG NAM

Vietnamese tradistion cake station 10 món bánh cổ truyền +2 món làm tại quầy
Met Bánh tẻ/ Met Bánh khoai/ Met Bánh nếp/ MetBánh giò / Mẹt Bánhchưng/Mẹt Bánh giầy
Met Bánh đúc chấm tương/ Met Bánh gio chấm mật/ Met Bánh cuốn chả/ Met bánh bột lọc nhân tôm
Thúng Bánh tôm hồ tây / Thúng Bánh rán nhân mặn /Thúng Bánh xèo nam bộ

Chợ quà quê 5 loại củ quả luộc +2 loại trứng
Steamed whole corn /sweet potato /peanut / manioc/ boiled cassava/duck egg/quai egg
GánhNgô luộc,Gánh khoai Lang luộc,Gánh lạc luộc, sắn luộc, Gánh củ từ luộc, Liêu trứng vịt lộn
Liêu trứng cút lộn, rau củ quả muối vừng, kho quet
Assorted sticky rice with pigone, dried pork, lotus seed, coconut, corn, bean, peanut
Xôi chim, ruốc, sen, dừa, ngô, đỗ, lạc, xôi ngũ sắc, xôi xéo

Vietnamese tradistion noodle station 8 loại bún

Quầy bún miến và bánh đa
Huế style beef with fresh noodle
Bún bò huế
Ha noi (bún thang)
Bún thang hà nội
Crab with fresh noodle
Bún cua, miến cua
Snail, fish with fresh noodle
Bún ốc, bún cá rô đồng
Fresh rice noodle with chicken or beef
Phở gà hoặc bò truyền thống phố cổ
BBQ pork with fresh noodle
Bún chả thịt xiên nướng hà thành
Nambo Fresh rice with beef
Bún bò nam bộ
Grass noodle with beef
Miến trộn thịt bò
Bún Nem hà nội, nem cua bể, nem nụi

Hot pot station -ẩm thực lẩu 3 loại nước lẩu +5 loại nhân lẩu

Thái hot pot and-lẩu chua cay vị thái
Chicken hot pot –lẩu gà nấm
Fish hot pot lẩu miền tây
Meat (young pork rib, chicken, beef belly, ca tram giòn, cá kèo)
Service with assorted market vegetable and noodle, tofu
Quầy lẩu phục vụ tại bàn với hai loại nước lẩu thái chua cay và nước lẩu gà lựa chọn sườn sụn thịt gà, ba chỉ bỏ mỹ, cá trắm giòn ăn kèm cùng các loại rau và mỳ các loại.

3 SUSHI AND SASHIMI -5 sahimi + 10sushi

California /futo/gunkan /maki/nigiri/sashimi/(salmon ,tuna ,octopus,saba fish ,oyster)
Các loại sushi và gỏi cá hồi cá ngừ đại dương ,bạch tuộc ,cá saba muối hào
Tobiko and crab stick salad
Salad trứng cua thanh cua
Octopus salad
Salad bạch tuộc
Steamed egg
Trứng hấp

4 SEAFOOD AND MEAT MARKET –chợ hải sản hấp nướng 10 món

1 Marinated pork skewer
Dải lợn xiên nướng vị xả ớt
2 BBQ pork rib five spice
Sườn lợn tẩm ngũ vị
3 Chicken satay or marinated chicken leg
Gà xiên nướng
4 BBQ shrimp live
Tôm sú nướng
5 BBQ sausage skewer
BBQ ostrich
6 Thịt đà điểu nướng
BBQ sausage
7 Xúc xích nướng
8 Assorted snai, oyster
9 Sò huyết Sò mai Sò méo hào nướng mỡ hành
BBQ big squid
10Mực khổng nồ nướng
Sauce for bbq .peanut, Thai chilli sauce, mustard sauce, garlic thyme

Stemed seafood-Hải sản hấp 6 món

1 Steamed squid egg
Nồi đất Mực trứng
2steamed crab
Nồi đất Nghẹ hấp tại quầy
3 steamed bebe
Nồi đất Bề bề hấp tại quầy
4 Steamed assorted snails
Các loại ốc. Ốc mít hấp, ốc đá, ốc vặn sốt dừa, sốt me
5 steamed clam and flower clam
Nồi đất Ngao trắng, ngao hoa hấp lá chanh

Sauce (fresh chili, lemon, tomato ketchup, chili sauce, salt, fish sauce)

5QUẦY MÓN ĂN CHÍNH SET UP 10 món

Quầy chiên thay đổi trong ngày
Thúng tôm chiên / xúc xích chiên/ Ngô chiên/ Khoai môn lệ phố / Hành tây chiên / Phồng tôm chiên /chả mực hạ long /chả cốm quảng nam /chả ốc nam bộ/chạo tôm bao mía /nem nướng /chả cá hà thành

Soup cháo 2 món

Cream corn with shrimp soup
Súp tôm kem ngô
Congee of the day with condiment 3 loại thay đổi
Cháo trắng ăn kèm (thịt gà ,cháo chai ,cháo bò ,cá hồi ,cháo hào cháo thịt băm ,cháo quẩy ,hành khô ,tía tô ,hành răm)

Món ăn hiện đại 5 món

BBQ chicken wing
Cánh gà nướng sốt bbq
Deep fried fish cake with sweet chili sauce
Chả cá rán ăn kèm sốt chua ngọt
Đùi vịt sốt cam
Đùi vịt sốt cam
Cury rice with seafood
Cơm cary hải sản
Hanoi beef brisket stew
Bò sốt vang

MÓN HẦM CỔ TRUYỀN 5 MÓN

BBQ chicken rolls lotus leaf
Gà nướng lá sen tây hồ
Stir frie ostrich luc lac
Thịt đà điểu lúc lắc
Oven baked Beef roll lalot leaf
Bò cuộ lá lốt nướng
Deep fried seafood and crab meat spring roll
Nem hải sản cua bể
Shrimp mouss on sugarcane
Chạo tôm bao mía

CARVING STATION 1 loại
Bake whole fish viêt nam style
Cá lăng bỏ lò

6 DESSERTS-QUẦYTRẮNG MIỆNG 10 loại

Bánh quê 3 miền

Banh trôi /bánh chay /bánh gấc/bánh đậu xanh /bánh gai /bánh rán /bánh gọt

Whole and cut fruit display

Các loại hoa quả cắt và quả bày tại quầy

Marinated mixed fruit with chili powder

Hoa quả xanh dầm muối ớt

Tiramisu cake

Cappuccino cake

Opera cake

Fruit cake

Cheese cake

Chocolate cake

Banana cake

Raisin cake

Choux cream

Donut /assorted tart /muffin /brownie /whipping cream /passion /orange

Mousse passion /chocolate pudding coconut /caramel /yogurt

Bread section

Quầy bánh mỳ tổng hợp phục vụ cùng bơ mứt

Vietnaese desserts 6 loại thay đổi

Chè long nhãn hạt sen

Chè bà ba

Chả bưởi

Chè chuối

Chè đậu đen

Chè xoài chân châu

Chè khoai môn

Chè đậu ngự chân châu

Chè chuối nếp cẩm

Chè đậu xanh chân châu

Chè thái

Chè đậu xanh phổ tai

Các loại chân châu ,nước cốt dừa, lạc rang ,dừa khô

MENU 6 SATURDAY AND SUNDAY
LUNCH AND DINNER BUFFET

1 QUẦY SALAD

Assorted leaf lettuce fries, roman, caron, Rocket leaf with choice of dressing
(Thousand island, French, Italian balsamic Caesar)
Quầy Salad các loại rau xà lách rau tên lửa lựa chọn với các loại sốt
Shredded dalat cherry tomato, green olive, black olives,
Quai egg and bacon, Parmesan cheese, crouton
Qúy khách có thể lựa chọn quả oliu xanh đen, trứng chim cút,
Thịt ba chỉ xông khói bánh mỳ pho mát nướng giòn

Western Appetizers –Salad âu kết hợp 2 món

Carpaccio di beef
Sliced raw beef, service with lemon oil and baby red onion
Gỏi bò thái lát thượng hạng dùng rau gia vị và hành đỏ rưới nước cốt chanh
Italian mixed seafood salad
Salad hải sản kiểu ý

Vietnamese appetizer –salad 3 miền quê 6 món

Beef with star fruit, banana salad
Nộm bò bóp thấu
Tien vua with chicken salad
Nộm rau tiến vua thịt gà
Green mango with shrimp salad
Nộm xoài xanh với tôm
Shrimp with lotus salad
Nộm ngó sen Tai lợn
Marianated squid salad
Gỏi mực miền trung
Flower banana with duck salad
Nộm vịt hoa chuối

Fresh spring roll and cold section 4 món
Quầy nem phở tươi cuốn và đồ nguội

Ha noi Fresh spring roll with shrimp and herbs
Nem tươi cuốn tôm hà nội
Fresh rice noodle with beef and coriander
Phở tươi cuốn thịt bò
Fresh spring roll with fish crispy
Nem tươi cuốn cá giòn
Thanh hoa style Sour meat ball

Nem chua mẹt thanh hóa
Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà
Marinated chiken leg witt chili and lemon grass
Chân gà muối
Steated egg hue style
Trứng hấp cung đình

Món nguội truyền thống viêt nam ngày lễ tết 3 loại
Assorted cold cut (smoke pork leg, beef, pork, chicken)
Met chân giò hun khó, met giò bò, met giò lợn, giò gà

Service with condiment -củ quả muối miền quê 6 loại
Sung muối, hành muối, dưa chuột bao tử muối, cóc muối, xoài muối, cà muối

2 QUẦY QUÊ BẮC TRUNG NAM

Vietnamese tradistion cake station 10 món bánh cổ truyền +2 món làm tại quầy
Met Bánh tẻ/ Met Bánh khoai/ Met Bánh nếp/ MetBánh giò / Mẹt Bánhchưng/Mẹt Bánh giầy
Met Bánh đúc chấm tương/ Met Bánh gio chấm mật/ Met Bánh cuốn chả/ Met bánh bột lọc nhân tôm
Thúng Bánh tôm hồ tây / Thúng Bánh rán nhân mặn /Thúng Bánh xèo nam bộ

Chợ quà quê 5 loại củ quả luộc +2 loại trứng
Steamed whole corn /sweet potato /peanut / manioc/ boiled cassava/duck egg/quai egg
GánhNgô luộc,Gánh khoai Lang luộc,Gánh lạc luộc, sắn luộc, Gánh củ từ luộc, Liêu trứng vịt lộn
Liêu trứng cút lộn, rau củ quả muối vừng, kho quet
Assorted sticky rice with pigone, dried pork, lotus seed, coconut, corn, bean, peanut
Xôi chim, ruốc, sen, dừa, ngô, đỗ, lạc, xôi ngũ sắc ,xôi xéo

Vietnamese tradistion noodle station 8 loại bún

Quầy bún miến và bánh đa
Huế style beef with fresh noodle
Bún bò huế
Ha noi (bún thang)
Bún thang hà nội
Crab with fresh noodle
Bún cua, miến cua
Snail, fish with fresh noodle
Bún ốc, bún cá rô đồng
Fresh rice noodle with chicken or beef
Phở gà hoặc bò truyền thống phố cổ
BBQ pork with fresh noodle
Bún chả thịt xiên nướng hà thành
Nambo Fresh rice with beef
Bún bò nam bộ
Grass noodle with beef
Miến trộn thịt bò
Bún Nem hà nội, nem cua bể, nem nụi

Hot pot station -ẩm thực lẩu 3 loại nước lẩu +5 loại nhân lẩu
Thái hot pot and-lẩu chua cay vị thái
Chicken hot pot –lẩu gà nấm
Fish hot pot lẩu miền tây
Meat (young pork rib, chicken, beef belly, ca tram giòn, cá kèo)
Service with assorted market vegetable and noodle, tofu
Quầy lẩu phục vụ tại bàn với hai loại nước lẩu thái chua cay và nước lẩu gà lựa chọn sườn sụn thịt gà, ba chỉ bỏ mỹ, cá trắm giòn ăn kèm cùng các loại rau và mỳ các loại.

3 SUSHI AND SASHIMI -5 sahimi + 10sushi

California /futo/gunkan /maki/nigiri/sashimi/(salmon ,tuna ,octopus,saba fish ,oyster)
Các loại sushi và gỏi cá hồi cá ngừ đại dương ,bạch tuộc ,cá saba muối hào
Salmon salad
Salad cá hồi
Bean and crab stick salad
Salad đậu nhật thanh cua
Beef roll mushroom
Bò cuộn nấm
Mixed Tempura
Rau củ quả tẩm bột

4 SEAFOOD AND MEAT MARKET –chợ hải sản hấp nướng 10 món

1 Marinated pork skewer
Dải lợn xiên nướng vị xả ớt
2 BBQ pork rib five spice
Sườn lợn tẩm ngũ vị
3 Chicken satay or marinated chicken leg
Gà xiên nướng
4 BBQ shrimp live
Tôm sú nướng
5 BBQ sausage skewer
BBQ ostrich
6 Thịt đà điểu nướng
BBQ sausage
7 Xúc xích nướng
8 Assorted snai, oyster
9 Sò huyết Sò mai Sò méo hào nướng mỡ hành
BBQ big squid
10Mực khổng nồ nướng
Sauce for bbq .peanut, Thai chilli sauce, mustard sauce, garlic thyme

Stemed seafood-Hải sản hấp 6 món

1 Steamed squid egg
Nồi đất Mực trứng
2steamed crab
Nồi đất Nghẹ hấp tại quầy
3 steamed bebe
Nồi đất Bề bề hấp tại quầy

4 Steamed assorted snails
5 ốc móng tay, ốc hương, tu hài, ốc mít
Nồi đất Ngao trắng, ngao hoa hấp lá chanh
Sauce (fresh chili, lemon, tomato ketchup, chili sauce, salt, fish sauce)

5QUẦY MÓN ĂNCHÍNH SET UP 10 món

Quầy chiên thay đổi trong ngày
Thúng tôm chiên / xúc xích chiên/ Ngô chiên/ Khoai môn lệ phố / Hành tây chiên / Phồng tôm chiên /chả mực hạ long /chả cốm quảng nam /chả ốc nam bộ/chạo tôm bao mía /nem nướng /chả cá hà thành

Soup cháo 2 món

Hot and sour seafood soup
Súp hải sản chua cay
Congee of the day with condiment 3 loại thay đổi
Cháo trắng ăn kèm (thịt gà ,cháo chai ,cháo bò ,cá hồi ,cháo hào cháo thịt băm ,cháo quẩy ,hành khô ,tía tô ,hành răm)

Món ăn hiện đại 5 món

Baked fresh oyster with mozzarella
Hào bỏ lò pho mai
Grilled ostrich with mushroom sauce
Đà điểu bỏ lò sốt nấm
Deep fried shrimp with passion mayonnaise
Tôm tẩm vừng chiên sốt chanh mayonnaise
Beef cow stew
Đuôi bò hầm thuốc bắc
Steamed rice with chicken and lotus
Cơm gà hạt sen cung đình huế

MÓN HẦM CỔ TRUYỀN 5 MÓN

Roasted chicken five spices
Gà quay ngũ vị
BraisedTortoise with green banana tofu
Baba om chuối đậu
Deep fried shrimp with oung rice
Tôm chiên cốm
Steamed snail with ginger
Ốc nhồi hấp lá gừng
BBQ fish roll banana leaf
Cá quả nướng lá chuối
Steamed rice
Cơm hương nhài

CARVING STATION 1 loại

Roastes Aus beef
Thăn bò,cừa bỏ lò ăn kèm rau củ và sốt mù tạc vàng ,sốt lá hương thảo

6 DESSERTS-QUẦYTRẮNG MIỆNG 10 loại

Bánh quê 3 miền
Banh trôi /bánh chay /bánh gấc/bánh đậu xanh /bánh gai /bánh rán /bánh gọt
Whole and cut fruit display
Các loại hoa quả cắt và quả bày tại quầy
Marinated mixed fruit with chili powder
Hoa quả xanh dầm muối ớt
Tiramisu cake
Cappuccino cake
Opera cake
Fruit cake
Cheese cake
Chocolate cake
Banana cake
Raisin cake
Choux cream
Donut /assorted tart /muffin /brownie /whipping cream /passion /orange
Mousse passion /chocolate pudding coconut /caramel /yogurt

Bread section

Quầy bánh mỳ tổng hợp phục vụ cùng bơmứt

Vietnaese desserts 6 loại thay đổi

Chè long nhãn hạt sen
Chè bà ba
Chả bưởi
Chè chuối
Chè đậu đen
Chè xoài chân châu
Chè khoai môn
Chè đậu ngự chân châu
Chè chuối nếp cẩm
Chè đậu xanh chân châu
Chè thái
Chè đậu xanh phổ Tai
Các loại chân châu nước cốt dừa, lạc rang ,dừa khô

3 MÓN MỜI ĐẶC BIỆT TẠI BÀN T7 VÀ CN
Món bắc
Món trung
Món miền nam