



HOTEL CONTINENTAL SAIGON
SINCE 1880

CHRISTMAS MENU 2016

COLD STARTERS:

1. **Gỏi Hải Sản Trộn với Ớt Chuông và Hành Tây**

Seafood Salad with Green Pepper & Onion

2. **Gỏi Bò Trộn với Kiệu Và Dưa Leo**

Beef Salad with Cucumber & Scallion Heads

3. **Hào Pháp Sống**

“Fine de Claire” Oyster from France

4. **Gỏi Xoài với Tôm và Cà Chua**

Mango Salad with Prawn and Tomato

5. **Cá Hồi Xông Khói**

Homemade Smoked Salmon

6. **Xà Lách Đầu Bếp**

Chef Salad

7. **Salad Caesar Với Bánh Mì Và Phô Mai**

Caesar Salad with Crouton & Parmesan Cheese

8. **Salad Cam Với Sữa Chua**

Salad with Orange & Yoghurt

9. **Salad Măng Tây Với Khoai Tây Và Sốt Bạc Hà**

Asparagus Salad with Potato & Mint Sauce

10. **Salad Cà Chua Với Phô Mai Mozzarella**

Insalata Caprese

11. **Atiso Luộc Với Gia Vị Pháp**

Boiled Artichokes with France Spices

12. **Patê Tự Làm với Hạt**

Home Made Pork Pate with Nuts

13. **Thịt Nguộc Các Loại**

Cold Cuts

14. **Phô Mai Các Loại**

Assorted Cheese

DRESSING:

- **Sốt Chanh**
Lemon Dressing
- **Giấm Và Sốt Hẹ Tây**
Vinegar and Shallot Sauce
- **Sốt Pháp**
French Dressing
- **Sốt Cocktail**
Cocktail Sauce
- **Giấm Balsamic**
Balsamic Dressing
- **Sốt Tartar**
Tartar Sauce

SOUP:

15. **Gà Xé Nấu với Nha Đam và Cà Rốt**

Shredded Chicken Soup with Carrots and Aloe Vera

16. **Súp Lạnh Đậu Trắng**

Cold White Beans Soup

HOT MAIN COURSE:

17. **Gà Tây Đút Lò Sốt Nấm**

Baked turkey with Mushroom Sauce

18. **Cá Chẽm Đút Lò Sốt Rượu Vang Trắng**

Baked Seabass with White Wine Sauce

19. **Nui Xoắn Xào Nấm Với Kem Và Lá Pó Xôi**

Sautéed Fusilli with Mushroom, Cream and Spinach

20. Gà Tây Đút Lò với Hạt Các Loại và Sốt Phức Bồn Tử

Roasted Turkey with Nuts and Raspberry Sauce

21. Khoai Tây Đút Lò Với Phô Mai

Baked Potato with Cheese

22. Trừu Hầm Với Rượu Vang Pháp

Stewed Lamb with French Wine

23. Rau Xào Với Hạt Điều Sốt Dầu Hào

Sautéed Vegetables with Cashew Nut and oyster sauce

24. Bông Cải Xào Trứng Muối

Sautéed Broccoli and Cauliflower with Salted Eggs

25. Cơm Chiên Hải Sản với Hạnh Nhân

Seafood Fried Rice with Almond

26. Mì Xào Tam Tơ

Sautéed Noodle “Three Kinds of Silk”

BARBECUE/ GRILLED

27. Ngỗng Quay

Roast Goose

28. Thỏ Quay

Roasted Rabbit

29. Sườn Nướng Muối Ớt

Grilled Ribs with Salt Chili

30. Tôm Nướng BBQ

BBQ Grilled Shrimps

31. Gà Nướng Lu

Grilled Chickens in Jar

32. Đùi Heo Nướng Sốt Chanh Dây

Grilled Pork Shank with Passion Fruit Sauce

DESSERTS:

33. Mouse Sô Cô La Đen

Black Chocolate Mouse

34. Chè Hạt Sen

Sweet Soup with Lotus Seed

35. Bánh Tart Sô Cô La

Chocolate Tart

36. Bánh Tart Trái Cây

Fruit Tart

37. Bánh Tatr Dâu

Strawberries Tart

38. Mứt Đậu Đen

Black Bean Marmalade

39. Trái Cây các loại

Assorted Fresh Fruit

HOTEL CONTINENTAL SAIGON

132-134 Đồng Khởi, Quận 1, Tp-HCM

Tel: 38257679 – 38299201 (8079-8050)

Email: info@hotelcontinentalsaigon.vn

Website: www.hotelcontinentalsaigon.vn



