THỰC ĐƠN BUFFET TỐI THỨ 7

Giá: 460.000 net/người

SATURDAY BUFFET DINNER MENU

Price: 460.000 vnd net/pax

CÁC MÓN XÀ LÁCH VÀ KHAI VỊ NGUỘI
Salads and Appetizers

Ức vịt xông khói xiên que oliu cà chua
Smoked duck breast, olives, baby tomato skewer

Lòng đỏ trứng gà với sốt mayonnaise
Canape eggs with mayonnaise sauce

Cá hồi tartare với bánh mì nướng giòn
Salomon tartare on toasted

QUẦY XA-LÁT VÀ CÁC LOẠI GIA VỊ ĐI KÈM
Salads and condiments station

Xà lách xoăn, xà lách cuộn tím, rocket, rau mầm, xà lách cuộn giòn, xà lách xanh giòn
Green lettuce, radicchio, rocket, cress, iceberg, romaine

5 loại sốt (dấm đen, ngàn đảo, dầu dấm, mè rang, hoàng đế)
5 kind of sauce (balsamic, thousand island, French dressing, sesame dressing, Caesar sauce)

4 loại đồ ăn kèm (olive xanh, đen, cà chua bi, dưa chuột muối)
4 kind of condiment (green olive, black olive, cherry tomato, gherkin)

5 loại rau củ quả thái sợi (hành tây, ớt chuông, cà rốt, dưa leo)
5 types of shredded vegetables (Onions, bell peppers, carrots, cucumbers)

Xa lát cà chua phô mai
Tomato & cheese salad

Xa lát đu đủ bò khô
Green papaya and grilled beef salad

Xa lát hải sản kiểu Thái
Thai's prawn & glass noodles salad

QUẦY THỊT NGUỘI
Cold cut station

Đùi lợn xông khói, xúc xích tiêu, ức gà/ vịt xông khói
Ham torchon, pepperoni, smoked chicken/ duck breast

QUẦY CƠM CUỐN KIỂU NHẬT
Japanese corner

Sashimi cá hồi, cá ngừ cùng đồ ăn kèm: chanh vàng, gừng hồng, tía tô, xì dầu Nhật
Salmon, tuna and condiments: Pickled ginger, lemon, perilla, Japanese soya sauce

Cơm cuộn tổng hợp cùng với thanh cua, trứng cua, cá hồi, cá ngừ, xúc xích, rau củ ngâm dấm Nhật
Assorted sushi with crab stick, Japanese Tobiko, salmon, tuna, sausage, pickled vegetables

QUẦY HẢI SẢN LẠNH
Cold seafood station

Tôm sú
Prawn

Bạch tuộc
Octopus

Vẹm xanh New Zealand
New Zealand mussle

Gia vị ăn kèm: sốt tabasco, mù tạt, xì dầu, chanh
Condiments: Tabasco sauce, green mustard, soya sauce, lemon

QUẦY SÚP
Soup station

Súp khoai tây dầu nấm trufle
Potato soup with truffle oil

Súp gà tiềm hạt sen
Chicken soup with steamed lotus seeds

QUẦY CÁC MÓN NƯỚC KIỂU VIỆT NAM
Traditional Vietnamese noodles soup

Món nước truyền thống Việt Nam theo tuần
Traditional Vietnamese noodles soup of the week

QUẦY PHỤC VỤ MÓN NÓNG TẠI CHỖ
Carving Station

Cánh gà nướng sốt BBQ
Grilled chicken wing with BBQ sauce

Tôm nướng sốt sambal
Grilled shrimp with sambal sauce

Mực nướng sốt sate
Grilled squid with satay sauce

Hàu nướng mỡ hành
Grilled oyster with spring onion sauce

Rau củ bỏ lò với cỏ xạ hương và dầu oliu
Baked vegetables with thyme and olive oil

QUẦY BÁNH MỲ
Bread station

Bánh mỳ dài, bánh mỳ ngũ cốc, bánh mỳ đen, bánh mỳ tròn mềm, bánh mỳ gối trắng, bánh mỳ nguyên cám & bơ
Long baguette, multi grain bread, dark rye bread, soft roll, sandwiches

QUẦY CÁC MÓN NÓNG TỰ CHỌN
Hot station

Mỳ Ý sốt bò bằm
Spaghetti with beef bolognese

Cá chiên giòn
Deep fried crispy fish

Đà điểu sốt tiêu
Stir fried ostrich with peppercorn

Bò hầm vang đỏ
Braised beef with red wine

Ngao hấp kiểu Thái
Thai's style steamed clam

Rau củ theo mùa hấp nấm
Steamed seasonal vegetable with mushroom

Cơm chiên thập cẩm
Mixed fried rice

QUẦY BBQ
BBQ Station

Thăn ngoại bò Úc nướng với thảo mộc và tỏi
Marinated Aus beef with rosemary and garlic

Ba chỉ heo nướng
Marinated pork belly

Đùi gà nướng lá chanh với vỏ chanh vàng
Marinated chicken leg with lemon leaves and lemon peel

Sốt cà chua, mùi tạt, sốt tiêu đen, sa tế, tương ớt, tương cà, sốt HP, tabasco
Tomato soup, mustard, black pepper sauce, satay sauce, chili sauce, tomato sauce, HP sauce, tabasco sauce

QUẦY HOA QUẢ & ĐỒ NGỌT
Fruits & sweet station

5 loại hoa quả theo mùa
Seasonal fresh fruits platter

Chè hạt sen long nhãn
Lotus seed & longan sweet soup

Chè xoài trân châu
Sago - mango sweet soup

Bánh kem hạt dẻ
Pistachio cake

Kem cháy vị sả
Cream brulee

Bánh tạc hoa quả
Fruits tart

Bánh táo
Apple cake

Bánh chanh dây
Passion mousse