

White

CHRISTMAS EVE DINNER



INTERNATIONAL SEAFOOD BBQ BUFFET

APPETIZERS & SALADS

Individual appetizers:

Beef carpaccio
Wasabi cream prawn cocktail
Wild seafood with beetroot mousse
Quinoa with avocado and chicken salad
Buffalo mozzarella and cherry tomato pesto sauce
Pan seared pepper tuna with guacamole and balsamic dressing

Salad:

German potato salad
Coleslaw salad with raisin
Grilled squid with cucumber and pineapple salad
Roasted beef salad with mint and mango salad
Pomelo and tiger prawn salad with spicy fish dressing

Variety of "Da Lat" farm – cucumber, tomato, zucchini, cauliflower, broccoli, okra, sweet corn, lentil, cherry tomato, kim chi, tofu, green lettuce

Assorted condiments and sauce: lemon, chili, gherkin, capers, salt & pepper, soya sauce, sweet & sour sauce, chili sauce, ketchup, cocktail sauce, 1000 sauce, balsamic, dressing, lemon dressing

COLD CUT STATION

Premium Italian cold cut selection
Smoked Mackerel
Pate
Homemade smoked duck breast
Iberico Ham
Poached whole salmon garnish with lemon

Cheese corner: Variety of International cheese with dried fruits, nuts, grapes and traditional condiments

SUSHI, SASHIMI & SEAFOOD

Sushi: Assorted maki roll and nigiri

Sashimi: Fresh Norwegian salmon, fresh tuna

Seafood on Ice: Prawn, finger snail, blue crab, mussel, octopus, squid.

Condiments: Served with pickled ginger, kikkoman sauce, wasabi and green mustard, chili salt, lemon, green chili suace

BREAD STATION

Healthy bread station
Freshly baked bread & roll and butter

SOUP STATION

Christmas Turkey and beetroot soup
Christmas Creamy baked pumkin soup

LIVE COOKING STATION

Live pan-seared Christmas Foie gras with garnish and grapes reduction sauce

Live opened Ha Long oyster served with condiments

DIMSUM STATION

Assorted Hong Kong dimsum with condiments

CARVING STATION

Christmas whole-roasted Turkey with cranberry sauce, gravy and sage stuffing

Christmas glazed baked honey ham

Roasted beef striploin with crusted nuts and pepper corn sauce

Roasted duck with hoisin sauce

Carving side dishes and sauce: Baked potato, grilled vegetables, roasted shallot, garlic, capsicum, beetroot in olive oil, caramel red cabbage, sauteed sprouts, butter corn, pepper corn sauce, white mushroom sauce, red wine sauce, lemon butter sauce

MAIN DISHES

Slow cooked beef brisket with red wine sauce

Roasted potato with bacon and chives

Baked seafood with cheese and cream base

Creamy cauliflower and ham gratin

Pan seared seabass fillet with lemon butter sauce

Chicken roulade with creamy mushroom sauce

Sautéed vegetables with garlic and oyster sauce

Seafood fried rice with lotus seed

BBQ STATION

Seafood: Assorted local fish, Assorted local clam, tiger prawn, seabass fillet, finger snail, blue crab, octopus, fresh calamari

Meat and Poultry: Chicken wing, chicken leg, beef top blade, pork chop, lamb steak, BBQ sausage

Lobster: Grilled lobster with garlic butter served individual on table
- ½ lobster per person

DESSERT STATION

Christmas Stollen cake, Christmas Panettone, Christmas pudding, Christmas Yule log chocolate cake, Christmas trifle, Christmas cream choux tower, Christmas cookies, Christmas macaroons tower, Fruits tower, Eggnog, Lemongrass bavarois, Tiramisu cake, Cannoli, Strawberry Napoleon, Baba au rhum, New York cheese cake, Coffee crème brûlée, Vienna apple strudel with cinnamon and vanilla sauce, Fresh fruits

Show cooking: Flambé banana crepes & Ice cream, chocolate fountain



GRAND MERCURE
DANANG

White

CHRISTMAS EVE DINNER



INTERNATIONAL SEAFOOD BBQ BUFFET

KHAI VỊ VÀ HẢI SẢN

Khai vị:

Bò carpaccio
Tôm cocktail mù tạt kem
Hải sản với sốt củ dền
Salad hạt diêm mạch bơ tươi
Pho mát buffalo, cà chua bi
Cá ngừ tươi áp chảo sốt bơ

Salad

Gỏi khoai tây kiểu Đức
Gỏi bắp su với nho vàng
Gỏi mực dưa leo thơm
Gỏi xoài bò nướng chua cay
Gỏi bưởi tôm sốt chua cay

Dưa leo, cà chua, bí ngòi, bông cải, xà lách xanh, đậu bắp, bắp, kim chi, đậu hũ

Thức ăn kèm: chanh, ớt, dưa chuột muối, nụ bạch hoa, xì dầu, nước mắm, tương cà, sốt cocktail, sốt dầu giấm, sốt 1000, sốt chanh

QUẦY THỊT NGUỘI VÀ PHO MÁT

Thịt nguội tổng hợp
Cá thu xông khói
Pa tê
Ức vịt xông khói
Đùi heo hun khói
Cá hồi chần

Góc pho mát: các loại pho mát tổng hợp dùng kèm trái cây khô, các loại hạt

QUẦY SUSHI, SASHIMI VÀ HẢI SẢN LẠNH

Sushi: Cơm cuộn maki roll và nigiri

Sashimi: Cá hồi Na Uy, cá ngừ tươi

Hải sản lạnh: Tôm sú, ốc móng tay, ghẹ, bạch tuộc, mực, sò

Gia vị: Phục vụ cùng gừng ngâm, xì dầu kikkoman mù tạt và cải xanh, muối tiêu chanh, muối ớt xanh

QUẦY BÁNH MÌ

Các loại bánh mì tươi và bơ

QUẦY SÚP

Súp củ dền gà tây ngày Noel
Súp kem bí đỏ

QUẦY NẤU TRỰC TIẾP

Gan Ngỗng Pháp áp chảo phục vụ trực tiếp
Hàu Hạ Long tươi phục vụ với các loại gia vị ăn kèm

QUẦY DIMSUM

Các loại Dim sum Hong Kong

QUẦY PHỤC VỤ TRỰC TIẾP

Gà tây nướng đêm Giáng Sinh
Đùi heo hun khói kiểu tây
Thăn bò ngoại nướng với các loại hạt xay và sốt tiêu
Vịt nướng sốt Hoi sin

Các món ăn phụ và nước sốt: Khoai tây bỏ lò, rau củ nướng, hẹ nướng, tỏi, ớt capsicum, củ cải đường - dầu ô liu, bắp cải đồ caramel, ngô nướng với sốt tiêu, sốt nấm trắng, sốt rượu vang đỏ, sốt bơ chanh, sốt táo

MÓN NÓNG

Bò hầm rượu vang với hạt ô-liu
Khoai tây nướng bacon với lá hẹ
Hải sản với pho mai đốt lò
Bông cải trắng thịt nguội đốt lò
Cá chẽm nướng sốt bơ chanh
Gà cuộn sốt kem nấm
Rau xào sốt dầu hào
Cơm chiên hải sản với hạt sen

QUẦY HẢI SẢN VÀ NƯỚNG BBQ

Hải sản: Các loại cá tươi địa phương, các loại ốc tươi địa phương, tôm sú, mực ống, cá chẽm fillet, ghẹ biển, bạch tuộc, ốc móng tay

Quầy thịt: Cánh gà, đùi gà tỏi, bò steak, cừu steak, sườn heo, xúc xích BBQ

Tôm hùm: Tôm hùm nướng bơ tỏi, phục vụ trực tiếp tại bàn
- nửa con tôm hùm / 1 người

QUẦY TRÁNG MIỆNG

Bánh Stollent Giáng Sinh, bánh Penetone Giáng Sinh, bánh Pudding Giáng Sinh, bánh khúc cây Yule log Giáng Sinh, bánh Trifle Giáng Sinh, tháp bánh Choux Giáng Sinh, bánh cookies Giáng Sinh, tháp bánh Macaroons Giáng Sinh, tháp trái cây, Eggnog, bánh bavarios sả, bánh Tiramisu, bánh Cannoli, bánh dâu Napoleon, bánh sữa tắm rượu rum, bánh phô mai New York, cream brulee cà phê, bánh táo phong cách Viên với quế và vani, trái cây tươi

Quầy biểu diễn: Flame banana crepes & Ice cream, chocolate fountain



GRAND MERCURE
DANANG