

FRIDAY BBQ SEAFOOD BUFFET

Appetizers & Salads

Greek salad

Salad Hy Lạp

Grilled vegetables and chicken salad

Salad gà và rau củ nướng

Beetroot salad with garlic, chives, cilantro

Salad củ dền với tỏi nướng, lá hẹ, rau mùi

Pasta with ham salad

Salad mì ống thịt nguội

Tomato and cheese with pesto

Salad cà chua và phô mai với sốt pesto

Vietnamese Salad

Hoi An chicken salad

Gỏi gà Hội An

Danang seafood salad

Gỏi hải sản Đà Nẵng

Grilled prawn with lotus salad

Gỏi ngó sen tôm nướng

Variety of "DA LAT" farm – cucumber, tomato, zucchini, cauliflower, broccoli, okra, sweet corn, lentil, cherry tomato and green lettuce

Rau củ Đà Lạt thập cẩm - dưa leo, cà chua, bí ngòi, bông cải trắng, bông cải xanh, đậu bắp, bắp non, đậu lăng, cà chua bi và xà lách xanh

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

Gia vị & sốt kèm: chanh, ớt, dưa chuột muối, nụ bạch hoa, muối tiêu, xì dầu, nước mắm chua ngọt, tương ớt, tương cà, cocktail sốt, sốt thousand island, sốt dầu giấm, sốt chanh

Cold cut and cheese station/ Quầy thịt nguội và phô mát

Premium Italian cold cut selection / Thịt nguội tổng hợp

Pate / Pa tê

Homemade smoked duck breast / Ưc vịt xông khói

Iberico ham / Đùi heo hun khói

Cheese corner: Variety of International cheese with dried fruits, nuts, grapes and traditional condiments - các loại phô mát tổng hợp dùng kèm trái cây khô, các loại hạt

Sushi, sashimi and seafood on ice station / Quầy sushi, sashimi và hải sản lạnh

Sushi: Assorted maki roll and nigiri / Cơm cuộn

Sashimi: Fresh Norwegian salmon / Cá hồi Na Uy

GRAND MERCURE DANANG

Green Island, Hai Chau District, Danang, Vietnam | T +84 236 379 7777 | F +84 236 379 7797 | E: h7821@accor.com
www.accorhotels.com/7821 | Facebook.com/GrandMercureDanang/

An ACCORHOTELS brand



Fresh tuna / Cá ngừ tươi

Seafood on Ice: Prawn, Finger snail, blue crab, mussel, octopus, smoked fish / Tôm sú, ốc móng tay, ghẹ, sò, bạch tuộc, cá xông khói

Condiments: Served with pickled ginger, Kikkoman sauce, wasabi and green mustard, salt & pepper lime sauce, green chili sauce

Phục vụ cùng gừng ngâm, xì dầu Kikkoman, mù tạt và cải xanh, muối tiêu chanh, muối ớt xanh

Baker Basket / Quầy bánh mì

Healthy bread station

Freshly baked bread & roll and butter/ Các loại bánh mì và bơ

Soup / Quầy súp

Vietnamese prawn and mushroom soup

Súp tôm nấm

Roasted potato soup

Súp khoai tây nướng

Live cooking station / Quầy phục vụ trực tiếp

Pan seared fresh red snapper fillet

Cá hồng phi lê áp chảo

Hong Kong Dim Sum station / Quầy Dim Sum

Norwegian salmon fillet, superior prawn curry dumpling

Cảo cá hồi Na Uy với tôm

"Har kau" shrimp dumpling

Há cảo tôm

Scallop dumpling with garlic

Cảo sò điệp với tỏi

Barbecued pork bun

Bánh bao thịt heo xá xíu

Snail & clam Dumpling

Cảo nghêu

Mushroom dumpling

Cảo nấm

Carving station / quầy phục vụ trực tiếp

Marinated whole seabass with turmeric and lemon grass sauce

Cá chẽm nguyên con nướng sốt nghệ và sả



GRAND MERCURE DANANG

Green Island, Hai Chau District, Danang, Vietnam | T +84 236 379 7777 | F +84 236 379 7797 | E: h7821@accor.com
www.accorhotels.com/7821 | Facebook.com/GrandMercureDanang/

An ACCORHOTELS brand

Roasted lamb leg with mint sauce

Đùi cừu nướng sốt bạc hà

Grilled “Duoì” fish with spring onion and peanut sauce

Cá Đuối nướng sốt mỡ hành

Roasted beef sirloin with crusted nuts and thyme

Thăn bò nướng

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

Món ăn kèm và sốt: Khoai tây bỏ lò, rau củ nướng, hành tím nướng, tỏi, ớt chuông, củ dền ngâm dầu, bắp cải đỏ xào, bắp nướng, sốt tiêu, sốt nấm, sốt rượu vang, sốt bơ

Main dishes / Món nóng (live cooking)

Wok fried chicken with lemon leaves

Gà rang lá chanh

Sautéed squid with pineapple and tomato

Mực xào thơm cà

Chef special fried rice with dried baby prawn

Cơm chiên tôm khô

Wok fried vegetables with oyster sauce

Rau xào sốt dầu hào

BBQ station / Quầy hải sản và nướng BBQ

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

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

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

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

Dessert / quầy tráng miệng

Red velvet

Bánh velvet

Passion fruits cheese cake

Bánh pho mai chanh dây

Mango panacotta

Bánh hương vị xoài

Raspberry opera

Bánh hương vị dâu



Choux éclair

Bánh su kem

Chocolaté brownies

Bánh sô cô la

Fruits tart

Bánh tart trái cây

Macaroons

Bánh macaron

Tiramisu cake

Bánh tiramisu

Coffee cream brulee

Bánh kem cháy

Seasonal fresh fruits

Trái cây theo mùa

Ice cream

Kem

