



GRAND MERCURE  
DANANG

# YEAR END PARTY MENU - SILVER PACKAGE

VND 350.000<sup>++</sup>

## SILVER 1

### SOUP – SÚP

Wild asparagus soup with shredded chicken meat  
*Súp gà xé măng tây*

### HONG KONG DIM SUM

Fresh Mushroom dumplings  
*Cảo nấm*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Steamed chicken with spring onion and ginger  
*Gà hấp hành*

Steam fresh whole tilapia with soya sauce and ginger  
*Cá diêu hồng hấp sốt hành gừng*

Sauteed crunchy vegetable with oyster sauce  
*Rau xào thập cẩm sốt dầu hào*

Da Nang seafood fried rice  
*Cơm chiên hải sản đặc biệt*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Seasonal fresh fruit platter  
*Trái cây theo mùa*

## SILVER 2

### SOUP – SÚP

Seaweed with seafood and tofu soup  
*Súp hải sản rong biển với đậu phụ*

### HONG KONG DIM SUM

Scallop & minced pork dumplings  
*Cảo hải sản thịt heo*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Grilled Ha Long oysters with cheese  
*Hàu tươi Hạ Long nướng phô mai*

Roasted chicken with lime leaf  
*Gà nướng lá chanh*

Sauteed pok choy with garlic and oyster sauce  
*Cải thìa xào tỏi sốt dầu hào*

GMD fried rice with salted fish and pickle cabbage  
*Cơm chiên cá mặn*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Red bean with coconut milk sweet soup  
*Chè đậu đỏ*

## SILVER 3

### SOUP – SÚP

Special soup with four spices  
*Súp tứ vị truyền thống*

### HONG KONG DIM SUM

Ha Kau “shrimp dumplings”  
*Há cảo tôm*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Wok fried shrimps with chili & salt  
*Tôm rang muối ớt kiểu địa phương*

Grilled tilapia fish fillet with lemongrass and turmeric  
*Cá tươi phi lê nướng nghệ*

Braised pok choy and mushroom with oyster sauce  
*Cải thìa om nấm sốt dầu hào*

Pork ribs with pate and bread  
*Sườn hầm pate + bánh mì*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Seasonal fruits platter  
*Trái cây theo mùa*

## SURCHAGRE OPTION - OUR CHINESE RESTAURANT SIGNATURE DISHES

### ROASTED PEKING DUCK - VỊT QUAY BẮC KINH

1,5KG / EACH - VND 500,000<sup>++</sup>

Crispy skin wrapped with Chinese rice paper- Sliced duck meat served with Hoisin sauce  
*Da vịt cuốn bánh tráng bía - Thịt vịt quay Bắc Kinh phục vụ cùng sốt Hoisin*

*Recommendation: Good for a table of 10 persons*

*Gợi ý: 1 con vịt quay phục vụ vừa đủ cho bàn 10 khách*

### CHINESE STYLE ROASTED SUCKLING PIG SERVED WITH FRIED DUMPLINGS

HEO SỮA QUAY VỚI BÁNH BAO CHIÊN

2,8KG / EACH – VND 2,000,000<sup>++</sup>

*Recommendation: Good for 40 guests*

*Gợi ý: 1 con heo quay sữa phục vụ vừa đủ cho 40 khách*



GRAND MERCURE  
DANANG

# YEAR END PARTY MENU - GOLD PACKAGE

VND 450.000<sup>++</sup>

## GOLD 1

### SOUP – SÚP

Crab meat with chicken  
*Súp cua bể gà xé*

### HONG KONG DIM SUM

Minced pork dumplings “Shanghai” style  
*Cảo thịt heo*

Snail, clam dumplings with Hoisin Cilantro Turmeric  
*Cảo nghêu*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Wok fried pork ribs with garlic  
*Sườn heo chiên tỏi*

Steam fresh snapper with soya sauce and ginger  
*Cá hồng sốt hành gừng*

Steamed cauliflower with mushroom sauce  
*Bông cải trắng hấp sốt nấm*

Stewed chicken with curry and vegetable with bread  
*Cà ri gà + bánh mì*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Red bean and coconut milk  
*Chè đậu đỏ*

## GOLD 2

### SOUP – SÚP

Prawn and asparagus soup  
*Súp tôm măng tây*

### HONG KONG DIM SUM

“Ha Kau “ shrimp dumplings  
*Há cảo tôm*

Japanese bay scallop dumplings with shrimp roe  
*Cảo sò điệp Nhật trứng tôm*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Grilled prawns with chili and coriander sauce served with mixed baby leaves salad  
*Tôm sú nướng mắm nhĩ phục vụ cùng rau cải mầm*

Hoi An style roasted chicken with green salt  
*Gà nướng muối ớt xanh Hội An*

Sweet cabbage with garlic and mushroom  
*Cải ngọt xào tỏi và nấm*

Vietnamese style braised beef with five spices herbs  
*Bò kho kiểu Miền Nam + bánh mì*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Chilled mango pudding  
*Chè thạch hạnh nhân*

## GOLD 3

### SOUP – SÚP

Hot and sour spicy seafood with tofu soup  
*Súp hải sản chua cay*

### HONG KONG DIM SUM

Norwegian salmon fillet and superior prawn curry dumpling - *Cảo cá hồi tôm*

Scallop dumplings with garlic  
*Cảo sò điệp tỏi*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Hong Kong style steamed fresh whole seabass  
*Cá chẽm hong hấp kiểu Hong Kong*

Roasted chicken with chili and salt  
*Gà nướng muối ớt*

Sauteed vegetable with crab meat sauce  
*Rau củ sốt thịt cua*

Stewed pork ribs with bean served with bread  
*Sườn heo nấu đậu*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Banana sago sweet soup  
*Chè chuối chưng*

## SURCHAGRE OPTION - OUR CHINESE RESTAURANT SIGNATURE DISHES

### ROASTED PEKING DUCK - VỊT QUAY BẮC KINH

1,5KG / EACH - VND 500,000<sup>++</sup>

Crispy skin wrapped with Chinese rice paper- Sliced duck meat served with Hoisin sauce  
*Da vịt cuốn bánh tráng bía - Thịt vịt quay Bắc Kinh phục vụ cùng sốt Hoisin*

*Recommendation: Good for a table of 10 persons*

*Gợi ý: 1 con vịt quay phục vụ vừa đủ cho bàn 10 khách*

### CHINESE STYLE ROASTED SUCKLING PIG SERVED WITH FRIED DUMPLINGS

HEO SỮA QUAY VỚI BÁNH BAO CHIÊN

2,8KG / EACH – VND 2,000,000<sup>++</sup>

*Recommendation: Good for 40 guests*

*Gợi ý: 1 con heo quay sữa phục vụ vừa đủ cho 40 khách*





GRAND MERCURE  
DANANG

# YEAR END PARTY MENU - DIAMOND PACKAGE

VND 550.000<sup>++</sup>

## DIAMOND 1

### SOUP – SÚP

Shanghai wonton soup  
*Súp hoành thánh Thượng Hải*

### HONG KONG DIM SUM

Minced pork dumplings “Shanghai” style  
*Cảo thịt heo*  
Snail and clam dumplings with Hoisin Cilantro Turmeric  
*Cảo nghêu*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Wok fried prawns with salted egg yolk  
*Tôm rang sốt trứng muối*  
Steamed chicken with green cabbage  
*Gà hấp cải bẹ xanh*  
Steamed grouper with soya and lemon salt  
*Cá mú hấp dùng kèm sốt xì dầu chanh muối*  
Sauteed vegetable with green bean and mushroom  
*Rau tươi xào nấm*  
Special Da Nang seafood fried rice  
*Cơm chiên hải sản đặc biệt kiểu Đà Nẵng*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Banana with coconut crusted sweet soup  
*Chè chuối chưng*

## DIAMOND 2

### SOUP – SÚP

Hong Kong crab meat dumpling soup  
*Súp sủi cảo thịt ghẹ*

### HONG KONG DIM SUM

“Ha Kau” shrimp dumplings  
*Há cảo tôm*  
Japanese bay scallop dumplings with shrimp roe  
*Cảo sò điệp Nhật trứng tôm*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Macanese style roasted chicken  
*Gà nướng kiểu Ma Cau*  
Steamed Prawn with fresh coconut Juice  
*Tôm hấp nước cốt dừa*  
WuXi Style roasted pork ribs  
*Sườn heo kiểu WuXi Trung Hoa*  
Sauteed lotus roots, celery and mushroom  
*Củ sen xào nấm cần tây*  
Slow cooked beef shank with red wine  
*Bò hầm rượu vang bánh mì*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Chilled mango pudding  
*Chè thạch hạnh nhân*

## DIAMOND 3

### SOUP – SÚP

Chinese style hot and sour seafood soup  
*Súp hải sản chua cay kiểu Trung Hoa*

### HONG KONG DIM SUM

Norwegian salmon fillet and superior prawn  
curry dumplings – *Cảo cá hồi tôm*  
Scallop dumplings with garlic  
*Cảo sò điệp tỏi*

### MAIN COURSE – MÓN CHÍNH

Steamed squid with chili and spring onion  
*Mực tươi hấp hành gừng*  
Wok fried chicken with lemon leaf  
*Gà rang lá chanh*  
Hong Kong style steamed whole fresh seabass  
*Cá chẽm nguyên con hấp kiểu Hong Kong*  
Steamed pok choy, mushroom & garlic oyster sauce  
*Cải thìa nấm sốt dầu hào*  
Braised pork ribs with root vegetable  
*Sườn heo hầm rau củ*

### DESSERT – TRÁNG MIỆNG

Vietnamese flan caramel  
*Bánh kem flan*

## SURCHAGRE OPTION - OUR CHINESE RESTAURANT SIGNATURE DISHES

### ROASTED PEKING DUCK - VỊT QUAY BẮC KINH

1,5KG / EACH - VND 500,000<sup>++</sup>

Crispy skin wrapped with Chinese rice paper- Sliced duck meat served with Hoisin sauce  
*Da vịt cuốn bánh tráng bía - Thịt vịt quay Bắc Kinh phục vụ cùng sốt Hoisin*

*Recommendation: Good for a table of 10 persons*

*Gợi ý: 1 con vịt quay phục vụ vừa đủ cho bàn 10 khách*

### CHINESE STYLE ROASTED SUCKLING PIG SERVED WITH FRIED DUMPLINGS

HEO SỮA QUAY VỚI BÁNH BAO CHIÊN

2,8KG / EACH – VND 2,000,000<sup>++</sup>

*Recommendation: Good for 40 guests*

*Gợi ý: 1 con heo quay sữa phục vụ vừa đủ cho 40 khách*