

# CHRISTMAS EVE BUFFET NIGHT

## MIX TART COUNTER – LIVE COOKING

QUẦY BÁNH TART – BIỂU DIỄN TẠI CHỖ

Crab and asparagus  
Cua và măng tây

Salmon avocado  
Cá hồi và bơ

Foie gras mousse  
Gan ngỗng

## SALAD & APPETIZER – LIVE COOKING

XÀ LÁCH & KHAI VỊ - BIỂU DIỄN TẠI CHỖ

Live cooking with marinade beef slices with lemongrass, cashew nut, mix local herbs together with green papaya and green mango julienne, Phu Quoc fish sauce dressing complimented with grilled prawn skewer

Gôì bò tự chọn với dầu tỏi và xoài xanh kèm với chạo tôm tại quầy

## SALAD BAR

QUẦY XÀ LÁCH TỰ CHỌN

Western mix salad  
Đa dạng các loại xà lách,  
rau củ và nước sốt các loại

Antipasti  
Các loại xúc xích, thịt nguội, thịt xông  
khô nhập khẩu, hạt ô liu, bánh mì nướng

## SOUP CORNER

QUẦY XÚP

Hot Pot station with local  
seafood served with  
noodles and vegetables  
Lẩu hải sản tự chọn  
ăn kèm rau và bún tươi

Crab asparagus soup  
Xúp cua măng tây

Porcini mushroom and  
local Phu Quoc mushroom  
Nấm porcini  
và nấm Phú Quốc

**VND 2,100,000 per person** | Khách

**VND 1,050,000 per kid from 06 to 11 years old** | Trẻ em từ 06 đến 11 tuổi.

\*Complimentary for kid from 05 years old and under | Miễn phí cho bé dưới 05 tuổi

\*Price is for food only plus 01 welcome drink cocktail | Giá bao gồm thức ăn và 01 món cocktail chào mừng

# CHRISTMAS EVE BUFFET NIGHT

## SEAFOOD ON ICE

### HẢI SẢN LẠNH

Sea Urchin, Tiger Prawns, Mussel,  
Nha Trang Oyster, Octopus and Local Snail  
*Nhưm Biển, Tôm Sú, Vẹm, Hàu Nha Trang,  
Bạch Tuộc và các loại ốc địa phương*

Salmon, Tuna and condiment and  
mini shooter crab  
*Sashimi Cá hồi, Cá ngừ và Thịt ghẹ  
tái chanh*

## CARVING

### QUẦY THỊT NƯỚNG

Roasted Turkey with chestnut  
and bone reduction thịt nướng  
*Gà tây nướng với hạt dẻ đút lò  
và sốt thịt nướng*

Whole Hog BBQ grilled served with  
traditional herbs and sauce  
*Heo quay nguyên con ăn kèm rau thơm  
và nước xốt*

## VIETNAM TRADITIONAL STREET FOOD STATION

### QUẦY ẨM THỰC ĐƯỜNG PHỐ VIỆT NAM

Duck eggs  
with tamarin sauce  
*Trứng vịt xốt me*

Sautéed corn  
with prawn  
*Bắp xào tôm*

Mini Vietnamese pizza with local blue  
crab and seafood  
*Bánh tráng nướng Đà Lạt với ghẹ  
và hải sản Phú Quốc*

Smoke Turkey cooked in  
bamboo Vietnamese style  
*Gà Tây nướng ống tre*

Banh Khot with octopus local herbs  
*Bánh Khot bạch tuộc*

**VND 2,100,000 per person** | Khách

**VND 1,050,000 per kid from 06 to 11 years old** | Trẻ em từ 06 đến 11 tuổi.

\*Complimentary for kid from 05 years old and under | Miễn phí cho bé dưới 05 tuổi

\*Price is for food only plus 01 welcome drink cocktail | Giá bao gồm thức ăn và 01 món cocktail chào mừng

# CHRISTMAS EVE BUFFET NIGHT

## MIX MEAT SKEWER

### THỊT XIÊN NƯỚNG

Chicken lemongrass and vegetable  
Gà nướng sả

Angus Australian Beef Skewers  
Thịt bò Angus sốt ngũ vị

New Zealand lamb with local spice  
Thịt cừu sốt nhà làm

Sweet potato, sweet corn, okra, zucchini  
Khoai lang, bắp ngọt, đậu bắp, bí ngòi

## CHARCOAL GRILL STATION

### QUẦY NƯỚNG THAN

Phu Quoc tiger prawn  
Tôm sú Phú Quốc

Grill oyster  
Hàu nướng

Local Scallops with peanuts and onions  
Sò điệp nướng mỡ hành

Grilled squid  
Mực nướng

Octopus  
Bạch tuộc

Seabass filet in banana leaf  
Cá Chēm nướng lá chuối

Red snapper  
Cá Hồng

Clam with spring onion confit  
Nghêu với hành tây ngâm dầu

## CHEESE BOARD & BREAD COUNTER

### QUẦY PHÔ MAI & BÁNH MÌ

Gourmet selection  
of Artisan Bread  
Bánh mì nhà làm

Variety of  
imported cheese  
selections  
Các loại phô  
mai nhập khẩu

Onion and herb focaccia, rustic dark  
rye loaf, rustic multigrain loaf, French  
baguette, pain de Champagne  
Bánh mì focaccia hành tây và thảo mộc,  
bánh mì đen lúa mạch, bánh mì ngũ cốc,  
bánh mì Pháp, bánh mì Champagne

**VND 2,100,000 per person** | Khách

**VND 1,050,000 per kid from 06 to 11 years old** | Trẻ em từ 06 đến 11 tuổi.

\*Complimentary for kid from 05 years old and under | Miễn phí cho bé dưới 05 tuổi

\*Price is for food only plus 01 welcome drink cocktail | Giá bao gồm thức ăn và 01 món cocktail chào mừng

# CHRISTMAS EVE BUFFET NIGHT

## PASTA – LIVE COOKING

MÌ Ý – BIỂU DIỄN TẠI CHỖ

Rigatoni with truffle sauce and Iberico ham  
Mì ống Rigatoni với sốt nấm truffle  
và thịt ngỗng Iberico

Rigatoni with lobster bisque,  
crab meat and dry aged parmesan  
Mì ống Rigatoni với tôm hùm, thịt cua  
và phô mai parmesan

## HOT DISH

MÓN NÓNG

Local fresh Shitake  
and mix mushroom  
Phu Quoc pepper  
Nấm xào tiêu Phú Quốc

Eggplant lasagna  
and tomato  
Mì lasagna  
nhân cà tím

Sautéed egg noodle sesame  
and seafood  
Mì trứng xào hải sản

Hassel back  
roast butternut  
Bí đỏ nướng  
kiểu Thụy Điển

Mix Provencal  
vegetable  
Rau củ xào  
Địa Trung Hải

Cauliflower turmeric and coconut  
Súp lơ trắng xào nghệ

Mix fried rice  
Cơm chiên  
thập cẩm

Root vegetable sautéed with  
hoisin sauce  
Rau củ xào với sốt tương đen

## DESSERT

TRÁNG MIỆNG

A fine selection  
of Petits Fours  
Các loại bánh ngọt

Ice cream  
and sorbet station  
Quầy kem  
và đá tuyết

Cupcake and macaron towel  
Tháp bánh cupcake và macaron

## FRUIT BAR STATION – LIVE COOKING

QUẦY TRÁI CÂY – PHỤC VỤ THEO YÊU CẦU

**VND 2,100,000 per person** | Khách  
**VND 1,050,000 per kid from 06 to 11 years old** | Trẻ em từ 06 đến 11 tuổi.

\*Complimentary for kid from 05 years old and under | Miễn phí cho bé dưới 05 tuổi

\*Price is for food only plus 01 welcome drink cocktail | Giá bao gồm thức ăn và 01 món cocktail chào mừng