MÖVENPICK

RESORT PHAN THIET

Once Upon a Jolly Christmas

Festive Buffet Menu

18:00 – 22:00

24/12/2026

Outdoor

Không gian sân vườn

LIVE SASHIMI & SUSHI STATION

Quầy sashimi và sushi chế biến tại chỗ

Fresh Nha Trang Oysters
Hàu tươi Nha Trang

Norwegian Salmon Sashimi
Sashimi cá hồi Na Uy

Red Tuna Sashimi
Sashimi cá ngừ đỏ

Herring with Roe
Cá trích ép trứng

Salmon Sushi Rolls
Cơm cuộn cá hồi

Tuna Sushi Rolls
Cơm cuộn cá ngừ

CHEF'S SPECIALS & CARVING STATION

Quầy món đặc sắc của bếp trưởng

Grilled or Cheese-Baked Lobster
Tôm hùm nướng hoặc đút lò phủ phô mai

Traditional Whole Roasted Turkey
Gà tây nướng nguyên con truyền thống

U.S. Beef Wellington
Thăn bò Mỹ bọc bột ngàn lớp nướng

LIVE BBQ STATION

Quầy nướng BBQ

Seafood: Tiger Prawns, Satay-Grilled Cuttlefish, Sea Bass Fillet, Scallops, Green Mussels, Hairy Cockles, Sea Snails, Surf Clams & Scallion Oil Oysters
Hải sản: tôm sú, mực mai nướng sa tế, cá chẽm phi lê, sò điệp, vẹm xanh, sò lông, ốc biển, sò dương và hàu nướng mỡ hành

Meat & Poultry: U.S. Beef Striploin, Leg of Lamb, BBQ Pork Ribs, Chicken Wings, French Duck Breast & Pigeon
Thịt và gia cầm: thăn ngoại bò Mỹ, đùi cừu, sườn non nướng, cánh gà, ức vịt Pháp và chim câu

Vegetables: Eggplant, Zucchini, Green & Red Bell Peppers, Onion, Carrot, Sweet Corn, Potato & Sweet Potato
Rau củ: cà tím, bí ngòi, ớt chuông xanh và đỏ, hành tây, cà rốt, ngô ngọt, khoai tây và khoai lang

SALADS & FRESH SELECTIONS

Xa lát và các món gỏi

Seafood & Coconut Heart Salad
Gỏi hải sản củ hũ dừa
Shredded Chicken & Banana Blossom Salad
Gỏi gà hoa chuối
Beetroot-Cured Salmon Gravlax
Cá hồi muối củ dền
Grilled Shrimp & Avocado Salad
Xa lát tôm nướng và bơ
Beef Carpaccio
Bò Carpaccio kiểu Ý
American-Style Potato & Smoked Ham Salad
Xa lát khoai tây kiểu Mỹ với thịt nguội hun khói
Burrata Cheese Salad
Xa lát phô mai Burrata
Salad Bar & Sauce Selection
Quầy xa lát và các loại nước xốt

CHEESE & COLD CUTS

Quầy phô mai và thịt nguội

Cheese Selection: Brie, Gouda, Emmental, Russian Smoked Cheese & Blue Cheese
Các loại phô mai: Brie, Gouda, Emmental, phô mai hun khói Nga và phô mai xanh

Cold Cuts: Parma Ham, Pork Pâté, Hungarian Salami, Pepperoni & Fermented Pork Roll
Thịt nguội: giăm bông Parma, pa-tê heo, xúc xích khô Hungary, Pepperoni và nem chua

FRESH BREAD STATION

Quầy bánh mì tươi

Focaccia, Baguette, Wholemeal Bread, Soft Rolls & Garlic Bread
Bánh Focaccia, baguette, bánh mì nguyên cám, bánh mì mềm và bánh mì bơ tỏi

Served with French Butter, Herbed Olive Oil & Olive Tapenade
Dùng kèm bơ Pháp, dầu ô liu thảo mộc và xốt ô liu nghiền

PASTA & PIZZA STATION

Quầy mì Ý và pizza

Pasta: Penne, Fettuccine & Spaghetti with Bolognese, Carbonara, Seafood Tomato or Pesto Sauce
Mì Ý: Penne, Fettuccine và Spaghetti; chọn xốt bò bằm, xốt kem thịt hun khói, xốt cà chua hải sản hoặc xốt pesto húng quế

Pizza Selection: Seafood, Beef & Corn, or Chicken
Các loại pizza: hải sản, bò và ngô ngọt, hoặc gà

LIVE COOKING & HOT DISHES

Quầy chế biến tại chỗ và các món nóng

Seafood Rice Noodle Soup
Bún hải sản

Vietnamese Seafood Crispy Pancakes
Bánh xèo hải sản

Chicken & Mung Bean Congee
Cháo gà đậu xanh

Creamy Chestnut Soup
Súp hạt dẻ kem tươi

Red Wine-Braised Beef Cheek
Má bò hầm vang đỏ

Stir-Fried Glass Noodles with Crab Meat
Miến xào thịt cua

Spanish-Style Fried Rice (Paella)
Cơm chiên kiểu Tây Ban Nha (Paella)

Boiled Vegetables with Kho Quet Dipping Sauce
Rau củ luộc chấm kho quẹt

Potato Gratin
Khoai tây đút lò phủ phô mai

SWEET CORNER

Quầy tráng miệng

Traditional Christmas Yule Log
Bánh khúc cây Giáng sinh truyền thống

Chocolate Fountain
Tháp phun sô-cô-la

Waffles with Fruit
Bánh waffle dùng kèm trái cây

Crème Brûlée with Fruit
Kem cháy dùng kèm trái cây

Caramel Flan
Bánh flan caramel

American-Style Strawberry Cheesecake
Bánh phô mai dâu tây kiểu Mỹ

Mango Mousse
Mousse xoài

Cream Puffs
Bánh su kem

Sweet Red Bean Soup
Chè đậu đỏ

Selection of Six Seasonal Fresh Fruits
Sáu loại trái cây tươi theo mùa