

STARRY CHRISTMAS

Feast

5:30PM - 10:00 PM
December 24, 2025

AGENDA

Time/Thời gian	Detail/ Chi tiết
5:30 PM - 6:00 PM	Welcome guests with drinks, check-in, and memorable photos under the Christmas Tree <i>Đón khách với đồ uống chào mừng, check-in và chụp ảnh lưu niệm cùng cây thông Giáng Sinh</i>
6:00 PM - 6:15 PM	Introduction of the Christmas Night Buffet <i>Giới thiệu chương trình tiệc buffet đêm Giáng Sinh</i>
6:15 PM - 6:45 PM	Live band performance <i>Ban nhạc trình diễn</i>
6:45 PM - 7:00 PM	1st Lucky draw <i>Bốc thăm trúng thưởng lần 1</i>
7:00 PM - 8:00 PM	Live band performance <i>Ban nhạc trình diễn</i>
	Christmas Magic Show by BHT Magician <i>Biểu diễn ảo thuật Giáng sinh bởi ảo thuật gia BHT</i>
8:00 PM - 8:15 PM	2nd Lucky draw <i>Bốc thăm trúng thưởng lần 2</i>
8:15 PM - 8:45 PM	Santa Claus hands out festive Christmas gift to Guests <i>Ông già Tuyết tặng quà cho khách</i>
8:45 PM - 10:00 PM	Live band performance <i>Ban nhạc trình diễn</i>
	Farewell with warm festive wishes <i>Tạm biệt và chúc Khách Giáng sinh vui vẻ</i>

STARRY CHRISTMAS

Feast 5:30PM - 10:00 PM December 24, 2025

MENU

HALF LOBSTER PER PERSON

COLD CUTS / QUẦY THỊT NGUỘI

Assorted cheese, cold cuts selection with kalamata olives, gherkin, caper
Phô mai và thịt nguội tổng hợp

Terrines and pate, smoked fish (salmon/mackerel)
Patê các loại và thịt nguội, cá hun khói

SASHIMI STATION / QUẦY ĐỒ SỐNG

Selection sashimi from tuna, salmon, red snapper, komochi Nishin
Cá ngừ đại dương, cá hồi, cá hồng biển, cá trích

Selection sushi (prawn, tuna, salmon, vegetable)
Sushi tôm, cá ngừ, cá hồi và rau ăn kèm

Japanese oyster
Hàu Nhật Bản

SEAFOOD ON ICE / HẢI SẢN TRÊN ĐÁ

Fresh steamed clam, octopus, shrimps, snow crab leg, snails
Hải sản trên đá (nghêu biển, bạch tuộc, tôm sú, chân cua tuyết, ốc hương)

Whole poached fillet of salmon garnish with lemon, crispy green leaves
Cá hồi phi lê nguyên miếng hấp lạnh

FRESH SALAD BAR / QUẦY XÀ LÁCH

Various types of lettuce, tomatoes, cucumbers, carrots, green beans, zucchini, asparagus, bell peppers, pumpkin, corn, radishes, red cabbage, herbs, baby kale, local vegetables, kimchi, etc.

Các loại rau xà lách, cà chua, dưa leo, cà rốt, đậu xanh, bí ngòi, măng tây, ớt chuông, bí đỏ, bắp hạt, củ dền, củ cải đỏ, rau thơm, cải con, càng cua, cà chua sấy, các loại kim chi,...

Thousand Island, Italian, French, vinaigrette, mayonnaise, yogurt, Caesar, blue cheese, passion fruit, nam jim, oil & vinegar

Các loại sốt ăn kèm

Bacon bits, Parmesan cheese, black and green olives, anchovies, chopped garlic and onions, chives, croutons

Ba chỉ chiên giòn, phô mai Parmesan, ô liu đen & xanh, cá cơm ngâm, bánh mì nướng bơ tỏi,...

MARINATED APPETIZERS / KHAI VỊ TRỘN SẴN

Greek salad

Xà lát kiểu Hy Lạp

Baby potato salad with mustard vinaigrette

Xà lát khoai tây

Quinoa salad

Xà lát diêm mạch

Mixed seafood salad with five kind vegetables

Xà lát hải sản ngũ sắc

Korean glass noodle & beef salad

Xà lát miến Hàn Quốc thịt bò

Chicken & apple salad

Xà lát gà và táo

Pomelo salad with shrimp

Gỏi bưởi với tôm

SOUP / SÚP

Christmas pumpkin soup
Súp bí ngô Giáng sinh

Seafood with green asparagus
Súp măng tây xanh hải sản

BREAD AND BUTTER / BÁNH MÌ VÀ BƠ

Homemade bread & butter
Bánh mì và bơ nhà làm

Cheese board: Brie, Camembert, Pouligny, Morbier de Cléron, Blue d'Auvergne, Mimolette (12 months)
Phô mai các loại

Dried fruits and nuts
Hoa quả khô và các loại hạt

HOT DISH / MÓN NÓNG

Stir-fried mussels with white wine and cream sauce
Vẹm xanh sốt rượu vang trắng và kem béo

Roasted pork shoulder with apple sauce
Vai heo nướng sốt táo

Beef burgundy
Bò nấu vang đỏ

Steamed boneless chicken leg with shiitake mushrooms
Đùi gà rút xương hấp sốt nấm

Pan-seared duck breast and green pepper corn sauce
Ức Vịt áp chảo và sốt tiêu xanh

Broccoli with scallop & almonds
Bông cải xào sò điệp và hạnh nhân

Stir fried mushrooms
Nấm thập cẩm xào

Roasted sweet potato with apple, onion and herbs

Khoai lang đút lò với táo và hành tây

Chicken and pineapple fried rice

Cơm chiên thơm gà

GRILLED STATION / QUẦY NƯỚNG

Beef steak (top blade)

Thăn bò nướng

Rack of Lamb

Cừu nướng lá thơm

BBQ Squid

Mực lá nướng BBQ

Chicken breast

Ức gà nướng chanh tỏi

Two kinds of grilled fish fillets

Hai loại cá phi lê nướng

Assorted vegetables

Rau củ các loại

Assorted sauce and condiments

Các loại sốt và các đồ ăn kèm

PASTA AND NOODLE STATION / QUẦY BÚN, MÌ

Fresh pasta with Bolognese, cream with mushroom and tomato sauces

Mỳ Ý tươi các loại ăn kèm sốt tự chọn

CARVING ROTISSERIE / QUẦY NƯỚNG

Porchetta

Ba chỉ heo cuộn nướng

Traditional Roasted Turkey with chestnut stuffing, giblet gravy, cranberry sauce and roasted potato

Gà tây quay nguyên con kèm nước sốt, mứt nam việt quất và khoai tây nướng

DESSERTS / TRÁNG MIỆNG

Christmas pudding with brandy sauce

Bánh Giáng sinh và sốt rượu brandy

Christmas fruits cake

Bánh Giáng sinh hoa quả

Yule log

Bánh khúc cây Giáng sinh

Assorted Christmas cookies

Bánh quy Giáng sinh

Honey bread heart

Bánh mì trái tim tẩm mật ong

Poached pears with red wine

Lê om rượu vang đỏ

Cloudy chocolate mousse

Bánh sô cô la mềm

Crème Brûlée

Kem đốt

Fresh fruits

Hoa quả tươi

Floating island

Lòng trắng trứng và sốt vanilla

Mille-feuille

Bánh kem nghìn lớp

Strawberry tree

Tháp dâu tằm chocolate

Petit four

Kẹo sô cô la tổng hợp

Chocolate fondue

Tháp sô cô la và trái cây xiên cùng bánh pudding

Ice cream & sorbet station (mint, vanilla, chocolate and strawberry)

Kem các loại (bạc hà, vanilla, sô cô la, dâu)

Korean bingsu

Kem đá bào kiểu Hàn Quốc

Crepe with flambéed rum fruits and assorted sauces (chef show)

Quầy chế biến bánh crepe và các loại sốt ăn kèm

