

NEW YEAR'S EVE BUFFET & COUNTDOWN PARTY

The Great Gatsby

Special Dish

Gan ngỗng áp chảo với sốt xoài (mỗi khách 1 phần)

Pan-seared Foie Gras with mango chutney and Brioche (1 dish per guest)

Nửa con tôm hùm nướng (mỗi khách 1 phần)

Half Grilled Lobster Thermidor (1 dish per guest)

Appetizers

Vẹm xanh hấp phủ sốt xoài salsa
Steamed NZ Mussel topped with Cát Chu mango salsa

Tôm sú kèm thơm

Garlic Prawn & Pineapple Bites

Cá ngừ áp chảo và sốt bơ

Seared Tuna & Guacamole Tartlets

Gan vịt Pháp áp chảo kèm bánh mì Brioche

Seared Duck Foie Gras on Brioche

Toast

Súp dâu lạnh kèm sữa chua

Strawberry Gazpacho with yoghurt and mint

Salads

Sa lát kiểu Nicoise với cá ngừ áp chảo
Ocean Tuna Nicoise Salad

Sa lát cà chua và thịt nguội kèm phô mai Ricotta

Tomato Salad with Mortadella and Ricotta

Salads

Sa lát cam trộn củ thì là với tôm sốt cam
Orange & Fennel Salad with Prawn, Orange Dressing

Sa lát bí đỏ nướng trộn couscous, thịt gà
Roasted Pumpkin Salad with Couscous, Shredded Chicken

Sa lát đào, dâu tây và rau chân vịt kèm đùi heo muối kiểu Ý

Roasted Peach Strawberry Spinach Salad

Sa lát hạt diêm mạch trộn rau củ hạt lựu và sò điệp

Quinoa Salad with Diced Vegetables and Scallops

Assorted Garden Greens

Xà lách lolo, xà lách tím, frisée, romaine, xà lách giòn, lá sồi giòn, rau rocket
Lolo rosa, radicchio, frisée lettuce, romaine, iceberg, oak leaf, arugula, mesclun

Cheese Selection

Quầy phô mai tổng hợp

Emmental, Bleu d'Auvergne, goat cheese, Comté cheese, Brie cheese, Camembert cheese, Raclette cheese
Condiments: golden raisin, cracker, dried apricot, strawberry jam, pickles

Seafood on Ice

Tôm sú, chân cua tuyết, vẹm NZ, vẹm Chi-lê, hào Nha Trang

Prawn, snow crab legs, NZ mussel, Chilean mussel, Nha Trang oyster
Đồ ăn kèm: hành ngâm giấm, sốt cocktail, sốt tartar, mù tạc, nước tương, gừng ngâm, sốt ớt Tabasco
Condiments: shallot cider vinegar, cocktail sauce, tartar sauce, wasabi, soy sauce, pickled ginger, Tabasco

Caviar

Trứng cá muối Caviar

Smoked & Cured Fish

Cá hồi Gravlox ướp củ dền
Gravlax beetroot salmon
Cá tầm Gravlox
Sturgeon Gravlax

Hành tím, hẹ, kem chua, nụ bạch hoa
Condiments: Chopped shallot, chive, sour cream & capers

Chef's Selection of Japanese Sashimi, Maki, and Nigiri

Quầy Sashimi cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc và sushi hải sản

Nigiri: Prawn, salmon, tuna, tamago
Maki Sushi: Tuna, California, prawn, and avocado

Sashimi: Tuna, salmon, octopus
Condiments: wasabi, soy sauce, pickled ginger

Soup

Súp bisque thịt cua
Crab Bisque Soup
Súp thịt bò và khoai tây kiểu Hungary
Hungarian Beef-and-Potato Soup

Selection of Artisanal Bread

Bánh mì Focaccia (vị cà chua – Ô liu – Lá thơm)

Focaccia bread (Tomato | Olive | Herbs)

Bánh mì Ciabatta

Ciabatta bread

Bánh mì mầm lúa mạch

Rye bread

Bánh mì que

Grissini stick

Bánh mì men tự nhiên

Sourdough

Bơ & dầu ô liu

Served with butter & virgin olive oil

Hot Station

Khoai tây bi xào bơ tỏi
Sauteed baby potato with garlic butter

Gà hầm sốt cà chua kiểu Ý
Chicken Cacciatore

Sườn heo hầm thuốc Bắc
Stew pork ribs with Chinese herbs

Cá chẽm áp chảo sốt teriyaki
Pan-fried seabass fillet topped with teriyaki sauce

Thịt cừu hầm quả mơ kiểu Maroc
Slow-cooked lamb with apricot tagine

Tôm xào tỏi ớt kiểu Tây Ban Nha
Gambas al Ajillo

Mì udon xào thịt bò
Stir-fried udon with beef

Under Heating Lamp

Bánh Pithivier nhân thịt bò và nấm
Beef, mushroom Pithivier

Bánh quiche cá hồi xông khói
Mini smoked salmon quiches

Thịt heo chiên xù
Pork Tonkatsu

Carving Station

Ba chỉ cuộn quay kiểu Ý
Rotisserie porchetta

Đùi cừu nướng sốt tiêu đen
Thịt đầu mông bò nướng bơ tỏi
Grilled garlic butter Picanha

Carving Station

Thăn ngoại bò đút lò với rau thơm
Slow-roasted herb-crusted ribeye

Cá tầm nướng lá hương thảo
Baked sturgeon fish with rosemary

Gà quay Quảng Đông
Cantonese roasted chicken

Món ăn kèm: khoai tây múi cau, cà rốt nhỏ nướng dầu giấm đen, măng tây xào, bắp cải Brussels
Xốt tiêu đen, xốt cá ngừ, xốt rau thơm, xốt chanh dây, xốt mận
And side dishes: Potato wedges, balsamic roasted baby carrots, sauteed asparagus, Brussels sprouts
Accompanied by sauces: Black pepper sauce, tonnato sauce, chimichurri, passion fruit sauce, plum sauce

Live Station

Mì ống nấu trực tiếp trong phô mai Parmesan.

Lựa chọn mì dạng tròn, dạng sợi, mì Ý mực sợi đen, mì Ý rau cải bó xôi
Live Pasta Counter Cooked in Parmesan Wheel Cheese Selection of Homemade Pasta: Spaghetti, Fettuccine, Fairy Hair with Spinach, Squid Ink Infused

Xốt: Kem xúc xích xông khói, xốt kem kim chi, xốt kem thịt ba chỉ
Sauce: Smoked Sausage Cajun Alfredo, Kimchi Cream Sauce, Bacon Cream Sauce

Noodle Soup

Mì bánh xếp kim chi
Kimchi dumpling soup

BBQ Counter

Cánh gà nướng
Chicken wing
Mực nướng ướp dầu thảo mộc
Squid with herb olive oil
Sườn heo nướng sốt mật ong
Honey pork rib
Ba chỉ ướp tương ớt Hàn Quốc
Gochujang pork belly
Ốc xoắn nướng bơ tỏi
Whelk
Thịt bò Mỹ ướp dầu tỏi
US beef steak
Tôm sú nướng muối ớt
Chili salt prawn
Cá thu Nhật nướng mọi
Japanese style mackerel
Nghêu, sò các loại nướng mỡ hành
Assorted clam topped with scallion oil
Cá bả trầu nướng lá xạ hương
Red mullet with thyme leaves
Bắp tươi nướng
Grilled corn on the cob
Khoai lang nướng
Grilled sweet potato
Rau củ nướng
Grilled vegetables

Dipping Sauce Counter

Xốt mắm chua ngọt, Xốt mắm gừng,
Xốt mắm sả tắc, Xốt muối ớt xanh, Xốt
muối ớt đỏ, Xốt tương ớt Hàn Quốc,
Tương cà, Tương ớt, Muối tiêu, Chanh
múi cau

*Sweet and Sour Fish Sauce, Ginger Fish
Sauce, Kumquat & Lemongrass Fish
Sauce, Green Chili Salt, Red Chili Salt,
Korean Chili BBQ Sauce, Ketchup, Chili
Sauce, Lime-Salt-Pepper Mix, Lime Wedge*

Desserts

Bánh phô mai cháy
Basque Cheesecake
Bánh tiramisu
Tiramisu Mousse Cake
Bánh tart cà phê caramen và sô cô la
Coffee Caramel Chocolate Tart
Bánh trứng rượu rum nướng cháy
hương vani
Vanilla Canele
Bánh mềm hồ đào sô cô la muối
*Pecan Dark Chocolate Salt Mousse
Cake*
Bánh sô cô la và quả mâm xôi
*Raspberry Dark Chocolate Mousse
Cake*
Bánh quy, sô cô la sữa và kẹo dẻo
Biscuit Milk Chocolate Marshmallow
Bánh dâu tây và húng quế tây
*Strawberry Basil White Chocolate
Mousse*

Desserts

Bánh sô cô la đen và quả cherry
Cherry Vanilla Dark Chocolate Mousse

Bánh quả chanh đen hương nấm truffle
Black Lemon Truffle Mousse

Bánh quả táo đỏ sô cô la
Red Apple Chocolate Mousse

Bánh vua
Kingcake

Tháp sô cô la nóng
Hot Chocolate Fountain served with Cubed Fruit and Marshmallows

Ice Cream

Kem xoài

Mango

Kem dừa

Coconut

Quầy trái cây tươi

Sliced Tropical Fresh Fruit

COUNTDOWN PARTY CANAPE GourmetBar

Phô mai Brie và nho xiên

Brie Cheese & Grapes Skewer

Bí đỏ nướng, củ dền và phô mai tươi

Roasted Pumpkin, Beetroot, Bocconcini Skewer

Tôm và dưa hấu xiên

Poached Prawn and Watermelon Skewer

Khoai tây và trứng cá

Potato Pave with Caviar

Cá hồi xông khói và phô mai kem

Smoked Salmon Tartlets

Bánh nhân thịt bò

Mini Beef Wellingtons

Cá ngừ áp chảo, bơ và sốt Ponzu

Seared Tuna Tataki, Avocado, Ponzu Pearl

Bánh tart sô cô la

Chocolate tart

Bánh phô mai nướng

Mini cheesecake