

CHRISTMAS EVE BUFFET

Candyland Carnival

Special Dish

Hải sản Cajun với nửa con tôm hùm, tôm sú, mực, ốc xoắn, nghêu, vẹm và rau củ
(mỗi khách một phần)

Cajun Seafood Boil with half lobster, prawns, squid, whelks, clams, mussels, and vegetables (1 dish per guest)

Appetizers

Cá hồi xông khói

Smoked Salmon Crostini

Phô mai tươi kèm cà chua bi

Caprese Mini Skewer

Bánh khoai tây và thịt vịt kèm sốt mận

Confit Duck Croquettes with Sticky Plum Sauce

Gan vịt Pháp áp chảo kèm bánh mì Brioche

Seared Foie Gras on Brioche Toast

Salads

Gỏi bắp bò kèm xoài xanh, cà rốt, hành tây

Cold Beef with Green Mango, Carrot, Onion, and Herbs

Salad phô mai Feta, xúc xích cay và khoai tây

Feta, Chorizo, and Potato Salad

Salads

Salad cam, hạt óc chó và rau arugula

Mandarin Orange Salad

Salad cá ngừ & bơ

Tomato & Avocado Salad with Tuna

Salad ớt chuông trộn hải sản

Roasted Bell Pepper Salad with Seafood

Salad mì nơ và tôm

Prawn Pasta Salad

Fresh Seafood on Ice

Hàu, Chân cua tuyết, Tôm sú, Vẹm

Fresh Oyster, Snow Crab Legs, Prawn, Mussel

Đồ ăn kèm: muối ớt xanh, sốt tương, sốt mù tạc, muối tiêu chanh, sốt ớt Tabasco

Green chili salt, citrus soy sauce, wasabi soy sauce, lime-salt-pepper, Tabasco





Caviar

Trứng cá muối Caviar

Smoked & Cured Fish

Cá hồi Gravlox ướp củ dền

Gravlax Beetroot Salmon

Cá ngừ muối

Cured Festive Blackened Ahi

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, suhi tươi sống

Salmon Nigiri, Ebi Maki, California Roll, and Vegetable Roll

Sashimi: Salmon, Tuna, Kanzunoko Nishin

Soy sauce, wasabi, pickled ginger

Charcuterie Corner

Quầy thịt xông khói, thịt nguội tổng hợp

Danish Salami, White Ham, Rosette

Sausage, Chorizo, Serrano Ham, Pastrami,

Smoked Duck with Pistachio, Rabbit Terrine

Selection of Artisanal Cheese

Quầy phô mai và thịt nguội tổng hợp

Emmental, Bleu d'Auvergne, Goat Cheese,

Comte Cheese, Brie Cheese, Camembert

Cheese, Raclette Cheese Condiments: Dried

Fig, Golden Raisin, Cracker, Dried Apricot,

Strawberry Jam, Pickles, Raspberry Jelly

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

Đậu cô ve, dưa leo, cà chua bi, cần tây, đậu bắp, bắp non, củ dền, trái oliu, nụ bạch hoa, hành tím, ớt chuông

Bean, cucumber, baby tomato, carrot stick, broccoli, corn, beetroot, shallot, capsicum

Selection of Sauces: Caesar Dressing, Balsamic Dressing, Lemon Dressing, Red Wine Vinaigrette, Thousand Island, Sesame Dressing, Tomato Ketchup, Chili Sauce

Pickles

Quầy đồ chua tổng hợp

Gherkin, Black Olives, Caper, Shallot, Kimchi, Cucumber Kimchi, Lotus Root Kimchi, Baby Eggplant

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

Ăn kèm Bơ & dầu ô liu

Served with Butter & Virgin Olive Oil



Soups

Súp bí và hạt dẻ

Creamy Squash & Chestnut Soup

Súp bào ngư hải sản

Abalone Seafood Thick Soup

Main Courses in Chafing Dishes

Mực nhồi xúc xích cay kèm cà chua nướng

Spanish Stuffed Squid with Roasted Tomato Salsa

Vịt đút lò sốt dứa

Braised Duck Breast with Pineapple Sauce

Bánh thịt bằm và khoai tây nghiền

Shepherd's Pie

Đuôi bò hầm với bia đen Bà Nà

Oxtail Braised in Sun Kraft Beer Stew

Miến xào tôm và nấm

Wok Vermicelli with Prawn & Mushroom

Bông cải xào sốt X.O

Wok-Fried Broccoli & Cauliflower with X.O Sauce

Cơm chiên thịt gà kèm hạt điều và thơm

Chicken Fried Rice with Cashew Nut & Pineapple

Under Heating Lamp

Bánh Puff cuộn thịt heo

Pig in a Blanket Wreath

Bánh mặn hình cây thông

Savoury Christmas Tree – Cheese & Pork Filling

Bánh mặn nhân thịt gà

Coronation Chicken Pie

Dim Sum Station

Xíu mại, Há cảo tôm, Há cảo nhân tôm củ dền

Shumai, Hacao, Beetroot & Shrimp Hacao

Carving Station

Đùi heo nướng

Christmas Spiced Gammon

Đùi cừu nướng sốt hoisin

Grilled Lamb Leg with Hoisin Sauce

Gà tây đút lò

Roasted Whole Turkey

Thăn ngoại bò đút lò với rau thơm

Slow Roasted Herb Crusted Ribeye

Cá chẽm và cá hồi Coulibiac

Seabass & Salmon Coulibiac

Xốt tiêu xanh, xốt táo, xốt hoisin, xốt mù tạt hạt, xốt kem thì là

With Sauces: Green Pepper Sauce, Apple Sauce, Hoisin Sauce, Whole Grain Mustard Sauce, Cream Dill Sauce

Ăn kèm: Khoai tây múi cau, bí đỏ nướng bột quế, hạt dẻ ngào mật ong, rau củ xào
And Side Dishes: Potato Wedges, Cinnamon Roasted Pumpkin, Honey Glazed Chestnuts, Sautéed Vegetables

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

Bún bò Huế

Hue Noodle Soup

BBQ Counter

Cánh gà nướng

Chicken Wing

Mực nướng ướp dầu thảo mộc

Squid Skewer with Herb Olive Oil

Sườn heo nướng sốt BBQ

Pork Rib BBQ

Ốc xoắn nướng bơ tỏi

Whelk

Thịt bò Mỹ ướp dầu tỏi

US Beef Steak

Ba chỉ ướp tương ớt Hàn Quốc

Gochujang Pork Belly

Tôm sú nướng muối ớt

Chili Salt Prawn

Cá thu Nhật nướng mọi

Japanese Style Mackerel

Sò dương nướng mỡ hành

Clam Topped with Scallion Oil

Ốc giáy

Mosaic Tun Snail

Cá bả trầu nướng lá xạ hương

Red Mullet with Thyme Leaves

Bắp nướng, khoai lang nướng, rau củ tổng hợp nướng

Grilled Corn on the Cob, Grilled Sweet

Potato, Grilled Vegetables

Hải sản nướng bơ tỏi Lý Sơn

Grilled seafood with Ly Son garlic butter

Hải sản nướng sốt ớt Hội An

Grilled seafood with Hoi An chili sauce

Hải sản rang muối/ muối ớt

Grilled seafood with salt/ chili salt

Hải sản hấp sả/ hấp Thái

Steamed seafood with lemongrass/

Thai sauce

BBQ Counter

Ốc xào dừa

Stir-fried snail with coconut

Bò nướng ngũ vị

Grilled beef with five spices

Bò nướng sốt tiêu

Grilled beef with pepper sauce

Desserts

Bánh sô cô la mềm quả anh đào

Dark Chocolate Cherry Mousse

Bánh hạnh nhân nướng giáng sinh

Christmas Macaron

Bánh hạt dẻ mềm tart sô cô la

Pistachio Mousse Chocolate Tart

Bánh dừa mềm caramel

Caramel Coconut Mousse Cake

Bánh mềm sô cô la sữa

Ginger Milk Chocolate Mousse

Bánh quả mâm xôi mềm

Raspberry Mousse Cake

Bánh mềm sô cô la trắng và quýt

White Chocolate Mandarin Mousse Cake

Bánh sô cô la rừng đen

Black Forest Cake

Bánh Noel

Buche de Noel

Bánh su kem cây Giáng sinh

Christmas Tree Cream Choux

Bánh tart trái cây khô

Mince Pie

Bánh mì Giáng sinh kiểu Ý

Panettone

Tháp sô cô la nóng

Hot Chocolate Fountain Served with cubed fruit and marshmallows.

Kem tươi: vani, dâu tây

Ice Cream: Vanilla, Strawberry

Quầy trái cây tươi

Sliced Tropical Fresh Fruit