

BUFFET MỪNG QUỐC TẾ PHỤ NỮ  
INTERNATIONAL WOMEN'S DAY DINNER BUFFET

# Cherish Her

Thứ 7/ Saturday  
07.03.2026  
6:00 PM - 9:30 PM  
The Square

Tặng 01 ly mocktail & hoa hồng cho khách nữ  
Complimentary mocktail & rose for every lady

## Elite Package

880.000 VND net  
/ khách / guest

450.000 VND net  
/ trẻ em 6-12 tuổi  
/ 6-12 years old child

## Premium Package

1.180.000 VND net  
/ khách / guest

550.000 VND net  
/ trẻ em 6-12 tuổi  
/ 6-12 years old child

gồm nửa con tôm hùm nướng &  
một món đồ uống cho mỗi khách  
including a half a grilled lobster & a  
drink per guest



UP TO  
**30**  
OFF  
FOR All Explorer MEMBERS



Đặt bàn / Book now  
0913602009



NOVOTEL

DANANG PREMIER HAN RIVER

# INTERNATIONAL WOMEN'S DAY DINNER BUFFET

Saturday/ Thứ Bảy | 7/3/2026

6:00 PM – 9:30 PM | The Square



## Elite Package

VND **880.000** Net/ Adult/ Người lớn

VND **450.000** Net/ 6-12 years old child/ Trẻ em từ 6-12 tuổi



## Premium Package

VND **1.180.000** Net/ Adult/ Người lớn

VND **550.000** Net/ 6-12 years old child/ Trẻ em từ 6-12 tuổi

Includes half of lobster and one unit of soft drink or beer  
Bao gồm nửa con tôm hùm và một phần nước ngọt hoặc bia



Up to 30% off for Accor Explorer member

Giảm đến 30% cho Hội viên Accor Explorer

Up to 20% off for Novotel Danang's Residents, local guests  
from Hue & Danang

Giảm đến 20% cho khách lưu trú, khách địa phương Huế và  
Đà Nẵng

## FEATURED ACTIVITIES CÁC HOẠT ĐỘNG THÚ VỊ



### Live Band Performance

Thưởng thức âm nhạc sống đầy sôi động



### Romantic Violin Performance

Thưởng thức giai điệu violin lãng mạn



### Complimentary Mocktail & Rose for Ladies

Tặng mocktail và hoa hồng cho các Quý cô 🌹



## FEATURED DISHES CÁC MÓN HẤP DẪN

**Only for Premium Package** | Dành riêng cho gói Premium

### Half of Grilled Lobster with Black Garlic Butter

Nửa con tôm hùm sốt bơ tỏi đen

### Fresh and Boiled Seafood on Ice |

Hải sản tươi sống và hấp trên đá

### Nha Trang Fresh Oyster

Hàu tươi Nha Trang

### Boiled Snow Crab Legs, NZ Green Mussels, Tiger Prawns, Whelks

Chân cua tuyết, vẹm xanh New Zealand, tôm sú, ốc xoắn

### Condiments: Tartar Sauce, Shallot Vinegar, Citrus Soy Sauce, Wasabi Soy Sauce, Lime Salt Pepper, Tabasco, Ginger Fish Sauce, Green Chili Sauce

Đồ ăn kèm: Xốt Tartar, hành tím ngâm giấm, xì dầu, mù tạt, chanh muối tiêu, xốt ớt Tabasco, nước mắm gừng, xốt ớt xanh

*Xin vui lòng lưu ý nhân viên phục vụ về các vấn đề dị ứng thực phẩm của quý khách*

*Please highlight any specific food allergy and intolerance to your server*





## APPETIZERS & SALADS

### MÓN KHAI VỊ

---

#### **Grilled Shrimp & Chorizo Skewer with Roasted Pepper Sauce**

Tôm và xúc xích xiên nướng kèm sốt ớt chuông đỏ

#### **Duck Rillettes with Fresh Herbs & Dried Apricot on Crostini**

Thịt vịt nấu chậm kèm rau mùi và mơ khô

#### **Fresh Strawberry, Tomato & Burrata Salad**

Xa-lát dâu tây, cà chua và phô mai tươi

#### **Avocado & Crab Stick Salad**

Xa-lát bơ và thanh cua

#### **Spicy Kale & Edamame Salad**

Xa-lát cải xoăn Kale và đậu nành Nhật

#### **Pepper Elder & Beef Salad**

Gỏi bò trộn rau càng cua

#### **Seaweed Cottonii Salad with Pork & Shrimp**

Gỏi rong sụn trộn tôm thịt

#### **Jellyfish & Green Mango Salad**

Gỏi sứa xoài xanh

#### **Assorted Garden Greens**

Xà lách và rau củ các loại

## SOUP & NOODLES CORNER

### QUẦY MÓN NƯỚC

---

#### **River Eel Congee**

Cháo lươn

#### **Sea Cucumber & Snow Mushroom Soup**

Súp hải sâm nấm tuyết

#### **Pork Ball Noodle Soup**

Bún mọc giò chả

#### **Hue Stir-fried Vermicelli with Pig Intestines & Turmeric**

Bún lòng xào nghệ kiểu Huế

## LIVE SASHIMI & SUSHI MAKI COUNTER

### QUẦY SASHIMI & CƠM CUỘN KIỂU NHẬT

---

#### **Assorted Sushi Rolls: Tenmusu, California Roll, Spicy Tuna Roll, Shrimp Tempura Roll, Unagi Nigiri**

Cơm cuộn, cơm nắm các loại

#### **Assorted Sashimi: Salmon, Nishin, Ocean Tuna**

Cá hồi, cá trích ép trứng, cá ngừ đại dương

*Xin vui lòng lưu ý nhân viên phục vụ về các vấn đề dị ứng thực phẩm của quý khách*

*Please highlight any specific food allergy and intolerance to your server*





## MAIN IN CHAFING DISHES

### MÓN CHÍNH

---

#### **Braised Pork Tail with Green Pepper**

Đuôi heo hầm tiêu xanh

#### **Fried Baby Squid with Fish Sauce**

Mực cơm chiên mắm

#### **Stir-fried Baby Corn with Shiitake Mushroom**

Bắp non xào nấm hương

#### **Stir-fried Vermicelli with Beef & Mushroom**

Miến xào bò nấm

#### **Seafood Fried Rice**

Cơm chiên hải sản

#### **BBQ Pork Spare Ribs with Pepper Sauce**

Sườn heo nguyên tảng nướng sốt tiêu

#### **Chargrilled Whole Chicken with Salt & Chili**

Gà nướng muối ớt

#### **Crispy Pork Belly Roll**

Ba chỉ cuộn giòn da

#### **Roasted Tomahawk Steak with Herbs**

Sườn bò Tomahawk nướng nguyên tảng

## BBQ COUNTER

### QUẦY ĐỒ NƯỚNG

---

#### **Chicken Wings with Chili Sauce**

Cánh gà nướng sốt ớt

#### **Squid Skewer with Herbs**

Mực xiên nướng ướp thảo mộc

#### **Grilled Tiger Prawn with Salt & Chili**

Tôm sú nướng muối ớt

#### **Grilled Fish in Banana Leaf**

Cá nướng lá chuối

#### **Baby Octopus with Chili Sauce**

Bạch tuộc baby nướng sốt ớt

#### **Grilled Assorted Clams with Scallion Oil**

Nghêu, sò các loại nướng mỡ hành

#### **Scallops with Spring Onion Oil & Peanut**

Sò điệp nướng mỡ hành đậu phộng

#### **Pork Belly with Satay Sauce**

Ba chỉ nướng sốt sa tế

#### **Grilled Oyster with Cheese**

Hàu nướng phô mai

*Xin vui lòng lưu ý nhân viên phục vụ về các vấn đề dị ứng thực phẩm của quý khách*

*Please highlight any specific food allergy and intolerance to your server*





Roasted pork belly with  
fernyuki sauce  
Đĩa thịt heo nướng sốt  
fernyuki

## **BBQ COUNTER**

### QUẦY ĐỒ NƯỚNG

---

#### **Angus Beef with Black Pepper Sauce**

Thịt bò Angus nướng sốt tiêu đen

#### **Corn on the Cob**

Bắp nướng nguyên trái

#### **Baked Sweet Potato**

Khoai lang nướng

#### **Grilled Vegetables**

Rau củ nướng các loại

## **UNDER HEAT LAMP**

### QUẦY THỨC ĂN GIỮ NÓNG

---

#### **Fried Chicken Wings**

Cánh gà chiên

#### **Ly Son Fish Cake**

Chả cá Lý Sơn

#### **Deep-fried Vegetable Spring Rolls**

Chả giò chay

## **LOCAL SEAFOOD STATION**

### QUẦY HẢI SẢN ĐỊA PHƯƠNG

---

#### **Stir-fried River Prawn in Sweet & Sour Sauce**

Tôm càng xanh sốt chua ngọt

#### **Local Cockles with Spicy Tamarind Sauce**

Sò lông sốt me cay

#### **Spotted Babylon Snail with Garlic Butter**

Ốc hương xào bơ tỏi

#### **Singapore Chili Crab**

Cua ghẹ sốt ớt Singapore

#### **Local Clams in Lemongrass Chili Sauce**

Nghêu sốt sả ớt

#### **Steamed Squid with Ginger**

Mực hấp gừng

## **KID CORNER**

### QUẦY MÓN ĂN CHO TRẺ EM

#### **French Fries**

Khoai tây chiên

#### **Meat Lover Pizza**

Pizza thịt nguội

#### **Fried Chicken Tenders**

Gà phi lê chiên giòn

*Xin vui lòng lưu ý nhân viên phục vụ về các vấn đề dị ứng thực phẩm của quý khách*

*Please highlight any specific food allergy and intolerance to your server*





## DESSERT COUNTER

### QUẦY TRÁNG MIỆNG

---

#### **Blueberry Mousse**

Bánh kem mềm vị việt quất

#### **Strawberry Roll Cake**

Bánh bông lan cuộn dâu tây

#### **Raspberry Mousse Cake**

Bánh kem mềm vị mâm xôi

#### **Assorted Cupcakes**

Bánh bông lan kem bơ các loại

#### **Assorted Cream Choux**

Bánh su kem các loại

#### **Assorted Fresh Cream Macarons**

Bánh hạnh nhân nhân kem tươi

#### **Tropical Panna Cotta**

Bánh kem sữa Ý trái cây nhiệt đới

#### **Fruit Crème Caramel**

Bánh flan trái cây

#### **Tiramisu**

Bánh tiramisu truyền thống kiểu Ý

#### **Sliced Tropical Fresh Fruit**

Trái cây tươi nhiệt đới cắt lát

#### **Ice Cream Station** | Quầy kem

#### **Strawberry Ice Cream**

Kem dâu

#### **Chocolate Ice Cream**

Kem sô cô la

*Xin vui lòng lưu ý nhân viên phục vụ về các vấn đề dị ứng thực phẩm của quý khách*

*Please highlight any specific food allergy and intolerance to your server*





Sausage & Craft Beer

VOTEL

Honey cream cheese cake

Oreo cheesecake

Apple strudel

Chocolate banana loaf cake

Prinzengenturte

utensils to