

SINGAPORE NIGHT BBQ BUFFET MENU

½ Singapore Chili Crab with Fried Mantou

½ Cua sốt ớt Singapore kèm bánh màn thầu chiên

Appetizers / Khai vị

- **Prawn Laksa Shooters**
Tôm sú sốt Laksa
- **Chicken Satay Skewers with Peanut Sauce**
Cà xiên nướng sốt đậu phộng
- **Chili Crab Tartlets**
Bánh tart nhân cua xào sốt ớt

Salads / Món Gỏi

- **Pomelo & Roasted Duck Salad**
Gỏi bưởi vịt quay
- **Winged Bean Salad with Prawns, Grated Coconut & Cashews**
Gỏi đậu rồng trộn tôm, dừa bào và hạt điều
- **Green Mango Kerabu Salad with Fried Anchovy**
Gỏi xoài xanh và cá cơm chiên giòn
- **Tofu Skin Salad with Sesame Dressing**
Xà lách tàu hủ ky sốt mè
- **Grilled Eggplant Salad with Ground Chicken**
Xà lách cà tím nướng và thịt gà
- **Roasted Pumpkin & Chickpea Salad with Tamarind Dressing**
Xà lách bí đỏ nướng, đậu gà và sốt me cay
- **Assorted Garden Greens**
Xà lách các loại, đậu cove, dưa leo, cà chua bi, đậu bắp, bắp non, bắp chuối, rau thơm

Dressings & Sauces / Sốt ăn kèm:

Peanut, tamarind, soy, ginger fish sauce, green chili, mayonnaise, ketchup, chili, coriander fish sauce

Xốt đậu phộng, xốt me, xì dầu, mắm gừng, xốt ớt xanh, mayonnaise, tương cà, tương ớt, mắm ngò

Steam Station / Quầy Hấp

- **Lo Mai Gai – Steamed Glutinous Rice with Chicken & Mushroom**
Xôi hấp gà nấm Singapore

NOVOTEL

DANANG PREMIER HAN RIVER

- **Phoenix Claws (Steamed Chicken Feet with Black Bean Sauce)**
Chân gà hấp tàu xì
- **Siu Mai – Shrimp & Pork Dumplings**
Xíu mại tôm thịt

Fresh Seafood on Ice / Hải Sản Ướp Lạnh

- **Nha Trang Fresh Oysters – Hàu tươi**
- **Boiled Seafood:** Tiger Prawns, Whelk, Chilean Mussels, Clams
Tôm sú, Ốc xoắn, Vẹm Chile, Nghêu

Condiments / Đồ ăn kèm:

Lime wedges, chili salt & pepper, Tabasco, capers, tomato-mango salsa, Kikkoman soy sauce, wasabi, pickled shallots

Chanh, muối ớt tiêu, Tabasco, nụ bạch hoa, salsa cà chua xoài, xì dầu Kikkoman, mù tạt, hành tím ngâm

Sashimi & Sushi Counter / Quầy Sashimi & Sushi

- **Whole Salmon, Ocean Tuna, Kazunoko-Nishin (Herring Roe)**
Cá hồi, Cá ngừ đại dương, Cá trích ép trứng
- **Assorted Sushi Rolls, Onigiri & Nigiri**
(California, Spicy Tuna, Shrimp Tempura, Unagi...)
Cơm cuộn và cơm nắm các loại: cá hồi, cá ngừ, tôm, lươn, thanh cua
- **Condiments:** Soy sauce, wasabi, pickled ginger, lime, shiso leaves
Xì dầu, mù tạt, gừng ngâm, chanh, lá tía tô

Soup & Broth / Món Nước

- **Bak Kut Teh – Pork Rib Herbal Soup**
Canh sườn hầm tiêu
- **Singapore Frog Porridge**
Cháo ếch Singapore
Served with: Youtiao (Bánh quẩy)

Breads / Bánh Mì & Bơ

- **Assorted Bread & Butter**
Bánh mì và bơ
-

Main Dishes / Món Chính

- **Steamed Grouper Teochew Style**
Cá mú hấp kiểu Triều Châu
 - **Salted Egg Yolk Fried Prawns**
Tôm sú sốt trứng muối
 - **Stir-fried Snow Peas with Lotus Root & Wood Ear Mushrooms**
Đậu Hà Lan xào củ sen và nấm mèo
 - **Beef Rendang**
Bò hầm cay kiểu Mã Lai
 - **Soy-braised Duck with Yam**
Vịt kho tương và khoai môn
 - **Char Kway Teow (Stir-fried Noodles with Shrimp, Sausage, Clams)**
Mì xào Singapore: tôm, lạp xưởng, sò
 - **Egg Fried Rice with Lap Cheong & XO Sauce**
Cơm chiên trứng, lạp xưởng, sốt XO
-

Show Cooking / Món Trực Tiếp

- **Popiah – Singapore Soft Crepe Rolls**
Bánh xèo cuộn mềm kiểu Singapore kèm sốt đậu phộng, sốt mặn
-

Noodle Station / Quầy Mì

- **Laksa Noodle Soup (Spicy Coconut Broth)**
Bún nước dừa cay
Toppings: Boiled Shrimp, Fried Tofu, Fish Cake, Boiled Egg
Tôm, đậu hũ, chả cá, trứng luộc
-

Hot Carving Station / Quầy Thịt Nướng Cắt Tại Chỗ

- **Sio Bak – Crispy Pork Belly**
Ba chỉ quay giòn
 - **Char Siu-style Oven-baked Ribs**
Sườn heo nướng sốt xá xíu
 - **Ayam Percik – Grilled Coconut-Spiced Chicken**
Gà nướng Mã Lai ướp cốt dừa, sả, nghệ, ớt
 - **Roast Duck with Hoisin Sauce**
Vịt quay sốt Hoisin
-

Under Heat Lamp / Quầy Giữ Nóng

- **Singapore Chili Seafood**
Hải sản sốt ớt Singapore
- **Fried Wonton with Shrimp & Pork Filling**
Hoành thánh chiên nhân tôm thịt
- **Vegetable Tempura (Lotus Root, Sweet Potato, Zucchini, Eggplant)**
Rau củ chiên giòn: củ sen, khoai lang, bí ngòi, cà tím

BBQ Counter / Quầy Nướng BBQ

- **Grilled Cuttlefish**
Mực lá
- **Grilled Tiger Prawns**
Tôm sú nướng
- **Pomfret Fish**
Cá chim
- **Swordfish Steak**
Cá kiếm cỡ nướng
- **Assorted Clams**
Sò méo, sò bung, sò điệp, sò dương...
- **US Beef Steak with Teriyaki Sauce**
Bò bít tết sốt Teriyaki
- **Grilled Pork Chop**
Cốt lết heo
- **Char Siu-glazed Chicken Wings**
Cánh gà sốt xá xíu
- **Grilled Sausages**
Xúc xích nướng
- **Grilled Vegetables**
Rau củ nướng: đậu bắp, bắp, bắp non, khoai lang, cà tím, bí ngòi, nấm đùi gà

Dipping Sauces / Nước chấm:

Ginger soy, fish sauce, green chili salt, red chili salt

Xốt xì dầu gừng, mắm chua ngọt, muối ớt xanh, muối ớt đỏ

Kids' Corner / Quầy Trẻ Em

- **Crispy Chicken Tenders**
Ức gà chiên xù
 - **Mini Waffle Hash Browns**
Bánh khoai tây chiên
 - **Ham & Corn Pizza**
Pizza thịt nguội và bắp
-

Desserts / Món Tráng Miệng

- **Harum Manis (Steamed Banana Cake)**
Bánh chuối hấp
- **Ongol-Ubi (Cassava Cake Coated in Coconut)**
Bánh sắn hấp áo dừa
- **Ondeh Ondeh (Glutinous Rice Balls with Palm Sugar & Coconut)**
Bánh khoai ngà đường thốt nốt áo dừa
- **Talam Ubi (Sweet Yam Layer Cake)**
Bánh bột báng nhân khoai và dừa
- **Singapore Cream Choux**
Bánh su kem Singapore
- **Mango Pudding**
Bánh pudding xoài
- **Mango Sago Sweet Soup**
Chè xoài bột báng
- **Ang Ku Kueh (Red Glutinous Bean Cake)**
Bánh nếp đậu xanh
- **Pineapple Tart**
Bánh tart dứa Singapore
- **Fresh Sliced Fruits**
Trái cây tươi

Live Dessert Cooking / Tráng Miệng Làm Trực Tiếp

- **Durian Custard Buns (Kim Sa Bao)**
Bánh bao sầu riêng kim sa

Ice Cream / Kem

- **Coconut Ice Cream**
Kem dừa
- **Mango Ice Cream**
Kem xoài