



NOVOTEL
DANANG PREMIER HAN RIVER



répertoire culinaire VN
Quality without compromise



Flavours of France

DINNER BUFFET

Thứ 7/ Saturday
16 Aug 2025

6 PM - 9:30 PM
The Square

Chu du hành trình ẩm thực Pháp đầy tinh tế cùng màn trình diễn đặc sắc từ hai Bếp trưởng khách mời
Embark on a refined French culinary voyage with guest chefs, featuring exclusive dishes at the show kitchen.



Chef **KIM HYUNJUN**

Director of culinary S.H.E group



Chef **BENOIT LELOUP**

Executive Chef of
Hôtel des Arts Saigon - MGallery

NOVOTEL
DANANG PREMIER HAN RIVER

FLAVOURS OF FRANCE BBQ BUFFET

Saturday/ Thứ 7 | 16/8/2025

6:00 PM – 9:30 PM | The Square

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

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

Up to 50% off for Accor Plus member
Giảm đến 50% cho hội viên Accor Plus

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 during the BBQ Buffet

Thưởng thức tiệc BBQ cùng âm nhạc sống đầy sôi động

Twister Show Performance at the Buffet

Chú hề bong bóng mang đến niềm vui và những tác phẩm bong bóng ngộ nghĩnh cho thực khách!



FEATURED DISHES

CÁC MÓN HẤP DẪN

Beef Tartare

- by Chef **BENOIT LELOUP**

With smoked ikura on seaweed tacos

Bò tái kiểu Pháp dùng kèm trứng cá hồi xông khói và bánh tacos rong biển

One Portion Slow-Cooked Lobster - by Chef **KIM HYUNJUN**

With Champagne emulsion, carrot purée, and sturgeon caviar

Một phần tôm hùm nấu chậm dùng kèm sốt rượu vang, cà rốt nghiền và trứng cá tầm

LIVE COOKING STATION

Truffle Risotto with Prawns

Risotto nấm Truffle và tôm

Bone Marrow Flambé

With onion jam, chimichurri, and garlic butter bread

Tủy bò đốt rượu, mứt hành, sốt rau mùi, bánh mì bơ tỏi

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

Avocado & Crab Meat Tart

Bánh tart thịt cua và bơ

Vol-au-Vent with Salmon Rillettes & Pickled Daikon

Bánh vol-au-vent cá hồi nghiền và củ cải ngâm

Honey-Roasted Sapa Plum with Crème Fraîche

Mận Sapa nướng mật ong kèm kem chua

Tuna Niçoise Salad with Soy-Marinated Egg

Xa-lát cá ngừ áp chảo, đậu que, khoai tây và trứng ngâm tương

Lentil Salad with Duck Ham and Orange Vinaigrette

Xa-lát đậu lăng, ức vịt và sốt cam

Beetroot Carpaccio with Goat Cheese, Arugula, and Sesame Crust

Củ dền thái mỏng, phô mai dê và hạt mè

Fennel & Orange Salad with Shrimp

Xa-lát củ thì là, cam và tôm

Kohlrabi & Green Apple Salad with Octopus

Xa-lát su hào, táo xanh và bạch tuộc

Roasted Ratatouille Salad

Xa-lát rau củ nướng

Assorted Garden Greens

Romaine, iceberg, lollo rossa, frisée, radicchio, micro cabbage, broccoli, beetroot, cucumber, carrot, cherry tomato, okra, corn

Xà lách, rau củ, rau thơm các loại

Selection of Sauces

Thousand Island, honey mustard, Italian, vinaigrette, aioli, Caesar, country-style, lemongrass soy, passion fruit-orange, ketchup, mayonnaise, chili sauce, Dijon mustard, horseradish

Xốt ngàn đảo, mù tạt mật ong, dầu giấm Pháp, xốt mayo tỏi nghệ, Caesar, xốt đồng quê, xốt xì dầu sả, xốt chanh dây cam, tương cà, mayonnaise, tương ớt, mù tạt vàng, củ cải ngựa

SOUPS

MÓN SÚP

Lobster Bisque with Cognac Cream

Súp tôm hùm, kem Cognac

French Onion Soup

Súp hành tây kiểu Pháp

*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*





Pepperoni

White ham

Salami milano

Pork pate

Pepperoni

FRENCH CHEESE & CHARCUTERIE COUNTER

PHÔ MAI & THỊT NGUỘI PHÁP

Cheeses: Comté, Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne

Phô mai Comté, Brie, và phô mai xanh

Cured Meats: Rosette, assorted mini saucisson sticks, Iberico ham

Xúc xích Rosette, xúc xích khô mini, đùi heo muối Iberico

Pâtés & Rillettes: Pâté en croûte, duck rillettes

Pate nướng trong vỏ bánh, thịt vịt hầm mềm xé sợi

Condiments: Sliced baguette, grapes, dried figs, fruit chutney, gherkins, olives, nuts

Lát bánh mì dài, quả nho, quả sung khô, mứt trái cây, dưa muối, ô liu, các loại hạt

STEAMED SEAFOOD STATION

QUẦY HẤP

Steamed sea crab, apple snail, prawn, sea clams, bulot snail, river prawn

Ghẹ biển, ốc bươu, tôm sú, nghêu, ốc Bulot, tôm càng xanh hấp

SEAFOOD ON ICE

HẢI SẢN TRÊN ĐÁ

Fresh: Nha Trang oysters

Hàu tươi Nha Trang

Boiled: Prawns, green mussels, Chilean mussels, river prawns, snow crab legs

Tôm, vẹm xanh, vẹm Chile, tôm càng xanh, chân cua tuyết

Condiments: Lime wedges, chili salt & pepper, Tabasco, mignonette sauce, cocktail sauce, Bloody Mary

Chanh bổ cau, muối tiêu ớt, sốt Tabasco, sốt hành tím ngâm giấm, sốt cocktail, sốt Bloody Mary

SASHIMI, SUSHI & MAKI COUNTER

QUẦY SASHIMI, SUSHI & CƠM CUỘN

Nigiri: Crab stick, shrimp, unagi, salmon

Nigiri thanh cua, tôm, lươn Nhật, cá hồi

Sushi Rolls: Tuna, avocado, salmon

Cơm cuộn: cá ngừ, bơ, cá hồi

Tuna, salmon, octopus, Osushiya Nishin (herring roe)

Cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc, cá trích ép trứng

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 DISHES

MÓN CHÍNH

Coq au Vin Blanc – Chicken stewed in white wine, with mushrooms and onions
Gà hầm rượu trắng, nấm mỡ, hành tây

Filet de Bar à la Provençale – Pan-seared seabass with sauce vierge
Cá chẽm áp chảo với sốt cà chua, oliu

Encornets Farcis – Stuffed squid with vegetables
Mực nhồi rau củ

Beef Bourguignon – Beef stewed in red wine
Bò hầm rượu vang đỏ

Potatoes au Gratin
Khoai tây nướng phô mai

Sautéed Haricots Verts – Green beans sautéed in butter and garlic
Đậu que xào bơ tỏi

Pork Tenderloin with Apple Calvados Sauce
Thăn heo áp chảo sốt rượu táo Calvados

CARVING STATION

QUẦY MÓN ĂN DƯỚI ĐÈN NÓNG

Roasted Duck Breast with Orange Reduction
Ức vịt nướng sốt cam

Roasted Leg of Lamb with Garlic & Rosemary
Đùi cừu nướng sốt thảo mộc

Roasted Black Angus Flank Steak with Café de Paris Sauce
Bò Angus nướng sốt bơ đặc biệt

Grilled Whelk Snails with Garlic Butter
Ốc xoắn nướng bơ tỏi



*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*

BBQ COUNTER

MÓN NƯỚNG

Local Oysters

Hàu địa phương

Grilled Squid

Mực nướng

Prawns

Tôm sú

Grilled Shellfish with Herb Oil: Scallops, razor clams, hard clams

Sò điệp, sò dương, sò méo

Assorted Local Fish: Tuna, swordfish, red snapper

Các loại cá địa phương: cá ngừ, cá kiếm, cá bả trầu



US Beef Steak (Chuck Eye Roll)

Lỗi nạc vai bò Mỹ

BBQ Pork Belly

Ba chỉ heo nướng sốt BBQ

Spicy Grilled Chicken Wings

Cánh gà nướng sốt cay

Pork Sausages

Xúc xích heo

Grilled Vegetables

Bắp, khoai lang, đậu bắp, cà tím



*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*



DESSERTS

MÓN TRÁNG MIỆNG

Assorted Macarons

Bánh hạnh nhân kiểu Pháp

Assorted Éclairs

Bánh su kem dài

Milk Chocolate Pistachio Tart

Tart sô cô la và hạt dẻ cười

Mini Canelés (Rum-flavored caramelized custard cakes)

Bánh caramen nướng hương rượu rum

Strawberry Mille-feuille

Bánh ngàn lớp kem dâu Đà Lạt

Cream Choux Pastries

Bánh su kem ngàn lớp

Saint-Honoré Tart

Bánh tart caramel chuối

Lotus & Longan Sweet Soup

Chè hạt sen long nhãn

White Bean Sweet Soup

Chè đậu ván nước cốt dừa

Rice Balls in Ginger Syrup

Chè trôi nước

SHOW COOKING STATION

Crème Brûlée

Bánh trứng đường caramen cháy

ICE CREAM

Coconut Ice Cream

Kem dừa

Strawberry Ice Cream

Kem dâu

*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*

