



NOVOTEL

DANANG PREMIER HAN RIVER

STEAK NIGHT BUFFET DINNER

Saturday/ Thứ 7 | 06/12/2025

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 Plus member
Giảm đến 30% 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

Only for Premium Package | Dành riêng cho gói Premium

Half of Grilled Lobster with Plum Sauce
Nửa con tôm sốt mận

Live Station | Biểu diễn nấu ăn trực tiếp

Butcher Cutting Show (Black Grass-Fed Angus Beef)
Biểu diễn cắt bò bít tết

Beef Ribeye, Striploin, Flank Steak, Rump Cap, Oyster Blade
Bò Ribeye, Striploin, Flank Steak, Rump Cap, Oyster Blade

Sauces: Pepper sauce, Mushroom sauce, Chimichurri, Whole-grain mustard, BBQ sauce, Tabasco
Sốt tiêu, Sốt nấm, Sốt rau mùi, Sốt mù tạt hạt, Xốt BBQ, Tabasco

Side Dishes: Corn skewer, Baked potato wedges, Roasted pumpkin, Grilled cherry tomatoes, Sautéed asparagus, Mashed potatoes
Rau củ ăn kèm: Bắp nướng, Khoai tây múi cau, Bí đỏ nướng, Cà chua bi nướng, Măng tây xào, Khoai tây nghiền

*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

Pastrami and Asparagus Bundles

Bò tẩm tiêu cuộn măng tây

Tuna Tataki with Mango Salsa

Cá ngừ áp chảo tái kèm sốt xoài

Fresh Spring Rolls

Gỏi cuốn tôm thịt

Watercress Salad with Prawns

Rau càng cua trộn tôm

Vietnamese Green Mango with Grilled Squid Salad

Gỏi xoài xanh trộn mực nướng

Hoi An Shredded Chicken Salad

Gỏi gà xé phay

Dai Loc Veal Salad

Gỏi bê non Đại Lộc

Avocado Green Salad

Xà lách bơ sốt mè rang

Pomelo and Dried Anchovy Salad

Gỏi bưởi cá cơm khô

Local Seafood Station

Quầy hải sản

Steamed Squid with Ginger

Mực lá hấp gừng

Slipper Lobster with Pepper Sauce

Tôm mũ ni sốt tiêu

Stir-fried Twisted Ark Clam with Tamarind Sauce

Sò méo sốt me

River Prawn with Chili Sauce

Tôm càng xanh sốt sa tế

Steamed Local Mussels with Lemongrass

Vẹm xanh hấp sả

Spotted Babylon Snail in Garlic Fish Sauce

Ốc hương sốt mắm tỏi

Cheese and Cold Cuts

Quầy phô mai và thịt nguội

Salami – Chorizo – Cooked Ham

Thịt nguội các loại

Cheese Selection: Goat Cheese, Camembert, Emmental, Gouda

Phô mai các loại

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





NOVOTEL SQUARE

CHEF'S RECOMMENDATION

Arctic Snow Crab Legs - A Gift from the Arctic Seas
From the pristine waters of the Arctic Ocean, snow crab legs are true delicacies of the northern seas. Their long, spindly legs hold tender, juicy meat with a naturally sweet flavor, offering both luxury and authenticity in every bite.
Best savored lightly steamed to preserve their natural sweetness, grilled over charcoal for a smoky aroma, or served chilled with a touch of lemon for a refreshing finish.

Chân Cua Tuyết Biển Bắc Cực - Món Quà Từ Đại Dương Phương Bắc

Được khai thác từ vùng biển lạnh giá và tinh khiết của Bắc Cực, chân cua tuyết là tinh hoa của đại dương phương Bắc. Những chiếc chân dài, mảnh và giòn ngon, chứa đựng vị ngọt tự nhiên, mang đến trải nghiệm ẩm thực tuyệt vời và sang trọng vào chân thực.
Bạn có thể thưởng thức chân cua tuyết luộc để giữ trọn vị ngọt tự nhiên, nướng than để dậy mùi thơm, hoặc dùng lạnh với chút chanh tươi cho cảm giác thanh mát.



Carving Station

Quầy món nướng

Roasted Chicken with Honey

Gà nướng mật ong

Bà Nà Sausage

Xúc xích Bà Nà

Crispy Pork Belly

Ba chỉ giòn da

Soup/ Broth

Quầy súp

Mixed Beef Congee

Cháo bò thập cẩm

Seafood and Snow Mushroom Soup

Súp hải sản nấm tuyết

Assorted Bread and Butter

Bánh mì và bơ

Noodle Station | Quầy mì

Chicken Vermicelli Soup with Bamboo Shoots

Miến gà nấu măng

Sashimi & Sushi Maki Counter

Quầy Sashimi & Cơm cuộn

Tuna, Salmon, Osushiya Nishin

Cá ngừ sashimi, Cá hồi sashimi, Cá trích ép trứng

Sushi Rolls & Nigiri: California Roll, Spicy Tuna Roll, Shrimp Tempura Roll, Unagi Nigiri
Cơm cuộn các loại

Condiments: Soy Sauce, Wasabi, Pickled Ginger, Lime, Shiso Leaves

Đồ ăn kèm: Xì dầu, Mù tạt, Gừng ngâm, Chanh, Lá tía tô

Fresh Seafood on Ice

Quầy hải sản trên đá

Nha Trang Fresh Oysters

Hàu tươi

Boiled: Prawns, NZ Green Mussels, Snow Crab Legs

Tôm, Vẹm xanh NZ, Chân cua tuyết

Condiments: Lime wedge, Chili Salt & Pepper, Tabasco, Caper, Tomato & Mango Salsa, Kikkoman Soy Sauce, Wasabi, Shallot Vinegar

Đồ ăn kèm: Chanh bổ cau, Muối ớt tiêu, Tabasco, Nụ bạch hoa, Sốt salsa cà chua & xoài, Xốt Kikkoman, Mù tạt, Hành tím ngâm chua

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





OPUS ONE

paysan
BRETON

Le Brie

Coppa ham

Thịt vai heo muối
khô Italia Ý

Blue cheese

Sữa dê tươi Pháp

Cheddar cheese

Cheddar cứng Pháp

Cheddar cheese

Cheddar cứng Pháp

Main in Chafing Dishes

Món chính

Stewed Oxtail with Beans

Đuôi bò hầm đậu

Kung Pao Chicken

Gà xào hạt điều

Kimchi & Seafood Fried Rice

Cơm chiên kim chi hải sản

Sautéed Baby Corn with Mushrooms

Bắp non xào nấm

Stir-fried Glass Noodles with Vegetables

Miến xào thập cẩm

Under Heat Lamp

Quầy món ăn dưới đèn nóng

Deep-fried Seafood Spring Rolls

Chả giò hải sản

Deep-fried Dumplings

Hoành thánh chiên

Homemade Pâté Chaud

Bánh pateso

BBQ Counter

Quầy nướng

Squid with Satay Sauce

Mực nướng sa tế

Grilled Oysters & Scallops with Spring Onion Oil and Peanuts

Hàu, sò điệp nướng mỡ hành

Grilled Tiger Prawns

Tôm sú nướng mỡ

Assorted Local Fish: Pomfret, Golden Threadfin Bream, Swordfish

Các loại cá địa phương: Cá chim, Cá bả trầu, Cá kiếm

Honey-glazed Chicken Wings

Cánh gà nướng mật ong

Korean BBQ Pork Belly

Ba chỉ nướng kiểu Hàn

Grilled Vegetables

Rau củ nướng

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

Lemon Tart

Bánh tart chanh

Passion Fruit Cheesecake

Bánh phô mai chanh dây

Coconut Sponge Cake

Bánh bông lan dừa

Cream Choux

Bánh su kem

Hazelnut Mousse Cake

Bánh mềm hạt phỉ

Mango Pudding with Tropical Fruit

Thạch xoài với trái cây nhiệt đới

Fruit Crème Caramel

Bánh flan trái cây

Coconut Panna Cotta with Pink Pomelo

Thạch dừa với bưởi hồng

Vanilla Ice Cream

Kem vani

Strawberry Ice Cream

Kem dâu tây

Show Cooking I Quầy chế biến

Crêpe Banana Flambé

Bánh crêpe chuối đốt lửa

Kids Corner

Quầy món ăn trẻ em

Chicken Tenders

Ức gà chiên xù

French Fries

Khoai tây chiên

Ham & Corn Pizza

Pizza thịt nguội và bắp



*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*