

SALAD BAR

5 kind of lettuce from dalat
8 kind of vegetable
10 kind of dressing

*8 mixed salad (varies by day)

- 👁 **Live station:** Caesar salad with chicken and prawn in whole Parmesan

JAPANESE STATION

Fresh seafood (tuna, salmon, octopus, shrimp)
Fish roe, prawn roe, chuka wakame, kombu, edamame, kaiso seaweed

*Pickle of ginger, wasabi, kikkoman

- 👁 **Live station:** sushi/maki/nigiri

CARVING STATION

- 👁 **Live station:** 1 Western & 2 Asian dishes (varies by day)

CHAFFING STATION

Eggplant moussaka
Sauteed dalad vegetable
Seafood fried rice
Wok fry rice noodles

NOODLE

- 👁 **Live station:** Prawn tomyum broth with meat, seafood, vegetable and fresh noodles

GRILLED SEAFOOD

- 👁 **Live station:**
Nha Trang lobster & oyster
Tiger prawn, scampi
Snow crab, Ca Mau mud crab
Calamari & baby octopus
Chile Black mussel, New Zealand green mussel
Local snails and mussels

GRILLED MEAT

- 👁 **Live station:**
Australia beef striploin
Local chicken,
New Zealand lamb rack
- *Sauces: Pepper, mushroom, mustard, red wine, dijon mustard

CHEESE, COLD CUT & BREAD

Bread selection with butter, extra virgin olive oil
Blue cheese, goat cheese, brie cheese, morbier cheese, emmental cheese
Serrano ham, pepperoni, salami, pancetta, chorizo
Assorment of dried fruit and fresh grape

PASTA

- 👁 **Live station:**
Pasta Delverde Conchiglioni
Pasta Delverde Gnocchi Patate
Pasta Peperoncino Linguine
Pasta Nero seppia Tagliatelle
- *Sauces: Pesto, carbonara, beef bolognese, tomato
*Toppings: Parmesan cheese, parsley, Italy basil

DESSERT

*Chocolate fountain
Chocolate truffle and macaroon
Trilogy bavarois cake
Assorted French Pastries
Green tea bavarian with Mascapone cheese
Mixed fruit mille feuille
Assorment of tart
Soya cheese with passion fruit
Selection of fresh fruit slice
Vietnamese sweets
Selection eclair and choux

- 👁 **Live station:** Ice cream selection

QUẦY RAU CỦ TRỘN

5 loại xà lách từ Đà Lạt
8 loại rau củ
10 loại sốt ăn kèm

*8 món xà lách trộn (thay đổi hàng ngày)

- 👁 **Quầy chế biến:** Xà lách Caesar trộn tôm và gà trong bánh phô mai Parmensan

QUẦY ẨM THỰC NHẬT BẢN

Hải sản sống (cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc, tôm)
Trứng cá, trứng tôm, rong chuka wakame, các loại rong, tảo Nhật

*Gừng ngâm, wasabi, tương kikkoman

- 👁 **Quầy chế biến:** sushi/cơm cuộn/nigiri

CÁC MÓN NÓNG

- 👁 **Quầy chế biến:** 1 món Âu & 2 món Á (thay đổi hàng ngày)

QUẦY CHẾ BIẾN SẴN

Rau củ xào
Moussaka cà tím
Cơm chiên hải sản
Mì xào Gà

MÓN NƯỚC

- 👁 **Quầy chế biến:** súp Tomyum với thịt, hải sản, rau củ và bún tươi

HẢI SẢN

- 👁 **Quầy chế biến:**
Tôm hùm & hào Nha Trang
Tôm sú và tôm thẻ
Cua tuyết, cua đất Cà Mau
Mực ống & bạch tuộc sữa
Vẹm đen Chile, vẹm xanh New Zealand
Các loại ốc & sò

CÁC MÓN THỊT NƯỚNG

- 👁 **Quầy chế biến:**
Thăn lưng bò Úc
Thịt gà Mỹ
Sườn cừu New Zealand
- *Sốt: tiêu, nấm, mù tạt vàng, rượu vang, mù tạt dijon

ĐỒ NGUỘI

Các loại bánh mì với bơ và dầu olive
Phô mát xanh, phô mát dê, phô mát brie, phô mát mobier, phô mát emental
Giăm bông Serrano, pepperoni, salami, pancetta, chorizo
Các loại hạt sấy và nho tươi

CÁC MÓN NUI - MỠ KIỂU Ý

- 👁 **Quầy chế biến:**
Nui Delverde Conchiglioni
Nui Delverde Gnocchi Patate
Mỳ Peperoncino Linguine
Mỳ đen Nero seppia Tagliatelle
- *Sốt: Pesto, carbonara, bò bằm, cà chua
*Ăn kèm: phô mát Parmesan, rau mùi tây, húng quế Ý

TRÁNG MIỆNG

*Tháp Sôcôla
Sôcôla viên và bánh macaron sôcôla
Bánh trilogy bavarois
Bánh trà xanh phô mai
Bánh trái cây ngàn lớp
Bánh tart trái cây
Bánh chanh dây phô mai
Trái cây tươi (theo mùa)
Chè Việt Nam
Bánh su kem

- 👁 **Quầy kem các loại**