

MENU

Buffet Lunch *(with vegetarian options)*

(Menu applied for groups from 25 guests)

SUSHI & SALAD

Green mango salad with shrimp & Thai sauce

Gỏi xoài xanh, tôm sốt Thái

Tomato, cucumber & lettuce salad

Xà lát cà chua dưa chuột xà lách

Seaweed salad with mayonnaise

Xà lát rong biển sốt mayonnaise

Avocado sushi with mayonnaise

Sushi bơ sốt mayonnaise

Crab stick sushi

Sushi thanh cua

SALAD DRESSINGS

SỐT TỰ CHỌN

Thai sauce

Sốt Thái

Roasted sesame sauce

Sốt mè rang

Passion fruit sauce

Sốt chanh dây

HOT STATION QUẦY NÓNG

Asparagus seafood soup

Súp hải sản măng tây

Mushroom & tofu soup

Súp nấm đậu

Stir-fried squid with mixed vegetables

Mực Vân Đồn xào ngũ sắc

Coconut steamed prawns

Tôm hấp nước dừa

Ha Long style braised glass noodles
with seafood

Miến om hải sản kiểu Hạ Long

Fried fish with fermented rice & galangal

Cá chiên giềng mẻ

Vietnamese stir-fried shaking beef
with garlic

Bò lúc lắc cháy tỏi

Stuffed crab

Ghẹ farci

Napa cabbage with mushroom sauce

Cải thảo sốt nấm

Stir-fried tofu with mushroom and
vegetables

Đậu xào nấm, rau củ

Steamed buns

Bánh bao hấp

Coconut steamed rice

Cơm trắng hấp nước dừa

MAIN COURSES MÓN CHÍNH

Honey grilled chicken wings

Cánh gà nướng mật ong

Ha Long seafood spring rolls

Nem hải sản Hạ Long

Garlic butter bread

Bánh mì bơ tỏi

Fried sausages

Xúc xích chiên cánh hoa

Ha Long squid cake

Chả mực Hạ Long

DESSERT TRÁNG MIỆNG

Fresh fruits

Hoa quả tươi

Aloe vera yogurt

Sữa chua nha đam

Chocolate cake & mango cake

Bánh sô cô la và bánh xoài

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

VEGETARIAN

Set Menu Lunch (Day 1)

(Menu applied for groups of fewer than 25 guests)

KHAI VỊ
STARTER

Almond & asparagus soup
Súp hạnh nhân măng tây

Sprout salad with sesame dressing
Xa lát rau mầm sốt mè rang

MÓN CHÍNH
MAIN COURSES

Vegetarian spring rolls
Nem cuộn chay

Stir-fried tofu with vegetables
Đậu phụ xào rau củ

Chickpea stew served with steamed rice & bok choy in mushroom sauce 
Đậu gà hầm ăn cùng cơm trắng và cải chip sốt nấm

TRÁNG MIỆNG
DESSERT

Fresh fruits
Hoa quả tươi

 contains soy

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

VEGETARIAN

Set Menu Dinner (Day 1)

KHAI VỊ STARTER

Pumpkin & red apple soup served with black bread  

Súp bí ngô táo đỏ ăn cùng bánh mì gối đen

MÓN CHÍNH MAIN COURSES

Tropical salad with passion fruit dressing

Xa lát rau nhiệt đới sốt chanh dây

Grilled eggplant with scallion oil

Cà tím nướng mỡ hành

Baked vegetable & cheese pizza 

Pizza nướng phô mai và rau củ

Braised straw mushrooms with pepper, served with steamed rice & grilled vegetables

Nấm rơm kho tiêu ăn cùng cơm trắng và rau củ nướng

TRÁNG MIỆNG DESSERT

Opera cake with grape 

Bánh opera và nho tươi



contains dairy



contains gluten

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements

Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

Breakfast

BREAD &
PASTRY
STATION
QUẦY BÁNH

Sliced white bread
Bánh mì gối
Strawberry cake
Bánh cake dâu

Croissant
Bánh sừng bò

BUTTER & JAM
STATION
QUẦY BƠ MỨT

Butter
Bơ
Cheese
Phô mai

Strawberry jam
Mứt dâu
Pineapple jam
Mứt dứa

CEREAL
STATION
QUẦY NGŨ CỐC

Cocóa cereal
Ngũ cốc cacao

Corn flakes
Ngũ cốc ngô nén

HOT
STATION
QUẦY NÓNG

Chicken & beef noodles
Phở gà & bò

Egg station
Quầy trứng

FRUIT & DRINKS
STATION
HOA QUẢ
& ĐỒ UỐNG

Tea & coffee
Trà & cà phê
Fresh fruits
Hoa quả tươi

Fresh milk
Sữa tươi

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào

MENU

Buffet Brunch (with vegetarian options)
(Menu applied for groups from 25 guests)

SUSHI & SALAD

Vegetable sushi roll
Cơm cuộn rau củ
Shrimp sushi roll
Cơm cuộn tôm
Fresh spring roll with beef
Phở cuốn Tây Hồ
Hoi An chicken salad
Nộm gà Hội An
Green garden salad
Xa lát vườn xanh

SALAD DRESSINGS SỐT TỰ CHỌN

Vinaigrette sauce
Sốt dầu giấm
Roasted sesame sauce
Sốt mè rang
Passion fruit sauce
Sốt chanh dây

HOT STATION QUẦY NÓNG

Chicken & mushroom soup
Súp gà nấm
Vietnamese beef stew
Bò sốt vang
Stir-fried chicken with cashew and bell pepper
Đùi gà xào cay
Meatballs in tomato sauce
Thịt viên sốt cà chua kiểu truyền thống
Stir-fried broccoli with shrimp
Bông cải xào tôm
Stir-fried seafood noodles
Mì xào hải sản

Bok choy with mushroom sauce
Cải chíp sốt nấm

Steamed corn
Ngô hấp

Steamed sweet potato
Khoai hấp

Steamed dumplings
Há cảo hấp

Vegetable fried rice
Cơm rang rau củ

MAIN COURSES MÓN CHÍNH

Deep-fried pork loin rolled with lemongrass
Thăn lợn cuộn sả chiên xù
"Phoenix Style" steamed egg
Trứng hấp vân Phượng Hoàng
Grilled oysters with cheese
Hàu nướng phô mai

Crispy fried vegan buns
Bánh bao chay chiên giòn
Garlic-flavored French fries
Khoai tây chiên tỏi

BUTTER & JAM STATION QUẦY BƠ MỨT

Sliced white bread
Bánh mì gối
Butter
Bơ
Cheese
Phô mai

Strawberry jam
Mứt dâu
Pineapple jam
Mứt dứa

DESSERT TRÁNG MIỆNG

Fresh fruits
Hoa quả tươi
Yogurt
Sữa chua

Matcha cake
Bánh trà xanh

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào



MENU

VEGETARIAN

Set Menu Brunch

(Menu applied for groups of fewer than 25 guests)

Vegetarian Vietnamese “pho” rolls
Phở cuốn chay

Tomato and cucumber salad
Xa lát cà chua dưa chuột

Baked potatoes
Khoai tây bỏ lò

Mashed vegetable rolls with lemongrass
Rau củ nghiền cuộn sả

Stir-fried king oyster mushrooms served with steamed
rice & sautéed cabbage
Nấm đùi gà xào ăn cùng cơm trắng và bắp cải xào

Yogurt
Sữa chua

Kindly notify us if you have any food allergies or specific dietary requirements
Vui lòng cho chúng tôi biết nếu bạn có dị ứng với bất kì thực phẩm nào