



Breakfast buffet menu

Salad cá ngừ / Tuna salad

Salad rau xanh / green vegetable Salad

Salad thập cẩm trộn dầu giấm / Mix salad

Caesar salad / salad hoàng đế

Cherry tomato / cà chua bi

Green , black , olives / quả olives

QUẦY BÁNH MỠ / BAKERY

Bánh waffel / bánh kẹp / Carving

Bánh mì gói / sandwich bread

Bánh mì / baghet bread

Bánh mì chuột / bread

Bánh Muffin socola / Chocolate Muffins

Bánh bông lan / seed sponge cake

Bánh Palmier phủ socola / Palmier cake Chocolate

Bánh Croissant /Croissantw

Bánh su kem / Choux Pastry

Sữa chua nếp cẩm / Vietnamese Yogurt Black Sticky Rice

Sữa chua không đường / yogurt

Chè đậu đen / Bean sweet soup

QUẦY HẤP /Steamed Rice dumplings

Bánh tẻ /Steamed Rice

Ngô Luộc / boiled corn

Trứng luộc / boiled egg

Bánh cuốn /Steamed Rice roll

Khoai lang luộc /boiled sweet potato

Hot Dishes

Cháo trắng/ rice porridge

Súp Bí ngô kem tươi /Pumkin soup

Bánh kếp / Pancake

Thịt Ba chỉ xông khói / Bacon

Xúc xích nướng mỡ / Grilled sausage

Nấm thập cẩm xào tỏi / Sauteed mix mushroom garlic

Bánh Bao Hấp / Steamed dumplings

Gà hầm cream mushroom sauce / chicken stew cream mushroom

Cơm rang hải sản / fried rice

Grilled tomato / cà chua nướng

QUẦY TRỨNG / EGG STATION

Trứng rán / fried egg

Trứng ốp la / Sunny side up egg

Trứng rán lướt 2 mặt / Over easy egg

Trứng luộc / Boiled egg

Trứng chần / poached egg

Phở bò / Gà/ Vietnamese Chicken & beef and noodle soup

QUẦY NGŨ CỐC

Ngũ cốc sô cô la / socola rice

Ngũ cốc ngô / corn flake

Ngũ cốc yến mạch / Musli

Jam cam / mứt cam

Jam dâu / mứt dâu

Bơ Anchor / butter

Nho khô / raisin

Jam mango/ mút soài

SEASONAL FRUITS & TEA & COFFEE

Chuối / Banana

Dứa / Pineapple

Quýt / Tangerine

Dưa hấu / Water melon

Ổi / Guava fruit

Thanh long / Dragon

Trà lipton /Tea

Nước Chanh leo / Passion Fruit Juice

Nước Dưa hấu/ Water melon Juice

Nước Detox / nước lọc hoa quả

Cà Phê /coffee

Sữa đậu nành / soya milk

Sữa tươi không đường /fresh milk

Brunch buffet menu 1

SALAD STATION

Salad cá ngừ / Tuna salad

Salad rau xanh / sốt chanh leo / green vegetable Salad

Nộm sòai sứa hẹ long / Jyllfish and green mango salad

Salad thập cẩm trộn dầu giấm / Mix salad

Chicken Caesar salad / sa lát gà

fresh spring roll / Phở cuốn tươi

Cherry tomato / cà chua bi

Green , black , olives / quả olives

CÁC MÓN KHAI VỊ / APPETIZER

Sushi cá hồi / Salmon sushi

Sushi cá trích / Herring sushi

Sushi với quả bơ / Avocado roll

Cold cut / đĩa thịt nguội

Hot Dishes

Cơm trắng hấp lá dứa / steamed rice

Bánh đúc / rice cake

Xíu mại / ravioli

Rau củ quả luộc / boil vegetable

Bánh do / rice cake

Cà rốt súp / Carrot soup

Hanoi Fried Spring Rolls / Nem rán hà nội sốt chua ngọt

Gà nướng lá chanh / Grilled chicken

Xúc xích nướng / Grilled sausage)

Cá Lăng Chiên Bơ Tỏi / fish fried in garlic butter

*Bò Úc nướng sốt tiêu đen / Grilled Australian Beef with black
pepper sauce*

Chả mực halong / Hạ long squid cake

Mỳ ý sốt kem nấm / Carbonara spaghetti

Cải chíp xào nấm xào tỏi / Sauteed mix mushroom garlic

Cơm Rang hải sản / Seafood fried rice

Khoai Tây Chiên / French fries

SEASONAL FRUITS & TEA & COFFEE

Dứa /Pineapple)

Quýt /Tangerine)

Dưa hấu / Water melon)

Ổi / Guava fruit)

Thanh long / Dragon

Nước Detox / nước lọc hoa quả

Sữa đậu nành / soya milk

Sữa tươi không đường /fresh milk

QUẦY BÁNH MỠ / BAKERY

Bánh mì gối / bread

Bánh mì / baghet bread

Bánh mì chuột / bread

Bánh Muffin socola / Chocolate Muffins

Bánh bông lan / Seed sponge cake

Bánh Muffin socola / Chocolate Muffins

Bánh bông lan / seed sponge cake

Lunch buffet menu 2

SALAD STATION

Cucumber tomato salad / sa lát cà chua dưa chuột

Salad rau xanh / green vegetable Salad)

Lotus root salad / gỏi ngó sen

Salad thập cẩm trộn dầu giấm (Mix salad)

Grilled chicken Caesar salad / sa lát hoàng đế gà nướng

Hanoi fresh spring roll / nem cuốn tươi

Cherry tomato / cà chua bi

Green , black , olives / quả olives

CÁC MÓN KHAI VỊ / APPETIZER

Sushi cá hồi / Salmon sushi

Sushi cá trích / Herring sushi

Sushi với quả bơ / Avocado roll

Cheddar cheese / Phô mai

Cheese parmesan / phô mai

Salami / xúc xích tỏi

Ham vison / thịt nguội

SASHIMI

Salmon sashimi / Sashimi cá hồi

Cá Trích ép trứng sashimi / Sashimi komochi nishin

Hot Dishes

Cơm trắng hấp lá dứa / steamed rice

Pumkin dumpling/ bánh bao bí đỏ

Ravioli / sủi cảo

Vegetable / Rau củ quả luộc

Há cảo tôm/ Ravioli

QUẦY NÓNG / HOT

Súp hải sản / Seafood soup

Súp gà nấm / Chicken súp

Hàu Sữa nướng mỡ hành / Grilled oysters

Tôm hấp nước dừa / Shrimp steamed in coconut water

Mực xào cần tỏi / Sauteed garlic squid with vegetable

Cá lăng nướng sốt mắm soài / fish in sweet and sour sauce

Gà Xào Hạt Điều /Chicken Stir- Fried with Cashew nuts

Nạc Vai Chiên vừng /Sesame fried pork shoulder

Bò Úc xào lúc lắc / Stir-fried Australian beef With Black Pepper sauce

Cải chíp xào nấm xào tỏi / Sauteed mix mushroom w. garlic

Mỳ ý sốt bò bằm/ Spaghetti bolognese

Rau củ quả chiên teampura / vegetable teampura

Bánh Muffin socola /Chocolate Muffins

Chè đỗ đen

Thạch rau câu thập cẩm

Panacotta / kem pháp

Sữa chua nếp cẩm /Vietnamese Yogurt Black Sticky Rice

Bánh kem cháy pháp / Creme brulee

SEASONAL FRUITS & TEA & COFFEE

Dứa /Pineapple

Quýt / Tangerine

Dưa hấu / Water melon

Ổi /Guava fruit

Thanh long /Dragon

Nước Detox / Nước lọc hoa quả

Sữa đậu nành / Soya milk

Sữa tươi không đường /Fresh milk

QUẦY BÁNH MỠ / BAKERY

Bánh Muffin socola / Chocolate Muffins

Bánh bông lan / seed sponge cake

Bánh Palmier phủ socola / Palmier cake Chocolate

DESERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

Bánh Croissant /Croissantw

Bánh mì gối / Bread

Bánh mì / Baghet bread

Bánh mì chuột / Bread

Luxxury Set Menu Dinner Day 1

1pax

STARTER/ MÓN KHAI VỊ

Bread Served With Anchor Butter

Bánh mì chuột ăn cùng với bơ anchovie

Pumpkin Soup And Chestnut With Grilled Scallops

Súp bí ngô hầm cùng hạt dẻ cùng với sò điệp nướng

Tuna Salad

Salad cá ngừ ,rau romaine ,olive, dầu Giấm

MÓN CHÍNH / MAIN COURSES

Pan- Fried Salmon with mash potato lemon butter

Cá Hồi áp chảo ăn kèm khoai tây nghiền sốt bơ chanh a

OR

Grilled Beef Fuji Severs With Mash potato ,Green Pepper Sauce

Thăn lưng bò Nhật thượng hạng nướng ăn khoai tây nghiền sốt tiêu xanh

DESERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

Seasonal fruit

Cake of the day

Luxxury Set Menu Dinner Day 2

1pax

STARTER/ MÓN KHAI VỊ

Bread Served With Anchor Butter

Bánh mì chuột ăn cùng với bơ anchovie

Cauliflower Soup

Súp Hoa Lơ

Chicken Caesar salad

Salad gà trộn , romaine , phô mai parmasant sốt caesar

MÓN CHÍNH / MAIN COURSES

Pan- Fried Sea Bass with mash potato lemon butter

Cá vược biển áp chảo ăn kèm khoai tây nghiền sốt bơ chanh a

OR

Grilled lamb chops With Rosemary ,red wine sauce

Sườn Cừu nướng lá hương thảo cùng sốt rượu vang đỏ

DESERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

Seasonal fruits

Indian Vegetarian Set Menu

STARTER/ MÓN KHAI VỊ

Bread with Hummus sauce

Bánh mì ăn cùng sốt đậu gà

Lentil Soup

Súp đậu lăng ăn độ

Green vegetable salad

Salad rau xanh romaine ăn cùng sốt chanh dây

Tempura fried vegetable

Rau củ quả chiên tempura

MÓN CHÍNH / MAIN COURSES

Fried tofo with manchuria sauce

Đậu hũ non chiên ăn kèm với sốt manchuria

Vegetarian curry

Rau củ quả nấu carry

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Hoa quả theo mùa

Fresh fruit

Vegetarian Set Menu

STARTER/ MÓN KHAI VỊ

Bread with Hummus sauce

Bánh mì ăn cùng sốt đậu gà

Pumkin Soup And Chestnuts

Súp bí ngô hầm cùng hạt dẻ

Green Vegetable salad

Salad rau xanh romaine ăn cùng sốt chanh dây

Stewed Mushrooms and Vegetables in Coconut Milk Sauce

Nấm hầm rau củ sốt sữa dừa

MÓN CHÍNH / MAIN COURSES

Fried tofo with manchuria sauce

Đậu hũ non chiên ăn kèm với sốt manchuria

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Hoa quả theo mùa

Fresh fruit

Children's Menu

Cháo Gà

Chicken Porridge

Khoai tây chiên

French fries

Xúc xích

Sausage

Pizza

Gà chiên

Fried Chicken

Mỳ ý sốt kem nấm

Carbonara spaghetti

Halal Premium Set Menu 1

STARTER/ MÓN KHAI VỊ

Bread With Hummus Sauce /Bánh mì ăn cùng Hummus sauce

Pumkin Soup And Chestnuts

Súp bí ngô hầm cùng hạt dẻ

Grilled prawn salad with fennel seeds

Salad tôm nướng hạt thì là

MÓN CHÍNH / MAIN COURSES

Fried tofo with manchuria sauce

Đậu hũ non chiên ăn kèm với sốt manchuria

Steam Vegetabale

Rau củ quả hấp

Steamed Squid with Ginger and Lemongrass

Mực Hấp ,gừng ,xả .ớt

Fried black group with mango sauce

Cá song chiên sốt mắm soài

Seafood Fried Rice Shrimp, Mussels, Squid

Com rang hải sản tôm , vẹm , mực

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Fresh fruit /Hoa quả theo mùa

Halal Premium Set Menu 2

STARTER/ MÓN KHAI VỊ

Bread With Hummus Sauce

Bánh mì nướng ăn cùng Hummus sauce

Seafood Soup

Súp hải sản

Grilled Tuna salad with fennel seeds

Salad Tuna nướng hạt thì là

MÓN CHÍNH / MAIN COURSES

Grilled oysters

Hàu Sứa nướng mỡ hành

Shrimp steamed in coconut water

Tôm hấp nước dừa

Salmon Confit With passion fruit sauce

Cá hồi nấu chậm ăn cùng sốt chanh dây

Steamed rice

Cơm Trắng

TRÁNG MIỆNG | DESSERT

Hoa quả theo mùa

Fresh fruit

Indian Premium Set Menu 1

STARTER/ MÓN KHAI VỊ

Bánh mỳ nướng kiểu ấn độ

Indian-style baked flat bread naan

Phục vụ kèm sốt xoài và sốt sữa chua rau mùi

Chickpea curry

Đậu chickpea hầm

Grilled prawn salad with fennel seeds

Salad tôm nướng hạt thì là

MÓN CHÍNH / MAIN COURSES

Tandoori Chicken

Đùi gà rút xương nướng sốt masala

served with mango chutney and coriander yougurt sauce

Grilled salmon with orange sauce

Cá hồi nướng ăn cùng sốt cam lá thảo mộc

DESERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

chocolate cake

Indian Premium Set Menu 2

STARTER/ MÓN KHAI VỊ

Bread with Hummus sauce

Bánh mỳ ăn cùng sốt đậu gà

Sambar soup

Súp rau củ quả đậu đỏ nấu curry

Chicken Caesar salad

Salad gà trộn , romaine , phô mai parmasant sốt caesar

MÓN CHÍNH / MAIN COURSES

Chicken Vegetable Curry

Gà nấu curry rau củ quả

Osso Buco

Bắp bê hầm đậu đỏ

DESERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

Seasonal fruits

Opera Cake

Tea Break

Bánh Muffin sô cô la / chocolate Muffins

Bánh cốm hanoi / Hanoi green rice cake

hoa quả theo mùa/Seasonal Fruits

Bánh sừng bò /Bánh Croissant

Pizza

Bánh phòng Tôm

Khoai Lang Kén

Trà Lipton / Tea

Cooking Class

DAY 1: Fresh Spring Rolls With Beef / Phở Tươi Cuốn Thịt Bò

DAY 2: Banana Flower Pork Salad / Nộm Hoa Chuối

1: Bếp Trưởng Chuẩn bị & Lên kế hoạch Trước buổi học

2: Sơ chế sẵn một phần nguyên liệu, chuẩn bị dụng cụ

3: Đón tiếp & Giới thiệu Khởi đầu buổi học

4: Đầu bếp người hướng dẫn chào đón học viên

5: Thực hành training chính buổi học ,Hướng dẫn lý thuyết

6: Giới thiệu món ăn, công dụng nguyên liệu Sơ chế

7: Hướng dẫn cách cắt, thái, làm sạch nguyên liệu cơ bản

8: Chế biến Hướng dẫn từng bước nấu, các món trong thực đơn.

9: Trang trí & Trình bày Hướng dẫn cách bày biện món ăn đẹp mắt

Thưởng thức & Tổng kết buổi học