



CELINA CRUISE

MENU

The menu can be flexibly adjusted to suit actual conditions.
Thực đơn có thể được điều chỉnh linh hoạt để phù hợp với tình hình thực tế.

LUNCH BUFFET MENU



— SALAD STATION —

RUSSIAN SALAD (OLIVIER SALAD)

Xa-Lát Nga

GREEK SALAD

Xa-Lát Hy Lạp

VIETNAMESE JELLYFISH SALAD

Nộm Sứa Ngó Sen

FRESH SPRING ROLLS WITH SQUID CAKE FROM HA LONG

Phở Tươi Cuốn Chả Mực Hạ Long

VEGETARIAN FRESH SPRING ROLLS

Phở Cuốn Chay

PASTA SALAD WITH PESTO SAUCE

Salad Mì Ống trộn sốt Pesto

SALAD SIDE DISH: CHERRY TOMATOES/ GREEN OLIVES/ BLACK OLIVES/ CUCUMBER

Đồ Ăn Kèm Salad: Cà Chua Bi/ Ô Liu Xanh/ Ô Liu Đen/ Dưa Bao Tử Muối/ Chanh/ Ớt

SAUCES OF YOUR CHOICE: VINEGAR SAUCE / FRENCH VINEGAR SAUCE / YOGURT DIPPING SAUCE / PASSION SAUCE / SESAME SAUCE / FRUIT SAUCE

*Sốt Tùy Chọn: Xì Dầu/ Nước Mắm/ Bột Canh/ Tương Ớt/ Mayonnaise/ Tương Cà/ Sốt Giấm Ý/
Sốt Sữa Chua Mù Tạt/ Sốt Chanh Dây/ Sốt Mè Rang*

COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

Đĩa Đồ Ngủi Tổng Hợp Và Phô Mai 5 loại

Cheddar Cheese • Emmental Cheese

Chorizo / Xúc Xích • Ham Visan • Smoked Duck Breasts (Lườn Vịt Hun Khói)

— SASHIMI AND SUSHI STATION —

SASHIMI: SALMON

Sashimi Cá Hồi Tươi, Cá trích ép trứng

EXQUISITE SASHIMI OF FRESH SALMON AND HERRING ROE (KAZUNOKO)

Sushi Quả Bơ và Sushi Ba Loại Cá Trích Xanh, Đỏ, Vàng

— HOT DISHES —

STIR- FRIED RICE NOODLES WITH BEEF

Phở Xào Bò

SEAFOOD SOUP

Súp Hải Sản

PUMPKIN CREAM SOUP

Súp Kem Bí Đỏ

DEEP-FRIED HANOI SPRING ROLLS

Nem Rán Của Người Hà Nội

GRILLED CHICKEN THIGHS WITH MUSHROOM SAUCE

Đùi Gà Nướng Sốt Nấm

BAKED OYSTERS IN SCALLION OIL SAUCE

Hàu Nướng Mỡ Hành

STEAMED SHRIMP WITH LEMONGRASS AND CHILI

Tôm Sú Tươi Hấp Chanh, Xả, Ớt

GRILLED SEA BASS IN BANANA LEAVES

Cá Vược Cuốn Lá Chuối Nướng

GRILLED AUSTRALIAN BEEF WITH BALCK

Bò Úc Nướng Sốt Tiêu Đen

STEAMED MANTIS SHRIMP WITH PANDAN LEAF

Bê Bê Hấp Lá Nếp

VEGETABLES WITH GARLIC AND MUSHROOM SAUCE

Rau Củ Xào Sốt Tỏi Nấm

GRILLED POTATO GRATIN

Khoai Tây Với Phô Mai Nướng Kiểu Pháp

HAWAII PIZZA

Pizza Ham Dứa



— BREAD STATION —

BLACK BAGUETTE, WHITE BAGUETTE

Bánh Mỳ Pháp Đen, Trắng

ANCHOR BUTTER, STRAWBERRY JAM, ORANGE MARMALADE

Bơ Anchor, Mứt Dâu, Mứt Cam

— DESSERT —

SEASONAL VIETNAMESE FRESH FRUITS

Trái Cây Tươi Việt Nam Theo Mùa

PASSION FRUIT MOUSSE CAKE, MATCHA MOUSSE CAKE,
STRAWBERRY OPERA CAKE OPERA, CHOUX CREAM

Bánh Mousse Chanh Leo, Bánh Mousse Vị Trà Xanh, Bánh Opera, Bánh Kem Dâu, Bánh Su Kem

— SWEET SOUP STATION —

LOTUS SEED AND LONGAN/ GREEN BEAN SWEET SOUP/
MIXED GRASS JELLY WITH TROPICAL TOPPINGS

Chè Hạt Sen Long Nhân/ Thạch Rau Câu Thập Cẩm/ Chè Hoa Cau

AFTERNOON TEA



SPECIAL CLUB SANDWICH WITH HAM AND CHEESE

Bánh Mì Pháp Đặc Biệt Cùng Dăm Bông Và Phô Mai

GREEN GRAPES AND RED GRAPES

Nho Xanh Và Nho Đỏ

GOLDEN FRIED SWEET POTATO BITES

Khoai Lang Kén Chiên Vàng

CRISPY SHRIMP CHIPS

Phồng Tôm Chiên Giòn

CHOCOLATE COOKIES/ STRAWBERRY COOKIES

Bánh Quy Vị Dâu / Bánh Quy Vị Socola

TROPICAL SEASONAL FRESH FRUIT 3 LOẠI

Trái Cây Vùng Nhiệt Đới 3 loại

COOKING CLASS



DAY 1: FRESH SPRING ROLLS

Phở Tươi Cuốn Tươi

DAY 2: HÀ NỘI SPRING ROLLS

Nem Rán Hà Nội

DINNER BUFFET MENU

Áp dụng với số lượng trên 80 khách
Applicable for groups of over 80 guests



— SALAD STATION —

VIETNAMESE GREEN PAPAYA SALAD WITH BEEF JERKY

Nộm Đu Đủ Bò Khô Sốt Chua Ngọt

MIX GARDEN SALAD WITH PASSION FRUIT SAUCE

Salad Các, Iceberg Lettuce, Cherry Tomato, Romain Lettuce, Cucumber

CHIKEN SALAD WITH ONION

Nộm Thịt Gà, Hành Tây, Cà Rốt, Dưa Chuột, Sà Lách Cuộn Trắng

GREEN MANGO SALAD WITH TOFO

Nộm Xoài Xanh Đậu Phụ Sốt Chua Ngọt

FRESH SPRING ROLLS WITH SHRIMP

Phở Tươi Cuốn Tôm

VEGETARIAN FRESH SPRING ROLLS

Phở Cuốn Chay

SALAD SIDE DISH:

CHERRY TOMATOES/ GREEN OLIVES/ BLACK OLIVES/ CUCUMBER

Đồ Ăn Kèm Salad:

Cà Chua Bi/ Ô Liu Xanh/ Ô Liu Đen/ Dưa Bao Tử Muối/ Chanh/ Ớt

SAUCES OF YOUR CHOICE:

VINEGAR SAUCE/ FRENCH VINEGAR SAUCE/

YOGURT DIPPING SAUCE/ PASSION SAUCE/ SESAME SAUCE/ FRUIT SAUCE

Sốt Tùy Chọn:

*Xì Dầu/ Nước Mắm/ Bột Canh/ Tương Ớt/ Mayonnaise/ Tương Cà/ Sốt Giấm Ý/
Sốt Sữa Chua Mù Tạt/ Sốt Chanh Dây/ Sốt Mè Rang*

COLD CUTS AND CHEESE PLATTER

Đĩa Đồ Ngủi Tổng Hợp Và Phô Mai 4 Loại

Cheddar Cheese • Emmental Cheese • Chorizo / Xúc Xích • Ham Visan

— HOT DISHES —

**SPAGHETTI WITH CARBONARA
SAUCE**

Mỳ Ý Sốt Carbonara

CHICKEN AND MUSHROOM SOUP

Súp Gà Nấm Đông Cô

TOMATO SOUP

Súp Cà Chua

DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLLS

Nem Rán Hải Sản

SATE FRIED CHICKEN THINGHS

Đùi Gà Chiên Sốt Sate

BAKED OYSTERS WITH CHEESE

Hàu Nướng Phô Mai

BBQ GRILLED SHRIMP

Tôm Nướng BBQ

FRIED SQUID TEAMPURA

Mực Tẩm Bột Chiên Kiểu Nhật

**GRILLED AUSTRALIAN BEEF SKEWES
WITH VEGETABLE**

*Bò Úc Xiên Nướng Rau Củ Quả Sốt Kem
Nấm*

**GREEN MUSSLES STIR- FRIED
WITH GARLIC BUTTER**

Vẹm Xanh Xào Bơ tỏi

STEAMED MIXED VEGETABLES

Rau Củ Hấp

FRENCH FRIES

Khoai Tây Chiên

CHEESE PIZZA

Pizza Phô Mai

STEAM RICE

Cơm Trắng

— BREAD STATION —

BLACK BAGUETTE, WHITE BAGUETTE

Bánh Mỳ Pháp Đen, Trắng

ANCHOR BUTTER, STRAWBERRY JAM, ORANGE MARMALADE

Bơ Anchor, Mứt Dâu, Mứt Cam

— DESSERT —

SEASONAL VIETNAMESE FRESH FRUITS 5

Trái Cây Tươi Việt Nam Theo Mùa 5 Loại

CAKE OF THE DAY 6

Bánh Ngọt Theo Ngày 6 Loại

STRAWBERRY PANNA COTTA

Pudding Kem Vị Dâu

LUXURY DINNER MENU DAY 1

Áp dụng với số lượng dưới 80 khách
Applicable for groups with fewer than 80 guests



— APPETIZER —

GRILLED GARLIC BUTTER BREAD

Bánh Mì Chuột Nướng Bơ Tỏi

— SOUP —

ABALONE, CRAB MEAT WITH ASPARAGUS SOUP

Súp Bào Ngư, Thịt Cua Với Măng Tây Xanh

— SALAD —

MIXED SALAD WITH SMOKED SALMON, AVOCADO, CHEESE, CHEF'S SPECIAL DRESSING

*Salad Với Cá Hồi Hun Khói, Quả Bơ
Và Phô Mai Kèm Sốt Đặc Biệt Của Bếp Trưởng*

— MAIN COURSE —

HANOI SPRING ROLLS

Nem Rán Hà Nội

OVEN-ROASTED LOBSTER WITH SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE, PASSION FRUIT SAUCE

*Tôm Hùm Bỏ Lò Ăn Kèm Mỳ Ý Sốt Cà
Chua Và Sốt Chanh dây*

OR

DEEP-FRIED HALONG SEAFOOD SPRING ROLLS

Chả Giò Rế Hải Sản Hạ Long Rán

OVEN-ROASTED BEEF FUJI SERVED WITH MASHED POTATOES, PHU QUOC BLACK PEPPER SAUCE

*Bò Fuji Bỏ Lò Ăn Kèm Khoai Tây Nghiền
Với Sốt Tiêu Đen Phú Quốc*

— DESSERT —

PASSION FRUIT PANNA COTTA WITH SANSA FRUITS, STRAWBERRY SAUCE

Bánh Panna Cotta Vị Chanh Leo Và Hoa Quả Sansa Với Sốt Dâu Tây

BREAKFAST BUFFET MENU



— PHO COUNTER —

TRADITIONAL “PHỞ” SERVED WITH BEEF OR CHICKEN

Phở Thịt Bò & Thịt Gà

FRESH VERMICELLI WITH VEGETABLES AND MUSHROOMS

Bún Chay Rau Nấm

BELGIAN WAFFLE SERVED WITH
CHOCOLATE SAUCE, HONEY SAUCE & STRAWBERRY SAUCE & MAPLE SYRUP

Bánh Tổ Ong Ăn Kèm Sốt Socola, Siro Dâu, Mật Ong, Syrup

PANCAKE

Bánh Pancake

OVEN - BAKED BACON

Thịt Lợn Xông Khói Nướng

GRILLED SAUSAGE

Xúc Xích Nướng

BAKED BEANS

Đậu Hầm Sốt Cà Chua

PORRIDGE

Cháo Trắng, Thịt Lợn Xay, Lạc, Ruốc

POTATO LASAGNA WITH MOZZARELLA CHESSE

Bánh Khoai Tây Bỏ Lò

— EGG STATION —

SUNNY SIDE UP/ POACHED EGG/ OVER EASY/
SCRAMBLED EGG/ OMELETTE EGG/ BOILED EGG

*Trứng Ốp La Một Mặt/ Trứng Trần/ Trứng Ốp La Hai Mặt/
Trứng Scrambled/ Trứng Ốp Lết/ Trứng Luộc*

OMELETTE WITH CONDIMENT HAM/ CHEESE/
BELL PEPPER/ TOMATO/ ONION/ SPRING ONION/ MUSHROOM

*Trứng Ốp Lết Kèm Dăm Bông/ Phomai/
Ớt Chuông/ Cà Chua/ Hành Tây/ Hành Lá/ Nấm Tươi*

— BREAD STATION —

HAM CHEESE SANDWICH

Bánh Mỳ Kẹp Ham Cheese

BLACK BAGUETTE, WHITE BAGUETTE

Bánh Mỳ Pháp Đen, Trắng

CROISSANT/ CURRANT BREAD STATION

Bánh Sừng Bò/ Bánh Nhân Nho/ Bánh Cuộn Socola

MUFFIN / WHITE BREAD / BLACK BREAD

Bánh Muffin/ Bánh Mì Gối Trắng/ Bánh Mì Gối Đen

BUTTER/ ORANGE JAM/ STRAWBERRY JAM/ HONEY

Bơ/ Mứt Cam/ Mứt Dâu/ Mật Ong

— CEREAL STATION —

**KOKO KRUNCH CEREAL/ CORNFLAKES
CEREAL/ MUESLI CEREAL**

*Ngũ Cốc Koko Krunch/ Ngũ Cốc Cornflakes/
Ngũ Cốc Muesli*

PLAIN YOGURT/ SWEETENED YOGURT

Sữa Chua Không Đường/ Sữa Chua Có Đường

FRESH MILK WITH YOUR SUGAR

Sữa Tươi Nguyên Chất Không Đường

MUFFIN / WHITE BREAD / BLACK BREAD

*Bánh Muffin/ Bánh Mì Gối Trắng/
Bánh Mì Gối Đen*

**BUTTER/ ORANGE JAM/
STRAWBERRY JAM/ HONEY**

Bơ/ Mứt Cam/ Mứt Dâu/ Mật Ong

— BEVERAGE COUNTER —

TRÀ/ CÀ PHÊ/ NƯỚC LỘC

Bánh Mỳ Kẹp Ham Cheese

**PASSION FRUIT JUICE /
WATERMELON JUICE**

*Nước Juice Dưa Hấu/
Nước Juice Chanh Dây*

**GRANULATED SUGAR/ FRESH MILK/
CONDENSED MILK**

Đường Hạt/ Sữa Tươi/ Sữa Đặc

— DESSERT —

SEASONAL VIETNAMESE FRESH FRUITS

Trái Cây Tươi Việt Nam Theo Mùa 6 Loại

BRUNCH BUFFET MENU



— SALAD STATION —

WHITE CABBAGE/ PURPLE CABBAGE/ LETTUCE/
RED CHERRY TOMATOES/ YELLOW CHERRY TOMATOES/ CUCUMBER

Bắp Cải Trắng/ Bắp Cải Tím/ Xà Lách Giòn/ Cà Chua Bi Đỏ/ Cà Chua Bi Vàng/ Dưa Chuột

CAESAR SALAD

Salad xà lách Caesar

SLICED TOMATO, CUCUMBER

Cà chua, dưa chuột thái lát

AVOCADO SUSHI

Sushi Quả Bơ

SUSHI TUNA

Sushi Cá Ngừ

SALMON SUSHI

Sushi Cá Hồi

TOBIKO SUSHI

Sushi Trứng Cá Chuồn

ASSORTED COLD CUTS & CHEESE PLATTER

Đồ Ngội Tổng Hợp Và Phô Mai

SALAD SIDE DISH:

CHERRY TOMATOES/ GREEN OLIVES/ BLACK OLIVES/ CUCUMBER

Đồ Ăn Kèm Salad:

Cà Chua Bi/ Ô Liu Xanh/ Ô Liu Đen/ Dưa Bao Tử Muối/ Chanh/ Ớt

SAUCES OF YOUR CHOICE:

VINEGAR SAUCE/ FRENCH VINEGAR SAUCE/
YOGURT DIPPING SAUCE/ PASSION SAUCE/ SESAME SAUCE/ FRUIT SAUCE

Sốt Tùy Chọn:

*Xi Dầu/ Nước Mắm/ Bột Canh/ Tương Ớt/ Mayonnaise/
Tương Cà/ Sốt Giấm Ý/ Sốt Sữa Chua Mù Tạt/ Sốt Chanh Dây/ Sốt Mè Rang*

— HOT DISHES —

**CHICKEN SOUP
WITH FRESH SHIITAKE MUSHROOMS**

Súp Thịt Gà Với Nấm Hương Tươi

MIXED FRIED RICE

Cơm Chiên Rau Củ Thập Cẩm

**STIR-FRIED NOODLES
WITH MIXED VEGETABLES**

Mỳ Xào Rau Thập Cẩm

STEAMED DUMPLINGS

Bánh Bao Chay Hấp

STEAMED DUMPLINGS

Xìu Mại Chay Hấp

BEEF STEW IN RED WINE

Bò Hầm Vang Đỏ

FRIED POTATO WITH GARLIC

Khoai Tây Quay Vị tỏi

DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLLS

Chả Giò Rế Hải Sản

**SAUTEED CHICKEN BREAST
WITH VEGETABLES**

Lườn Gà Tươi Xào Rau Củ Thập Cẩm

FRIED HA LONG SQUID CAKE

Chả Mực Giã Tay Hạ Long

**VIETNAMESE GRILLED PORK
WITH VERMICELLI**

Bún Chả Hà Nội

— BREAD STATION —

WHITE BREAD/ BLACK BREAD/ BAGUETTE SELECTION: WHITE & BROWN

Bánh Mì Gối Trắng/ Bánh Mì Gối Đen/ Bánh Mì Dài 2 Loại

BUTTER/ ORANGE JAM/ STRAWBERRY JAM/ HONEY

Bơ/ Mứt Cam/ Mứt Dâu/ Mật Ong

— DESSERT —

SEASONAL VIETNAMESE FRESH FRUITS 6 LOẠI

Trái Cây Tươi Theo Mùa

BLACK RICE YOGURT/ YOUNG COCONUT DESSERT

Sữa Chua Nếp Cẩm/ Chè Dừa Non

CARAMEL

Caramen

NƯỚC DETOX

Nước Lọc Hoa Quả

LUXURY DINNER MENU DAY 2

Áp dụng với số lượng dưới 80 khách
Applicable for groups with fewer than 80 guests



— APPETIZER —

GARLIC BUTTER BAGUETTE

Bánh Mì Nướng Bơ tỏi

— SOUP —

SWEET BABY CORN, CHICKEN, MUSHROOM SOUP

Súp Ngô Non, Thịt Gà, Nấm Hương, Trứng gà

— SALAD —

POMELO SALAD WITH SAUTE SHRIMP AND ALMONDS PASSION FRUIT SAUCE

Salad Bưởi Năm Roi Với Tôm Áp Chảo Với Hạt Hạnh Nhân sốt chanh dây

— MAIN COURSE —

FRESH SPRING ROLLS WITH SHRIMP

Nem Tôm Cuốn Tươi

OR

DEEP-FRIED SEAFOOD SPRING ROLLS

Chả Giò Đế Hải Sản

BAKED SALMON WITH PASSION FRUIT SAUCE, SPAGHETTI WITH RISSOTTO

Cá Hồi Bỏ Lò Ăn Kèm Sốt Chanh Dây,
Cơm ý Rissotto

GRILLED LAMB CHOPS WITH WINE SAUCE, ASPARAGUS AND ZUCCHINI

Sườn Cừu Non Nướng Sốt Rượu Vang Đỏ
Phục Vụ Cùng Măng Tây Và Bí Ngò

— DESSERT —

CRÈME BRULEE WITH FRESH FRUIT

Kem Brulee Ăn Kèm Hoa Quả Tươi

Thank you friendly customers!