

AMANDA PEARL
CRUISE



MENU ON
AMANDA PEARL
2 Days 1 night



AMANDA
PEARL CRUISE

DAY 1/ NGÀY 1

LUNCH BUFFET

Bữa trưa tối buffet

SOUP/ SÚP

Ha Long Sea Food Soup

Súp hải sản hạ long

Toasted Bread with Butter

Bánh mì nướng, bơ

STARTER/ KHAI VỊ

Red Apple Salad Cheese and Bacon

Salad táo đỏ cùng thịt xông khói

Mix green salad with seafood

Salad rau xanh thập cẩm cùng hải sản

Rustic Shredded Chicken Salad with Vegetables

Nộm gà xé phay cùng rau củ

Lotus Stem & Shrimp Pork Salad

Nộm ngó sen tôm thịt

Sprout and Egg Salad with Fruit Dressing

Salad cải mầm trứng cùng sốt hoa quả

“Phở” roll mix vegetables and seafood

Phở cuốn hải sản truyền thống

Deep-fried seafood spring rolls

Chả giò hải sản chiên giòn

Salad bar

Quầy salad

HOT STATION/ QUẦY ĐỒ NÓNG

Grilled chicken with Northwest flavors

Gà nướng hương vị Tây Bắc

Sea shrimp steamed with coconut milk

Tôm biển hấp nước cốt dừa

Grilled pork with leaves

Thịt lợn lạc vai nướng cùng lá mắc mật

Steamed Sea Fish with Soy Sauce

Mực xào cần tỏi trái thơm

Slow-cooked pork with cinnamon sauce

Cá biển hấp xì dầu nấm tỏi

Stir-fried Squid with Garlic, Celery, and Pineapple

Mực xào cần tỏi

Slow-cooked Braised Pork and Eggs

Thịt lợn kho trứng

Stir-fried Vermicelli with Seafood

Miến xào cùng hải sản tươi và rau củ

Clam in Spices Thai sauce

Ngao biển sốt chua cay

Stir-fried Seasonal Vegetables

Rau xào

White rice

Cơm trắng

DESSERT STATION/ QUẦY TRÁNG MIỆNG

Cake

Bánh Ngọt

Tropical fruits

Hoa quả nhiệt đới

Longan lotus seeds sweet soup

Chè hạt sen long nhãn, hoa quả



DAY 1/ NGÀY 1

DINNER

Bữa tối

SOUP

Creamy Vegetables Soup Served with Bread

Súp kem rau củ kiểu Âu cùng tôm áp chảo, dùng kèm bánh mì

STARTER

Tropical fruit salad with pan-seared sea prawns, served with passion fruit sauce

Salad hoa quả nhiệt đới ăn cùng tôm biển áp chảo phục vụ kèm sốt chanh dây

MAIN COURSE

Traditional grilled pork skewers wrapped around lemongrass, served with fresh herbs and sweet & sour dipping sauce

Nem lụi truyền thống cuốn xả phục vụ kèm rau thơm và nước sốt chua ngọt

Oven-Baked Salmon with White Wine Cream Sauce
(Cá hồi bỏ lò, phủ sốt kem vang trắng béo thơm, ăn kèm khoai tây nghiền bơ mịn và rau củ xào)

DESSERT

Opera Cake Served With Fresh Fruit

Bánh kiểu Pháp và hoa quả tươi



AMANDA
PEARL CRUISE

DAY 2/ NGÀY 2

BREAKFAST BUFFET

Bữa sáng buffet

QUẦY BÁNH (CAKE)

Toast Bread rolls (Bánh mì gối)

Grape cake (Bánh Nhân nho)

Pan chocolate (Bánh nhân Panchocolate)

Butter anh strawberry jam (Bơ viên và Mứt dâu)

QUẦY NƯỚC (DRINK)

Tea (Trà)

Coffee (Cà phê)

Juice (Dưa hấu, chanh leo)

Milk, Condensed milk (Sữa tươi, sữa đặc)

QUẦY PHỞ (NOODLE SOUP)

Beef noodle soup (Phở bò)

Chicken noodle soup (Phở gà)

QUẦY SALAD (SALAD)

Tomato with cucumber Salad (Salad cà chua và dưa chuột)

Ham (Thịt nguội xông khói)

QUẦY TRỨNG (EGG STATION)

Fried egg (Trứng rán)

Omelet with vegetable (Trứng cuộn rau củ)

Boiled (Trứng luộc)

QUẦY TRANG MIỆNG (DESSERT)

Banana fruit (Chuối)

Water melon (Dưa hấu)



AMANDA
PEARL CRUISE

DAY 2/ NGÀY 2

BRUNCH BUFFET

SOUP/ SÚP

Chicken and Sweet corn Soup
Soup gà ngô non súp

HOT STATION/ QUẦY ĐỒ NÓNG

Stewed beef with vegetables
Bò hầm rau củ tiêu đen

STARTER/ KHAI VỊ

Cabbage Salad with Raisins & Chicken Breast

Salad bắp cải, nho khô và ức gà
Garden Salad with Vinaigrette

Dressing
Salad sốt dầu giấm

Mixed Fruit Salad with Creamy Dressing

Salad hoa quả tươi trộn sốt kem
German potato salad

Salad khoai tây
Vietnamese pancake
Bánh xèo

Smoked Duck Breast with Honey and Mustard
Lườn vịt xông khói với mật ong

Oven-Baked Pork Ribs with BBQ Sauce
Sườn lợn bỏ lò sốt BBQ

Ha Long squid cake
Chả mực Hạ Long

Fried Chicken Wings with Fish Sauce
(Cánh gà chiên mắm)

Oven-Baked Sausages
Xúc xích bỏ lò

Stir-Fried Beef Noodles
Mỳ xào bò

Seafood Fried Rice
Cơm rang hải sản

**Braised Fish in Black Pepper Sauce/
Traditional Hanoi Grilled Pork with
Vermicelli**
Cá kho/ Bún chả

DESSERT STATION/ QUẦY TRÁNG MIỆNG

Yogurt
Sữa chua

Tropical fruits: watermelon, dragon fruit, orange, pineapple
Hoa quả nhiệt đới: dưa hấu, thanh long, cam, dứa

Cakes: tiramisu cake, coconut cake
Bánh: tiramisu, bánh dừa