



LA SEN OF THE BAY CRUISES MENU 2

DAY 1 – LUNCH 1 (BUFFET)

Salad & Appertizer

Green Garden Salad / Salad rau xanh

Russian Salad (D) / Salad Nga

Green Mango Salad / Salad xoài xanh

Vermicelli Salad with Seafood / Salad miến hải sản

Spicy Beef Salad / Salad bò sốt cay

Kimbab / Com cuộn

Salad Bar & Dressings / Quầy Salad Bar và các loại nước sốt salad

Traditional Station

Fresh Spring Roll / Phở cuốn

Fresh Rice Papper / Bánh cuốn chả quế

“Bánh bột lọc” - Traditional cake / Bánh bột lọc

“Bánh nậm” - Traditional cake / Bánh nậm

“Bánh hời” - Traditional cake / Bánh hời

Ham (P) / Thịt nguội: ham, chân giò ủ muối

Cheese & nut (D, N) / Thót phô mai và các loại hạt khô: Camembert, Gouda, hạt điều, nho khô

Bread

Baguette & mini baguette (G) / Bánh mì baguette

Hot Dishes

Creamy Vegetable Soup (D) / Soup kem rau

Chicken & Sweet corn Soup / Soup gà nấu ngô non

Grilled Marinated Pork / Thịt lợn nướng kiểu Tây Bắc

Stewed Beef in Red Wine / Bò nấu rượu vang đỏ



Oven-grilled Chicken in Pandan Leaf / Gà cuộn lá nếp sốt me cay

Steamed Prawn with Chili Lemongrass / Tôm hấp sả ớt

Fried Crumbled Fish Fillet / Cá chiên giòn phục vụ cùng sốt chua ngọt

Stirfried Squid with Leek & Pineapple / Mực ống xào trái thơm

Sauteed Vegetable / Rau xào theo mùa

Grilled Sweet Corn, Okra / Rau nướng các loại: ngô ngọt, đậu bắp

Stir fried Vermicelli with Vegetable / Miến xào rau

Fried Rice or Steamed Rice / Cơm rang hoặc cơm trắng

Desserts

Fresh Fruits / Hoa quả tươi

Cake / Bánh ngọt: bánh su kem, bánh dâu tây, bánh trà xanh

Vietnamese Desserts

Chè sen, trân châu, thạch sương sáo, thạch sago, cốt dừa, sữa chua nếp cẩm

DAY 1 – CANAPÉ

Ham and cheese with french bread

Dăm bông và phomai với bánh mì Pháp

Shrimp skewers with cucumber and mayonnaise sauce

Tôm xiên que dưa leo sốt mayonnaise

Tuna canapé

Bánh mì phủ cá ngừ

Tomato bruschetta

Bánh mỳ nướng với cà chua, dầu oliu và rau húng tây



DAY 1 – DINNER 1 (FINE-DINE SET MENU)

Amuse bouche

Món mời của bếp trưởng

Soup

Chicken Ball and Lotus Seed Soup / Súp gà viên hạt sen

Starter

Pomelo Salad with Smoked SaPa Salmon / Salad bưởi phục vụ cùng cá Hồi Sapa xông khói

Deep-fried Lotus Root with Seafood Filling / Củ sen kẹp nhân hải sản chiên giòn

Maincourse (01 Selected dish)

1. Inspired by Stir-fried PHỞ with beef “PHỞ XÀO THỊT BÒ”

Lấy cảm hứng từ món Phở xào thịt bò kiểu Hà Nội
Bếp trưởng biến tấu để mang lại cho quý khách một trải nghiệm mới.

2. Confit Pork Rib in Sweet and Sour Sauce

Sườn heo nấu chậm sốt chua ngọt

3. Sauce Chicken Cordon Bleu

Gà cuộn phô mai sốt kem

Dessert

Pudding & Fresh fruit

Bánh kem dạng mềm và hoa quả tươi

DAY 2 – LIGHT BREAKFAST (BUFFET)

PHO Station/ Quầy phục vụ phở

PHO-Fresh Rice Noodle with Beef or Chicken / Phở bò/gà

Egg Station/ Quầy phục vụ trứng

Eggs cooked to your request

Watermelon Juice, Passion Juice, Fresh Milk & Mineral Water

Nước dưa hấu, nước chanh leo, sữa tươi & Nước lọc tinh khiết



Tea, Coffee / Trà, Cà phê

Seasonal local Fruits / Hoa quả tươi

Croissants & Raisin Roll (G) / Bánh sừng bò & bánh cuộn nhân nho

Toast Bread with Butter & Jam (G) / Bánh mì gối phục vụ kèm bơ & mứt

Cheese: Gouda, Cheddar, Camembert (D) / Phô mai Gouda, Cheddar, Camembert

Cereals & Yogurt (G) / Ngũ cốc & sữa chua

DAY 2 – BRUNCH (SET MENU)

Creamy Potato Soup

Súp kem khoai tây

Green Garden Salad with Avocado, Chef's Dressing

Salad rau xanh trái bơ từ trang trại Hoàn Bồ
Phục vụ kèm nước sốt đặc biệt của bếp trưởng

Tempura Mantis-shrimp, Mango Salsa

Tôm tít chiên tempura, sốt trứng muối, salsa xoài

Braised Fish fillet, Served with Rice, Seasonal Vegetable

Cá kho kiểu làng chài, phục vụ cùng cơm tấm

French Cake & Fruit (D,G,N)

Bánh ngọt và hoa quả