



ENGLISH | TIẾNG VIỆT



INTRODUCTION

Whatever the scale or theme of your meeting, we use our considerable culinary know-how to create authentic, unpretentious lunches, coffee breaks and dinners.

Our Local Origins dishes, for instance, offer signature and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.

Whereas our World Kitchen recipes leverage our global know-how by drawing on the experience of our chefs to offer a collection of authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world.

For all of our menus, we source ingredients locally where possible, with the emphasis on fresh and natural produce.

Simply click on the style of menu you require from the bottom navigation bar to view the options available, alternatively our team of Chefs would be pleased to work with you to create your very own Insider menu to ensure a truly memorable experience.

KEY



Local Origins

Signature dishes and provincial recipes that are inspired by the destination, including dishes that showcase some of the finest seasonal ingredients of the area.



World Kitchen

Authentically prepared classic and contemporary dishes from around the world that leverage our global know-how.



Light



Vegetarian



BREAKFAST SET MENU

Selection of freshly sliced fruit with home made muesli and green rice crisp

Home made Pastry basket with croissants, Muffins, Danish pastries

Selection of jams, butter and nutella

Chicken Pho

Vietnamese soup with chicken, vermicelli noodles and fresh herbs

Parma ham Benedict

Toasted English muffin, poached eggs and shaved Parma ham
Hollandaise sauce

Served with stuffed tomato, potato - leek cake and sausage

Selection of Tea and Coffee



INSIDER COFFEE BREAK

Mini Vietnamese baguette with home made pate

Home made springrolls with beef and green rice

Selection of freshly sliced fruits

Sweet potato and banana fritters

Vietnamese fried doughnuts

Green tea and peanut candy



COCKTAIL PARTY

- ✔ Lang Son style duck in rice paper
- ✔ Vietnamese springrolls with prawns
- ✔ Asparagus with pecorino sabayon
- 👁️ Parma ham and artichoke
- ✔ Baked vine tomato with buffalo mozzarella and arugula pesto
- ✔ Vietnamese chicken salad with crispy fried banana blossoms
- 👁️ Miso baked salmon with green pea puree

COCKTAIL PARTY

Live Cooking Station

Vietnamese Fried pork belly with rice noodles and herbs

Chicken Pastrami on creamy sauerkraut

 Beef and asparagus wraps with bbq miso sauce

Crystal springrolls with seafood

Hazelnut gnocchi with truffled oxtail ragout

Beef fried in betel leaves with dipping sauce

 Béchamel croquettes with artichoke and eggplant

Selection of pastry chefs mini fours



VIETNAMESE BUFFET

- ✔ Fresh Vietnamese rice noodles with beef and herbs
- Seafood salad with green mango and fresh herbs
- Marinated duck breast with red onion and Vietnamese basil
- Lotus root salad with squid and fresh herbs
- Sweet and sour jelly fish salad
- Banana blossom salad with grilled beef
- Fresh springrolls with shrimp, chicken and vegetables
- Green papaya salad with Vietnamese dried beef
- Selection of Vietnamese pate and terrines
- Crab meat and asparagus soup

1 of 3 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | **BUFFET** | SET MENU | BEVERAGES



VIETNAMESE BUFFET

Live Cooking Station

Fried Vietnamese pancake with shrimps, vegetables and dipping sauce

Salt and pepper soft shell crab

Grilled King prawns with Vietnamese spices

Stewed duck leg with lotus seeds and black mushrooms

Breaded scallops with lemon grass and chili

Sautéed glass noodles with eel, vegetables and laska leaf

Stir fried squid with vegetables and pickled shallots

Steamed Grouper fillet with Black bean sauce

✓ Wok fried kai lan with mushrooms and XO Sauce

✓ Vietnamese fried rice with toasted shallots

◀ 2 of 3 ▶



VIETNAMESE BUFFET

Yellow bean cake

Hoa Cau sweet soup

Sago pearls with mango in sweet coconut milk

Taro pudding

Sautéed caramel baby banana with passion fruit

Lemongrass panna cotta

Green tea crème brulee

Chocolate fountain



INTERNATIONAL BUFFET

- ✓ Mediterranean goat cheese terrine with roasted pepper dressing
- Moroccan lamb salad with chick peas and rucola
- Creole prawn salad
- Miso salmon with apples and ginger dressing
- Marinated duck with crispy noodle salad
- Spiced avocado and salmon ceviche with tomato fondant
- Scallops wrapped in Parma ham with caramelised pear
- ✓ Avocado, baby mozzarella and tomato salsa timbale, micro lettuce and lemon-infused extra virgin olive
- Seared salmon skewers with apples and thyme

1 of 3 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | **BUFFET** | SET MENU | BEVERAGES



INTERNATIONAL BUFFET

- ✓ Mini grilled polenta cakes with roasted peppers and goat cheese
- Fried wontons with seafood, cream cheese and fresh herbs
- Harissa spiced lamb brochettes with minted yoghurt dressing
- ✓ Home made butternut and feta ravioli with sage butter
- Roast loin of pork, confit tomatoes and seaweed dressing
- Braised beef cheeks with rosemary and marsala glaze
- Pan fried chicken breast, red onions and pecan honey dressing
- Egg fried rice



INTERNATIONAL BUFFET

Pavlova roll with red current and grappa compote

Passion fruit and white wine mousse cake

Green rice panna cotta

Strawberry martini with wasabi peas

5 Spice crème brulee

Vanilla bean panna cotta

Opera Torte

Selection of fresh fruits on rosemary skewers with
honey mascarpone dip

Caiparinia Jelly

Pumpkin churros



VIETNAMESE SET MENU

Starter

Nha Trang seafood and jelly fish salad

Hot Starter

Vietnamese puff with minced pork and black fungus

Soup

Southern style seafood soup with lady finger and pineapple

1 of 2 ►

[INTRODUCTION](#) | [BREAKFAST](#) | [COFFEE BREAK](#) | [COCKTAIL](#) | [BUFFET](#) | [SET MENU](#) | [BEVERAGES](#)

[VIETNAMESE SET MENU](#) | [WESTERN SET MENU](#)



VIETNAMESE SET MENU

Main course

Salmon steamed in banana leaves with spring onions and scallions

Hot and sour scallops

Chicken and ginger simmered in caramel

Hue style Black Angus braised with ginger and chili

Saigon seafood noodles

Dessert

Roasted rice crème brulee with lemongrass scented biscotti

Vietnamese green tea and coffee



WESTERN SET MENU

Warm salad of poached monkfish, salmon and scallops
Lemongrass and coconut sabayon

Clear essence of oxtail with red bush tea infusion,
asparagus tips and semi dried tomatoes

Beef tenderloin with rose petals and truffle sauce
Roasted artichoke puree

Hazelnut mashed potatoes, green beans and
oyster mushrooms

Chocolate and Rosemary torte with candied olive and
strawberry salad



BANQUETING BEVERAGES

Reception Option 1

Soft Drinks

Fruit Juice

Coffee/Tea

Water

Reception Option 2

Soft Drinks

Fruit Juice

Coffee/Tea

Water

Local Beer

White Wine and Red Wine

CHAMPAGNE

Taittinger
Louis Roederer
Moët & Chandon

WHITE WINE

Chardonnay
Peter Lehman, Weighbridge, Australia
Casablanca Cefiro, Chili

Sauvignon Blanc
Allan Scott, New Zealand
Yali, Chili

Pinot Grigio
Zonin, Italy
Masi, Masianco, Italy

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFET | SET MENU | BEVERAGES

BANQUETING BEVERAGES | CHAMPAGNE & WHITE WINE | RED WINE & OPEN BAR SELECTION



RED WINE

Pinot Noir

Joseph Drouhin, Laforet, France

Stonier, Australia

Merlot

Cheval Noir, Merlot Cabernet, France

Shiraz

Jacobs Creek, Australia

OPEN BAR SELECTION

Champagne

Whiskey and Gin

House wine selection

Local beer

Fruit juices

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFET | SET MENU | BEVERAGES

BANQUETING BEVERAGES | CHAMPAGNE & WHITE WINE | RED WINE & OPEN BAR SELECTION



GIỚI THIỆU

Dù quy mô hay chủ đề cuộc họp của bạn thế nào, chúng tôi luôn tìm cách tạo ra một phong cách ẩm thực lý tưởng cho những bữa trưa, bữa tối và những giờ nghỉ giải lao của các buổi họp đó.

Ví dụ như các món ăn đặc trưng địa phương được chế biến dựa trên các công thức nấu ăn tinh túy và những nguyên liệu theo mùa ngon nhất nhằm truyền đến hương vị địa phương cho người thưởng thức.

Bên cạnh đó, các món ăn quốc tế của chúng tôi là sự kết hợp tinh tế về kiến thức ẩm thực quốc tế của các đầu bếp hàng đầu khách sạn nhằm mang đến những món ngon truyền thống và hiện đại nổi tiếng trên thế giới cho các thực khách.

Chúng tôi luôn chú trọng đến nguồn nguyên liệu với tiêu chí tươi ngon và tự nhiên, được cung cấp ngay tại địa phương cho toàn bộ thực đơn.

Chỉ cần “Click” vào thực đơn của chúng tôi dưới đây, bạn sẽ thấy được nhiều sự lựa chọn phong phú. Cùng với đội ngũ đầu bếp tuyệt vời, chúng tôi luôn sẵn lòng cùng bạn tạo ra những thực đơn cho riêng bạn nhằm mang đến một trải nghiệm thực sự đáng nhớ.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG



Các món ăn địa phương thuần túy

Bao gồm các ăn món đặc sắc từ các vùng miền khác nhau nhằm tôn vinh vẻ đặc trưng cũng như các nguyên liệu tươi ngon nhất của vùng miền đó.



Món ngon các nước

Là các món ngon truyền thống và hiện đại nổi tiếng của các nước trên thế giới nhằm phản ánh kiến thức ẩm thực quốc tế của các đầu bếp.



Món ăn nhẹ



Món ăn chay



THỰC ĐƠN BỮA SÁNG

Các món điểm tâm tự chọn với hoa quả tươi và
cốm giòn

Các loại bánh mì, bánh ngọt kiểu Pháp phục vụ cùng
mứt hoa quả, bơ, bơ lạc

Phở gà

Trứng trần kèm thịt lợn xông khói và bánh mì nướng
phục vụ cùng sốt kem trứng kèm với cà chua nhồi,
bánh khoai tây rán vị tỏi và xúc xích áp chảo

Trà, cà phê tự chọn



TIỆC TRÀ

Bánh mỳ pa-tê kiểu Việt Nam

Nem cốm với thịt bò

Hoa quả tươi tự chọn

Bánh khoai, bánh chuối

Bánh rán

Trà xanh phục vụ cùng kẹo lạc



TIỆC CHIỀU ĐÃI

- ✔ Nem cuốn vịt quay Lạng Sơn
- ✔ Nem tôm
- ✔ Măng tây với thịt xông khói
- 👁 Thịt xông khói ăn kèm quả a-ti-sô
- ✔ Cà chua bỏ lò với pho mai trâu và sốt xà lách đắng
- ✔ Nộm hoa chuối với thịt gà
- 👁 Cá hồi bỏ lò với sốt đậu Nhật ăn kèm với sốt đậu xanh



TIỆC CHIÊU ĐÃI

Bún chả

Gà tấm gia vị ăn kèm kem bắp cải muối

✧ Thịt bò cuộn măng tây ăn kèm sốt đậu Nhật

Nem hải sản chiên giòn

Mỳ khoai tây hương hạt dẻ với sốt nấm đuôi bò hầm

Bò cuốn lá lốt

✓ Bánh mỳ tấm bột chiên giòn ăn kèm quả a-ti-sô và cà tím

Bánh mứt dâu và hạnh nhân



THỰC ĐƠN TIỆC ĐỨNG VỚI CÁC MÓN ĂN VIỆT NAM TỰ CHỌN



Phở bò

Sa lát hải sản xoài xanh

Ức vịt tấm ướp với hành tím và rau húng

Nộm mực với ngó sen

Nộm sứa

Nộm hoa chuối với thịt bò

Nem tươi nhân tôm, gà

Nộm đu đủ bò khô

Các loại pa tê, giò Việt Nam

Súp măng tây với thịt cua



THỰC ĐƠN TIỆC ĐỨNG VỚI CÁC MÓN ĂN VIỆT NAM TỰ CHỌN

Bánh xèo

Cua bảy rang muối tiêu

Tôm sú nướng

Đùi vịt hầm hạt sen và nấm

Sò điệp tẩm bột cà mỳ chiên xóc xả ớt

Miến lươn xào

Mực áp chảo kèm rau thơm và hành muối

Cá song hấp xì dầu

✓ Cải làn xào nấm

✓ Cơm rang



THỰC ĐƠN TIỆC ĐỨNG VỚI CÁC MÓN ĂN VIỆT NAM TỰ CHỌN

Bánh đậu xanh

Chè hoa cau

Chè xoài với trân châu và sữa dừa

Bánh khoai môn

Chuối xào đường và chanh leo

Kem tươi hương sả

Kem trứng đốt hương trà xanh

Tháp sô-cô-la



CÁC MÓN ÂU-Á TỰ CHỌN

- ✓ Pa tê pho mai dê ăn kèm sốt ớt nướng
Sa lát cừu với đậu răng ngựa và rau xà lách đắng
Sa lát tôm
Cá hồi tấm đậu Nhật phục vụ với sốt gừng và táo
Gỏi thịt vịt với miến chiên giòn
Cá hồi tấm ướp gia vị ăn kèm quả bơ và cà chua
Sò điệp cuốn thịt xông khói và lê xào đường
- ✓ Sa lát pho mai tươi ăn kèm quả bơ, cà chua, rau mầm
và sốt chanh với dầu ô-liu

I of 3 ►

GIỚI THIỆU | ĂN SÁNG | NGHỈ GIẢI LAO | ĐỒ UỐNG PHA CHẾ | ĂN TỰ CHỌN | THỰC ĐƠN | THỨC UỐNG

THỰC ĐƠN TIỆC ĐỨNG VỚI CÁC MÓN ĂN VIỆT NAM TỰ CHỌN | CÁC MÓN ÂU-Á TỰ CHỌN



CÁC MÓN ÂU-Á TỰ CHỌN

Cá hồi xiên nướng với táo và xạ hương

✓ Bánh ngô nướng ăn kèm ớt chuông nướng và phô mai dê

Há cảo chiên ăn kèm hải sản, phô mai và rau thơm

Thịt cừu xiên với gia vị cay ăn kèm sốt bạc hà sữa chua

✓ Mỳ Ý nhân phô mai và bí đỏ ăn kèm với sốt sữa chua bạc hà

Thăn lợn quay bỏ lò ăn kèm với cà chua và sốt rong biển

Má bò hầm với hương thảo và bột masala

Ức gà áp chảo ăn kèm sốt hành tím, hạt hồ đào và mật ong

Cơm rang trứng



CÁC MÓN ÂU-Á TỰ CHỌN

Bánh trứng cuộn với nho hãm rượu grappa

Bánh lạc tiên và rượu vang trắng

Kem tươi hương cốt

Sa lát dâu tây và đậu tằm mù tạt

Kem trứng đốt ngũ vị

Kem tươi vani đậu xanh

Bánh sô-cô-la nhiều tầng

Hoa quả xiên với lá hương thảo ăn kèm sốt pho mai và mật ong

Thạch hương rượu rum và chanh

Bánh rán bí ngô



INTERCONTINENTAL MEETINGS®



THỰC ĐƠN VIỆT NAM CHỌN LỌC

Khai vị

Sa lát sữa hải sản Nha Trang

Khai vị nóng

Bánh bao nhân thịt heo và mộc nhĩ

Súp

Súp hải sản với dừa và đậu bắp

Món chính

Cá vược cuộn lá chuối hấp

Sò điệp chua cay

Gà rang gừng

Bò Mỹ om gừng kiểu Huế

Bún hải sản Sài Gòn

Tráng miệng

Kem trứng đốt đường với bánh quy hương sả

Trà xanh và cà phê Việt Nam

GIỚI THIỆU | ĂN SÁNG | NGHỈ GIẢI LAO | ĐỒ UỐNG PHA CHẾ | ĂN TỰ CHỌN | THỰC ĐƠN | THỨC UỐNG

THỰC ĐƠN VIỆT NAM CHỌN LỌC | THỰC ĐƠN ÂU CHỌN LỌC



THỰC ĐƠN ÂU CHỌN LỌC

Sa lát cá bạch thủy, cá hồi và sò điệp ăn kèm sốt kem bơ dừa và sả

Súp đuôi bò trong với nước trà đen, ngọn măng tây và cà chua khô

Thăn bò với sốt hoa hồng và nấm

Sốt quả a-ti-sô nghiền

Khoai tây nghiền với hạt phỉ, đậu xanh và nấm sò

Bánh sô cô la hương thảo với quả ô-liu và sa lát dâu tây

GIỚI THIỆU | ĂN SÁNG | NGHỈ GIẢI LAO | ĐỒ UỐNG PHA CHẾ | ĂN TỰ CHỌN | THỰC ĐƠN | THỨC UỐNG

THỰC ĐƠN VIỆT NAM CHỌN LỌC | THỰC ĐƠN ÂU CHỌN LỌC



ĐỒ UỐNG DÙNG TRONG TIỆC

Lựa chọn 1

Nước ngọt

Nước hoa quả

Cà phê / Chè

Nước

Lựa chọn 2

Nước ngọt

Nước hoa quả

Cà phê / Chè

Nước

Bia nội

Vang trắng và Vang đỏ

SÂM PANH

Taittinger

Louis Roederer

Moët & Chandon

VANG TRẮNG

Chardonnay

Peter Lehman, Weighbridge, Australia

Casablanca Cefiro, Chili

Sauvignon Blanc

Allan Scott, New Zealand

Yali, Chili

Pinot Grigio

Zonin, Italy

Masi, Masianco, Italy

GIỚI THIỆU | ĂN SÁNG | NGHỈ GIẢI LAO | ĐỒ UỐNG PHA CHẾ | ĂN TỰ CHỌN | THỰC ĐƠN | THỨC UỐNG

ĐỒ UỐNG DÙNG TRONG TIỆC | SÂM PANH & VANG TRẮNG | VANG ĐỎ & ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN



VANG ĐỎ

Pinot Noir

Joseph Drouhin, Laforet, France

Stonier, Australia

Merlot

Cheval Noir, Merlot Cabernet, France

Shiraz

Jacobs Creek, Australia

ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN

Sâm panh

Whisky và Gin

Rượu vang tự chọn

Bia nội

Nước hoa quả tươi

GIỚI THIỆU | ĂN SÁNG | NGHỈ GIẢI LAO | ĐỒ UỐNG PHA CHẾ | ĂN TỰ CHỌN | THỰC ĐƠN | THỨC UỐNG

ĐỒ UỐNG DÙNG TRONG TIỆC | SÂM PANH & VANG TRẮNG | VANG ĐỎ & ĐỒ UỐNG TỰ CHỌN