



TIẾNG VIỆT | ENGLISH

GIỚI THIỆU

Bất kể quy mô hay chủ đề cuộc họp của bạn là như thế nào, chúng tôi luôn tìm cách nhằm tạo ra một phong cách ẩm thực chính xác và thuần túy cho những buổi ăn trưa, những giờ giải lao và những bữa ăn tối đó.

Ví dụ như các món ăn địa phương thuần túy được chế biến từ những công thức nấu ăn tinh túy và những thành phần nguyên liệu theo mùa ngon nhất nhằm phản ánh và truyền cảm hứng hương vị địa phương cho người thưởng thức.

Trong khi 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 tại khách sạn nhằm mang đến những món ngon truyền thống và hiện đại nổi tiếng trên thế giới cho các thực khách.

Chúng tôi chú trọng đến ngu ồn cung cấp nguyên liệu với tiêu chí tươi ngon và là sản phẩm tự nhiên ngay tại địa phương mỗi khi có thể cho toàn bộ thực đơn.

Chỉ cần “Click” vào thực đơn của chúng tôi tại phía dưới đây, bạn sẽ thấy được nhiều sự lựa chọn khác nhau. 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 cho bạn một trải nghiệm thực sự đáng nhớ.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG



Các món ăn địa phương thuần túy

Bao gồm các 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 3 MÓN TÂY A

THỊT BÒ TÁI CHANH

🍷 Phô mai bào, sà lách arugula, nấm

CÁ PHI LÊ HẤP

Sốt trai và bí đỏ, cà chua và bí ngòi

🍷 **BÁNH KEM PHÔ MAI**

Trà và cà phê

Bánh qui bơ



✧ THỰC ĐƠN 3 MÓN TÂY B

✓ SÚP KHOAI TÂY VÀ HÀNH

Thịt heo xông khói, sốt gan ngỗng

ỨNG GÀ ĐÚT LÒ

Cải bó xôi, đậu bắp, sốt rượu đỏ cô đặc

Kem tươi lạnh

☉ Sốt dâu tây

Trà và cà phê

Bánh qui bơ



THỰC ĐƠN 4 MÓN TÂY A

CÁ HỒI XÔNG KHÓI CUỘN RAU CẢI NƯỚNG

Phô mai kem, sốt quế tây

✓ SÚP NẤM VỚI BÁNH MÌ TỎI

🍷 SALTIMBOCCA

Thịt đùi xông khói cuộn, giăm bông Parma,
sốt rượu trắng cô đặc

BÁNH TÁO VỚI

Kem va ni

Trà và cà phê

Bánh qui bơ



THỰC ĐƠN 4 MÓN TÂY B

SÀ LÁCH SÒ ĐIỆP

Xoài, dâu, sốt ớt chuông

✓ SÚP CÀ CHUA NƯỚNG

SƯỜN CỪU NƯỚNG

Khoai tây và nấm ghiên, sốt bạc hà

🍪 BÁNH VA NI NHIỀU LỚP

Kem sôcôla

Trà và cà phê

Bánh qui bơ

THỰC ĐƠN 4 MÓN TÂY ĐẶC BIỆT A

 **SÀ LÁCH ROMAIN VÀ SỐT CAESAR**
Ba rọi xông khói, sốt nấm poccini, phô mai Ý

SÚP HẢI SẢN CÀ CHUA NƯỚNG

CÁ HỒI ĐÚT LÒ

Đậu pháp, cà tím, củ dền, sốt chanh

BÁNH TÁO NƯỚNG ĂN CÙNG

Kem quế, bánh ngọt sôcôla

Trà và cà phê

Bánh qui bơ

THỰC ĐƠN 4 MÓN TÂY ĐẶC BIỆT B

🍷 SÀ LÁCH HẢI SẢN KIỂU Ý

Sốt chanh, lá quế, ớt

✔ SÚP HÀNH VỚI BÁNH MÌ TỎI

SƯỜN BÒ HẦM

Sốt BBQ, khoai tây chiên, cà rốt xào với thì là

🍷 BÁNH DÂU

Kem va ni với bánh ngọt hạt phỉ và sốt đường ngào

Trà và cà phê

Bánh qui bơ



👉 THỰC ĐƠN HỘI HỢP A

GỎI NGÓ SEN

Với thịt heo

CANH CÁ NẤU NGÓT

VỊT KHO GỪNG

rau cải xào thập cẩm, cơm trắng hấp

Trái cây tươi

Trà và cà phê

Bánh qui bơ



👉 THỰC ĐƠN HỘI HỌP B

GỎI CUỐN TÔM

Nước mắm ngọt

CANH KHỔ QUA

Với thịt heo viên, hành lá

THỊT KHO TRỨNG

Dùng kèm với cơm trắng và cà tím nướng nước mắm cay

CHÈ BẮP NƯỚC DỪA

Trà và cà phê

Bánh qui bơ



✔ **THỰC ĐƠN HỘI HỢP C**

GỎI NGÓ SEN VỚI TÔM VÀ THỊT HEO

SÚP MĂNG TÂY CUA

CÁ CHÈM CHIÊN SỐT CHUA NGỌT

BÒ LÚC LẮC

MỰC XÀO DƯA LEO, CÀ CHUA VÀ CẦN

✔ **CƠM CHIÊN TỎI**

TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA

Trà và cà phê

Bánh qui bơ

✔ **THỰC ĐƠN HỘI HỌP D**

GỎI CUỐN, CHẢ GIÒ CHIÊN, GỎI XOÀI TÔM KHÔ

✔ **SÚP BÔNG CẢI TRẮNG**
cà rốt, sườn non, hành lá

GÀ NƯỚNG MUỐI ỚT

TÔM SÚ RANG ME

CẢI RỎ XÀO SỐT DẦU HÀO

CƠM CHIÊN HẢI SẢN VỚI TRÁI THƠM

TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA

Trà và cà phê

Bánh qui bơ



✧ THỰC ĐƠN HẢI SẢN

GỎI CỬ HỦ DỪA

Với mực tằm và tôm

SÚP NGHÊU

Canh nghêu thì là kiêu miền Bắc

TOM RIM, HANH LA

Cá chẻm chiên giòn với nước mắm gừng
rau muống xào, cơm chiên bơ tỏi

CHÈ ĐẬU ĐEN NƯỚC DỪA

Trà và cà phê

Bánh qui bơ



THỰC ĐƠN CHAY TRUNG HOA

Chả giò rau cải cuốn lá tàu hủ ki chiên

Súp chua cay rau cải Tứ Xuyên

Tôm chiên chay với rau cải và sốt chua cay

Rau cải xào với nấm đông cô sốt cay đặc biệt

Bắp cải thảo tiêm với nấm và trúc xinh

Cơm chiên trứng với rau cải và hạt điều

Bánh nếp lăn mè với hạt sen chiên

Chè bột báng với sốt xoài cùng hương vị bưởi



THỰC ĐƠN TRUNG HOA A

Gà ướp rượu, đậu hủ ki cuốn cá thát lác

Súp vi cá thịt cua , nấm và trúc sinh

Giò heo hầm sốt đỏ

Tôm chiên sốt cay

Cá mú hấp kiểu hong kong

Măng tây xào mắm cay

Cơm chiên thịt vịt xông khói

Trái cây



THỰC ĐƠN TRUNG HOA B

Sà lách hải sản trái cây

Súp vi cá chua cay

Gà quay tiêu đen bánh phồng tôm

Cá mú hấp tương cay

Thịt bò xào hành tây

✓ Rau mùa xào nấm shitake

✓ Cơm chiên xá xíu hạt điều

Chè đậu đỏ hạt sen



MÓN TỰ CHỌN A

MÓN KHAI VỊ

- ✔ Gỏi mực
- ✔ Gỏi xoài xanh và tôm
- ✔ Sà lách nấm rừng nướng
- Sà lách gà với đậu
- Các loại thịt nguội
- 🍷 Sà lách khoai tây, cà chua, đậu pháp và cá ngừ
- Patê gan gà với bánh mì tỏi
- 🍷 Cơm cuộn lá rong biển kiểu nhật

SÚP

- ✔ Súp nấm với bánh mì bơ tỏi

1 of 2 ▶

MÓN CHÍNH

Bắp bò hầm tiêu xanh với nước dừa

Cá mú chiên với nước mắm gừng

🍴 Thịt heo cuộn phô mai chiên với sốt trứng

Gà nướng xả ớt

✓ Mướp tây chiên giòn với sốt chanh trứng

✓ Rau cải thập cẩm xào

✓ Khoai tây đút lò

✓✓ Cà tím nướng dùng với nước mắm ngọt

✓ Cơm chiên bơ tỏi

MÓN TRÁNG MIỆNG

Bánh táo

Bánh mousse dâu

Va ni eclaire

Bánh kem nướng hương xoài

Chè chuối nước dừa

✓🍴 Bánh va ni nhiều lớp

🍴 Cà phê clafoutis

Các loại trái cây tươi



MÓN TỰ CHỌN B

MÓN KHAI VỊ

- ✔ Gỏi cuốn tôm
- ✔ Cơm cuộn nhật kiểu California
- ✔ Chả giò tôm chiên
- ✔ Gỏi bôn bôn với tôm sú
- ✔ Sà lách măng tây với tôm nướng sốt teriyaki
- ✔ Cá thác lác nhồi ớt và mè chiên
- 🍴 Sà lách romain với thức ăn dùng kèm và sốt caesar
- ✔ Gỏi gà xé phay
- 🍴 Thịt bò tái sốt cá nù với nấm
- ✔ Sà lách với các loại nấm nướng
- 🍴 Sà lách khoai tây

SÚP

- ✔ 🍴 Súp rau củ kiểu Ý
- ✔ Súp chua cay kiểu Việt Nam

1 of 2 ▶

MÓN CHÍNH

Tôm và gà xiên cay với rau mùi Việt Nam

Cá bống mú hấp với sốt teriyaki

Cá chiên với xả

🍷 Bò xào sốt tiêu đen

Thịt đùi gà kho gừng

Rau củ xào với sốt đậu hào

✓ Khoai tây đút lò với tỏi và lá hương thảo

✓ Cà tím nướng dầm nước mắm chua ngọt

Cơm chiên cá mặn với lòng trắng trứng

MÓN TRÁNG MIỆNG

Bột báng với dưa mật ong và nước cốt dừa

Bánh chuối pudding với rượu rum

Bánh dâu tart

🍷 Bánh kem nướng va ni

Bánh đậu đỏ

Bánh sôcôla và bơ đậu phộng

Bánh dừa

Bánh táo

Các loại trái cây tươi

Bánh sữa chua với xoài



MÓN ĂN NHẸ

LẠNH

Muróp tây nướng với thịt ba rọi xông khói và nấm

🍷 Dưa đá cuộn đùi heo xông khói

Cá hồi với sốt kem

Salad tôm với ớt chuông và sốt pesto

✓ Rau cải nướng

Gỏi sò điệp nướng với gia vị


✓ Cà chua bi tâm ướp với phô mai Ý

NÓNG

Bánh trứng nướng nhân gà xông khói

 Rau cải và tôm chiên kiểu Nhật

Bánh nướng nhân cà ri heo

 Chả giò tôm

Bánh tráng cuộn cá chẻm và nấm Nhật

BÁNH NGỌT

 Bánh kem phô mai

Bánh tart xoài

 Bánh chuối

 Bánh phô mai



CHỦ ĐỀ CUA

LẠNH

Sà lách cua

✔ Gỏi cuốn cua với thịt heo

Bánh mì sandwich với cua và trứng

Hải sản carpaccio với sốt cua

Sà lách ướp tây tằm bột chiên với thịt cua

✔ Bánh phồng tôm

✔ Bánh đa

NÓNG

 Bánh thịt cua

 Chả giò tôm cua

Bánh bột chiên nhân cua và thịt gà

Bánh cua và cải bó xôi đút lò

Thịt cua chiên giòn

BÁNH NGỌT

Thạch xoài

Bánh sôcôla và bơ đậu phộng

Bánh tart mâm xôi với chanh

Bánh qui các loại

Thạch dâu



CHỦ ĐỀ GAN NGỔNG

LẠNH

Gan ngỗng rán với sốt dâu rừng

Terrine gan ngỗng với nấm

Đùi heo xông khói cuộn gan ngỗng

🍷 Bò carpaccio với sốt gan vịt

Sà lách gà xông khói với gan ngỗng

✔ Bánh phồng tôm

✔ Bánh đa

NÓNG

Đậu hà lan với gan ngỗng

Bánh trứng với thịt ba rọi xông khói và gan vịt

Khoai tây chiên với gan ngỗng

 Gan ngỗng rán với táo

Bánh nướng gan vịt đút lò

BÁNH NGỌT

Bánh sôcôla

 Bánh va ni nhiều lớp

Bánh tart cam

Các loại bánh qui

Thạch dâu



CHỦ ĐỀ CÁC MÓN TÔM HÙM VÀ TÔM

LẠNH

- ✔ Gỏi cuốn tôm
 - Sà lách tôm hùm với măng tây và khoai tây
 - Sà lách cá hồi xông khói cuộn tôm
 - Sà lách tôm hùm với cà chua
 - Terrine tôm hùm
- ✔ Bánh phồng tôm
- ✔ Bánh đa

NÓNG

Bánh trứng nướng với tôm và ba rọi xông khói

Nấm chiên giòn với thịt tôm hùm

Chả giò tôm

✔ Tôm hùm với cải bó xôi

🍷 Bánh tôm hùm đút lò

BÁNH NGỌT

Bánh sôcôla chanh dây

Bánh éclair cà phê

🍷 Bánh kem phô mai

Các loại bánh qui

Thạch dâu



GIẢI LAO GIỮA BUỔI THỰC ĐƠN BUỔI SÁNG

THỨ HAI - Sôcôla

Sandwich sôcôla với mứt cam

Bánh mì tròn với nutella và kem tươi

Bánh ngọt sôcôla

Bánh tart sôcôla

Trái cây tươi

THỨ BA - Cam

Sandwich với cam và dưa chuột

Bánh sừng trâu với giăm bông và cam

Bánh Anh với sôcôla và cam

Bánh ngọt cam

Trái cây tươi

GIẢI LAO GIỮA BUỔI

THỰC ĐƠN BUỔI SÁNG

THỨ TƯ - Táo

Sandwich với táo, cà chua và phô mai mozzarella

Sandwich Ý với gà hun khói và táo

Bánh táo sừng trâu

Bánh bông lan táo

Trái cây tươi

THỨ NĂM - Xoài

Sandwich với thịt bò và xoài

Bánh mì tròn với cá ngừ và xoài

Bánh sừng trâu hạnh nhân với xoài

Bánh tart xoài

Trái cây tươi

THỨ SÁU - Mật ong và hạt

Bánh Pháp với cua, mật ong và đậu

Bánh mì mật ong hạt phỉ với giăm bông và phô mai

Bánh sừng trâu hạnh nhân

Bánh ngọt với quả hồ đào

Trái cây tươi

THỨ BẢY - Dâu

Sandwich Ý với vịt hun khói và sốt mâm xôi

Sandwich với cá hồi hun khói và sốt mâm xôi

Bánh sừng trâu sôcôla và việt quất

Bánh ngọt dâu tây

Trái cây tươi



GIẢI LAO GIỮA BUỔI

THỰC ĐƠN BUỔI SÁNG

CHỦ NHẬT - Va ni

Sandwich Ý với cá hồi hun khói hương va ni và kem tươi

Sandwich nâu với thịt bò hương va ni

Bánh ngọt hương va ni

Bánh sừng trâu

Trái cây tươi

CHỦ NHẬT - Mít

Sandwich Ý với mít và giăm bông

Sandwich với giăm bông Parma, phô mai và mít

Bánh bông lan với mít và xoài

Bánh ngọt với mít

Trái cây tươi



GIẢI LAO GIỮA BUỔI

THỰC ĐƠN BUỔI CHIỀU

THỨ HAI - Sôcôla

Bánh sôcôla

Bánh tart sôcôla

Bánh choux với kem tươi

Bánh sôcôla và bơ đậu phộng

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ BA - Cam

Bánh kem nướng với cam

Bánh cam tươi

Bánh kem phô mai và cam

Bánh tart cam

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

GIẢI LAO GIỮA BUỔI

THỰC ĐƠN BUỔI CHIỀU

THỨ TƯ - Táo

Bánh kem táo

Bánh kem táo và lòng trắng trứng

Bánh tart táo

Bánh táo

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ NĂM - Xoài

Bánh xoài hấp

Bánh mousse xoài

Bánh tart xoài và chuối

Bánh xoài nướng

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ SÁU - Dâu

Bánh kem dâu tây

Bánh kem dâu và lòng trắng trứng

Bánh mâm xôi và chanh

Bánh choux với việt quất và sôcôla

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ BẢY - Hạt

Bánh chuối nướng và hạt phỉ

Bánh xoài và quả hồ đào

Bánh sôcôla và đậu

Bánh sôcôla chiên

Trái cây tươi

Bánh qui bơ



GIẢI LAO GIỮA BUỔI

THỰC ĐƠN BUỔI CHIỀU

CHỦ NHẬT - Cà rốt

Bánh kem cam cà rốt

Rau câu cà rốt

Bánh cà rốt

Bánh Pháp với cà rốt và va ni

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

CHỦ NHẬT - Thanh long

Bánh bông lan thanh long

Bánh tart thanh long

Bánh thanh long chiên và va ni

Bánh thanh long hấp

Trái cây tươi

Bánh qui bơ



☪ CÀ PHÊ GIỮA BUỔI BUỔI SÁNG

THỨ HAI

Sandwich với dưa chuột và thì là

Bánh sừng trâu

Bánh tart chanh

Trái cây tươi

THỨ BA

Sandwich Ý với rau củ nướng

Bánh ngọt

Bánh da lộn

Trái cây tươi

☾ CÀ PHÊ GIỮA BUỔI
BUỔI SÁNG

THỨ TƯ

Sandwich với cà chua và phô mai mozzarella

Bánh bông lan chuối

Bánh bắp

Trái cây tươi

THỨ NĂM

Sandwich Ý với cà chua cà và tím nướng

Bánh cà rốt

Bánh sắn

Trái cây tươi

THỨ SÁU

Bánh tart nhân rau củ

Bánh tart dừa

Bánh tart táo

Trái cây tươi

THỨ BẢY

Sandwich với trứng

Bánh sừng trâu

Bánh đậu xanh

Trái cây tươi



☪ CÀ PHÊ GIỮA BUỔI BUỔI SÁNG

CHỦ NHẬT

Bánh nậm

Bánh ngọt

Bánh sôcôla nhỏ

Trái cây tươi

THỨ HAI

Sandwich Ý với cà chua và phô mai

Sandwich Ý với ớt chuông

Bánh bông lan

Trái cây tươi



☪ CÀ PHÊ GIỮA BUỔI BUỔI CHIỀU

THỨ HAI

Bánh sôcôla nhỏ

Bánh tart chuối

Bánh éclair

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ BA

Bánh tart chanh

Bánh cà rốt

Bánh sắn

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

☾ CÀ PHÊ GIỮA BUỔI
BUỔI CHIỀU

THỨ TƯ

Thạch thanh long

Bánh tart táo

Bánh chuối

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ NĂM

Bánh tart dưa

Bánh sôcôla nhỏ

Bánh sả

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ SÁU

Thạch sen

Bánh sắn

Bánh da lộn

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ BẢY

Bánh éclair

Thạch thanh long

Bánh sắn

Trái cây tươi

Bánh qui bơ



☪ CÀ PHÊ GIỮA BUỔI BUỔI CHIỀU

CHỦ NHẬT

Bánh đậu xanh

Bánh chuối

Bánh Pháp

Trái cây tươi

Bánh qui bơ

THỨ HAI

Bánh chiên

Bánh da lộn

Bánh tart chuối

Trái cây tươi

Bánh qui bơ



NƯỚC UỐNG CỦA BỘ PHẬN YẾN TIỆC

SỰ LỰA CHỌN 1: BAR SAIGON

(nước ngọt, nước trái cây, cà phê, trà, nước suối, bia tiger)

SỰ LỰA CHỌN 2: BAR ASIANA

(nước ngọt, nước trái cây, cà phê, trà, nước suối, bia tiger, rượu vang trắng và đỏ)

SỰ LỰA CHỌN 3: BAR INTERNATIONAL

(nước ngọt, nước trái cây, cà phê, trà, nước suối, bia tiger, rượu vang trắng và đỏ, rượu mạnh)

HỘI HỢP / TIỆC TRƯA HOẶC TIỆC TỐI VỚI NƯỚC NGỌT VÀ CÁC LOẠI NƯỚC TRÁI CÂY

(nước ngọt, nước trái cây, cà phê / trà và nước suối)

giá bán, tên và năm sản xuất rượu có thể thay đổi

1 of 3 ►

RƯỢU CHAMPAGNE

Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut, Reims

Veuve Clicquot, Yellow Label, Rosé, Reims

La Grande Dame, Veuve Clicquot, Brut Reims, Vintage

RƯỢU VANG TRẮNG

Maleno Chardonnay/Chenin-Blanc
Mendoza, Argentina

Crawford River Riesling
Margaret River, Australia

Xanadu Dragon Sauvignon Semillon
Margaret River, Australia

Anakena Chardonnay
Central Valley, Chile

Cecchi Orvieto Classico, Crechetto Drupecchio
Prociano, Trebiano, Toscana, Italy

Don Cristobal Torrontes/Chardonnay
Alto Rioja, Spain

Francis Ford Coppola, Pinot Grigio
Napa Valley, USA

giá bán, tên và năm sản xuất rượu có thể thay đổi

◀ 2 of 3 ▶

RƯỢU VANG ĐỎ

Tango Duo
Argentina

Crawford River Cabernet Merlot
Margaret River, Australia

Xanadu Dragon Cabernet Sauvignon
Margaret River, Australia

Anakena Carménère
Rapel Valley, Chile

Checchi Chianti Sangiovese
Toscana, Italy

Don Cristobal Temperanillo Garnacha Tinta Graciano
Rioja, Spain

Francis Ford Coppola Shiraz
Napa Valley, USA

SỰ LỰA CHỌN CỦA QUẦY BAR

Nước ngọt, nước trái cây, nước suối, bia tiger

Vang trắng và vang đỏ, rượu mạnh, gin, vodka, whisky, rượu khai vị, etc

giá bán, tên và năm sản xuất rượu có thể thay đổi

3 of 3 ◀

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



WESTERN 3-COURSE SET A

BEEF CARPACCIO

- Breaded mushroom, arugula salad and parmesan shaves

STEAMED FISH FILLET

Mussel and pumpkin sauce, fried zucchini and cherry tomato

TIRAMISU

- Chocolate sponge and mascarpone cheese

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies



✂ WESTERN 3-COURSE SET B

✓ POTATO LEEK SOUP

Bacon and duck liver foam

PAN ROASTED CHICKEN BREAST

Spinach and french beans, port wine reduction

PANNA COTTA

🍷 With strawberry coulis

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies



WESTERN 4-COURSE SET A

GRILLED VEGETABLE AND SALMON ROLL

Cream cheese, pesto dressing and cherry tomato

✓ MUSHROOM SOUP WITH GARLIC BREAD

🍷 SALTIMBOCCA

Pork loin, parma ham and white wine reduction

APPLE TART

Vanilla ice cream

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies



WESTERN 4-COURSE SET B

SCALLOP SALAD

Mango, beans and bell pepper mayonnaise

✓ ROASTED TOMATO SOUP

ROASTED LAMB RACK

Mushrooms and potato mash, mint sauce

🍪 VANILLA MILLE FEUILLE

Chocolate ice cream

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies

WESTERN 4-COURSE SET DELUXE A



CAESAR SALAD

Smoked bresaola chips, porcini mushroom dressing,
grana padano

ROASTED TOMATO SEAFOOD SOUP

SLOW COOKED SALMON

Fava beans, breaded eggplant, beetroot,
lemon basil dressing

APPLE CRUMBLE TART

Cinnamon sorbet, chocolate biscuits

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies

WESTERN 4-COURSE SET DELUXE B

 **SEAFOOD SALAD**

Lemon dressing, thai basil leaves, chilli

 **ONION SOUP**

SLOW-HEAT BAKED BEEF RIBS

BBQ sauce, sweet potato mash, glazed carrots in cumin

 **STRAWBERRY TURNOVER**

Vanilla ice cream, hazelnut caramel tuille

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies



✦ BANQUET SET MENU A

LOTUS STEM SALAD

With pork belly & lemon juice

FISH TOMATO SOUP

With celery

STEWED DUCK BREAST

With ginger fish sauce, vegetables with garlic & steamed rice in pandan leaf

FRESH FRUIT

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies



🍴 BANQUET SET MENU B

GỎI CUỐN TÔM

Fresh spring roll with prawns and chilli fish sauce

BITTER MELON SOUP

With pork ball, spring onion

THỊT KHO TRỨNG

Pork and egg with steamed rice, char-grilled eggplant with spicy sweet and sour sauce

CHE

Corn sweet soup with coconut milk

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies



✍ BANQUET SET MENU C

LOTUS STEM SALAD WITH PRAWNS AND PORK

ASPARAGUS SOUP WITH CRAB MEAT

DEEP FRIED SEA BASS FILLET WITH SWEET AND SOUR SAUCE

BEEF “LÚC LẮC” WITH CAPSICUM, ONION OYSTER SAUCE

WOK FRIED CUCUMBER, CELERY, TOMATO AND SQUID

✔ FRIED RICE GARLIC BUTTER

ASSORTED FRESH FRUIT

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies



✓ BANQUET SET MENU D

SELECTION OF APPETIZERS

Fresh spring roll, fried spring roll, mango salad and dried shrimp

✓ CAULIFLOWER SOUP

Potato, carrot and pork rib, spring onion

ROASTED CHICKEN

With chilli rock salt

WOK FRIED TIGER PRAWN

With tamarind sauce and onion

SAUTÉED KAILAN WITH OYSTER SAUCE AND GARLIC

SEAFOOD FRIED RICE

With pineapple

ASSORTED FRESH FRUIT

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies



SEAFOOD SET MENU

PALM HEART SALAD

With marinated squid, prawn, onion, carrot, chilli and sesame cracker

CLAM SOUP

Northern style with dill

PRAWN CARMEL, SPRING ONION

Deep fried marinated sea bass, ginger fish sauce with sautéed water spinach, fried rice and garlic butter

BLACK BEAN IN COCONUT SYRUP

Freshly brewed coffee or fine English tea

Assorted cookies

CHINESE VEGETARIAN MENU

Deep fried vegetarian spring rolls and home made bean curd skin vegetable “Char Siew”

Hot and sour vegetarian szechuan soup with kojna

Deep fried prawn with shredded vegetable in sweet and sour sauce

Stir fried green vegetables topped with black mushroom coated in spicy chilli dressing

Braised chinese cabbage with golden mushroom and bamboo piths

Egg fried rice with mixed vegetables and cashew nuts

Deep fried sesame ball with lotus paste

Chilled mango soup with pomelo and sago pearls



CHINESE SET MENU A

Shao Xing drunken chicken and deep fried fish mousse rolls in bean curd skin platter

Braised shark's fin soup with crab meat & shredded mushroom and bamboo piths

Braised pork knuckle in red wine sauce and Beijing style steamed buns

Deep fried tiger prawns with home made chilli sauce

Steamed garoupa with shredded spring onion and fragrant soya sauce

Stir fried asparagus with spicy shrimps paste sauce

Cantonese style fried rice with yam and smoked duck

Seasonal fresh fruits platter



CHINESE SET MENU B

Chilled prawns & seafood stick with fresh fruit salad and mayonnaise dressing

Hot and sour seafood shark's fin soup

Deep fried roasted chicken with black pepper and prawn cracker

Steamed garoupa fish with brown bean sauce

Stir fried beef tenderloin with leek and onion 'Cantonese' style

✓ Sautéed green vegetables topped with spicy shitake mushroom

✓ Fried rice with honey Char Siew and cashew nuts

Sweetened red bean soup with lotus seed



BUFFET A

APPETIZER

- ✔ Vietnamese squid salad
- ✔ Green mango salad with tiger prawn
- ✔ Grilled wild mushroom salad
- ✔ Kidney beans, chickpea, chicken salad
- ✔ Assorted cold cuts
- ✔ Nicoise salad
- ✔ Chicken liver pate with garlic crouton
- ✔ Maki roll

SOUP


- ✔ Mushroom soup with parmasan garlic bread

1 of 2 ▶

MAIN


Stewed beef shank with green pepper corn, coconut


Fish with ginger lemongrass sauce

 Pork cordon bleu, tartar sauce


Roasted chicken with lemon grass

 Breaded zucchini with aioli sauce

 Stir-fried vegetables with chilli bean sauce

 Roasted potato with garlic and rosemary

  Fried eggplant with sweet and sour sauce

 Fried rice with garlic butter

DESSERT

Apple pie

Strawberry mousse cake

Vanilla eclair

Mango crème brûlée

Banana in coconut milk

 Vanilla mille feuille

 Coffee clafoutis

Assorted fresh fruit



BUFFET B

APPETIZER

- ✔ Fresh prawn spring rolls goi cuon
California roll
- ✔ Fried shrimps roll
- ✔ Bon Bon salad with tiger prawn
Grilled asparagus salad with teriyaki shrimp
Chilli fish mousse in sesame
- 🥗 Caesar salad with condiments
Shredded chicken and cabbage salad
- 🥗 Beef carpaccio with mushrooms
- ✔ Grill assorted mushroom salad and herbs
- 🥗 Potato salad with sour cream and pancetta, chive

SOUP

- ✔ 🥣 Minestrone soup
- ✔ Seafood hot and sour soup Vietnamese style

MAIN

Prawns and chicken skewers, mixed Vietnamese herb sauce


Teriyaki garoupa medallion


Fried fish with lemongrass

 Wok fried beef with black pepper sauce

Stewed chicken leg in fish sauce and ginger

Sautéed mixed vegetable with oyster sauce

 Oven baked potato with garlic and rosemary

 Fried eggplant with sweet and sour sauce

Fried rice with salted fish and egg white

DESSERT

Sago with honey dew melon and coconut milk

Banana rum pudding

Strawberry tart

 Vanilla crème brûlée

Red bean paste pan cakes

Mini opera

Coconut blanc mange

Apple cake

Seasonal fresh fruits

Mango - yogurt cake



CANAPE MENU

COLD SELECTION

Grilled zucchini with bacon and mushroom salad

 Parma ham wrapped with melon

Salmon crouton with cream cheese and chives

Prawn salad with pesto and bell peppers

 Grilled vegetable with tapanade

Seared scalop with Vietnamese herb salad

 Marinated cherry tomato and ricotta cheese on tart

HOT SELECTION

Smoked chicken quiche

 Vegetable and prawn tempura

Pork curry pie

 Crispy shrimp spring rolls

Sea bass with shiitake in rice paper

DESSERT

 Mini tiramisu in cup

Mango tart

 Banana cake

 Cheese cake



CANAPE CRAB THEME MENU

COLD SELECTION

Crab salad

✔ Fresh spring roll with pork and crab

Crab and egg sandwich

Seafood carpaccio with crab sauce



Breaded zucchini with crab salad

✔ Prawn rice crackers

✔ Rice and sesame crackers

1 of 2 ▶

HOT SELECTION

-  Crab cake
-  Crab and prawn spring roll
- Chicken and crab samosa
- Crab and spinach vol au vent
- Crab fritters

DESSERT

- Mango jelly
- Opera cake
- Lemon raspberry tart
- Assorted cookies
- Berry champagne jelly



CANAPE FOIE GRAS THEME MENU

COLD SELECTION

Foie gras praline with raspberry dressing

Foie gras terrine with mushroom

Parma ham with foie gras mousse

 Beef carpaccio with duck liver dressing

Smoked chicken salad with foie gras

 Prawn rice crackers

 Rice and sesame crackers

HOT SELECTION

Green peas arancini with foie gras

Quiche with bacon and duck liver

Croquette potato with foie gras

 Pan fried foie gras with apple

Mushroom duck liver vol au vent

DESSERT

Chocolate budino

 Vanilla mille feuille

Orange tart

Assorted cookies

Berry champagne jelly



CANAPE LOBSTER AND PRAWN THEME MENU

COLD SELECTION

- ✔ Fresh prawn spring roll
- Asparagus, lobster and potato salad
- Smoked salmon roll with cocktail prawn salad
- Tomato and lobster croutons
- Lobster terrine
- ✔ Prawn rice crackers
- ✔ Rice and sesame crackers


HOT SELECTION

Prawn and bacon quiche

Deep-fried mushroom in lobster mousse

Vietnamese spring roll with prawn

 Lobster and spinach bomboloni

 Lobster vol au vent

DESSERT

Chocolate and passion fruit pie

Éclair with coffee mousse

 Tiramisu in chocolate cup

Assorted cookies

Strawberry jelly



COFFEE BREAK THEMED MENU MORNING

MONDAY - Chocolate

Chocolate sandwich with orange marmelade
Bagel with nutella and whipped cream
Chocolate danish
Chocolate tart
Sliced fresh fruit

TUESDAY - Orange

Orange, cucumber sandwich
Croissant with bone ham and orange
Bread butter pudding with chocolate and orange
Orange danish
Sliced fresh fruit

COFFEE BREAK

THEMED MENU MORNING

WEDNESDAY - Apple

Sandwich with apple, tomato and mozzarella
Panini with smoked chicken and apple
Mini apple croissant
Apple muffin
Sliced fresh fruit

THURSDAY - Mango

Beef and mango sandwich
Bagel with tuna salad and mango
Almond croissant with mango
Mango tart
Sliced fresh fruit

FRIDAY - Honey and nuts

Brioche with crab meat salad, honey and nuts
Ham & cheese sandwich with honey hazelnut bread
Almond croissant
Walnut danish
Sliced fresh fruit

SATURDAY - Berry

Panini with smoked duck and raspberry dressing
Smoked salmon sandwich and raspberry dressing
Chocolate blueberry croissant
Strawberry danish
Sliced fresh fruit



COFFEE BREAK

THEMED MENU MORNING

SUNDAY - Vanilla

Panini with vanilla flavour smoked salmon and cream cheese

Roasted beef and vanilla brown sandwich

Danish pastrie with vanilla

Croissant

Sliced fresh fruit

SUNDAY - Jack Fruit

Focaccia with jack fruit and ham

Cheese, jack fruit and parma ham sandwich

Jack fruit and mango muffin

Jack fruit danish

Sliced fresh fruit



COFFEE BREAK THEMED MENU AFTERNOON

MONDAY - Chocolate

- Chocolate fudge
- Chocolate tart
- Bigne and whipped cream
- Opera cake
- Sliced fresh fruit
- Cookies

TUESDAY - Orange

- Orange brûlée
- Orange turn over
- Orange tiramisu
- Orange tart
- Sliced fresh fruit
- Cookies

COFFEE BREAK

THEMED MENU AFTERNOON

WEDNESDAY - Apple

Apple panna cotta
Apple meringue pie
Apple tart
Apple cake
Sliced fresh fruit
Cookies

THURSDAY - Mango

Mango pudding
Mango mousse
Mango banana tart
Mango strudel
Sliced fresh fruit
Cookies

FRIDAY - Nuts

Banana and hazelnut strudel
Mango and walnut tart
Chocolate fudge and nuts
Giandua beignet
Sliced fresh fruit
Cookies

SATURDAY - Berry

Strawberry panna cotta
Berry meringue pie
Raspberry lemon tart
Bigne blueberry chocolate
Sliced fresh fruit
Cookies



COFFEE BREAK

THEMED MENU AFTERNOON

SUNDAY - Carrot

Orange carrot crème brûlée

Carrot jelly

Carrot cake

Carrot and vanilla madeleine

Sliced fresh fruit

Cookies

SUNDAY - Dragon Fruit

Dragon fruit cake

Dragon fruit tart

Dragon fruit beignet with vanilla

Dragon fruit pudding

Sliced fresh fruit

Cookies



☾ COFFEE BREAK LIGHT
MORNING

MONDAY

Cucumber dill sandwich
Croissant
Lime tart
Sliced fresh fruit

TUESDAY

Grilled vegetable panini
Danish
Layer cake
Sliced fresh fruit

☾ COFFEE BREAK LIGHT

MORNING

WEDNESDAY

Sandwich tomato and mozzarella

Banana muffin

Polenta cake

Sliced fresh fruit

THURSDAY

Tomato and grilled eggplant sandwich

Carrot cake

Casave cake

Sliced fresh fruit

FRIDAY

Vegetable quiche

Coconut tart

Apple tart

Sliced fresh fruit

SATURDAY

Egg sandwich

Croissant

Mung bean cake

Sliced fresh fruit



☾ **COFFEE BREAK LIGHT**
MORNING

SUNDAY

Mushroom pie
Danish
Brownie
Sliced fresh fruit

MONDAY

Mushroom pie
Danish
Brownie
Sliced fresh fruit



☾ COFFEE BREAK LIGHT
AFTERNOON

MONDAY

Brownie
Banana tart
Eclair
Sliced fresh fruit
Cookies

TUESDAY

Lime tart
Carrot cake
Cassava cake
Sliced fresh fruit
Cookies

☾ COFFEE BREAK LIGHT

AFTERNOON

WEDNESDAY

Dragon fruit jelly
Apple tart
Banana cake
Sliced fresh fruit
Cookies

THURSDAY

Pineapple tart
Brownie
Lemon grass cake
Sliced fresh fruit
Cookies

FRIDAY

Lotus jelly
Casava cake
Layer cake
Sliced fresh fruit
Cookies

SATURDAY

Eclair
Dragon fruit jelly
Cassava cake
Sliced fresh fruit
Cookies



☾ **COFFEE BREAK LIGHT**
AFTERNOON

SUNDAY

Mung bean cake
Banana cake
Madaleine
Sliced fresh fruit
Cookies

MONDAY

Beignet
Layer cake
Banana tart
Sliced fresh fruit
Cookies



BANQUETING BEVERAGES

RECEPTION OPTION I: SAIGON BAR

(Soft Drinks, Fruit Juice, Coffee/Tea, Water, Tiger Beer)

RECEPTION OPTION II: ASIANA BAR

(Soft Drinks, Fruit Juice, Coffee/Tea, Water, Tiger Beer, White Wine and Red Wine)

RECEPTION OPTION III: INTERNATIONAL BAR

(Soft Drinks, Fruit Juice, Coffee/Tea, Water, Tiger Beer, White Wine, Red Wine and International Spirits)

MEETING/LUNCH OR DINNER SOFT DRINKS AND JUICES

(Soft Drinks, Fruit Juice, Coffee/Tea and Water)

Prices, brands and vintage are subject to changes without prior notice.

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot, Yellow Label, Brut, Reims

Veuve Clicquot, Yellow Label, Rosé, Reims

La Grande Dame, Veuve Clicquot, Brut Reims, Vintage

WHITE WINE

Maleno Chardonnay/Chenin-Blanc

Mendoza, Argentina

Crawford River Riesling

Margaret River, Australia

Xanadu Dragon Sauvignon Semillon

Margaret River, Australia

Anakena Chardonnay

Central Valley, Chile

Cecchi Orvieto Classico, Crechetto Drupecchio

Prociano, Trebiano, Toscana, Italy

Don Cristobal Torrontes/Chardonnay

Alto Rioja, Spain

Francis Ford Coppola, Pinot Grigio

Napa Valley, USA

Prices, brands and vintage are subject to changes
without prior notice.

RED WINE

Tango Duo
Argentina

Crawford River Cabernet Merlot
Margaret River, Australia

Xanadu Dragon Cabernet Sauvignon
Margaret River, Australia

Anakena Carménère
Rapel Valley, Chile

Checchi Chianti Sangiovese
Toscana, Italy

Don Cristobal Temperanillo Garnacha Tinta Graciano
Rioja, Spain

Francis Ford Coppola Shiraz
Napa Valley, USA

OPEN BAR SELECTION

Soft Drinks, Fruit Juice, Water, Tiger Beer

White and Red Wine, premium spirits; Gin, Vodka, Rum, Scotch, Bourbon, Aperitif, Sherry, Port

Prices, brands and vintage are subject to changes without prior notice.