



THE YACHT
HOTEL BY DC

30.04.2024

MENU

BBQ Buffet

*Best
of the
Bay*



SERVICE ON THE TABLE FOR EACH GUEST:

Grilled Premium Abalone with Scallion Sauce

Phục vụ tại bàn cho mỗi du khách: 1 con bào ngư nướng mỡ hành

Japanese Station

- Quầy ẩm thực Nhật Bản -

SALMON, JAPANESE OCTOPUS, HERRING FISH SASHIMI

Gỏi cá hồi, Bạch tuộc, Cá trích ép trứng

ASSORTED SUSHI, MAKI AND CALIFORNIA ROLL

Gỏi cá tươi và cơm cuộn kiểu Nhật

SERVED WITH SOY SAUCE, PICKLE GINGER & WASABI

Phục vụ cùng nước tương, gừng muối & mù tạt

Fresh Oyster Station

- Quầy hào tươi -

FRESH OYSTER

Hào tươi sống

LIME WEDGES, THOUSAND ISLAND DRESSING, SHALLOT VINEGAR

Chanh, sốt ngàn đảo, giấm hành

Appetizer and Salad

- Khai vị & Sa lát -

JAPANESE SEAWEED SALAD WITH APPLE AND TOPING TOBICO EGGS

Sa lát rong biển với táo & trứng cua

GERMAN POTATO SALAD WITH CRISPY BACON

Sa lát khoai tây với thịt xông khói kiểu Đức

BEEF STEAK SALAD WITH SPINACH SALAD THAI DRESSING

Sa lát bò tái với rau chân vịt sốt Thái



**FRESH RICE NOODLE ROLL WITH PORK BBQ,
VEGETABLE, HERBS, PHU QUOC FISH SAUCE**

Phở cuốn thịt xá xíu, rau thơm dùng kèm nước mắm Phú Quốc

**FRESHLY PREPARED SALAD WITH ROMAINE LETTUCE,
QUAIL EGGS, CAPSICUM, BEETROOT, BABY CORN, RED RADISH,
CHERRY TOMATO, CUCUMBER, RED ONION**

Các loại sa lát tự trộn: Xà lách, trứng cút, ớt chuông, củ dền,
Ngô bao tử, củ cải đỏ, cà chua bi, dưa leo, hành tím

FRENCH DRESSING, THOUSAND ISLAND DRESSING, OLIVE OIL & VINEGAR.

Dùng kèm sốt Pháp, sốt ngàn đảo, dầu ô liu & giấm

Charcuterie & Cheese Platter

- Quầy đồ nguội & phô mai -

SERVED WITH DIJON MUSTARD, GHERKINS, ONIONS & OLIVE

Dùng kèm mù tạt vàng, đồ muối, hành tây & quả ô liu

Pasta Specialty Live Station

- Quầy mì Ý tươi -

BOLOGNAISE, PAPALINA, NAPOLITANA

Với sốt bò, sốt kem vùng Papalina, sốt cà chua

Soup

- Súp -

CREAM PUMPKIN SOUP WITH GARLIC BREAD

Súp kem bí đỏ dùng kèm bánh mì bơ tỏi



Fresh Baked Bread Display

- Quầy bánh mì tươi -

**FRENCH MINI BAGUETTE, BREAD ROLL, DARK RYE BREAD,
MULTI GRAIN BREAD, GARLIC BREAD**

bánh mì Pháp mini, bánh mì cuộn, bánh mì lúa mạch đen, bánh mì ngũ cốc, bánh mì tỏi

Main Courses

- Món chính -

STEAMED VENUS CLAM WITH LEMONGRASS

Ngao 2 cùi hấp sả ớt

ROASTED CHICKEN WITH COFFEE HONEY

Gà quay cà phê mật ong

BLUE CRAB FRIED RICE

Cơm rang ghẹ

Carving

- Quầy Carving -

SPECIAL: GRILLED BLUE COBIA WITH SALTED CHILI

MÓN ĐẶC BIỆT: CÁ CUỘNG XANH NƯỚNG MUỐI ỚT

BAKED POTATO WITH SOURCE CREAM AND CRISPY BACON

Khoai tây bỏ lò với kem chua & thịt ba chỉ hun khói

ASSORTED ITALIAN PIZZA

Các loại pizza Ý



BBQ Grilled Station Live

- Quầy nướng BBQ -

GEODUCK

Tu hài vịnh

.

GRILLED PRAWNS

Tôm biển nướng

.

GRILLED OYSTER WITH SCALLION AND CHEESE

Hàu nướng mỡ hành & phô mai

.

FLOWER SNAIL

Ốc hương

.

GRILLED FISH PA PINH TOP STYLE

Cá bọc lá chuối nướng kiểu Pa Pỉnh Tộc Tây Bắc

.

SCALLOP WITH GARLIC BUTTER

Sò điệp nướng bơ tỏi

.

SKEWERS OCTOPUS

Bạch tuộc xiên nướng

.

BEEF STEAK

Bò nướng

.

SOY SAUCE MARINATED BEEF RIBS

Sườn bò ướp xì dầu Nhật

.

BBQ CHICKEN WINGS

Cánh gà nướng

.

CHICKEN GIZZARD

Mề gà nướng

.

VEGETABLE, OKRA, EGGPLANT, ONION

Rau nướng, đậu bắp, cà tím, hành tây

.

**WITH CONDIMENTS: MUSTARD SAUCE, GREEN CHILI SAUCE,
RED CHILI SAUCE, LIME, SALTED PEPPER, TOMATO KETCHUP, PEPPER SAUCE**

Các loại sốt dùng kèm:

Xốt mù tạt, sốt ớt xanh, sốt ớt đỏ, chanh, muối tiêu, tương cà, sốt tiêu



Desserts

- Tráng miệng -

GELATO

Kem Ý

•

FRUIT YOGURT

Sữa chua trái cây

•

ASSOTED VIETNAMESE SOUP

PANNA COTTA, SAGO WITH COCONUT GRUEL

Chè khúc bạch, chè sago nước cốt dừa

•

SEASONAL FRESH FRUIT

Trái cây tươi theo mùa

Live Dish

- Món trình diễn -

FRENCH CREPES

Bánh tráng kiểu Pháp

*Best
of the
Day*

|

30.04.2024
