



Bữa tiệc **CỔ TÍCH**



THE YACHT
HOTEL BY DC

KIDS' CORNER

–GÓC DÀNH RIÊNG CHO BÉ–

BEEF SLIDER

Bò burger

CHICKEN NUGGETS

Gà chiên

TORNADO POTATO

Khoai tây lốc xoáy chiên

MOZZARELLA STICKS

Phô mai que

MINI HOT DOG SAUSAGE

Xúc xích cuộn bột bơ nướng

POP CORN

Bỏng ngô

TANGHULU (CANDIED FRUIT SKEWER)

Trái cây xiên phủ đường

LIVE WAFFLE STATION WITH CONDIMENTS
(INCLUDING ICE CREAM)

Quầy bánh waffle nóng kèm topping & kem

PIZZA COOKING CLASS

–LỚP HỌC LÀM PIZZA–

PEPPERONI PIZZA

Pizza xúc xích

HAWAIIAN PIZZA

Pizza dứa & giăm bông

DIY PASTA STATION

–QUẦY MỠ Ý TỰ CHỌN–

02 KINDS OF PASTA: PENNE & SPAGHETTI

2 loại mỳ: Mỳ ống & mỳ sợi

02 KINDS OF SAUCE: BOLOGNESE & CARBONARA

2 loại sốt: sốt bò băm & sốt kem trứng

CONDIMENTS: MEATBALLS, MINCED PORK,
SMOKED BACON, SHREDDED PARMESAN CHEESE

Topping: Thịt bò viên, thịt nạc vai xay,
ba chỉ xông khói, phô mai Parmesan bào



SEAFOOD CAJUN STATION

–QUẦY HẢI SẢN XỐT CAJUN ĐẶC BIỆT–

MEKONG LANGOUSTINE, GREEN MUSSEL, CRAB, SHRIMP MANTIS,
CORN, SAUSAGE, POTATOES

Tôm càng xanh, vẹm xanh, cua, bêche de mer, ngô, xúc xích, khoai tây

JAPANESE STATION

–QUẦY ĂM THỰC NHẬT BẢN–

SALMON, TUNA, HERRING FISH SASHIMI

Gỏi cá hồi, cá ngừ, cá trích ép trứng

SELECTION OF CONDIMENTS:

SOY SAUCE, PICKLED GINGER, WASABI,

PERILLA LEAVES, GRATED RADISH, SEAWEED LEAVES

Dùng kèm: Xì dầu, gừng hồng, mù tạt, lá tía tô, củ cải bào, lá rong biển

SOUPS

–SÚP–

CREAMY PUMPKIN SOUP

Súp kem bí đỏ

SEA CUCUMBER SOUP WITH PRAWN & MUSHROOM

Súp hải sâm với tôm & nấm

SALAD BAR

–QUẦY SA LÁT TỰ CHỌN–

SPINACH, ICEBERG LETTUCE, ROMAINE LETTUCE, RADICCHIO LETTUCE

Rau chân vịt, cải bẹ, cải giòn, cải tím

CHERRY TOMATO, CUCUMBER, CARROT,

CORN, BROCCOLI & CAULIFLOWER

Cà chua bi, dưa chuột, cà rốt, ngô hạt, hoa lơ xanh & hoa lơ trắng

DRESSINGS: CAESAR, THOUSAND ISLAND, BALSAMIC

Dùng kèm: Xốt hoàng đế, xốt nghìn đảo, xốt dầu giấm



VIETNAMESE SALAD

–SA LÁT VIỆT NAM–

TROPICAL FRUITS SALAD WITH ALMOND FLAKES

Sa lát trái cây với hạnh nhân lát

FRESH WAKAME & EBICO SALAD

Sa lát rong biển tươi với trứng tôm

ITALIAN PASTA SALAD

Sa lát mì Ý sốt lá thơm

SHREDDED CHICKEN SALAD WITH VIETNAMESE HERBS

Nộm gà xé phay với rau răm & lá thơm

SPRING ROLL STATION

–QUẦY NEM CUỐN–

FRESH SPRING ROLL WITH SOFT PRAWNS

Nem cuốn tôm

SELECTION OF COLD CUTS, CHEESES & BREAD

–QUẦY THỊT NGUỘI, PHÔ MAI & BÁNH MÌ TỔNG HỢP–

LIVE STATION: TRADITIONAL CRAB MEAT & BEEF TENDER NOODLE SOUP

–QUẦY BÚN RIÊU CUA BẮP BÒ–

CRAB MEAT, SLICED BEEF TENDER, PORK PIE, PIG'S FEET

Thịt ghẹ, bắp bò, giò heo, móng giò heo

BANANA BLOSSOM, MIXED HERBS, FRIED TOFU, RICE NOODLES & CONDIMENTS

Hoa chuối, các loại rau thơm, đậu phụ chiên, bún & các loại sốt, ớt đi kèm



MAIN COURSES

–MÓN CHÍNH–

STEAMED RIVER SNAIL PATTIES IN BAMBOO

Chả ốc nhồi ống tre

WOK-FRIED MEKONG LANGOUSTINE WITH SALTED EGG YOLK SAUCE

Tôm càng xanh sốt trứng muối

BBQ PORK SPARERIBS

Sườn nướng sốt BBQ

HONEY GLAZED CHICKEN THIGHS NORTHWEST SPICE STYLE

Đùi gà nướng kiểu Tây Bắc

WOK-FRIED SEASONAL VEGETABLE WITH GARLIC

Rau theo mùa xào tỏi

SEAFOOD FRIED RICE WITH RED EBICO

Cơm rang hải sản với trứng tôm đỏ

HALONG BBQ CORNER

–QUẦY ĐỒ NƯỚNG HẠ LONG–

PRAWN, CHEESY OYSTER, BEEF STEAK,

YAKITORI CHICKEN SKEWERS (CHICKEN THIGHS,

CHICKEN GIZZARD, CHICKEN LIVER, CHICKEN HEART),

GRILLED VEGETABLES (ZUCCHINI, BELL PEPPERS,

MUSHROOMS, PINEAPPLE)

Tôm biển, hàu nướng phô mai, thăn bò Úc nướng, xiên gà kiểu Nhật (đùi gà nướng, mề gà nướng, gan gà, tim gà),

rau củ nướng (bí ngòi, ớt Đà Lạt, nấm, dưa)

CONDIMENTS & DRESSING

LIME WEDGE, CHILI SAUCE, SALT & PEPPER, FRESH SPICY CHILI,

GREEN CHILI SAUCE, PEPPERCORN SAUCE, TERIYAKI SAUCE

Các loại sốt & gia vị dùng kèm:

Chanh quả, sốt ớt, muối & hạt tiêu, ớt cay, sốt ớt xanh, sốt tiêu, sốt xì dầu Nhật



STEAMED DIMSUM

–QUẦY HẤP KIỂU TRUNG QUỐC–

SHRIMP & PORK DUMPLING, BBQ PORK BUNS

Há cảo tôm thịt, bánh bao nhân xá xíu

CARVING STATION

–QUẦY CHEF CẮT–

ROASTED SUCKLING PIG LANG SON STYLE

Heo sữa quay lá mắc mật kiểu Lạng Sơn

BAKED WHOLE SALTED SEABASS WITH LOCAL HERBS

Cá vược bọc muối & lá thơm bỏ lò

DESSERTS

–TRÁNG MIỆNG–

CRÈME BRÛLÉE

Kem Cháy

FRUIT TART, BROWNIES, OPERA CAKE

Bánh tart trái cây, bánh sô cô la nướng, bánh kem sô cô la

FRUIT YOGURT

Sữa chua trái cây

SEASONAL FRESH FRUITS

Các loại trái cây tươi theo mùa

VIETNAMESE SWEET SOUPS: LOTUS, BLACK STICKY RICE,

SAGO WITH MIXED JELLY

Chè Việt Nam: Chè hạt sen, chè nếp cẩm, chè sago với thạch tổng hợp

