



24.12.2025



18:00 - 22:00

at FERN RESTAURANT - M Floor

CHRISTMAS

THE YACHT
HOTEL & DC
SANTA'S
WORKSHOP

BUFFET

FEATURED DISHES MÓN ĐẶC BIỆT

Atlantic Salmon Wellington with Lemon
Butter Sauce Served with Spinach &
Mushroom

*Cá hồi cuộn ngàn lớp, dùng kèm sốt bơ chanh,
rau chân vịt & nấm*

(Table Service | Phục vụ tại bàn)

Baked Lobster with Garlic Butter, Rosemary
& Thermidor Sauce

*Tôm hùm bỏ lò với bơ tỏi, hương thảo & sốt
Thermidor*

*(Half a lobster/pax - Table Service |
1/2 con/khách, phục vụ tại bàn)*

Hot Caramelized Apple Tart
Bánh táo caramel nướng

APPETIZERS KHAI VỊ

Poached Lobster Parisienne &
Snow Pea Salad

Sa lát tôm hùm với đậu Hà Lan

Roasted Pumpkin, Rocket &
Feta Cheese Salad

Sa lát bí ngô nướng, rau cải lông & phô mai Feta

Caprese Salad

Sa lát phô mai tươi kiểu Ý

French Needle Bean, Tomato &
Olive Seafood Salad

Sa lát đậu Pháp, cà chua, ô liu & hải sản

Japanese Seaweed Salad with Tako & Ebiko

Sa lát rong biển với bạch tuộc & trứng tôm

Fried Soft Crab Fresh Spring Roll

Nem cuốn cua hấp chiên giòn

SALAD BAR QUẦY SA LÁT

Frisee Fine, Lollo Rossa, Cherry Tomato,
Cress, Romaine Lettuce, Capsicum,
Cucumber, Red Beetroot, Marinated Olive &
Kimchi

*Các loại rau tươi: Xà lách frisee, xà lách xoăn,
cà chua bi, rau mầm, xà lách giòn, ớt chuông,
dưa leo, củ dền đỏ, ô liu ướp, kim chi*

Served dressing: French, Italia, Sesame,
Thousand Island, Wasabi Mayonnaise, Dijon
Mustard

*Dùng kèm các loại sốt: giấm Pháp, giấm Ý,
mè rang, ngàn đảo, mù tạt xanh, mù tạt Dijon*

OYSTER STATION QUẦY HÀU TƯƠI

Ha Long Fresh Oyster
Hàu tươi Hạ Long

Condiments: Lemon, Shallot Vinegar,
Tabasco, Kumquat Dressing

*Dùng kèm: Chanh, giấm hành, sốt tabasco, sốt
giấm quất*

COLD SEAFOOD ON ICE HẢI SẢN LẠNH ƯỚP ĐÁ

Green Mussel, French Whelk, River Prawn,
Japanese Oyster

Condiments: Lime, Tabasco,
Red Wine Vinegar

*Vẹm biển xanh, ốc Pháp, tôm càng xanh,
hàu Nhật*

*Dùng kèm: Chanh, tabasco & giấm vang đỏ
(Guests may choose a boiled serving or
Cajun sauce)*

*Quý khách có thể lựa chọn chấm nóng hoặc
sốt Cajun)*

ASSORTED SUSHI & SASHIMI QUẦY ĐỒ NHẬT

Sushi Rolls: Ebiko, Salmon, Tuna, Shrimp, Avocado, Crab Stick, Crab Roe

Các loại cơm cuộn: trứng tôm, cá hồi, cá ngừ, tôm, quả bơ, thanh cua, trứng cua

Sashimi: Salmon, Tuna, Herring Roe

Sashimi: với cá hồi, cá ngừ, cá trích trứng

Served with Soya Sauce, Wasabi, Pickled Ginger & Lemon

Dùng kèm với xì dầu Nhật, mù tạt, gừng hồng, chanh

CHEESE & COLD CUTS PHÔ MAI & THỊT NGUỘI

Glazed Gammon Ham, Salami, Prosciutto

Giăm bông, Thịt nguội Tây Ban Nha, đùi heo xông khói

Emmental, Gouda, Brie Cheese

Phô mai cứng, phô mai Hà Lan, phô mai mềm

Grapes, Cashew Nuts, Walnuts & Crackers

Nho, hạt điều, hạt óc chó & bánh quy mặn

Pork Pate, Chicken Pate & Toasts

Pate heo, pate gà & bánh mì nướng

Condiments: Dijon Mustard,

Pommery Mustard, Cornichons, Black &

Green Olives, Pickled Onions

Dùng kèm: Xốt mù tạt, dưa chuột muối chua, ô liu đen, ô liu xanh, hành ngâm giấm

SMOKED FISH STATION CÁ XÔNG KHÓI

Beetroot Salt & Dill Cured Salmon

Cá hồi ướp & củ dền với thì là

Smoked Basa Fish

Cá basa hun khói



CARVING STATION QUẦY CHEF CẮT

Roasted Turkey with Cranberry & Red Wine Sauce, Hazelnuts, Baby Root Vegetables

Gà tây quay với sốt dâu rừng & rượu vang đỏ, hạt phỉ, rau củ bao tử bỏ lò

12 Hour Slow Cooked Texas Style Smoked Wagyu Beef Rib

Sườn bò Wagyu xông khói nấu chậm kiểu Texas

Roasted Glazed Gammon Ham

Served with Mustard & Baked Pineapple

Đùi heo hun khói mật ong, dùng kèm sốt mù tạt & dưa bỏ lò

PASTA STATION QUẦY MÌ Ý

Bolognaise

Mì Ý sốt bò băm

Napolitana

Mì Ý sốt cà chua

Carbonara

Mì Ý sốt kem trứng

SOUP QUẦY SÚP

Seafood Trio & Asparagus Soup

Súp hải sản tam quý với măng tây

Ginger Pumpkin Cream Soup

Súp kem bí ngô vị gừng

HOMEMADE BREAD & BUTTER BÁNH MÌ & BƠ

Selection of Baguette, Wheat Rolls, Grissini,

Loaf Bread & Butter

Bánh mì Pháp, bánh mì ngũ cốc, bánh mì que kiểu Ý

CHAFING DISHES QUẦY NÓNG

Braised Beef Bourguignon

Bò hầm kiểu Pháp với rượu vang đỏ, nấm & thịt hun khói

Pan-Fried Seabass with Creamy White Wine & Orange Sauce

Cá vược áp chảo dùng kèm sốt rượu vang trắng & cam

Chicken Cordon Bleu

Gà cuộn thịt nguội phô mai

Brussels Sprouts with Chestnuts & Pancetta

Bắp cải Bỉ xào cùng hạt dẻ & thịt xông khói

BBQ Pork Ribs

Sườn heo nướng sốt BBQ

Stir-Fried Vegetables with Garlic

Rau củ xào tỏi

Potatoes Au Gratin

Khoai tây bỏ lò phô mai

Seafood Fried Rice with XO Sauce

Cơm chiên hải sản sốt XO

French Fries

Khoai tây chiên

Bolognese & Sausage Pizza

Pizza bò băm & xúc xích

BBQ STATION QUẦY NƯỚNG BBQ

Grilled Halong Prawns with Chilli Salt

Tôm biển Hạ Long nướng muối ớt

Grilled Squids

Mực ống nướng

Xinjiang Grilled Lamb with Chilli Salt

Cừu nướng Tân Cương với muối ớt

Grilled Oyster with Spring Onion Oil

Hàu nướng mỡ hành

Grilled Chicken Wings with Satay Sauce

Cánh gà nướng sốt sa tế

Grilled Oyster with Cheese

Hàu nướng phô mai

Grilled Vegetables

Rau củ nướng

Served with: Salt, Pepper, Lemon, Red Chili Sauce, Soy Sauce, HP Sauce, Green Seafood Sauce

Dùng kèm muối, tiêu, chanh, sốt ớt đỏ, xì dầu, sốt HP, sốt ớt xanh hải sản

DESSERTS TRÁNG MIỆNG

Christmas Cupcakes

Bánh ngọt mùa Giáng sinh

Raspberry Cream Pot

Kem cháy phúc bồn tử

Christmas Cookies

Bánh quy mùa Giáng sinh

Christmas Hazelnut Balls

Bánh Giáng sinh hạt phỉ

Fruit & Lemon Tart

Bánh tart chanh & trái cây

Sago in Light Coconut Milk

Chè trân châu sữa dừa

Sweet Corn Soup

Chè ngô

Fresh Tropical Fruits: Watermelon, Cantaloupe, Guava, Pineapple, Dragon Fruit

Các loại trái cây tươi theo mùa: Dưa hấu, dưa vàng, ổi, dưa, thanh long