



New Year's Eve

THE YACHT
HOTEL BY DC



COLD SEAFOOD STATION

Quầy Hải Sản Lạnh

New Zealand Black Mussels

Vẹm đen New Zealand

Flower Crabs

Ghẹ xanh

Tiger Prawns

Tôm xù

Cockles

Sò huyết

Big Sea Clams

Nghêu

Nha Trang Oysters

Hàu Nha Trang

Fresh oyster served with vodka shooter cocktail

Hàu tươi dùng kèm sốt cocktail

Served With: Lime Wedges, Shallot Vinegar, Aioli, Cocktail Sauce, Chili Salt, Tabasco

Dùng kèm: Chanh, giấm hành, sốt tỏi aioli, Sốt cocktail, muối ớt, & tương ớt

COLD CUTS & HOMEMADE PÂTÉ

Các Loại Thịt Nguội & Pâté Nhà Làm

Smoked Turkey Breast

Ức gà tây xông khói

Parma Ham

Đùi heo muối

Spicy Salami

Xúc xích Ý cay

Homemade Chicken Paté

Pate gà

Beetroot-Cured Salmon

Cá hồi ướp củ dền

Served with: Olives, Gherkins, Pickled Onion, Dijon Mustard, Lime, Chopped shallots, Crème fraîche & Capers

Dùng kèm: Trái ô liu, dưa leo bào tứ, củ kiệu, mù tạt dijon, chanh, hành tím, kem chua & nụ bạch hoa



JAPANESE CORNER

Quầy Ẩm Thực Nhật Bản

Selection of Japanese Sashimi: Salmon, Octopus, Tuna

Các loại hải sản tươi sống: Cá hồi, bạch tuộc, cá ngừ

Assorted Sushi, Maki, & California-Style Hand Rolls

Các loại sushi & cơm cuộn

Served with Pickled Ginger, Soy Sauce, Wasabi, Perilla Leaves

Dùng kèm: Gừng ngâm chua, tương đậu nành, mù tạt & lá tía tô

APPETIZERS & SALAD STATION

Quầy Khai Vị & Sa Lát

Avocado & Prawn Cocktail

Gỏi tôm với trái bơ

Cobb Salad

Sa lát vườn kiểu Mỹ

Potato Russian Salad with Crab Stick & Sweet Corn

Sa lát khoai tây với thanh cua & ngô

Fresh Mozzarella with Tomato & Basil

Phô mai tươi với cà chua & dầu húng quế

Jellyfish with Green Mango

Gỏi sữa xoài xanh

Rice Noodle Rolls with Char Siu Pork

Phở cuốn thịt xá xíu

Dalat greens: Bell peppers, carrots, asparagus tips, corn, grilled artichokes

Các loại rau xanh Đà Lạt: Ớt chuông, cà rốt, ngọn măng tây, ngô & atisô nướng

Served with: French Dressing, Thousand Island, Balsamic Dressing, Italian Dressing, Extra Virgin Olive Oil

*Dùng kèm: Xốt kiểu Pháp, xốt ngàn đảo, xốt giấm Ý,
xốt kiểu Ý, dầu ô liu*

SOUPS | Súp

Creamy Carrot Ginger Soup

Súp kem cà rốt & gừng

Double-boiled Chicken Broth with Mushrooms

Súp gà đen với nấm

BREAD & CHEESE
Bánh Mì & Phô Mai

Grissini sticks, Country loaf, Dark rye, Pretzel, Hard rolls, soft rolls, baguette
Bánh mì que kiểu Ý, bánh mì truyền thống, bánh mì lúa mạch đen, bánh mì xoắn, bánh mì tròn, bánh mì mềm, bánh mì Pháp

Served with cheeses, jams, nuts, dried fruits
Dùng kèm các loại phô mai, mứt, hạt & trái cây sấy

BBQ STATION | Quầy BBQ

Grilled Geoduck with scallion oil
Tu hải nướng mỡ hành

US Beef Belly with Mushroom
Ba chỉ bò Mỹ cuộn nấm

Grilled Squid
Mực ống nướng

Baked Oyster Cheese
Hàu nướng phô mai

Grilled Octopus
Bạch tuộc nướng

Tiger Prawn
Tôm sú

Grilled Sausage
Xúc xích nướng

Mixed Grilled Vegetables
Rau củ nướng

ITALIAN PASTA STATION
Quầy Mì Ý

Your Choice of Spaghetti, Penne, or Fettuccine
Lựa chọn một trong ba loại mì: Mì sợi, mì ống, mì dẹt

Sauce Options: Bolognese, Tomato, Seafood
Lựa chọn các loại sốt: Sốt bò băm truyền thống, Sốt cà chua & Sốt hải sản

Served: Clams, squid, prawn, chicken breast, bacon, Asparagus, cherry tomato, mushrooms, olives, Garlic, onion, chili, parsley
Dùng kèm: Ngao, mực, tôm, ức gà & thịt ba chỉ heo xông khói, Măng tây, cà chua bi, nấm & trái ô liu, Tỏi, hành tây, ớt & mùi tây

MAIN COURSES

Món Chính

Gremolata Roasted Lamb Leg with Rosemary Jus
Đùi cừu với lá hương thảo bỏ lò & sốt chanh vàng

Sautéed Scallop with Mushroom & XO Sauce
Sò điệp xào nấm sốt XO

Chicken Roulade with Mushroom & Spinach with Cream Sauce
Gà cuốn nấm & cải bó xôi sốt kem

Grilled "Lang" Fish with Galangal & Fermented Rice
Cá lăng nướng riềng mẻ

Wok-Fried Broccoli with Crab Meat Sauce
Bông cải xào sốt thịt cua

Nasi Goreng with Seafood & Sambal Sauce
Cơm chiên hải sản dùng kèm sốt cay sambal

Fettuccine with Beef Stew
Mì Ý sốt bò hầm

CARVING STATION

Quầy Chef Cắt

Roasted Australian Beef
Lõi vai bò Úc nướng

Lang Son Roasted Pork Belly
Ba chỉ heo quay Lạng Sơn

Lyonnaise Potatoes
Khoai tây kiểu Pháp

Served with: Pepper Sauce & Red Wine Sauce
Dùng kèm sốt tiêu & sốt rượu vang đỏ

HOT POT STATION

Quầy Lẩu

Broth choices: Thai Tom Yum, Korean Bulgogi or Kimchi
Lựa chọn Nước lẩu: Tom Yum kiểu Thái, thịt bò Bulgogi hoặc kim chi kiểu Hàn Quốc

Prawn, clam, squid, octopus, beef rolls, chicken
Tôm, nghêu, mực, bạch tuộc, bò cuốn nấm kim châm, thịt gà, đậu hũ

Pok Choy, Chinese Cabbage & Banana Blossom, Shimeji, Enoki, King Trumpet & Button Mushrooms
Cải bẹ xanh, bắp cải & hoa chuối, Nấm hải sản, nấm kim châm, nấm đùi gà & nấm cúc



HEATING LAMP

Quầy Đèn Nóng

French Fries

Khoai tây chiên

Pepperoni Pizza

Pizza xúc xích cay

Margherita Pizza

Pizza phô mai với lá húng

DESSERT STATION

Quầy Tráng Miệng

Ice Cream Station (Selection of handmade ice cream with condiments)

Quầy kem (Lựa chọn các loại kem tự làm với đồ dùng kèm)

Choux Tower

Tháp bánh su kem

Ginger Crème Brûlée

Bánh kem trứng nướng vị gừng

Selection of Cupcakes

Các loại bánh ngọt cupcake

Strawberry Jelly with Yoghurt Cream Cake

Bánh kem sữa chua với dâu tây

Chocolate Royal Tine Cake

Bánh sô cô la hoàng gia

Passion Fruit Cheesecake

Bánh phô mai chanh dây

Fruit Tart

Bánh nướng với trái cây

Italian Tiramisu

Bánh kem tiramisu kiểu Ý

Selection of House-Made Nougat

Kẹo nougat nhà làm với các loại hạt

Seasonal Fresh Fruit Selection

Trái cây tươi theo mùa