



INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT

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



INTERNATIONAL BREAKFAST MENU

Selection from our home made European style pastries: White, whole meal or rustic artisan toast served with a selection of jams and honey with French butter

-  Bircher muesli Swiss style with apple, honey, mixed nuts, dried fruit, yoghurt and orange juice topped with wild berries
-  Traditional Vietnamese chicken noodle soup served with fresh herbs
-  Vietnamese style fried rice your choice of, seafood, chicken or vegetable
-  Eggs Benedict
-  Pork and chicken sausage
-  Grilled tomato and cheese
-  Stir fried rice noodle with vegetables

Selection of local fresh fruits and variety of cereals

Selection of tea and coffee

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



INSIDER COFFEE BREAK



Coconut Theme

Iced fresh coconuts
Coconut iced vo-vos
Coconut pandan rice jelly
Toasted dried coconut
Chicken and coconut curry puff



Mango Theme

Mango lassi
Mango and orange Cointreau tart
Mango white chocolate mousse
Prawn and chili mango tortilla wraps
Mango and sticky rice

1 of 2 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAKS | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



Danish Sandwich Theme

Multigrain bread topped with roast beef pickle and horse radish mayonnaise

White crusty bread with smoked ham, tomato and mustard

Rye bread with smoked salmon cream cheese spread with red onion and capers

French bread with butter lettuce and egg salad

Danish pastries

Fruit salad shots

2 of 2 ◀

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT

COCKTAIL PARTY

- ✂ Spiced cashews and almonds
- ✓ Vietnamese rice paper rolls with shrimp and pork
- ✂ Japanese nori rolls with prawn and avocado
- 🌐 Thai fish cakes with sweet chili sauce
- 🌐 Smoked salmon and herb cream cheese on cucumber
- ✓ Deep fried vegetable spring rolls with sweet chili sauce
- ✓ Vegetable spring rolls with plum sauce
- ✓ Mini pizza with rocket and goat cheese
- 🌐 Indian beef and potato samosa tamarind sauce

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | **COCKTAIL** | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



VIETNAMESE BUFFET

Fresh spring rolls with shrimp and vegetables

Beef and mustard leaf

Beef and onion salad with fish sauce

Lotus root salad with squid and fresh herbs

Pomelo and chicken salad

Shrimp and vegetable salad

Seared scallop and green mango salad

Selection of garden greens with assorted dressings

Seafood and asparagus soup

Traditional Vietnamese Pho rice noodle and our famous stock served with fresh herbs, lime and chili

1 of 3 ►

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



Vietnamese roasted chicken

Pork belly in caramel sauce

Char grilled seabass with chili

Stir fried seafood with onion and capsicum in XO sauce

Grilled prawns coated with salted duck egg

Sautéed broccoli with squid in garlic sauce

Stewed chicken leg with lotus seeds and black mushrooms

Sautéed bok choy, Holland bean with bean curd and mushrooms

Sautéed glass noodle with crab meat, vegetable, and laska leaf

Green rice cakes



Green bean cakes

Hoa Cau sweet soup with coconut grated

Sticky rice dumplings

Taro pudding with coconut cream

Sautéed caramelised baby banana with passion fruit

Selection of our signature macaroons

Selection of deluxe sliced fruits

3 of 3 ◀

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT

INTERNATIONAL BUFFET

Fresh king prawns, crabs and oysters



Chicken liver and foie gras terrine

Smoked honey ham

Italian salami



Vine ripe tomato, basil and mozzarella with fresh basil and olive oil



New potato salad with smoked bacon and cornichon



Roast Australian Black Angus sirloin of beef

Roast chicken breast with apricot sauce



Salmon teriyaki



Mild Indian style lamb and coconut curry with steamed rice

Chinese style fried seafood with shiitake mushroom, Chinese sausage, broccoli and carrot on crispy noodle

1 of 2 ►

INTRODUCTION

BREAKFAST

COFFEE BREAK

COCKTAIL

BUFFETS

SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



- ✔ Sweet and sour pork with lychee
- Fillet of beef in XO sauce
- Yang Chow fried rice
- ✔ Vietnamese Pho noodle soup
- Cherry pie
- Strawberry and lemon curd butter cake trifle
- Cranberry pear and apple crumble with vanilla cream
- Black Forrest cake
- Passion fruit pavlova
- Lemon crepes
- Mini fruit tartlets
- Assorted tropical fruits

2 of 2 ◀

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



VIETNAMESE SET MENU

Vietnamese hors d'œuvre platter

Fresh spring roll with pork, fresh rice noodle roll with beef served with shrimp and pork, lotus stems and mixed herbs

Fish maw and sea crab meat soup

Roasted chicken with crispy sticky rice

Steamed grouper fish in lotus leaf

Sautee broccoli and cauliflower in crab meat sauce

Nhatrang seafood fried rice

Sautee glass noodle with beef

Lotus and longan sweet soup

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



WESTERN SET MENU

Set menu 3 courses

Caesar salad cos lettuce, crispy bacon, garlic croutons, Parmesan and creamy Caesar dressing

Roast breast of chicken filled with prawn mousse, grilled asparagus, glazed carrot and hollandaise sauce

Strawberry short cake with Cointreau cream

Set menu 4 courses

Salad of duck confit with figs and walnuts

Light curried coconut and sea scallop soup

Roast sirloin of beef with garlic potato puree, candied shallots, Provencal tomato and red wine sauce

Blueberry New York cheese cake with ginger bread ice cream

INTRODUCTION | BREAKFAST | COFFEE BREAK | COCKTAIL | BUFFETS | SET MENUS

ENGLISH | TIẾNG VIỆT

GIỚI THIỆU

Dù quy mô hay chủ đề cuộc họp của bạn thế nào, chúng tôi luôn tìm cách tạo ra một phong cách ẩm thực lý tưởng cho những bữa trưa, bữa tối và những giờ nghỉ giải lao của các buổi họp đó. Ví dụ như các món ăn đặc trưng địa phương được chế biến dựa trên các công thức nấu ăn tinh túy và những nguyên liệu theo mùa ngon nhất nhằm truyền đến hương vị địa phương cho người thưởng thức.

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

Chúng tôi luôn chú trọng đến nguồn nguyên liệu với tiêu chí tươi ngon và tự nhiên, được cung cấp ngay tại địa phương cho toàn bộ thực đơn.

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

THÔNG TIN QUAN TRỌNG



Các món ăn địa phương thuần túy

Bao gồm các ăn 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

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT

THỰC ĐƠN BỮA SÁNG

Bánh các loại theo phong cách Châu Âu được chế biến tại nhà hàng: bánh mì trắng, bánh mì nguyên cám hoặc bánh mì kiểu đồng quê dùng kèm với mứt các loại và mật ong với bơ Pháp

 Ngũ cốc hoa quả khô kiểu Thụy Sĩ với táo, mật ong, hạt thập cẩm, trái cây sấy khô, sữa chua và nước cam phủ dâu rừng các loại.

 Phở Gà

 Cơm chiên kiểu Việt Nam với hải sản, gà hoặc rau các loại.

 Trứng chần kiểu Ý

 Xúc xích heo và gà

 Cà chua nướng phô mai

 Hủ tiếu xào rau

Trái cây tươi địa phương và ngũ cốc các loại.

Trà và cà phê tự chọn

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



TIỆC TRÀ GIẢI LAO



Món ngon từ Dừa

Dừa tươi ướp lạnh

Bánh quy dừa

Thạch dừa với lá dứa

Bánh dừa nướng

Bánh chiên nhân gà cà ri với nước cốt dừa



Món ngon từ Xoài

Sinh tố xoài nguyên chất

Bánh tart xoài và cam hương rượu Cointreau

Bánh kem xoài với sô cô la mềm

Bánh cuộn xoài với tôm cay

Xôi xoài

1 of 2 ►

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



Bánh kiểu Đan Mạch

Bánh mì ngũ cốc kèm thịt bò quay và sốt cải ngựa đánh trứng

Bánh mì trắng kiểu Anh kèm thịt nguội cà chua và mù tạt

Bánh mì nâu kèm cá hồi hun khói, kem phô mai, hành tím và nụ bạch hoa

Bánh mì Pháp kèm sà lách mỡ với sà lách trứng

Bánh ngọt Đan Mạch

Trái cây xiên que

TIỆC COCKTAIL

- ✂ Hạt điều và hạnh nhân tẩm gia vị
- ✓ Gỏi cuốn với tôm và thịt heo
- ✂ Cơm cuộn tôm và bơ kiểu Nhật
- 🌐 Chả cá kiểu Thái
- 🌐 Cá hồi xông khói sốt kem phô mai
- ✓ Chả giò chiên giòn
- ✓ Gỏi cuốn rau với sốt mặn
- ✓ Pizza nhỏ với phô mai
- 🌐 Bánh Samosa nhân thịt bò và khoai tây kiểu Ấn Độ

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



BUFFET MÓN VIỆT

Nem tươi cuốn với tôm và rau thơm

Bò cuốn cải xanh

Gỏi bò bóp thấu

Gỏi ngó sen với mực và rau thơm

Gỏi bưởi với thịt gà

Gỏi rau củ với tôm

Gỏi xoài với sò điệp

Salad theo mùa với các loại sốt dầu giấm

Súp hải sản và măng tây

Phở Việt Nam

1 of 3 ►

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



Gà quay

Thịt heo kho tộ

Cá vược nướng ớt

Hải sản xào hành, ớt chuông và sốt XO

Tôm nướng sốt trứng muối

Hoa lơ xanh xào mực với sốt tỏi

Đùi gà hầm với hạt sen và nấm hương

Cải chíp và đậu Hà Lan xào với đậu phụ và nấm

Miến xào thịt cua và rau dăm

Bánh cốm



Bánh đậu xanh

Chè hoa cau với dừa nạo

Bánh trôi

Chè khoai môn với sữa dừa

Chuối ngự xào caramel và chanh dây

Các loại bánh macaroon

Hoa quả tươi

3 of 3 ◀

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



BUFFET MÓN QUỐC TẾ

Tôm sú, cua bể hấp lạnh, hàu sống



Pa tê gan ngỗng cùng ngan gà

Thịt heo hun khói tẩm mật ong

Thịt nguội của ý



Sà lách cà chua, quế ý và phô mai



Sà lách khoai tây, ba rọi hun khói kèm dưa chuột ngâm



Thăn ngoại bò Úc đút lò

Úc gà quay kèm sốt mơ



Cá hồi nướng kiểu Nhật



Cà ri cừu kiểu Ấn kèm cơm trắng

Hải sản xào kiểu Hoa

1 of 2 ►

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



- ✔ Heo xào chua ngọt với trái vải
- Bò nướng sốt đặc biệt
- Cơm chiên Dương Châu
- ✔ Phở Việt
- Bánh quả anh đào
- Bánh chanh bơ, dâu tây
- Bánh nam việt quất cùng táo và kem va ni
- Bánh kem sô cô la nhiều lớp
- Bánh xếp chanh dây
- Bánh xếp chanh kiểu pháp
- Bánh tart trái cây các loại
- Trái cây nhiệt đới



THỰC ĐƠN SET MÓN VIỆT

Đĩa khai vị tổng hợp

Nem tươi cuốn heo và thính gạo, phở cuốn thịt bò phục vụ cùng sa lát heo với tôm, ngó sen và rau thơm

Súp bóng cá thịt cua

Gà quay xôi chiên

Cá mú hấp lá sen

Hoa lơ xào sốt thịt cua

Cơm chiên hải sản Nha Trang

Miến xào thịt bò

Chè hạt sen nhãn nhục

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT



THỰC ĐƠN SET MÓN ÂU

Thực đơn 3 món

Sà lách Caesar với thịt heo xông khói, bánh mì giòn, phô mai và sốt kem Caesar

Ức gà phi lê nhồi thịt tôm nướng với măng tây, cà rốt và sốt củ cải

Bánh dâu tây và kem hương rượu Cointreau

Thực đơn 4 món

Sà lách vịt với quả sung và hạt óc chó

Súp sò điệp với dừa

Thăn bò nướng với khoai tây, cà chua và sốt rượu đỏ

Bánh phô mai việt quất kiểu New York ăn kèm với kem gừng

GIỚI THIỆU | BỮA SÁNG | TIỆC TRÀ GIẢI LAO | TIỆC COCKTAIL | BUFFET | THỰC ĐƠN SET

ENGLISH | TIẾNG VIỆT