

MELIÃ BA VI MOUNTAIN RETREAT

INTERNATIONAL BUFFET DINNER

Price: **899.000++ VND/ adult**
599.000++ VND/ children from 4-10 years old
Free for children under 4 years old



Salads and appetizers Các món xà lách và khai vị nguội

CANAPE

Homemade salmon roulade on toast
Cá hồi ngâm muối và bánh mì

Chicken egg yolk with mayonaise
Lòng đỏ trứng gà với sốt mayonaise

SALAD

Sweet and sour green papaya salad with tiger prawns
Gỏi đu đủ xanh chua ngọt với tôm sú

Coconut root salad with grilled pork
Gỏi củ hũ dừa với thịt lợn nướng

Spicy and sour banana flower salad with scallops
Gỏi hoa chuối chua cay với sò điệp

Avocado salad with grilled chicken breast
Salad quả bơ với ức gà nướng

Russian salad
Salad kiểu Nga

Sweet and sour salad with clams
Salad chua ngọt với nghêu

Various available sauces: Caesar Dressing, Thousand Island Dressing, Balsamic Dressing, And Italian Dressing

Các loại sốt có sẵn: Sốt Caesar, Sốt nghin đào, Sốt dầu giấm, Balsamic Và Sốt Ý

SPANISH CORNER / QUẦY TÂY BAN NHA

COLD CUTS

Leg of serrano ham
Thịt heo muối

Spanish chorizo
Xúc xích cay Tây Ban Nha

Smoked seabass fish
Cá trắm xông khói

CHEESE

Comte
Pefit Livarot
Boursin garlic
Bleu d'Auvergne

Condiments: marinated rosemary olive, homemade fig chutney, lemon, sour cream, melon, assorted bread

Đồ ăn kèm: quả ô liu ngâm dầu, mứt vả, chanh vàng, dưa lưới, các loại bánh mì

Seafoods Bar counter Quầy hải sản lạnh

Tiger prawn, octopus, oyster, red tuna, New Zealand mussel on ice bar with Tabasco sauce, cocktail sauce, lemongrass salt, chili salt, and lemons.

Tôm sú, bạch tuộc, hàu sữa, cá ngừ đỏ đại dương, vẹm xanh, New Zealand luộc với các loại sốt, muối và chanh

Japanese corner/ Quầy cơm cuộn kiểu Nhật

Assorted Sushi Rolls with Salmon, squid Sashimi, and Japanese herring pressed with eggs. Accompanied by wasabi, soya sauce, and Japanese pickles

Cơm cuộn kiểu Nhật với cá hồi, mực ống và cá trích ép trứng kèm các loại sốt và đồ chua kiểu Nhật

Soup Station / Súp

Pumpkin soup
Súp bí đỏ

Lotus seed Chicken Soup
Súp gà hạt sen

Carving Station

BBQ Pork Ribs
Sườn lợn nướng ăn kèm khoai tây chiên

BBQ Station/ Quầy đồ nướng

Grilled AUS beef steak with garlic & rosemary
Thịt bò Úc nướng tỏi với hương thảo

Grilled pork belly
Ba chỉ nướng

Imported pork sausage
Xúc xích heo nhập khẩu

Main course / Món chính

Stir-fried beef with pepper sauce
Bò sốt tiêu đen

Stir-fried Ba Vi chicken with lemongrass and chili
Gà đồi Ba Vi xào sả ớt.

Spanish Seafood pot with chorizo sauce
Hải sản thập cẩm Tây Ban Nha

Mixed fried rice
Cơm chiên thập cẩm

Sautéed Bok Choy with oyster sauce
Cải chíp xào tỏi sốt dầu hào

Noodle station / Quầy mì

Vietnamese noodle soup with pork leg and pork meatball
Bún mọc chân giò

Desserts / Tráng miệng

Matcha chiffon cake
Bánh bông lan vị trà xanh

Coconut cake
Bánh dừa

Black sticky rice with yogurt
Sữa chua nếp cẩm Ba Vi

Hong Kong style mango sweet soup
Chè xoài Hồng Kông

Passion cheese cake
Bánh kem chanh leo

Creme brulee
Bánh trứng nướng

Panna cotta
Bánh sữa đông kiểu Ý

Chocolate cake
Bánh sô-cô-la

4 types of seasonal fruits
4 loại trái cây theo mùa