

# MELIÀ BA VI MOUNTAIN RETREAT

## SUCKLING PIG BUFFET DINNER WITH LOCAL LIVE MUSIC

Price: **999,000++ VND/ adult**  
**699,000++ 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

Prawn & mango tortilla cup  
Bánh tortilla kẹp tôm xoài

Italian meatballs in tomato sauce  
Bò viên nấu kiểu Ý

Spanish Parma ham with crispy toast  
Đùi lợn muối tây ba nha ăn kèm bánh mì nướng giòn

#### SALAD

Sweet and sour green papaya salad with beef  
Gỏi đu đủ chua cay với thịt bò

Sweet and sour banana blossom salad with scallop  
Gỏi hoa chuối chua cay với sò điệp

Tuna salad  
Salad cá ngừ

Pig ear salad with wild figs  
Salad trái vả với tai heo

Russian salad  
Salad kiểu Nga

Assorted mixed salad bar counter  
Caesar Dressing, 1000 Island Dressing, Balsamic Dressing and Italian Dressing and garden salad  
Sốt hoàng đế, sốt nghìn đảo, sốt dầu dấm Ý và Salad trong vườn

#### 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

Camembert cheese  
Brie cheese  
Emmental cheese  
Blue cheese

Condiments: marinated rosemary olive, homemade "Va" chutney, lemon wage, sour cream, rock melon, assorted bread.  
Đồ ăn kèm: quả ô liu ngâm dầu, mật vả, chanh vàng, dưa lưới, các loại bánh mì

### Seafoods Bar counter Quầy hải sản lạnh

Tiger prawn, octopus, oyster, New Zealand green mussel on ice bar with tabasco sauce, cocktail sauce, lemongrass salt, chili salt, and lemons.  
Tôm luộc, bạch tuộc, hàu sữa, vẹm xanh New Zealand luộc với các loại sốt, muối và chanh

### Japanese corner/ Quầy cơm cuốn kiểu Nhật

Assorted Sushi Rolls with Salmon, long squid sashimi and anchovy, Accompanied by wasabi, soya sauce, and Japanese pickles  
Cơm cuốn kiểu Nhật với mực ống và cá trích ép trứng kèm các loại sốt và đồ chua kiểu Nhật

#### Sashimi station

Norwegian salmon, red tuna, Japanese herring pressed with eggs, Accompanied by Wasabi, Soya sauce, and Japanese Pickles  
Cá hồi Na Uy, cá ngừ đỏ đại dương, cá trích ép trứng ăn kèm xì dầu nhật, gừng hồng

### Soup Station / Súp

Chestnut soup  
Súp hạt dẻ

Seafood soup with snow fungus  
Súp hải sản nấm tuyết

### Carving Station

Roasted whole pig served with soy sauce  
Lợn mán quay nguyên con ăn kèm nước sốt tương đậu

### Pizza and heating lamp

Honey glazed smoked ham cooked in red wine sauce, served with stewed apples  
Đùi heo xông khói nướng mật ong sốt vang đỏ ăn kèm táo hầm

Hawaiian Pizza  
Pizza ham dứa

Vegetarian fried spring roll  
Nem chiên chay

Vietnamese sugar cane prawn skewers  
Chạo tôm bao mía

### BBQ Station/ Quầy đồ nướng

Grilled AUS beef steak with garlic and rosemary  
Thăn bò Úc nướng tỏi với hương thảo

Grilled pork ribs with BBQ sauce  
Sườn heo nướng sốt BBQ

Imported pork sausage  
Xúc xích heo nhập khẩu

Spanish Grilled pork collar  
Thịt nọng heo tây ban ha nướng

### Noodle station / Quầy mì

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

### Main course / Món chính

Chicken stewed with lotus seeds and dried jujube  
Gà hầm hạt sen táo đỏ

Spicy tomato seafood stew with white wine sauce  
Hải sản sốt cay vang trắng

Stewed lamb shank in red wine and olives  
Thịt đùi cừu hầm vang đỏ với quả ô liu

Baked cod with butter lemon  
Cá tuyết bỏ lò sốt bơ chanh

Fried rice with local beef and pickled vegetables  
Cơm chiên dưa bò

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

### Desserts / Tráng miệng

Matcha chiffon cake  
Bánh bông lan vị trà xanh

Red chiffon cake  
Bánh bông lan màu đỏ

Black sticky rice with yogurt  
Sữa chua nếp cẩm Ba Vì

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

6 types of seasonal fruits  
6 loại trái cây theo mùa