

## BANQUET MENU / SET MENU

### TASTE OF ASIAN

#### SET 1

##### APPERTIZER

Dê tái chanh với rau thơm  
Goat salad with Vietnamese hearbs

##### SOUP

Súp cua, sò điệp với măng tây  
Crab meat soup with scallop and asparagus

##### MAIN

Gà nướng mật ong  
Roasted chicken with honey  
Tôm chiên trứng muối  
Fried tiger prawns with salted egg  
Bò sốt tiêu đen, bánh bao  
Wok fried beef with pepper sauce, fried buns  
Cải chíp luộc nước tương dầu mè  
Boiled bok choy with sesame soya sauce  
Cơm chiên tỏi  
Fried rice with garlic

##### DESSERT

Sữa chua nếp cẩm  
Black sticky rice with yoghurt

#### SET 2

##### APPERTIZER

Gỏi ngó sen tôm thịt  
Lotus salad with prawn and pork meat

##### SOUP

Súp gà xé trứng cút  
Shredded chicken breast soup with quail eggs

##### MAIN

Cá chẽm hấp ngũ liệu  
Steamed seabass with eight flavor  
Sườn heo hầm tiêu xanh, bánh mì  
Stewed pork ribs with green pepper, mini baguette  
Cải thìa xào tỏi sốt bào ngư  
Sauteed bok choy with garlic, abalone sauce  
Canh gà nấu nấm với rau thơm  
Chicken soup with mushroom  
Cơm hấp lá dứa  
Steamed rice with pandan lief

##### DESSERT

Trái cây theo mùa  
Seasonal fruits platter

#### SET 3

##### APPERTIZER

Gỏi đu đủ thịt bò với lá quế  
Green papaya salad with Vietnamese tenderloin beef,  
basil hearbs

##### SOUP

Súp bích ngọc hải sản  
Seafood soup

##### MAIN

Đà điểu xào lúc lắc  
Shaking Ostrich  
Gà tiềm sen nấm, bánh mì  
Steamed chicken with lotus seeds  
and mushroom  
Bông cải xào sốt nấm vị tỏi  
Sauteed cauliflower with mushroom sauce  
Canh chua cá lóc với dứa  
Sweet and sour fish soup with pineapple  
Cơm hấp lá dứa  
Steamed rice with pandan lief

##### DESSERT

Bánh sô cô la hạnh nhân  
Chocolate cake with almond

VND 1,000,000 ++ / PERSON

Above prices are in Vietnamese Dong.  
Service charge & Government tax not included