



ANANTARA

MUI NE RESORT

# CHRISTMAS EVE MENU

24 DECEMBER 2025

## COLD CUTS & CHEESES

Italiano Serrano Ham  
Prosciutto Di Parma  
Black forest ham I chorizo  
Grison dried beef I Auvergne dry sausage  
Coppa white ham  
Smoked ham I salami  
Mortadella sausage I garlic sausage  
Brie de Meaux truffle I Valencay I blue d'Auvergne  
Crottin de Chavignol I Rocamadour  
Beaufort I Comté  
Pecorino I Gruyère  
Marinated Feta I Reblochon de Savoie  
Assorted condiments I nuts

## HOMEMADE BREADS

White sourdough I dark sourdough  
Assorted buns I baguettes I focaccia I farmer bread I wholemeal I grissini

## SALAD BAR

Salad bar: tomato I onion I cucumber I pickles  
Russian salad  
Couscous Mui Ne seafood salad  
Pasta pesto salad  
Dalat roasted vegetables tossed in truffle oil  
Tomato & buffalo mozzarella  
Prawn & pork hand roll  
Soft-shell crab hand roll I herbs dipping sauce  
Prawn pomelo salad  
Squid pineapple salad  
Chive flower with tofu  
Roasted beef salad

## COLD SEAFOOD BAR

Poached local lobster I tiger prawn I blue crab I mud crab with roe I Irish mussel I Japanese octopus  
Salmon seaweed terrine  
Sea urchin terrine I dried fig  
Assorted sushi I maki I nigiri  
Salmon I whole tuna I fresh Japanese oyster sashimi  
Complimented by wasabi I Kikkoman I lime



ANANTARA

MUI NE RESORT

# CHRISTMAS EVE MENU

24 DECEMBER 2025

## SOUP

Abalone with sweet corn & quail egg  
Chestnut & potato cream soup  
Chorizo I almond I croutons

## MUI NE SEAFOOD MARKET ON BOAT BBQ

Lobster I tiger prawn I calamari I mussel I crab I cobia I pomfret  
4x types of shellfish I 4x types of local fish  
Chicken skewers I pork belly skewers I vegetable skewers  
Sweet potato I corn I okra I eggplant I zucchini I bell pepper

## CARVING

Whole stuffed turkey I gravy sauce  
Honey-glazed French ham  
Roasted lamb leg I rosemary jus  
Mashed cauliflower  
Jacket potato I assorted vegetables

## HOT MAINS

Steamed Irish mussel with white wine  
Sautéed brussels sprouts with garlic butter  
Japanese tofu with lemongrass and chili  
Korean-style grilled chicken wings  
Eggplant Parmigiana  
Sautéed duck with cashew nuts  
Braised beef in red wine  
Stir-fried vegetables  
Pan-fried barramundi with sauce Vierge  
Seafood lasagna  
Garlic fried rice  
Steamed rice

## LIVE COOKING STATION

Roasted striploin wagyu beef (400 days grain-fed) I Phu Quoc green peppercorn sauce  
Sizzling Raclette & rustic potatoes  
Golden sea cucumber I seafood spring roll  
Tempura station: squid I prawn I assorted vegetables  
Japanese mustard I soy sauce I tartar

# CHRISTMAS EVE MENU

24 DECEMBER 2025

## KID CORNER

Mini burger  
Chicken crumble  
Fish & chips  
Popcorn  
Marshmallows on skewers | warm chocolate fountain

## SWEETS

Christmas pudding | brandy sauce  
Lemongrass panna cotta with coconut crumble & ginger pineapple jam  
Yule log  
Crème caramel  
Chocolate mousse  
Choux éclair  
Mixed berries tart  
Sticky rice balls with ginger syrup & coconut  
Banana sweet soup  
Mince pies  
Grapes | watermelon | dragon fruit | green melon | pineapple

## ICE CREAM SUNDAE BAR

Various flavors of ice cream: vanilla | chocolate | strawberry | coffee | green tea | coconut

## LIVE CREPES AND FRUIT STATION

### FREE FLOW PACKAGES AVAILABLE

- VND 450: Free flow soft drinks, water (for children only)
- VND 850: Free flow beer, soft drinks, water
- VND 1,700: Free flow red wine, white wine, draught beer, soft drinks, sparkling wine, water
- VND 2,700: Free flow Champagne, red wine, white wine, draught beer, soft drinks, water

VND 2,750 per guest (for food, including one glass of Champagne)  
Prices are in '000 Vietnamese Dong and including taxes and service charge



# CHRISTMAS EVE MENU

24 THÁNG 12, 2025

## THỊT NGUỘI & PHÔ MAI

Chân giò heo muối Ý  
Đùi heo muối Tây Ban Nha  
Thịt nguội Ý  
Bò sấy khô tẩm tiêu | xúc xích khô Auvergne  
Thịt nguội Coppa  
Thịt nguội xông khói | salami  
Thịt nguội Mortadella | xúc xích tỏi  
Phô mai Brie vị nấm kim cương đen | Valencay | blue  
Phô mai Crottin De Chavignol | Rocamadour  
Phô mai Beaufort | Comté  
Phô mai Pecorino | Gruyère  
Phô mai Feta ngâm dầu | Reblochon de Savoie  
Các loại ăn kèm | hạt

## CÁC LOẠI BÁNH MÌ TƯƠI NHÀ LÀM

Bánh mì men chua trắng | nâu  
Bánh mì tươi các loại

## CÁC LOẠI XÀ LÁCH

Các loại xà lách | cà chua | hành tây | dưa leo | rau củ ngâm chua  
Xà lách Nga  
Xà lách hải sản Mũi Né | hạt couscous  
Xà lách mì Ý sốt pesto  
Rau củ Đà Lạt nướng trộn dầu nấm kim cương đen  
Xà lách cà chua | phô mai tươi kiểu Ý  
Gỏi cuốn tôm thịt  
Gỏi cuốn cua sữa  
Gỏi bưởi tôm  
Gỏi mực trái thơm  
Xà lách bông hẹ đậu hũ  
Xà lách bò nướng

## HẢI SẢN LẠNH

Tôm hùm | tôm sú | ghẹ | cua gạch | vẹm xanh | bạch tuộc Nhật  
Cá hồi terrine | rong biển  
Nhum terrine | sung khô  
Các loại cơm cuộn | cơm nấn  
Cá hồi | cá ngừ nguyên con | hải sản ăn sống  
Sốt dùng kèm: mù tạt | xì dầu | chanh





ANANTARA

MUI NE RESORT

# CHRISTMAS EVE MENU

24 THÁNG 12, 2025

## SÚP

Súp bào ngư kem bắp | trứng cút  
Súp hạt dẻ khoai tây  
Xúc xích Ý | hạt hạnh nhân | bánh mì nướng bơ tỏi

## QUẦY HẢI SẢN NƯỚNG

Tôm hùm | tôm sú | mực | vẹm xanh | ghẹ | cá bớp | cá chim  
4 loại sò | 4 loại cá địa phương  
Gà | ba rọi heo | rau củ xiên que  
Khoai lang | bắp | đậu bắp | cà tím | mướp Mỹ | ớt chuông

## QUẦY THỊT NƯỚNG

Gà tây nguyên con nhồi rau củ sốt gravy  
Giăm bông Pháp nướng mật ong  
Đùi cừu sốt hương thảo  
Bông cải trắng nghiền  
Khoai tây jacket | rau củ

## QUẦY BIỂU DIỄN

Thăn ngoại bò wagyu 400 ngày ăn ngũ cốc | sốt tiêu xanh Phú Quốc  
Phô mai Thụy Sĩ Raclette tan chảy & khoai tây  
Chả giò hải sản | hải sản chiên  
Món chiên các loại: mực | tôm | rau củ  
Mù tạt Nhật | xì dầu | sốt tartar

## MÓN NÓNG

Vẹm Irish hấp rượu vang trắng  
Bắp sú non xào bơ tỏi  
Đậu hũ Nhật sốt sả ớt  
Cánh gà nướng sốt cay Hàn Quốc  
Cà tím đút lò kiểu Ý  
Vịt xào hạt điều  
Bò hầm rượu vang  
Rau củ xào  
Cá chẽm áp chảo sốt Vierge  
Bánh hải sản đút lò kiểu Ý  
Cơm chiên tỏi  
Cơm trắng

# CHRISTMAS EVE MENU

24 THÁNG 12, 2025

## QUẦY CHO BÉ

Burger bò  
Gà chiên giòn  
Cá chiên giòn | khoai tây  
Bắp rang bơ  
Kẹo dẻo xiên que | sốt sô cô la

## TRÁNG MIỆNG

Bánh pudding Giáng Sinh | sốt rượu mạnh  
Panna cotta vị sả  
Bánh khúc cây  
Bánh trứng  
Mousse sô cô la  
Bánh su Pháp  
Tart dâu nướng  
Chè trôi nước  
Chè chuối  
Bánh nhân táo nướng  
Nho | dưa hấu | thanh long | dưa lưới | thơm

## QUẦY KEM TỰ CHỌN

Kem tự chọn: Vani | sô cô la | dâu tây | cà phê | trà xanh | dừa

## QUẦY BÁNH KÉP & TRÁI CÂY

### GÓI ĐỒ UỐNG KHÔNG GIỚI HẠN

- 450 VND: Nước ngọt và nước suối (chỉ dành cho trẻ em)
- 850 VND: Bia, nước ngọt và nước suối
- 1,700 VND: Rượu vang đỏ, vang trắng, bia tươi, nước ngọt, rượu vang sủi và nước suối
- 2,700 VND: Rượu Champagne, vang đỏ, vang trắng, bia tươi, nước ngọt và nước suối

2,750 VND / khách (chỉ bao gồm đồ ăn, đã bao gồm 1 ly Champagne)

Giá được tính bằng đơn vị ngàn đồng Việt Nam, đã bao gồm thuế và phí phục vụ