

BBQ SEAFOOD BUFFET

25 DECEMBER 2025

SALAD BAR

Caesar salad
Prawn I bacon I crouton I Parmesan cheese I anchovy dressing
Seafood and sea moss salad
Egg Niçoise salad
Quinoa salad
Assorted organic lettuce

HOMEMADE BREAD

Homemade sourdough I dark rye I Vietnamese mini baguette

COLD SEAFOOD

Hai Phong oysters I Nha Trang lobster I tiger prawn
Fresh Norwegian salmon I halibut sashimi I Japanese scallop
Condiments and sauces

SOUPS

Sea cucumber I shiitake mushroom
Pumpkin soup

CARVINGS

Baked whole sturgeon fish with salt I chili
Grilled whole pomfret in banana leaf
Local mini fish
Assorted grilled vegetables I potato

LIVE COOKING

Pan-seared tuna fillet with sesame
Two kinds of pasta (spaghetti I penne)
With sauces: prawn aioli I local green mussel I Margherita I beef Bolognese I carbonara

HOT MAINS

Vietnamese traditional fried rice
Fried seafood noodle
Sautéed giant river prawn with garlic I fish sauce
Simmering local snail in coconut milk



BBQ SEAFOOD BUFFET

25 DECEMBER 2025

FROM THE GRILL

Nha Trang lobster
Local scallops I cockle I green mussel
Hai Phong oyster
Catch of the day
Cobia fillet
Giant river prawns
Tiger prawns
Squid
Seasonal big clams with green peppercorn
Sauces: green chili sauce I chili sauce I sate sauce I chili I fish sauce I soya sauce I salt
and pepper I lemon

SWEETS

Seasonal cut fruit
Medley of whole fruits
Swiss roll with mixed fruit jam
Passion fruit mousse
Coconut panna cotta
Chocolate brownie
Chef live cooking with Crêpe Suzette I banana flambé
Coffee I chocolate I green tea I vanilla I strawberry I coconut ice cream

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 1,390 per guest (food only)

Prices are in '000 Vietnamese Dong and including taxes and service charge

BBQ SEAFOOD BUFFET

25 THÁNG 12, 2025

CÁC MÓN XÀ LÁCH

Xà lách La Mã

Các loại ăn kèm: tôm sú I thịt heo xông khói I phô mai I bánh mì bơ tỏi I sốt cá cơm khô

Gỏi hải sản rong sụn

Xà lách cá ngừ I rau củ

Xà lách hạt diêm mạch

Xà lách hữu cơ các loại

QUẦY BÁNH MÌ

Homemade sourdough I dark rye I Vietnamese mini baguette

HẢI SẢN LẠNH

Hàu sống I tôm hùm I tôm sú

Cá hồi Na Uy I cá bơn I sò điệp Nhật

Các loại ăn kèm và sốt

MÓN SÚP

Súp hải sản nấm đông cô

Súp kem bí đỏ

QUẦY HẢI SẢN NÓNG

Cá tầm nguyên con nướng muối ớt

Cá chim nguyên con nướng lá chuối

Cá địa phương nướng

Các loại rau củ ăn kèm: khoai tây nướng I rau củ nướng

QUẦY NẤU MÓN TỰ CHỌN

Cá ngừ tẩm mè áp chảo

Mì Ý 2 loại (mì sợi tròn I mì ống)

Sốt dùng kèm: tôm sốt bơ tỏi I vẹm xanh địa phương I cà chua quế tây I bò bằm I kem

CÁC MÓN NÓNG

Cơm chiên truyền thống các loại

Mì xào hải sản

Tôm càng xanh sốt nước mắm I tỏi

Ốc địa phương om nước dừa



BBQ SEAFOOD BUFFET

25 THÁNG 12, 2025

MÓN NƯỚNG

Tôm hùm Nha Trang
Sò địa phương | sò dương | vẹm xanh
Hàu Hải Phòng
Các loại cá địa phương đánh bắt trong ngày
Cá bóp phi lê
Tôm càng xanh
Tôm sú
Mực
Ốc địa phương nướng tiêu xanh
Sốt: ớt xanh | tương ớt | sốt sa tế | ớt | nước mắm | nước tương | muối tiêu | chanh

TRÁNG MIỆNG

Trái cây cắt sẵn
3 loại trái cây nguyên trái
Bánh bông lan cuộn mút trái cây
Mousse chanh dây
Panna cotta dừa
Bánh sô cô la hạt
Bánh xèo Pháp | chuối đốt rượu
Kem cà phê | sô cô la | vani | trà xanh | dâu tây | dừa

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

1,390 VND / khách (chỉ bao gồm đồ ăn)

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