



ANANTARA

MUI NE RESORT

SEAFOOD BUFFET

27 DECEMBER 2025

SALAD BAR

Couscous salad
Phan Thiet dragon fruit I prawn salad
Chickpea I halloumi cheese salad
Quinoa salad
Assorted organic lettuce

BREAD

Homemade sourdough I dark rye I Vietnamese mini baguette

SOUPS

Crab meat I asparagus soup
Pumpkin soup

CHILLED SEAFOODS

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

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

CARVINGS

Baked whole barramundi
Steamed whole grouper I soy sauce
Local mini fish
Assorted grilled vegetables I potato



SEAFOOD BUFFET

27 DECEMBER 2025

LIVE COOKING

Seafood tempura
Seafood risotto
Pad Thai

HOT MAINS

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

SWEETS

Seasonal cut fruit
Medley of whole fruits
Swiss roll with mixed fruit jam
Chocolate mousse
Coconut panna cotta
Mango tart
Vietnamese banana fritter
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





ANANTARA

MUI NE RESORT

SEAFOOD BUFFET

27 THÁNG 12, 2025

CÁC MÓN XÀ LÁCH

Xà lách hạt kê
Gỏi tôm thanh long Phan Thiết
Xà lách đậu rắng ngựa I phô mai Halloumi
Xà lách hạt diêm mạch
Xà lách hữu cơ các loại

QUẦY BÁNH MÌ

Homemade sourdough I dark rye I Vietnamese mini baguette

MÓN SÚP

Súp măng tây cua
Súp kem bí đỏ

HẢI SẢN LẠNH

Hàu sống I tôm hùm I tôm sú
Cá hồi Na Uy I cá ngừ đại dương
Các loại ăn kèm và sốt

MÓN NƯỚNG

Tôm hùm Nha Trang
Sò địa phương I sò dương I 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 I tương ớt I sốt sa tế I ớt I nước mắm I nước tương I muối tiêu I chanh

QUẦY HẢI SẢN NÓNG

Cá chẻm nguyên con nướng
Cá mú nguyên con hấp xì dầu
Cá địa phương nướng
Các loại rau củ ăn kèm I khoai tây nướng I rau củ nướng



SEAFOOD BUFFET

27 THÁNG 12, 2025

QUẦY NẤU MÓN TỰ CHỌN

Hải sản chiên giòn
Cơm Ý hải sản
Phở xào kiểu Thái

CÁC MÓN NÓNG

Cơm chiên truyền thống các loại
Mì xào hải sản
Tôm càng xanh sốt nước mắm l tỏi
Ốc địa phương om nước dừa

TRÁNG MIỆNG

Trái cây cắt sẵn
3 loại trái cây nguyên trái
Bánh bông lan cuộn mút trái cây
Mousse sô cô la
Panna cotta dừa
Tart xoài
Chuối chiên Việt Nam
Kem cà phê l sô cô la l va ni l trà xanh l dâu tây l 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