



Vietnamese TET-INSPIRED BUFFET

VND 700,000++ | GUEST

*Inclusive of 1 local beer or 1 soft drink for 1 guest.

Breads Station

Ciabatta | Mini baguette | Whole meal bread | Dark rye bread
Dips: Olive tapenade | Hummus | Olive - balsamic dressing

Salad Bar

Fresh lettuce iceberg | Romaine lollo rosa | Fresh cherry tomatoes

Condiments: Marinated mushrooms | Black & green olives | Bacon | Hard-boiled eggs | Spring onions | Shallot | Capsicums | Lime | Shaved parmesan | Carrot | Cucumber

Dressing: French dressing | Italian citronette balsamic | Olive oil | Honey mustard dressing | Lime | Thousand Island

From the North

Bamboo shoot soup

Deep-fried pork spring rolls

Prawn salad with kohlrabi, carrot, local herbs, finished in fish sauce dressing

Traditional sticky rice cake with pork and mung bean filling, steamed in banana leaves

Northern-style caramelized pork and chicken with mushrooms

Vietnamese steamed pork sausage

Gac fruit sticky rice

Grilled pork ribs with tonkinensis

Grilled chicken with honey & Sichuan pepper

From the Central

Clams steamed with lemongrass, basil

Jellyfish salad

Seafood salad

Grilled spring rolls

Caramelized beef shank with fresh coconut

Grouper fish in sweet & sour sauce

Salty fish fried rice

Steamed veal

From the South

Coconut core salad

Pomelo salad

Caramelized pork and eggs

Traditional Tet pickles

Roasted duck in tamarind sauce

Chicken curry

Steamed seabass in black bean sauce

Stuffed snails steamed with lemongrass

Our Live Station

Roasted pork crackling

Vietnamese savory seafood pancake, served with traditional peanut sauce

Chicken stir-fried egg noodles

Local fresh rice noodles with grilled meat cake, sliced pork belly,

herbs and peanuts

Hue-style beef noodle soup

BBQ Station

Grilled chicken

Grilled tiger prawn

Grilled cockle

Grilled squid

Grilled red tilapia fillet with spicy sauce

Grilled seabass in banana leaves

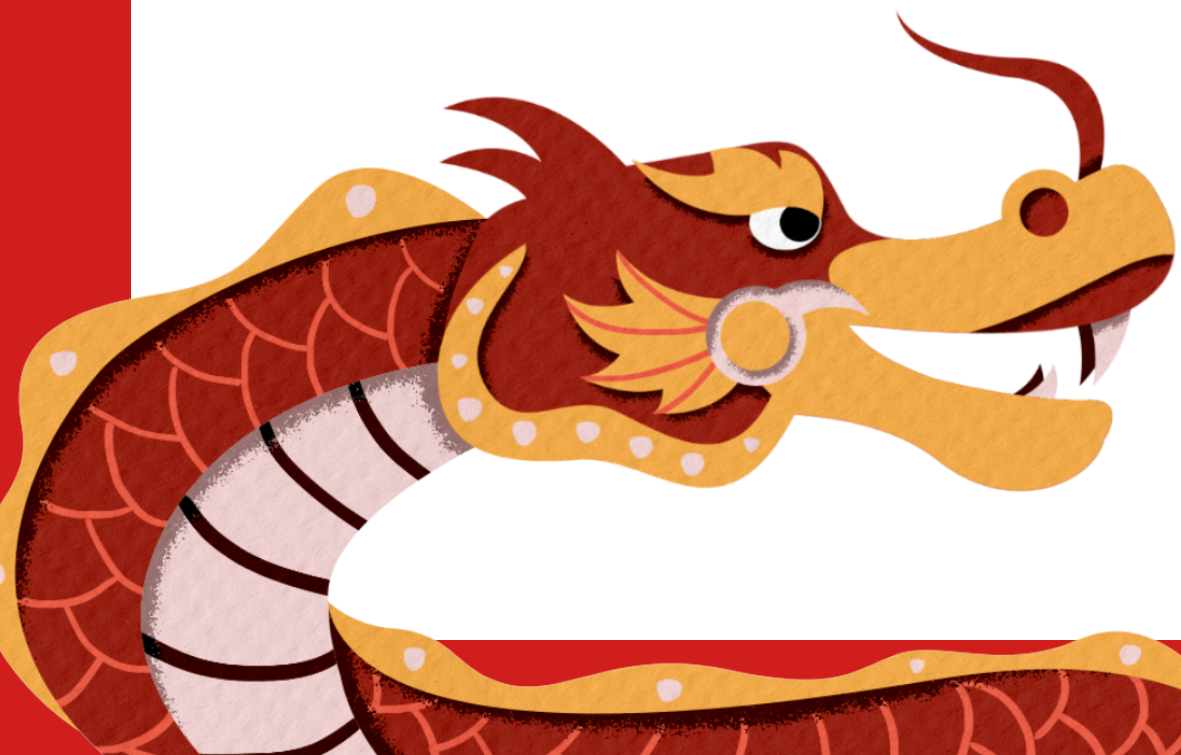
Tết Dessert

Fuji cake | Coconut cake | Pineapple cake | Sweet dumpling soup | Taro sweet soup | Red bean sweet

soup | Fresh seasonal fruits |

Tet fruit candies & jams

*All prices are subject to service charge and then VAT





Vietnamese TET-INSPIRED BUFFET

Tiệc Buffet Món Việt

VND 700,000++ | KHÁCH

*Bao gồm 1 bia hoặc nước ngọt cho 1 khách

Quầy bánh mì

Bánh mì Ciabatta | Bánh mì mini | Bánh mì nâu |
Bánh mì bột chua
Nước chấm: Xốt ô liu | Xốt hummus | Xốt trộn ô liu -
balsamic

Quầy Salad

Xà lách Iceberg | Xà lách Lolo Rosa | Cà chua bi
Gia vị: Nấm ướp | Ô liu đen và xanh | Thịt xông khói |
Trứng luộc chín | Hành lá | Hành tím | Ớt chuông |
Chanh | Phô mai Parmesan bào | Cà rốt | Dưa leo
Xốt: Xốt dầu giấm kiểu Pháp | Giấm Balsamic Ý | Dầu
ô liu | Mật ong | Mù tạt | Xốt ngàn đảo

Phong vị miền Bắc

Canh măng
Nem rán thịt heo
Nộm su hào với tôm
Bánh chưng
Thịt kho đông
Giò lụa - giò thủ
Xôi gấc
Sườn heo nướng hạt dổi
Gà nướng mật ong hạt mắc khén

Từ miền Trung

Sò lụa hấp sả lá é
Gỏi sứa ăn kèm bánh tráng dừa
Gỏi hải sản
Nem nướng
Bắp bò thưng nước dừa
Cá mú xốt chua ngọt
Cơm chiên cá mặn
Bê hấp

Hương vị miền Nam

Gỏi củ hũ dừa
Gỏi bưởi tôm thịt
Thịt kho trứng
Dưa hành, củ kiệu & dưa món
Vịt quay xốt me
Cà ri gà
Cá chẽm hấp tàu xì
Ốc bươu nhồi thịt hấp sả

Quầy món nóng

Heo quay
Bánh xèo
Mì xào gà
Bún chả Hà Nội
Bún bò Huế

Quầy món nướng BBQ

Gà nướng
Tôm sú nướng
Sò quéo nướng
Mực nướng
Cá diêu hồng fillet nướng xốt cay
Cá chẽm nướng lá chuối

Quầy tráng miệng

Bánh Phú Sĩ | Bánh dừa | Bánh dứa | Chè trôi nước |
Chè khoai môn | Chè đậu đỏ | Trái cây tươi theo mùa
| Bánh kẹo mít Tết

*Giá trên chưa bao gồm phí phục vụ và sau đó thuế VAT



Mia
NHATRANG | LUXURY
COLLECTION

THE
Kitchen
BY THE SEA



Vietnamese TET-INSPIRED BUFFET

베트남 전통 Tết 뷔페

VND 700,000++ | 명

*맥주 또는 청량 음료 1개 포함.

Breads Station | 브레드 스테이션

치아바타 | 미니바게트 | 통밀빵 | 새콤달콤한 반죽
딤: 올리브 타프나드 | 후무스 | 올리브 - 발사믹 드레싱

Salad Bar | 샐러드 스테이션

신선한 빙산 양상추 | 로메인 롤로 로사 | 신선한 체리 토마토
조미료: 절인 버섯 | 블랙 & 그린 올리브 | 베이컨 | 완숙 계란 | 파 |
샐롯 | 고추 | 라임 | 잘게 썬 파마산 치즈 | 당근 | 오이
드레싱: 프렌치드레싱 | 이탈리아 유자 발사믹 | 올리브오일 | 허니
머스타드드레싱 | 라임 | 천섬

From the North | 북부 풍미

죽순탕
돼지고기 스프링롤 튀김
코흘라비, 당근, 지역 허브 및 액젓 드레싱을 곁들인 대하 샐러드
바나나 잎에 찐 돼지고기와 녹두 속을 넣은 전통 찹쌀떡
북부 스타일 캐러멜라이즈된 돼지고기와 버섯을 곁들인 닭고기
베트남식 돼지고기 소시지
"Gac" 찹쌀
통키넨시스를 곁들인 구운 돼지갈비
꿀과 사천 고추를 곁들인 구운 닭고기

From the Central | 중부지방 출신

레몬그라스와 바질을 곁들인 조개찜
해파리 샐러드
해산물 샐러드
구운 스프링롤
신선한 코코넛을 곁들인 캐러멜화된 쇠고기 정강이
새콤달콤한 소스를 곁들인 그루퍼
짠 생선 볶음밥
송아지찜

From the South | 남부의 맛

코코넛 코어 샐러드
새우와 고기를 곁들인 포멜로 샐러드
캐러멜 처리된 돼지고기와 계란
전통 Tết 피클
타마린드 소스를 곁들인 오리 구이
치킨 카레
검은콩 소스에 찐 농어
레몬그라스를 곁들인 속을 채운 달팽이 찜

Our Live Station | 라이브 스테이션

구운 돼지고기 크래클링
전통 땅콩 소스를 곁들인 베트남 풍미의 해산물 팬케이크
닭고기 볶음 계란 국수
구운 고기 케이크, 얇게 썬 삼겹살, 허브, 땅콩을
곁들인 현지 신선한 쌀국수
후에(Hue) 스타일 쇠고기 국수

BBQ Station | 바비큐 스테이션

구운 치킨
구운 타이거 새우
새조개 구이
오징어 구이
매콤한 소스를 곁들인
구운 붉은 킬라피아 등심
바나나 잎에 구운 농어

Tết Dessert | Tết 디저트

후지 케이크 | 코코넛 케이크 | 파인애플 케이크 | 달콤한 만두수프 |
타로 달콤한 수프 | 붉은 콩 달콤한 수프 | 신선한 제철 과일 | Tết 과일
사탕 및 잼

*가격에는 봉사료와 VAT가 포함되어 있지 않습니다

