

Spring Vibes BBQ BUFFET

WEDNESDAY 18TH FEBRUARY 2026 | 18:30 – 21:00

BREAD STATION

Baguette | Sourdough | Rye | Ciabatta | Bread rolls | Grissini
Flavored butter: Garlic herb | Truffle | Salted

SALAD STATION

Spicy squid salad
Lotus, scallop salad
Mango bailer shell salad
Tomato carpaccio, burrata
Apple, celery salad, mixed nuts, yoghurt dressing
Healthy & balance salad

VIETNAMESE TRADITIONAL CORNER

Square sticky rice, mung bean, pork
Sticky rice roll, banana stuffing
Sticky rice roll, mung bean, pork lard
Vietnamese steamed pork roll sausage, green chili
Vietnamese pork terrine
Fermented pork roll
Vietnamese steamed beef sausage
Marinated pork ear, fish sauce, garlic, chili

- Condiments: Pickle scallion bulbs, pickled shallot, pickle vegetables, pickled mustard green, dried shrimp

CLASSIC CAESAR SALAD STATION

Make your own salad with: Lettuce | Caesar dressing | Garlic croutons | Crispy bacon | Shaved chese
• Greens: Romaine | Rocket | Baby spinach | Frisee | Cherry tomatoes | Cucumber | Capsicum | Sweet corn | Red onion
• Add-ons: Grilled chicken | Tuna | Boiled eggs | Shrimp | Feta cheese | Parmesan cheese | Walnuts | Peanuts | Pumpkin seeds
• Dressings: Balsamic vinaigrette | Italian dressing | Thousand island | Olive oil | Lemon | Honey mustard

COLD CUT & CHEESE SELECTION

Salami | Mortadella | Chorizo

- Cheeses: Brie | Camembert | Blue cheese | Edam | Grana Padano
- Accompaniment: Breadsticks | Dried fruits | Nuts | Chutneys | Grapes | Pears | Apples | Strawberries

SEAFOOD ON ICE

Tiger prawn | Oyster | Razor clam | Blood cockle | Mussels

- Sauce: Cocktail sauce | Mignonette | Lemon | Lime | Green chili sauce

CEVICHE CORNER

White fish ceviche with lime and coriander
Shrimp ceviche with mango and chili

SUSHI CORNER

Nigiri sushi: Shrimp | Tuna | Salmon | Octopus
Sushi rolls assorted

- Condiments: Wasabi | Gari | Soy sauce

VIETNAMESE SIGNATURE CORNER

Nha Trang grilled pork roll
Fried crab spring rolls
Beef in piper leaf

PIZZA COUNTER

Magherita pizza | Seafood pizza

NOODLE STATION

Pork and prawn Quảng noodles

SOUP STATION

Clam chowder

HOT DISHES (CHAFING DISH)

Steamed seabass Hong Kong style | Braised beef bourguignon | Grilled chicken with rosemary jus
Wok-fried prawn, X.O sauce | Char-siu pork
Fried rice, salted fish, egg | Wok-fried vegetables with scallop | Potato gratin

CARVING STATION

Deep fried Pork trouser, Hong Kong salt
Whole baked seabass, Mediterranean style
Roasted whole chicken, honey, lemon

BBQ LIVE GRILL STATION

Pork rib | Pork belly | Beef kebab | Chicken marinated | Chicken wings | Smoked German sausage | Seabass Mackerel | Tiger prawn | Squid | Mussel | Razor clam

- Sauces & condiments: Nha Trang chili lime salt | Fish sauce with chili & garlic | Soy sauce with ginger | Sate chili oil | Spring onion oil | Mushroom sauce | Pepper sauce

DESSERT & FRUITS

Passion cheese cake | Fruit jelly | Coconut cake
Chocolate mousse | Palm sugar steamed rice cake
Pandan choux cream | Tropical fruit tart | Sweet glutinous rice balls in ginger syrup | Yoghurt with black glutinous rice | Seasonal fruit | Vietnamese traditional jam

Spring Vibes BBQ BUFFET

THỨ TU 18 THÁNG 2 2026 | 18:30 – 21:00

QUẦY BÁNH MÌ

Baguette | Bánh mì men chua | Bánh mì lúa mạch | Bánh mì trắng | Bánh mì mềm | Bánh que giòn
Bơ ăn kèm: Bơ tỏi thảo mộc | Bơ vị truffle | Bơ mặn

QUẦY GỎI & XÀ LÁCH

Gỏi mực cay
Gỏi ngó sen, sò điệp
Gỏi xoài ốc giếc
Xà lách cà chua, phô mai
Xà lách táo xanh, cần tây, hạt các loại, sốt sữa chua
Xà lách cân bằng và dinh dưỡng

QUẦY MÓN TRUYỀN THỐNG VIỆT NAM

Bánh chưng đậu xanh thịt heo
Bánh tét chuối | Bánh tét đậu xanh, mỡ lợn
Chả lụa da, ớt xiêm xanh
Giò thủ | Nem chua
Chả bò | Tai heo ngâm mắm ớt

• Đồ ăn kèm: Củ kiệu, hành tím ngâm, dưa món, cải chua, tôm khô

QUẦY XÀ LÁCH CAESAR

Salad tự làm với: Xà lách | Sốt Caesar | Bánh mì nướng tỏi
| Thịt xông khói giòn | Phô mai Parmesan bào
• Rau các loại: Romaine | Rocket | Bó xôi baby | Xà lách xoăn | Cà chua bi | Dưa leo | Ớt chuông | Bắp ngọt | Hành tím
• Kèm: Gà nướng | Cá ngừ | Trứng luộc | Tôm | Phô mai Feta | Phô mai Parmesan | Ốc chó | Đậu phộng | Hạt bí
• Sốt: Sốt giấm đen | Sốt dầu giấm kiểu Ý | Sốt nghìn đảo | Dầu olive | Chanh | Sốt mù tạt mật ong

QUẦY THỊT NGUỘI & PHÔ MAI

Xúc xích cay Ý
Xúc xích Mortadella
Xúc xích Tây Ban Nha
Ức vịt xông khói

• Phô mai: Brie | Camembert | Phô mai xanh | Phô mai Edam | Phô mai Padano
• Dùng kèm: Bánh mì que | Trái cây khô | Hạt | Mứt các loại | Dâu | Lê | Táo | Nho

QUẦY HẢI SẢN

Tôm sú | Hàu sữa | Ốc móng tay | Sò huyết | Vẹm

• Sốt: Sốt cocktail | Sốt giấm rượu đỏ | Chanh vàng | Chanh xanh | Sốt muối ớt xanh

GÓC CEVICHE

Gỏi cá tái chanh và ngò rí
Tôm tươi trộn xoài và chanh

QUẦY SUSHI CÁC LOẠI

Cơm nigiri: Tôm | Cá ngừ | Cá hồi | Bạch tuộc
Cơm cuộn các loại

• Đồ ăn kèm: Mù tạt | Gừng hồng | Nước tương

QUẦY MÓN NGON VIỆT NAM

Nem nướng Nha Trang
Nem cua bể
Bò lá lốt

QUẦY PIZZA

Pizza cà chua | Pizza hải sản

QUẦY MÓN NƯỚC

Mì Quảng tôm thịt

QUẦY SÚP

Súp kem nghêu

QUẦY MÓN NÓNG

Cá chẽm hấp Hong Kong | Bò hầm vang đỏ
Gà nướng sốt hương thảo | Tôm xào sốt X.O
Xá xiu thịt heo | Cơm chiên cá mặn
Rau củ xào sò điệp | Khoai tây đút lò

QUẦY CẮT THỊT NÓNG

Chân giò chiên giòn, muối Hong Kong
Cá chẽm nướng địa trung hải
Gà nguyên con nướng mật ong, chanh

QUẦY BBQ NƯỚNG

Sườn heo | Thịt ba chỉ | Bò xiên nướng | Gà ướp thảo mộc
Cánh gà | Xúc xích xông khói | Cá chẽm | Cá sông
Tôm sú | Mực | Vẹm | Ốc móng tay

• Dùng kèm: Muối ớt Nha Trang | Nước mắm chua ngọt | Nước tương gừng | Sa-tế | Mỡ hành | Sốt nấm | Sốt tiêu

QUẦY TRÁNG MIỆNG

Bánh phô mai chanh dây | Thạch trái cây | Bánh dừa
Bánh mousse vị sô cô la | Bánh bò thốt nốt
Bánh su kem lá dứa | Bánh tart trái cây
Chè trôi nước | Sữa chua nếp cẩm | Trái cây theo mùa
Các loại mứt truyền thống Việt Nam