



Valentine's Day BBQ BUFFET



SATURDAY 14TH 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 and 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 | Smoked duck

- 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

ASSORTED SUSHI

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

- Condiments: Wasabi | Gari | Soy sauce

FOR KIDS & NON-KIDS' CORNER

Mini black angus burger | French fries | Chicken pop corn
Beef in piper leaf | Smoked German sausage

VIETNAMESE SIGNATURE

Nha Trang grilled pork spring roll
Deep-fried seafood spring roll
Grilled tofu skin, lemongrass, sesame
Deep-fried prawn, green rice flakes
Fresh spring roll

LIVE COOKING – NOODLE STATION

Thai noodles soup

HOT DISHES

Braised porkbelly, eggs, coconut juice
Steamed whole chicken, lemongrass salt, lime leaves
Wok-fried vermicelli, seafood, crab meat
Emerald fried rice
Pork rib, bamboo shot soup
Steamed seabass, soya sauce
Oxtail soup
Golden tiger prawn

CARVING STATION

Slow cook Australian beef rump | Roasted pork belly

- Side dish: Baked potato, sauteed cherry tomato, broccolini, hoisin sauce

ON THE GRILL

Pork rib | Pork belly | Pork jowl | Beef kebab | Chicken marinated | Chicken wings | Smoked German sausage
Cobia fish | Tiger prawn | Broad squid | Mussel | Twisted ark clam | 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

Chocolate mousse | Chocolate brownies | Fruit parfait
Strawberry tart | Berries mousse | Seasonal fresh fruits
Red bean sweet soup | Vietnamese traditional jam



Valentine's Day BBQ BUFFET



SATURDAY 14TH FEBRUARY 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 XÀ LÁCH

Gỏi xoài, cá chiên giòn kiểu Thái
Miến trộn hải sản cay
Gỏi đu đủ tai heo
Xà lách củ dền nướng, phô mai feta
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 | Ưc 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 | Vẹm

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

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

GÓC CỦA BÉ

Bánh mì kẹp thịt bò | Khoai tây chiên | Gà viên chiên
Bò lá lốt | Xúc xích xông khói

QUẦY MÓN NGON VIỆT NAM

Nem nướng Nha Trang | Chả giò hải sản
Tàu hũ ky nướng mè sả | Tôm chiên cốm
Gỏi cuốn tôm thịt

QUẦY MÓN NƯỚC

Lẩu Thái chua cay

QUẦY MÓN NÓNG

Thịt kho trứng nước dừa
Gà hấp muối sả, lá chanh
Miến xào hải sản, thịt cua
Cơm chiên ngọc bích
Canh măng sườn non
Cá chẽm hấp nước tương
Súp đuôi bò
Tôm sốt hoàng kim

QUẦY CẮT THỊT NÓNG

Mông bò Úc nấu chậm | Ba chỉ heo nướng

- Món ăn kèm: Khoai tây nướng, cà chua bi xào, bông cải xanh baby, sốt tương, sốt rượu vang đỏ

QUẦY BBQ NƯỚNG

Sườn heo | Thịt ba chỉ | Nạc giòn heo | Bò xiên nướng
Gà ướp thảo mộc | Cánh gà | Xúc xích xông khói
Cá bớp | Tôm sú | Mực lá | Vẹm | Sò quéo | 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 mềm vị sô cô la | Bánh sô cô la kèm hạt
Bánh trái cây | Bánh tart dâu | Bánh mousse quả mọng
Trái cây theo mùa | Chè đậu đỏ
Mứt truyền thống Việt Nam