

BBQ Night Dinner Buffet

11.01.2025

18:00 – 22:30

Cốm Vòng restaurant – G Floor

SALAD BAR/QUẦY SALAD

Cherry tomato, onion, cucumber, carrot, quail eggs, beetroot, capsicum, mix lettuce
Cà chua bi, hành tây, dưa chuột, cà rốt, trứng cút, củ dền, ớt chuông, các loại xà lách

Green papaya with dry beef/*Sa lát đu đủ xanh và thịt bò khô*

White fungus with chicken/*Sa lát nấm tuyết và thịt gà*

Lotus root salad/*Sa lát củ sen*

Thai beef salad/*Sa lát thịt bò kiểu Thái*

Fresh spring rolls/*Nem tươi*

White cabbage and tuna/*Sa lát bắp cải và cá ngừ*

Grilled vegetables with goat cheese/*Rau củ nướng và phô mai dê*

Caramel chicken liver and grape/*Gan gà tẩm caramel và nho*

Potato and mustard salad/*Sa lát khoai tây và mù tạt*

Sauce & Condiments/Sốt và Đồ ăn kèm

Thousand Island dressing, Sesame dressing, Caesar sauce, Wafu sauce, Balsamic dressing,
Crouton, crispy bacon, parmesan cheese, anchovy fillet

Sốt Thousand Island, sốt mè, Sốt Caesar, sốt Wafu, sốt dấm đen,

Bánh mì nướng, thịt xông khói giòn, phô mai parmesan, phi lê cá cơm

JAPANESE & KOREAN STATION/QUẦY ĐỒ NHẬT BẢN & HÀN QUỐC

Salmon sashimi, fresh oyster, steamed prawn, sushi and kimbap

Sashimi cá hồi, hào tươi, tôm hấp, cơm cuộn

Sauce & Condiments/Sốt và Đồ ăn kèm

Wasabi, soy sauce, salted ginger, kimchi, grated white turnip, cocktail sauce, tomato salsa
sauce

Wasabi, xì dầu, gừng hồng, kim chi, củ cải nạo, sốt cocktail, sốt salsa cà chua

HOMEMADE PATÉ & COLD CUTS/CÁC LOẠI PATÉ TỰ LÀM, GIĂM BÔNG & THỊT NGUỘI

Condiments/Đồ ăn kèm

Pickled cucumber, pickled onion, salted bamboo, salted white turnip and carrot
Dưa chuột muối, hành muối, dưa muối, củ cạo và cà rốt nạo

BREAD/BÁNH MỠ

French mini baguette, baguette, bread roll, dark rye bread, multigrain bread, onion cheese bread, white toast, brown bread

Bánh mì baguette Pháp, bánh mì nguyên cám, bánh mì ngũ cốc, bánh mì bơ tỏi, bánh mì trắng, bánh mì nâu

Condiments/Đồ ăn kèm

Homemade butter & black olive tapenade/Bơ tự làm & ô liu nghiền

CARVING STATION/QUẦY THỊT

Beef wellington with mushroom sauce/Bò Wellington với sốt nấm

Roasted lamb legs with rosemary sauce/Đùi cừu nướng với sốt hương thảo

GRILLED STATION/QUẦY ĐỒ NƯỚNG

Marinated octopus, seabass fillet, geoduck, clam, grill lobster with garlic butter

Bạch tuộc ướp gia vị, phi lê cá vược, tu hài, ngao, tôm humg nướng bơ tỏi

Marinated pork belly with galanga, chicken tandoori, beef, prawn skewer

Thịt ba chỉ ướp gia vị, gà nướng kiểu Ấn, bò, tôm xiên que

Sweet potato, sweet corn, zucchini, eggplant, onion, capsicum

Khoai lang, ngô ngọt, bí ngòi, cà tím, hành tây, ớt chuông

LIVE COOKING STATION/QUẦY NẤU ĂN TRỰC TIẾP

Baby crab noodles/*Bún riêu cua*

SOUP/SÚP

Crab meat and sweet corn soup/*Súp thịt cua và ngô non*

Clam chowder/*Súp kem ngao*

HOT DISHES/MÓN NÓNG

Lamb Moussaka/*Thịt cừu bỏ lò phô mai*

Braised Osso Buco with creamy Polenta/*Bắp bê hầm sốt kem polenta*

Hong Kong roasted chicken/*Gà nướng kiểu Hong Kong*

Wok-fried duck breast with Vietnamese basil and coconut cream/*Ức vịt xào húng quế và sữa
dừa*

Roll fish with mushroom with green pepper sauce/*Cá cuốn nấm và sốt ớt xanh*

Pan-fried tilapia tapenade and vinegar sauce/*Cá rô phi hầm sốt dấm và cà chua*

Mashed potato with cheese/*Khoai tây nghiền và phô mai*

Sauteed french bean with garlic and bacon/*Đậu que xào tỏi và thịt nguội*

Pilaf rice with almond/*Cơm rang kiểu Ấn và hạnh nhân*

Sauteed Thai rice noodles with seafood/*Phở xào hải sản kiểu Thái*

CHEESE & CONDIMENTS/PHÔ MAI & ĐỒ ĂN KÈM

Emmental cheese, Camembert cheese, goat cheese, Edam cheese

Dry fruit, grapefruit, vegetable stick, walnut, cracker

Phô mai Emmental, phô mai Camembert, phô mai dê, phô mai Edam

Trái cây khô, bưởi, thanh rau, hạt óc chó, bánh quy

FRUITS/HOA QUẢ

Watermelon, papaya, dragon fruit, honey melon, pineapple, star fruit, green mango, banana,
tangerine, longan, rambutan fruit

Dưa hấu, đu đủ, thanh long, dưa vàng, dứa, khế, xoài xanh, chuối, quýt, nhãn, chôm chôm

DESSERT/ĐỒ TRÁNG MIỆNG

Chocolate cake/*Bánh sô-cô-la*

Passion creme brulé/*Bánh kem cháy chanh leo*

Apple tart/*Bánh tart táo*

Chocolate brownies/*Bánh nướng sô-cô-la*

Cheesecake with raspberry/*Bánh phô mai dâu tằm*

Jack fruit sweet soup/*Chè mít*

Fruit sago/*Chè chân trâu hoa quả*

Taro coconut sweet soup/*Chè khoai môn sữa dừa*

Opera cake/*Bánh opera*

Caramel choux/*Bánh su kem caramel*