

## *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

**LIVE COOKING STATION/QUẦY NẤU ĂN TRỰC TIẾP**

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 hùm 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*

**SOUP/SÚP**

Baby crab noodles/*Bún riêu cua*  
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 trấu hoa quả*

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

Opera cake/*Bánh opera*

Caramel choux/*Bánh su kem caramel*