

Tiệc Buffet Quốc tế Phụ nữ
Women's Day Buffet
Beauty and the Feast

THỨ 7, NGÀY 08/03, TỪ 17:30 - 21:30 TẠI NHÀ HÀNG EPICE
SATURDAY, 8 MARCH, FROM 5.30 PM - 9.30 PM AT EPICE RESTAURANT

Menu



BREAD STATION/ QUẦY BÁNH MÌ

1. Focaccia with tomatoes, garlic & mozzarella cheese
Bánh mì Focaccia với cà chua, tỏi & phô mai mozzarella
2. Baguette, whole meal, dark rye loaf, oatmeal bread
Bánh mì, bánh mì ngũ cốc, bánh mì đen, bánh mì yến mạch
3. Assorted cold cuts & cheese/ *Thịt nguội & phô mai các loại*
4. Pullman giant loaf/ *Bánh mì ổ khổng lồ Pullman*
5. Mini rolls/ *Bánh vòng*
6. Decorative loafs of bread/ *Bánh mì trang trí các loại*

SALAD BAR/ QUẦY XA-LÁT

7. Make your own salad: Romaine lettuce, mesclun lettuce, cherry tomato, sliced cucumber, mixed olives, croutons, crispy bacon, parmesan cheese, pickled red onion, quail eggs, asparagus, avocado, carrot, bean sprout, coriander, corn kernels.

Xa-lát tự chọn: Xa-lát romaine, xa-lát hỗn hợp, cà chua bi, dưa chuột thái lát, ô-liu trộn, bánh mì giòn, thịt xông khói, phô mai parmesan, hành tây đồ dầm chua, trứng cút, măng tây, bơ, cà rốt, đậu hà lan, ngô, hạt ngô

Dressings: French dressing, balsamic dressing, Caesar dressing, basil pesto, Italian dressing, toasted sesame
Nước sốt: sốt dầu giấm Pháp, sốt giấm đen balsamic, sốt Caesar, sốt pesto húng quế, sốt kiểu Ý, mè rang

8. Sesame crackers/ *Bánh tráng mè*
9. Shrimp cracker/ *Bánh phồng tôm*
10. Caprese salad/ *Xa-lát cà chua và phô mai mozzarella*
11. Saigon beef salad/ *Xa-lát cải mầm trộn thịt bò*
12. Banana blossom salad/ *Gỏi hoa chuối*
13. Tuna niçoise Salad/ *Xa-lát cá ngừ*
14. Garden salad - avocado, tomato, red onion, peppers, olives, carrot, mixed seeds, lettuce
Xa-lát rau xanh - quả bơ, cà chua, hành đỏ, tiêu, ô-liu, cà rốt, các loại hạt, xa-lát
15. Quinoa salad - roasted pumpkin, feta cheese, rocket, toasted almonds, pumpkin seeds, cherry tomatoes
Xa-lát diêm mạch - bí ngô nướng, phô mai dê, rau rocket, hạnh nhân nướng, hạt bí, cà chua bi
16. Fresh spring roll with pork & prawn/ *Gỏi cuốn tôm & thịt heo quay*

SUSHI SECTION/ QUẦY SUSHI

17. Assorted sushi rolls (tempura shrimp, salmon, cream cheese, avocado, crab mayo)
Cơm cuộn các loại (nhân tôm chiên giòn tempura, nhân cá hồi, nhân phô mai kem, nhân bơ, nhân cua mayonnaise)
18. Salmon sashimi & komochi nishin/ *Sashimi cá hồi và cá trích ép trứng*
19. Nigiri sushi/ *Cơm nắm các loại*
20. Unagi temaki (Japanese eel handrolls)/ *Cơm cuộn hình nón nhân lươn Nhật*
21. Kani temaki (Japanese crab handrolls)/ *Cơm cuộn hình nón nhân cua*
22. Tamagoyaki (egg rolls)/ *Trứng cuộn kiểu Nhật*

Side dishes: Wasabi, soya, pickled ginger, goma wakame (Japanese seaweed salad)
Món ăn kèm: Mù tạt Nhật, nước tương, gừng hồng, xa-lát rong biển mè

CHILLED SEAFOOD BAR/ QUẦY HẢI SẢN LẠNH

23. Poached prawn/ *Tôm sú*
24. Natural oyster (2 types)/ *Hàu tự nhiên (2 loại)*
25. Clam/ *Nghêu*
26. New Zealand mussels/ *Vẹm New Zealand*
27. Bulot snail/ *Ốc bulot Pháp*
28. Sea grape/ *Rong nho*

LIVE COOKING STATION/ QUẦY CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP

29. Deep fried spring roll/ *Chả giò chiên*
30. ½ lobster cook upon request: Steam, grill with garlic butter, grill with cheese
Nửa con tôm hùm chế biến theo yêu cầu: hấp, nướng bơ tỏi, nướng phô mai
31. Side dish: Salad, cocktail sauce & mango tomato salsa
Món ăn kèm: Xa-lát rau xanh, sốt cocktail & sốt salsa xoài cà chua
32. Pan seared foie gras, mixed salad with green apple & balsamic glaze
Gan ngỗng Pháp áp chảo ăn kèm xa-lát táo xanh & sốt giấm balsamic

BBQ STATION/ QUẦY NƯỚNG BBQ

33. Corn on cob/ *Bắp nướng*
34. Pork sausages/ *Xúc xích heo nướng*
35. Asian marinated chicken/ *Gà tẩm gia vị nướng kiểu Á*
36. Sea bass fillet/ *Cá chẽm nướng*
37. Oysters/ *Hàu nướng*
38. Baby octopus/ *Bạch tuộc nướng*
39. Clams/ *Nghêu nướng*
40. Local sea snail/ *Ốc tươi địa phương nướng*
41. Crab/ *Cua*
42. Clam/ *Sò bung*
43. Vegetable skewer/ *Rau củ xiên nướng*

Marinades for brushing: Char sui, satay, chili garlic
Gia vị tẩm ướp: Xá xiu, sa tế, ớt tỏi

CARVING STATION/ QUẦY NƯỚNG CẮT LÁT

44. Vietnamese roasted pork belly/ *Ba chỉ heo giòn da*
45. Slow cooked beef/ *Bò nướng chậm*
46. Wagyu beef wellington/ *Bò wagyu wellington*
47. Roasted lamb leg with rosemary & garlic/ *Đùi cừu nướng lá hương thảo & tỏi*

Sauces: mustard gravy, apple sauce, garlic gravy, hoisin sauce

Các loại nước sốt: Sốt bò mù tạt, sốt táo, sốt tỏi, sốt dầu hào

Side dishes: Roasted garlic, shallot, baby vegetable

Món ăn kèm: Tỏi nướng, hành tím, rau củ nướng

HEATED STATION/ QUẦY ĐÈN NÓNG

48. Grilled oyster/ *Hàu nướng*
49. Grilled prawns/ *Tôm sú nướng*

CHAFFING DISH/ CÁC MÓN NÓNG

50. Singapore veggies noodle/ *Mì xào rau củ kiểu Singapore*
51. Potato wedge with parmesan cheese & parsley
Khoai tây múi cau với phô mai và mùi tây
52. Kung Pao chicken/ *Gà xào Cung Bảo*
53. Poached beef/ *Bò kho*
54. Chicken cacciatore/ *Gà hầm thợ săn kiểu Ý*
55. Slow cooked pork cheek, root vegetables/ *Má heo nấu chậm với rau củ*

SWEET DESSERT/ MÓN TRÁNG MIỆNG

- 56. Berries cheese cake/ Bánh phô mai vị dâu
- 57. Strawberry trifle verrine/ Kem cốc vị dâu
- 58. Chocolate rolled cake/ Bánh bông lan cuộn vị sô-cô-la
- 59. Caramel cream brulée/ Bánh kem trứng vị caramel
- 60. Opera cake/ Bánh kem nhiều lớp
- 61. Vietnamese coffee, cream bun/ Bánh kem cà phê kiểu Việt Nam
- 62. Passion and mango cheese cake/ Bánh phô mai vị xoài và chanh dây
- 63. Green tea crumbles choux cream/ Bánh su kem vị trà xanh
- 64. Chocolate macaron/ Bánh macaron vị sô-cô-la
- 65. Chocolate mousse/ Bánh mềm vị sô-cô-la
- 66. Fruit tart/ Bánh tart trái cây
- 67. Garden fresh fruit slice/ Trái cây tươi cắt lát
- 68. **Nitrogen ice cream bar/ Quầy kem ni-tơ**
Passion fruit and mango/ Vị chanh dây và xoài
Sauce: Chocolate, passion fruit, caramel, berry, mango
Xốt sô-cô-la, xốt chanh dây, xốt caramel, xốt quả mọng, xốt xoài

KID'S BUFFET/ QUẦY BUFFET CHO TRÉ

- 69. Crab meat and sweet corn soup/ Súp bắp cua
- 70. French fries/ Khoai tây chiên
- 71. Crumbed chicken wings/ Cánh gà chiên giòn
- 72. Penne bolognese/ Mì Ý xốt bò băm
- 73. Dried sausage skewers/ Xúc xích xiên chiên
- 74. Stir-fried corn with onion/ Bắp xào bơ
- 75. Candy bar/ Kẹo các loại
- 76. Mayo, chilli sauce, ketchup/ Xốt mayonnaise, tương ớt, tương cà chua

FOR INQUIRIES & RESERVATIONS

☎ + 84 (0236) 395 8888

✉ H8838-FB5@accor.com