

Mother's Day Dinner Buffet

11.05.2025

18:00 – 22:30

Cốm Vòng restaurant – G Floor

APPETIZERE/KHAI VỊ

Fresh spring rolls with pork ears in rice powder/*Nem tai thính*

Chicken salad with bean sprouts, onion and laksa leaves/*Nộm gà xé phay rau răm*

Thai glass noodle salad with roasted beef/*Sa lát miến kiểu Thái với thịt bò quay*

Lotus root salad with squid and fresh herbs/*Nộm ngó sen với mực và rau thơm*

Tuna Penne with ham and cherry tomato salad/*Sa lát cá ngừ mỳ ống với thịt nguội và cà chua bi*

Selection of western cheese, cold cuts with salami, ham, pastrami

Các loại phô mai, thịt nguội quốc tế

Assorted lettuce with your choice of condiments and dressing

Các loại rau và nước sốt ăn kèm

Bread corner with New Zealand butter/*Các loại bánh mỳ với bơ New Zealand*

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

Assorted sushi, maki, California rolls, and kimbap

Các loại sushi và cơm cuộn

SOUP/SÚP

Hot and sour seafood soup/*Súp hải sản chua cay*

Clam chowder soup/*Súp kem ngao*

Thai hot pot with seafood, noodles and vegetables/*Bún Thái hải sản chua cay*

LIVE COOKING STATION/QUẦY NẤU ĂN TRỰC TIẾP

Crispy fried rice cake “Bánh xèo” with pork belly and shrimp

Bánh xèo nhân tôm thịt

Roasted beef striploin with pepper sauce and roasted vegetables

Thăn bò quay tảng với lá thơm ăn kèm sốt tiêu

GRILLED STATION/QUẦY ĐỒ NƯỚNG

Roasted lamb leg with grilled baby potato and green vegetables

Đùi cừu quay sốt hương thảo và khoai tây bi bỏ lò

Peking roasted duck/Vịt quay Bắc Kinh

Slow-cooked beef rib with herb crumble/Sườn bò nấu chậm phủ thảo mộc hương

HOT DISHES/MÓN NÓNG

Roasted chicken with mushroom sauce/Đùi gà quay sốt nấm

Braised beef cheek in red wine/Má bò hầm vang đỏ với rau củ

Fried prawn with duck salted egg/Tôm chiên sốt trứng muối

BBQ pork rib with roasted vegetables/Sườn heo tẩm sốt BBQ nướng

Baked duck breast with orange sauce/Lườn vịt bỏ lò sốt cam

Sautéed assorted spring vegetables with almond/Rau thập cẩm xào hạnh nhân

Roasted potato with herbs/Khoai tây bỏ lò lá thơm

Seafood fried rice with XO sauce/Cơm chiên hải sản với sốt XO

DESSERT/ ĐỒ TRÁNG MIỆNG

Cappuccino cake/Bánh phô mai cà phê Ý

Cointreau chocolate Tart/Bánh tart sô-cô-la với rượu mạnh

Raspberry polenta cake with orange frosting/Bánh bông lan mềm dâu tằm với kem cam

Rum raisin ricotta cheese tart/Bánh phô mai nho vàng bỏ lò

Cheesecake with raspberry/Bánh phô mai dâu tằm

Sago with honey dew melon and coconut milk/Chè bột báng dưa lưới và nước cốt dừa

Black rice pudding with coconut cream/Chè nếp cẩm và sữa dừa

Seasonal fresh fruits/Trái cây theo mùa