



> INTERNATIONAL BUFFET DINNER

FRIDAY – SUNDAY,
FROM 6.00 TO 10.00 PM

ORGANIC SALAD BAR:

— **Dưa Leo, Hành Tây & Rau Thì Là, Vòng Hành Đỏ, Rau Xà Lách Frisée, Rau Xà Lách Đỏ Oak, Rau Xà Lách Xanh Coral, Bơ (Theo Mùa), Cà Rốt Xắt Nhỏ, Cà Chua Bì, Mesclun.**

Cucumber, Onion & Dill, Red Onion Rings, Frisée Lettuce, Red Oak Lettuce, Green Coral Lettuce, Avocado (Seasonal), Julienned Carrot, Cherry Tomato, Mesclun.

SALAD STATION & CAESAR SALAD STATION:

— **Gỏi Bưởi Tôm Thịt.**

Pomelo & Shrimp Salad.

— **Salad Rau Củ Nướng.**

Grilled Vegetable Salad.

— **Gỏi Cá Hồi Xông Khói Cuộn.**

Rolled Smoked Salmon Salad.

— **Gỏi Đu Đủ Cá Khô.**

Green Papaya Salad with Dried Fish.

— **Gỏi Xoài Cá Khô Cá Trê.**

Green Mango with Catfish Salad.

— **Gỏi Cá Chẻm Chua Cay Kiểu Tứ Xuyên.**

Szechuan Seabass Fish Salad.

— **Gỏi Cá Cơm Chiên Giòn Với Rau Mầm.**

Micro Herb Salad with Fried Crispy Anchovy.

— **Salad Hy Lạp.**

Greek Salad.

— **Gỏi Hải Sản Kiểu Việt Nam.**

Vietnamese Seafood Salad.

— **Quẩy Kim Chi & Đồ Ngâm.**

Selected Kimchi & Pickles.

SELECTED VEGETABLE BAR:

— **Bắp Cải Đỏ, Trứng Luộc, Đậu Gà, Ớt Chuông Nướng, Súp Lơ Xanh Chần, Súp Lơ Trắng Chần, Nấm Rơm Ngâm, Giá Đỗ, Đậu Tằm Ngâm Dưa, Củ Dền Non.**

Julienned Red Cabbage, Boiled Eggs, Chickpeas, Roasted Bell Peppers, Blanched Broccoli, Blanched Cauliflower, Marinated Straw Mushrooms, Bean Sprouts, Marinated Red Kidney Beans, Baby Beetroots.

DRESSINGS & CONDIMENTS:

— **Bơ, Sốt Ý, Sốt Pháp, Dấm Balsamic, Mù Tạt Dijon, Dầu Ô Liu, Sốt Cocktail, Sốt Cà Chua, Sốt Ớt, Sốt Thousand Island, Vinaigrette Chanh Dây, Sốt Mù Tạt, Sốt Mật Ong.**

Mayonnaise, Italian Dressing, French Dressing, Balsamic Vinegar, Dijon Mustard, Olive Oil, Cocktail Sauce, Tomato Sauce, Chili Sauce, Thousand Island Dressing, Passion Fruit Vinaigrette, Mustard Dressing, Honey Dressing.

— **Hạt Các Loại, Hành Phi, Ô Liu Muối, Thịt Xông Khói, Croutons, Cà Rốt Dưa, Pesto Húng Quế.**

Assorted Nuts, Fried Shallots, Marinated Olives, Bacon Pieces, Croutons, Pickled Carrots, Basil Pesto.

JAPANESE STATION:

— **Sushi & Sashimi Các Loại (Cá Hồi, Cá Ngừ, Bạch Tuộc, Cá Trích Ép Trứng).**

Assorted Sushi & Sashimi (Salmon, Tuna, Octopus, Japanese Herring with Eggs).

— **Cuộn Maki, Cuộn Dưa Leo, Sushi Trứng Cá, Sushi Cá Địa Phương, Sushi Caviar, Cuộn Kiểu California.**

Maki Rolls, Cucumber Rolls, Egg Sushi, Local Fish Sushi, Caviar Sushi, California Rolls.

— **Gừng Ngâm, Củ Cải Daikon, Nước Tương, Wasabi, Chanh Tươi.**

Pickled Ginger, Daikon, Soy Sauce, Wasabi, Lemon Wedges.

COLD CUT, CHEESE & PATE STATION:

— **Giăm Bông Xông Khói, Giò Lụa Việt Nam, Cá Xông Khói, Xúc Xích & Mortadella.**

Smoked Ham, Vietnamese Cold Cut, Smoked Fish, Salami & Mortadella.

— **Phô Mai Emmental, Gouda, Cheddar, Bánh Mỳ Que. Pâté & Terrine Kiểu Nông Trại.**

Emmental Cheese, Gouda Cheese, Cheddar, Bread Sticks. Farm House Style Pâté & Terrines.

— **Tôm Tươi Để Lạnh Kèm Gia Vị & Sốt.**

Prawns on Ice with Condiments & Sauces.

— **Cá Xông Khói Các Loại Ăn Kèm Dưa Cải.**

Assorted Smoked Fish Platter with Capers.

— **Giò Lụa Việt Nam Các Loại.**

Vietnamese Cold Cuts Selection.

*Our buffet menu changes daily for a fresh dining experience

> INTERNATIONAL BUFFET DINNER

FRIDAY – SUNDAY,
FROM 6.00 TO 10.00 PM

SOUP:

— **Súp Hải Sản Kem Thảo Mộc.**

Seafood Chowder with a Hint of Herbs.

— **Súp Hải Sản Ba Loại.**

Trio Seafood Soup.

BREAD:

— **Bánh Mỳ Nướng Và Bánh Mỳ Cuộn Ăn Kèm Cùng Bơ Các Loại.**

House-Baked Assorted Rolls & Breads Accompanied By Assorted Butters.

SHOW KITCHEN:

— **Phở (Bò/ Gà) Và Bún Bò Ăn Kèm Cùng Các Loại Rau, Nước Chấm.**

Bun Bo Noodle, Pho Topped With Beef, Chicken & Traditional Condiments.

GRILL STATION & SEAFOOD STATION (STEAM OR GRILL):

— **Cua Cà Mau, Cổ Bò Mỹ, Ba Rọi Bò Mỹ, Thăn Ngoại Bò Úc, Vai Cừu, Bụng Cá Hồi, Cá Ngân, Cá Trứng, Tôm Sú, Tôm Càng Xanh, Hàu Đại Dương, Ốc Các Loại (Vẹm Xanh, Sò Lông, Sò Huyết, Móng Tay, Nghêu,...).**

Ca Mau Mud Crab, US Chuck Roll Beef, US Beef Belly, AU Rib Eye, Lamb Shoulder, Chicken Meat, Belly Salmon, Yellowtail Scad, Sanma Fish, Tiger Prawns, Scampi, Oysters. Assorted Snails (Green Mussels, Hair Clams, Blood Cockles, Finger Snails, Clams, Red Clams).

CHOICE OF SAUCE:

— **Sốt Hành Tây, Mornay, Me, Singapore, Tàu Xí, Tiêu Xanh, Kilpatrick, Sate.**

Spring Onion, Mornay, Tamarind, Singapore, Black Bean, Green Pepper, Kilpatrick, Satay.

HOT CARVING LAMP:

— **Bò Nướng Tàng Dừng Kèm Với Rau Mùi, Sốt Vang Đỏ.**

Roasted Herb-Crusted Beef Sirloin with Garlic, Thyme & Gravy.

— **Gà Quay Mật Ong.**

Roasted Chicken with Honey.

— **Heo Quay Da Giòn.**

Roasted Pork Belly.

— **Cá Bớp Nguyên Con Nướng Muối.**

Roasted Fish Cobia with Sea Salt.

SPECIAL LAMP:

— **Cá Chình Tiềm Thuốc Bắc Dừng Với Rau Ăn Kèm Và Mì Trứng.**

Stew Eel Fish with Chinese Herbs, served with Condiments.

— **Cá Tầm Nướng Riêng Mẻ.**

Grilled Sturgeon with Turmeric and Galangal.

— **Cá Hồng Nguyên Con Nướng Muối Himalaya Dừng Với Rau Ăn Kèm.**

Baked Whole Snapper with Himalayan Salt, served with Condiments.

— **Đùi Dê Quay Dừng Với Sốt Cà Rì.**

Roasted Goat Leg with Curry Sauce.

— **Vịt Quay Lá Mắc Mật.**

Roasted Whole Duck with “Mắc Mật” Leaf.

*Our buffet menu changes daily for a fresh dining experience

> INTERNATIONAL BUFFET DINNER

FRIDAY – SUNDAY,
FROM 6.00 TO 10.00 PM

HOT SELECTION:

— **Rau Củ Xào Nấm Sốt Dầu Hào**

Wok-Fried Bok Choy with Mushroom.

— **Cá Biển Chiên Giòn Sốt Xí Muội/ Chanh Dây/
3 Vị Kiểu Thái/ Chua Ngọt/ Bơ Kiểu Pháp.**

Fried Sea Fish with Plum Sauce/ Passion Sauce/ Trio Thai Sauce/
Sweet & Sour Sauce/ Beurre Blanc Sauce.

— **Cá Biển Hấp XO Sốt Kiểu Hong Kong/ Nước
Tương Thượng Hạng/ Hấp Kỳ Lân/ Tương Ngọt/
Nụ Bạch Hoa & Sốt Kem.**

Steamed Sea Fish with XO Sauce Hong Kong Style/ Superior Soy
Sauce/ Shitake Mushroom & Ham/ Hoisin Sauce/ Capers &
Cream Sauce.

— **Cá Biển Nướng Sốt Bơ Kiểu Pháp**

Grilled Sea Fish Cutlets with Beurre Blanc Sauce.

— **Đậu Hũ Hải Sản Sốt Hoisin/ Dầu Hào/ Tứ
Xuyên/ Cam Bơ.**

Seafood Tofu with Hoisin Sauce/ Oyster Sauce/ Szechuan
Sauce/ Orange Citrus Sauce.

— **Gà Chiên Kiểu KFC Dùng Với Sốt Cà.**

KFC Style Chicken with Tomato Sauce.

— **Gà Chiên Giòn Dùng Với Sốt Chanh Mayo.**

Panko-Crumbed Chicken with Lemon Mayo.

— **Gà Hấp Dầu Hào Nấm Đông Cô.**

Steamed Chicken with Oyster Sauce & Shitake Mushroom.

— **Bò Hầm Kiểu Pháp.**

Beef Bourguignon.

— **Bò Xào Kem Và Nấm Kiểu Nga.**

Beef Stroganoff.

— **Cơm Chiên Hải Sản/ Cá Mặn/ Dương Châu/
Mã Lai.**

Fried Seafood Rice/ Salted Fish Rice/ Oriental Rice/ Nasi Goreng Rice.

— **Hải Sản Xào Ớt Chuông/ Sốt XO.**

Stir-Fried Seafood with Capsicum/ XO Sauce.

— **Hải Sản Chiên Giòn.**

Fried Tempura.

— **Cơm Trắng.**

Steamed Rice.

DESSERT:

— **Quầy Kem Tự Chọn.**

Ice Cream Station.

— **Bánh Tart Mini Sô-Cô-La & Dâu Rừng.**

Mini Chocolate Berries Tartlets.

— **Bánh Phô Mai Cẩm Thạch.**

Marble Cheesecake.

— **Bánh Flan Caramel.**

Crème Caramel.

— **Bánh Mousse Sô-Cô-La Hạt Dẻ.**

Chocolate Hazelnut Mousse.

— **Bánh Xoài & Chanh Dây Mini.**

Mini Mango Passion.

— **Tàu Hũ Hạnh Nhân.**

Almond Bean Curd.

— **Bánh Táo Nướng Vụn Dùng Kèm Sốt Kem Sữa.**

Apple Crumble (Hot) with Crème Anglaise.

— **Thạch Quýt.**

Mandarin Jelly.

— **Chè Vải Đậu Hũ Non.**

Lychee & Tofu Sweet Soup.

— **Trái Cây Theo Mùa.**

Fresh Tropical Fruits.

*Our buffet menu changes daily for a fresh dining experience

NOVOTEL SAIGON CENTRE

167 Hai Ba Trung, Vo Thi Sau Ward, District 3 — Ho Chi Minh City — Vietnam

T. +84 (0) 28 3822 4866 — h7965@accor.com

novotel-saigon-centre.com — novotel.com — all.accor.com

