

REUNIFICATION DAY BBQ BUFFET MENU

Live Special Dish – Taste of Unity

- 1/2 Lobster Flambé in Brandy with Gold Leaf Plum Sauce
1/2 Tôm hùm đốt rượu Brandy kèm sốt mận lá vàng
 - Stewed Abalone & Cordyceps Soup
Bào ngư hầm đông trùng hạ thảo và củ sen
-

Appetizers

- Vietnamese Beef Wrapped in Lolot Leaves
Bò cuộn lá lốt kiểu Việt Nam
 - Deep-Fried Snail Dumpling Bundles
Chả ốc bươu chiên
 - Egg Dumpling with Chicken & Mushroom
Trứng bọc gà nấm
-

Salads

- Five-Color Salad with Pork Stomach
Nộm ngũ sắc với bao tử heo
- Lotus Salad with Pork Ear Roll
Gỏi ngó sen cuộn tai heo
- Green Mango with Dried Anchovy Salad
Gỏi xoài xanh trộn cá cơm khô
- Pepper Elder & Beef Salad
Gỏi rau càng cua trộn thịt bò
- Fig Salad with Shrimp & Pork
Gỏi trái vả trộn tôm thịt
- Royal Green Lotus Root Salad with Prawns & Pork
Gỏi rau cung đình trộn tôm thịt
- Assorted Garden Greens (Iceberg, Cucumber, Carrot, Baby Tomato, Okra, Corn, Herbs)
Xà lách và rau củ các loại

Selection of Sauces: Peanut Sauce, Tamarind Sauce, Soy Sauce, Spicy Fish Sauce, Ginger Sauce, Sweet Fish Sauce with Carrot & Radish, Tomato Ketchup, Chili Sauce, Lime

Các loại sốt: Bơ đậu phộng, me, xì dầu, nước mắm ngọt, nước mắm gừng, tương cà, ớt, chanh

Pickles: Pickled Ramps, Shallot, Kohlrabi, Young Mango, Spicy Cabbage

Đồ chua: Củ kiệu, hành tím, su hào, xoài xanh, dưa cải

Asian-Inspired Cheese Selection

- Ginger Goat Cheese
- Sesame Camembert
- Laughing Cow Cheese in Chili Fish Sauce
- Vietnamese Herb Brie

Phô mai các loại

Traditional Cold Cuts

Pork Loaf, Beef Loaf, Salted Chicken, Sautéed Pork Head Loaf, Garlic Sausage, Pork Leg Ham, Chinese Sausage

Các loại nem, chả, xúc xích, dăm bông, gà ủ muối

Condiments: Mixed Pickles, Pickled Ramp, Vietnamese Kimchi

Đồ chua các loại

Seafood on Ice

Fresh Oyster, Boiled Prawn, Chilean Mussel, Big Clams

Hàu, Tôm Sú, Vẹm Chile, Nghêu

Sauces: Citrus Soy, Wasabi Soy, Lime-Salt-Pepper

Xốt: Xốt xì dầu thượng hạng, mù tạt, chanh muối tiêu

Sushi & Sashimi Counter

- Ebi Maki, California Roll, Tuna Maki
- Prawn Nigiri, Salmon Nigiri, Unagi Nigiri
- Tuna Sashimi, Salmon Sashimi, Nishin, Octopus

Cơm cuộn và sashimi các loại

Quầy Gỏi Cá

Nam Ô Herring Salad

Các loại gỏi cá kiểu Nam Ô

Live Snail Station

Assorted Snails: Mud Creeper, Razor Clam, Apple Snail, Blood Cockle, Baby Clams

Ốc đinh, ốc móng tay, ốc bươu, ốc hút, chíp chíp

Sauces: Salted Egg, Garlic Butter, Lemongrass Chili

Xốt: Trứng muối, bơ tỏi, sả ớt

Steamed Station

Pork Dumpling, Cup Rice Cake, Dimsum

Há cảo, xiu mại, bánh bèo chén...

Soups

Clam Porridge

Cháo nghêu

Stewed Pigeon with Herbs

Bồ câu hầm thuốc bắc

Hot Main Dishes (Chafing Dishes)

- Fried Duck with Garlic
Vịt cháy tỏi
- Steamed Sea Bass with Vegetables
Cá chẽm hấp rau củ
- Braised Beef with Green Pepper
Bò hầm tiêu xanh
- Stir-Fried Prawn with Green Pepper Sauce
Tôm sú xào sốt tiêu xanh
- Stir-Fried Egg Noodles with Seafood
Mỳ trứng xào hải sản
- Five-Spice Grilled Pork Ribs
Sườn heo nướng ngũ vị
- Sauteed Vegetables with Pigskin
Rau củ xào bóng heo

- Seafood Fried Rice
Cơm chiên hải sản

Noodle Station

Seafood Soup Cake

Bánh canh hải sản

Condiments: Pickles, Fish Sauce, Chili Sauce, Vietnamese Mint, Green Onion

Đồ ăn kèm: đồ ngâm chua, nước mắm, sốt ớt, rau thơm, rau hành

Under Heat Lamp

- Seafood Spring Roll
Chả giò hải sản
- Pork Spring Roll
Nem chua rán
- Fried Wonton
Hoành thánh chiên
- Hồ Tây Shrimp Pancake
Bánh tôm Hồ Tây

Sauces: Sweet Fish Sauce, Soy Sauce, Sweet Chili, Peanut

Xốt: Nước mắm ngọt, xì dầu, ớt, đậu phộng

Pickles & Herbs: Lettuce, Herbs, Pickled Shallots, Pickled Green Papaya

Đồ ăn kèm: Xà lách, rau thơm, hành tím ngâm chua, đu đủ xanh

Carving Station

- Grilled White Pomfret Tây Bắc Style
Cá chim nướng vị Tây Bắc
 - Crispy Grilled Pork Belly
Ba chỉ nướng giòn da
 - Grilled Chicken in Fish Sauce
Gà nướng mắm nhĩ
 - Oven-Baked Rib Eye with Herbs
Thăn ngoại bò nướng thảo mộc
-

BBQ Counter

- Five-Spice Beef Short Rib
Dẻ sườn bò ngũ vị
- Lemongrass & Galangal Pork Belly
Ba chỉ riêng sả
- Satay Chicken Wings
Cánh gà nướng sa tế
- Satay Squid
Mực nướng sa tế
- Salt-Chili Prawns
Tôm nướng muối ớt
- Assorted Grilled Fish (Pomfret, Mackerel, etc.)
Cá nướng các loại
- Assorted Clams
Nghêu sò các loại
- Grilled Vegetables (Corn, Eggplant, Okra, Zucchini...)
Rau củ nướng các loại

Sauces: Ketchup, Chili Sauce, Green Chili Sauce, Soy Sauce, Ginger Fish Sauce, Peanut Butter, Lime-Salt-Pepper

Xốt: Tương cà chua, xốt ớt, xốt ớt xanh, xì dầu, nước mắm gừng, bơ đậu phộng, muối tiêu chanh

Kids' Corner

Chicken Tenders, French Fries, Ham & Corn Pizza

Ức gà chiên, khoai tây chiên, pizza thịt nguội & bắp

Desserts

- Floating Ball Sweet Soup
Chè trôi nước
- Violet Yam Sweet Soup
Chè khoai tím
- Lotus Seed with Longan Sweet Soup
Chè hạt sen long nhãn
- Tropical Fruit Jelly Sweet Soup
Chè khúc bạch

- Lover's Cake
Bánh phu thê
- Black Sticky Rice Cake
Bánh ít lá gai
- Vietnamese Green Sticky Rice Cake
Bánh cốm
- Baked Banana Cake
Bánh chuối nướng
- Steamed Sticky Rice Cake Stuffed with Mung Bean
Bánh dày nhân đậu xanh
- Mung Bean Cake
Bánh đậu xanh
- Hoi An Mango Cake
Bánh xoài Hội An
- Vietnamese Layer Cake
Bánh da lợn
- Vietnamese Honeycomb Cake with Palm Sugar
Bánh bò nướng đường thốt nốt
- Sliced & Whole Fresh Fruits
Trái cây tươi các loại

Show Cooking:

Caramelized Cassava Cake
Bánh khoai mì đường cháy

Ice Cream:

Vanilla & Chocolate
Kem vani, kem sô cô la