

NEW YEAR'S EVE BUFFET DINNER

VND 1,450,000** per person

Wednesday, 31 December 2025

Amuse-Bouche

Foie Gras Terrine, Mango Compote, Brioche
Gan ngỗng áp chảo

Appetiser

Seafood Salad, Potatoes,
French Bean, Olive, Lemon Dressing
Xà lách hải sản sốt chanh
Organic Salad Station, Sauce and Condiments
Quầy xà lách các loại
Buffalo and Heirloom
Tomato Salad, Pesto Sauce
Xà lách cà chua phô mai tươi sốt húng quế
Seared Yellow Fin Tuna,
Daikon Cress, Citrus Sauce
Cá ngừ áp chảo sốt cam chanh
Roasted Pumpkin
and Asparagus Salad, Feta Cheese
Xà lách bí đỏ nướng măng tây, phô mai tươi
Rainbow Salad, Pastrami, Cranberry Dressing
Xà lách trộn thịt ngỗng sốt việt quất
Sugarcane Shrimp
Chạo tôm



Bread Station

Freshly Baked Assorted Bread
and Butter
Quầy bánh mì các loại

Soup

Creamy Mushroom and
Chestnut Soup
Súp kem nấm

Main Course

Wok Prawn, Salted Egg Yolk Sauce
Tôm xào sốt hoàng kim

Baked Salmon, Seafood Sauce
Cá hồi sốt hải sản

Sambal Sotong
Mực xào sốt Sambal

Sauteed Sweet Corn, Scallion
Bắp xào

Chicken Curry, Cashew Nut, Coconut
Cà ri gà

Crab Fried Rice, Asparagus, Spring Onion
Cơm chiên cua

A La Minute Grilled Lobster, Butter Sauce
(Half Lobster Per Guest)
Tôm hùm nướng bơ tỏi

Carving Station

Slow Roasted Wagyu Beef
Bò Wagyu nướng

Rosemary Roasted Lamb Rack
Sườn cừu ớt lò

Crispy Baby Potato
Khoai tây chiên giòn

Brussel Sprout
Bắp cải hầm

Truffle Sauce
Xốt nấm

Dessert

Tiramisu

Yule Log Cake
Bánh cây thông

Mango Custard
Bánh kem trứng xoài

Chocolate Cake
Bánh Chocolate

Sliced Tropical Fruits
Trái cây tươi

Pandan Caramel Pudding
Bánh Flan lá dứa

