

CELEBRATE HOTEL'S 6TH BIRTHDAY
MỪNG SINH NHẬT KHÁCH SẠN LẦN THỨ 6

Seafood

BUFFET HẢI SẢN

6 PM - 10 PM

Daily, July - September | Mỗi ngày, tháng 7 - 9



Các món trong thực đơn có thể thay đổi theo ngày tùy vào nguyên liệu có sẵn và lựa chọn của bếp trưởng.
Menu items may change daily based on availability and chef's selection.

Quầy Hải Sản Tươi Sống Seafoods On Ice

Tôm hùm, Hàu sống, Tôm sú, Tôm càng, Ốc bulot, Bào ngư, Nghêu

Lobsters, Fresh Oysters, Tiger Prawns, Scampis, Bulot Snails, Abalones, Clams

Chanh cắt múi, Giấm hành tím, Sốt tỏi, Dầu ô liu, Sốt hải sản, Muối ớt, Sốt muối ớt xanh, Nước mắm chua ngọt

Lime wedges, Shallot vinegar, Aioli, Cocktail sauce, Chili salt, Green chilli sauce, Sweet & sour fish sauce

Quầy Đồ Nướng Grill Station

Xúc xích heo, Xúc xích gà, Sườn heo, Cá ướp gia vị
Pork & chicken sausages, Pork ribs, Seasoned fishes

Xiên que các loại: Thịt bò, Thịt gà, Thịt heo, Rau củ
Satay beef skewers, Chicken skewers, Pork skewers, Vegetables skewers

Thịt ba chỉ cuộn đậu bắp, Bắp nướng
Bacon rolls with okra, Corn on the cob

Sốt ớt, Sốt tương ớt, Sốt sả ớt, Muối ớt, Chanh cắt múi, Sốt bơ tỏi, Sốt mỡ hành

Grilled chili sauce, Red chili sauce, Lemongrass & chili sauce, Chili salt, Lime wedges, Garlic & butter sauce, Spring onion in oil

Cơm Cuộn & Sushi Sushi and Maki rolls

Các loại cơm cuộn
Assorted sushi and Maki rolls

Phục vụ kèm gừng muối chua, Nước tương Nhật, Wasabi và Lá tía tô

Served with Pickled ginger, Soy sauce, Wasabi and Perilla leaves

Quầy Thịt Nguội Charcuterie

Xúc xích khô của Ý, Xúc xích cay sấy khô, Dăm bông đùi, Cá tầm ướp

Salami, Spicy salami, Ham, Mortadella, Home-cured fishes

Phô mai các loại: Brie, phô mai xanh, Emmental, Mứt trái cây, Nho, Trái cây sấy, Mật ong, các loại hạt

Selection of Brie, Emmental, Blue cheese Compote, Grapes, Dried fruits, Honey, and Nuts

Quả ô liu, Dưa bao tử, Hành ngâm chua, Mù tạt Dijon, Nụ bạch hoa, Chanh

Olives, Gherkins, Pickled onions, Dijon mustard, Capers, Limes

Các loại bánh mì ổ kiểu Pháp, Bánh mì lúa mạch đen, Bánh mì hương thảo kiểu Ý, Bánh mì tròn các loại - Phục vụ kèm bơ

French baguette, Country loaf, Dark rye bread, Focaccia, Hard rolls, Soft rolls - Portion butter

Quầy Khai Vị và Xà Lách Starters and Salads

Xà lách trứng chiên

Egg salad with onion, laksa leaf, and fish sauce

Tôm sú với bơ trộn cay và sốt hải sản

Tiger prawns with avocado salsa and cocktail sauce

Rau củ nướng cuộn với cà chua sấy và phô mai kem

Grilled vegetable rolls with sundried tomatoes and cream cheese

Bò bóp thấu với khế chua, cần tây và nước mắm

Vietnamese beef salad with star fruit, celery and fish sauce

 **Holiday Inn & Suites**
AN IHG HOTEL
SAIGON AIRPORT

MANJA
MANJA

Quầy Xà Lách Tự Trộn
Salad Bar

Các loại rau xanh Đà Lạt, Lá cải lông, Rau diếp
Assorted garden greens from Dalat, Arugula salad, Romaine lettuce

Dưa leo, Cà rốt, Cà chua bi, Ngọn măng tây, Đậu thận, Quả bơ, Gà xé tẩm ớt, Thịt heo xông khói
Cucumbers, Carrots, Cherry tomatoes, Asparagus tips, Kidney beans, Avocado, Shredded Cayenne chicken, Bacon bites

Sốt kem chua, Sốt Thousand Island, Sốt giấm đen, Sốt Ceasar, Dầu ô liu
Ranch dressing, Thousand Island dressing, Balsamic dressing, Ceasar dressing, Olive oil

Món Nóng
Hot Dishes

Cơm chiên trứng muối
Salted egg fried rice

Hủ tiểu xào tôm
Stir-fried flat rice noodles with prawns

Đậu hũ chiên sốt cà
Deep-fried tofu with tomato sauce

Bò xào sốt tiêu
Wok-fried beef with pepper sauce

Cá hấp Triều Châu
Teochew-style steamed fish

Heo nướng tương ớt Hàn Quốc
Korean-style grilled pork with Gochujang sauce

Súp
Soup

Súp bí đỏ
Creamy pumpkin soup

Súp bắp gà
Chicken and corn soup

Mỳ
Noodle Soup

Mỳ hoành thánh
Wonton noodle soup

Quầy Đèn Nhiệt
Under Heating Lamp

Chả giò thịt heo
Crispy pork spring rolls

Bánh pizza thịt nguội
Ham pizza

Quầy Tráng Miệng
Dessert Counter

Trái cây tươi cắt lát
Seasonal fresh fruit slices

Các loại bánh ngọt kiểu Ý và Pháp
Assorted Italian and French pastries

Bánh kem socola củ dền
Chocolate beetroot cake

Bánh su que trà xanh
Green tea éclair

Bánh kem đá cẩm thạch
Marble cream cake

Thạch rau câu trái cây
Fruit jelly

Bánh pudding chuối
Banana pudding

Các loại chè Việt Nam
Selection of Vietnamese sweet soup

Bắp rang bơ
Popcorn

Thức Uống
Beverages

Nước suối
Mineral water

Nước ngọt các loại
Soft drinks selection

Trà & Cà phê các loại, uống nóng/lạnh
Tea & Coffee selections, served hot/cold

Giá vé - Buffet price

VND 600,000 net/ khách - guest | VND 300,000 net/ trẻ em - children (6-11)
Miễn phí cho trẻ em dưới 6 tuổi - Complimentary for children under 6 years old.

Các gói thức uống có cồn thêm - Free-flow alcohol beverage packages available:

- + VND 173,250 net**
Thêm nước trái cây và lựa chọn bia tươi hoặc rượu vang (trắng, đỏ) không giới hạn.
Extra free-flow chilled juice and choice of draught beer or house wine (red & white).
- + VND 346,500 net**
Thêm nước trái cây, bia tươi, rượu vang (trắng, đỏ) không giới hạn.
Extra free-flow chilled juice, draught beer, house wine (red & white).

