

# BBQ DINNER BUFFET MENU

500.000 VND/pax

## Starters/Khai vị

Deep fried wontons

*Hoành thánh chiên với sốt chua ngọt*

Hội An white rose

*Bánh bông hồng trắng*

Shrimp crackers

*Bánh phồng tôm*

Traditional cold meat

*Chả bò*

Local mix green salad, tomato, cucumber

*Trộn rau củ địa phương*

## Main courses/Món chính

Calamari dipped in a turmeric and chili sauce

*Mực nướng nghệ và ớt*

Oyster served with peanuts and onion

*Hàu nướng đậu phộng và hành*

Grilled prawns

*Tôm nướng*

Grilled chicken wings

*Cánh gà nướng mật ong*

Grilled pork skewers with garlic marinade

*Heo nướng xiên + sốt ngũ vị*

Grilled beef skewers

*Bò nướng xiên*

Grilled basa fish in banana leaves

*Cá basa nướng lá chuối*

Cá bả trầu nướng mọi

Fried rice with egg

*Cơm chiên trứng*

Roasted baby potatoes

*Khoai tây bi nướng*

## Cooking demonstration Traditional cuisines:

*Cao lầu*

*Mỳ quảng*

## Fruit / Trái Cây

Pomelo

*Bưởi*

Pineapple

*Thơm*

Watermelon

*Dưa hấu*

Rambutan

*Chôm chôm*

Dragon fruit

*Thanh long*

## Desserts/Món tráng miệng

Chocolate mousse

*Bánh mousse sô cô la*

3 types of sticky rice cakes

*Ba loại bánh nếp*

Caramel flan

*Bánh flan vị caramen*

Jelly: coconut, coffee

*Đông sương vị dừa và café*

Lotus seeds in ginger syrup

*Chè hạt sen*

# BBQ DINNER BUFFET MENU

550.000 VND/pax

## Appetizers

Deep fried wontons  
*Hoành thánh chiên sốt chua ngọt*  
Shrimp crackers/*bánh phồng tôm*  
Traditional cold meat/*chả bò*  
Fried spring roll/*chả giò chiên*

## Salads

Local mix green salad  
*Xà lách hỗn hợp*  
Morning glory and beef salad  
*Gỏi rau muống bò nướng*  
Banana flower and duck salad  
*Gỏi hoa chuối vịt quay*  
Green papaya and shrimps salad  
*Gỏi đu đủ tôm*  
Squid salad/*Gỏi mực chua cay*

## Soups

Corn and crab meat soup/*Súp bắp cua*

## Hot dishes

Spicy stir-fried beef /*Bò lúc lắc*  
Sautéed pork choy with garlic  
*Cải thìa xào tỏi*  
Sautéed chicken with chili and lemongrass  
*Gà xào sả ớt*  
Stewed basa fillets in a clay pot  
*Cá basa kho tộ*  
Stir-fried egg noodles with seafood  
*Mì xào hải sản*  
Nasi Goreng/*Cam chiên Indonesia*

## BBQ

Calamari dipped in a turmeric and chili sauce  
*Mực nướng nghệ và ớt*  
Oyster served with peanuts and onion  
*Hàu nướng đậu phụng và hành*  
Grilled prawns  
*Tôm nướng*  
Grilled chicken wings  
*Cánh gà nướng mật ong*  
Grilled pork skewers with garlic marinade  
*Heo nướng xiên + sốt ngũ vị*  
Grilled beef skewers  
*Bò nướng xiên*  
Grilled basa fish in banana leaves  
*Cá basa nướng lá chuối*  
Grilled vegetables/*Rau củ nướng*

## Cooking demonstration

Bánh xèo

## Desserts

Seasonal fresh fruits  
*Trái cây theo mùa*  
Jelly: coconut, coffee  
*Đông sương dừa và cà phê*  
Crème caramel  
*Kem plan*  
3 types of sticky rice cakes  
*3 loại bánh gạo nếp an*  
Lotus seeds in ginger syrup  
*Chè hạt sen*  
Strawberry mousse  
*Bánh mứt dâu*

# BBQ DINNER BUFFET MENU

600.000 VND/pax

## Appetizers

Deep fried wontons  
*Hoành thánh chiên sốt chua ngọt*

Tuna bruschetta  
*Bánh mì với cá ngừ*

Seafood canapé  
*Khai vị hải sản*

## Salads

Local mix green salad/*Xà lách hỗn hợp*

Tuna salad/*Xà lách cá ngừ*

Chicken salad/*Xà lách gà*

Smoked salmon salad  
*Xà lách cá hồi xông khói*

Banana flower and duck salad  
*Gỏi hoa chuối vịt*

## Soups

Seafood soup/*Súp hải sản*

Pumpkin soup/*Súp bí*

## Hot dishes

Spicy stir-fried beef/*Bò lúc lắc*

Pan grilled chicken with red wine sauce  
*gà nướng sốt rượu đỏ*

Fried rice with egg  
*cơm chiên trứng*

Potato gratin  
*khoai tây đút lò với phô mai*

Stir-fried egg noodles with seafood  
*mì xào hải sản*

## BBQ

Calamari dipped in a turmeric and chili sauce  
*Mực nướng nghệ và ớt*

Grilled prawns  
*Tôm nướng*

Grilled tuna fish with passion sauce  
*Cá ngừ đại dương sốt chanh dây*

Oyster served with peanuts and onion  
*Hàu nướng đậu phộng và hành*

Grilled chicken wings  
*Cánh gà nướng mật ong*

Grilled Australian beef with pepper sauce  
*Bò Úc nướng sốt tiêu*

Grilled vegetables  
*Rau củ nướng*

## Cooking demonstration

Bánh xèo

## Desserts

Seasonal fresh fruits  
*Trái cây theo mùa*

Jelly: coconut, coffee  
*Đông sương dừa và cà phê*

Crème caramel  
*Kem plan*

3 types of sticky rice cakes  
*3 loại bánh địa phương*

Lotus seeds in ginger syrup  
*Chè hạt sen*

Strawberry mousse  
*Bánh mứt dâu*