LEGACY
HOI AN RESORT

Christmas Buffet

FOOD · DRINK · LIVE MUSIC

18:00 - 22:00 | ***The Lawn***
Thursday, December 24, 2026

Welcome Glühwein & Canapé
Christmas Buffet Dinner & Lucky Draw
Saxophone Music & Fun with Santa Claus



LEGACY
HOI AN RESORT

Christmas Buffet

FOOD · DRINK · LIVE MUSIC

18:00 - 22:00 | *The Lawn*
Thursday, December 24, 2026

SIP UP — FREE FLOW DRINKS INCLUDED

PACKAGE	INCLUSIONS
390,000 VND / pax	Local beer Larue, soft drink, water, fresh fruit
690,000 VND / pax	House wine, local beer Larue, soft drink, water, fresh fruit

CHRISTMAS EVE PROGRAM

18:00 - 19:00	*Welcome guests with welcome drinks & canapés* *Cherish the moment with Santa Claus* *Escort guests to the Gala Dinner* *Join us in putting on Christmas hats*
19:00 - 21:00	*Christmas Carol by Legacy Staff* *Christmas Special Buffet Dinner* *Interactive Games & Lucky Draw* *Saxophone Music & Live Performances* *Kids' Christmas Dance*
21:00 – 22:00	*Guest Free Activities* *MC: Thank You & Farewell to Guests*

Christmas Buffet

Canapé & Welcome Bites

Smoked Salmon Canapé with Tartar Sauce (Canapé cá hồi xông khói sốt Tartar)

Fresh Spring Rolls (Gỏi cuốn tươi)

Shrimp Tempura (Tôm Tempura)

Starters

Deep-Fried Calamari (Mực chiên giòn)

Crispy Chicken Balls (Gà viên chiên giòn)

Salmon Roe Canapé with Tartar Sauce (Canapé trứng cá hồi sốt tartar)

French-Style Open Sandwiches: Tomato, Tuna & Egg, and Grilled Chicken Pesto
(Bánh mì kiểu Pháp: cà chua, cá ngừ và trứng, gà nướng sốt pesto)

Salad Bar

Cherry Tomatoes, Cucumber, Mixed Lettuce, Carrots, Capsicum and Cabbage
(Cà chua bi, dưa leo, xà lách các loại, cà rốt, ớt chuông và bắp cải)

Mexican-Style Avocado and Shrimp Salad (Salad bơ tôm kiểu Mexico)

Chicken and Pineapple Salad (Salad gà và dứa)

Classic Cobb Salad (Salad Cobb kiểu Mỹ)

Dressings & Condiments: Sweet and Sour Fish Sauce, Vinaigrette, Balsamic, French,
Thousand Island and Roasted Sesame Dressing

(Sốt ăn kèm: nước mắm chua ngọt, sốt dầu giấm, balsamic, sốt Pháp,
Thousand Island và sốt mè rang)

Christmas Buffet

Craving Station

Oven-Roasted Turkey with Garlic, Butter and Bay Leaves
(Gà tây quay bơ tỏi và lá nguyệt quế)

Roasted Pork Belly with Lemongrass and Shallots (Thịt ba chỉ heo quay sả và hành tím)

Whole Roasted Sea Bass with Turmeric and Spring Onion
(Cá chẽm nguyên con nướng nghệ và hành lá)

BBQ Station

Grilled Squid Skewers (Mực xiên nướng)

Grilled Seasonal Fish (Cá nướng theo mùa)

Tiger Prawns with Garlic Butter (Tôm sú nướng bơ tỏi)

Grilled Oysters with Peanut Sauce (Hàu nướng sốt đậu phộng)

Grilled Scallops with Spring Onion Oil (Sò điệp nướng mỡ hành)

Chicken Skewers (Gà xiên nướng)

Ostrich Skewers (Đà điểu xiên nướng)

Five-Spice Beef Wrapped in Piper Lolot Leaves (Bò nướng ngũ vị cuộn lá lốt)

Grilled Seasonal Vegetables (Rau củ theo mùa nướng)

Condiments: Lemon, Salt, Pepper, Tomato Sauce, Chili Sauce,
Soy Sauce and Mayonnaise
(Gia vị ăn kèm: Chanh, muối, tiêu, tương cà, tương ớt,
nước tương và sốt mayonnaise)

Christmas Buffet

Hot Dishes

Pumpkin Soup (Súp bí đỏ)

Crab and Asparagus Soup (Súp măng tây cua)

Cham Island-Style Stir-Fried Noodles (Mì xào kiểu Cù Lao Chàm)

Indonesian Fried Rice (Cơm chiên Indonesia)

Pan-Seared Beef Rolls with Cheese (Bò cuộn phô mai áp chảo)

Oven-Baked Chicken Breast with Teriyaki Sauce (Ức gà đút lò sốt teriyaki)

Stir-Fried Mixed Vegetables with Garlic (Rau củ thập cẩm xào tỏi)

Accompaniments: Toasted Bread, Soy Sauce, Chili Sauce, Brown Sauce and Teriyaki Sauce

(Món ăn kèm: Bánh mì nướng, nước tương, tương ớt, sốt nâu và sốt Teriyaki)

Live Cooking Station

Hoi An Cao Lau Noodles (Mì Cao Lầu Hội An)

Vietnamese Crispy Pancakes (Bánh xèo Việt Nam)

Desserts

Seasonal Fresh Fruits (5 Varieties) (Trái cây tươi theo mùa (5 loại))

Christmas Celebration Cake (Bánh kem Giáng Sinh)

Panna Cotta (2 Varieties) (Panna cotta (2 loại))

Assorted Cakes (5 Varieties) (Các loại bánh ngọt (5 loại))