LEGACY
HOI AN RESORT

NEW YEAR'S EVE

Gala Buffet

1,699,000 VND
Adult
Người lớn

850,000 VND
Children (6–12 years old)
Trẻ em (từ 6 đến 12 tuổi)
Children under 6 years old – Free of charge
Trẻ em dưới 6 tuổi – Miễn phí

FOOD · DRINK · LIVE MUSIC

18:30 - 00:30 | *The Lawn*
Thursday, December 31, 2026

Special Welcome Drink – International Buffet
Countdown Party with Sparkling Wine



LEGACY
HOI AN RESORT

NEW YEAR'S EVE

Gala Buffet

FOOD · DRINK · LIVE MUSIC

18:30 - 00:30 | *The Lawn*
Thursday, December 31, 2026

SIP UP — FREE FLOW DRINKS PACKAGES

PACKAGE	TIME	INCLUSIONS
390,000 VND / pax	2 hours	Local beer Larue, soft drinks, water
690,000 VND / pax	2 hours	House wine, local beer Larue, soft drinks, water
699,000 VND / pax	All night	Local beer Larue, soft drinks, water
1,099,000 VND / pax	All night	House wine (red wine, white wine), local beer Larue, soft drinks, water

NEW YEAR'S EVE PROGRAM

18:30 - 19:45	Guest Arrival (Welcome Drink, Shooting Corner) Guests Escort to Gala Dinner, MC Introduction, Staff Dance GM Speech: Buffet Opening
19:45 - 23:55	Main Entertainment Program (Includes all Live Music sessions, Balloon Twisting, Game Show, all 3 Lucky Draws, and DJ/Free Dance)
23:55 – 00:30	MC, BAND, MUSIC DJ – New Year Countdown Happy New Year Celebration (Sparkling Wine Service & Free Dance) Thank You & Farewell Guests

New Year's Eve Buffet

18:30 - 00:30 | *The Lawn*

Thursday, December 31, 2026

CANAPÉ & WELCOME BITES
CANAPÉ & ĐỒ ĂN NHẸ CHÀO MỪNG

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

Shrimp Tempura
Tôm Tempura

Fresh Spring Rolls
Gỏi cuốn tươi

Chicken and Shrimp Wontons

CARVING STATION
QUẦY THỊT NƯỚNG

Oven-Roasted Leg of Lamb with Garlic, Butter and Rosemary
Đùi cừu đút lò bơ tỏi và lá hương thảo

Australian Grilled Striploin with Phu Quoc Black Pepper
Thăn ngoại bò Úc nướng tiêu đen Phú Quốc

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

HOT DISHES
MÓN NÓNG

Pumpkin Soup
Súp bí đỏ

Seafood and Lotus Seed Soup
Súp hải sản hạt sen

Malaysian-Style Fried Noodles
Mì xào kiểu Malaysia

Combination Fried Rice with Lotus Seeds
Cơm chiên thập cẩm hạt sen

Pan-Seared Chicken Rolls with Cheese
Gà cuộn phô mai áp chảo

Oven-Baked Lasagna with Bolognese Sauce and Cheese
Mì lasagna đút lò sốt bò bằm và phô mai

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

STARTERS
MÓN KHAI VỊ

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

BBQ STATION
QUẦY ĐỒ NƯỚNG BBQ

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 Vegetables
Rau củ xiên 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

SALAD BAR
QUẦY SALAD

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 Chicken Salad
Salad bơ gà kiểu Mexico

Greek Salad
Salad Hy Lạp

Pomelo and Seafood Salad
Gỏi bưởi hải sản

Japanese-Style Beef Tataki Salad
Salad bò tataki kiểu Nhật

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, sốt Balsamic, sốt Pháp, sốt Thousand Island và sốt mè rang

LIVE COOKING STATION
QUẦY NẤU ĂN TRỰC TIẾP

Hoi An Quang Noodles
Mì Quảng Hội An

Vietnamese Crispy Pancakes
Bánh xèo Việt Nam

DESSERTS
MÓN TRÁNG MIỆNG

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

New Year Celebration Cake
Bánh kem chào năm mới

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

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