



Thanksgiving buffet dinner menu

Dulac

1 250 000++/per

Seafood bar

Lemon grass steamed clam

Ngao hấp sả

Poached Tiger Prawn

Tôm sú chần

Steamed newzealand green mussel

Vẹm xanh Niu-Zi lân hấp

Fresh Nha Trang Oysters

Hàu tươi Nha Trang

Accompany

Cocktail sauce, Aioli sauce, Lime wedges, Shallot vinegar, Tabasco

Sốt hải sản, sốt ô liu ngỗng cải, chanh cắt, dấm hành đỏ, sốt ớt

Japanese Conner

Fresh salmon, Tuna, Octopus sashimi

Gỏi cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc

Prawn, salmon, tuna

Sushi tôm, cá hồi, cá ngừ

Nori maki with tobiko

Cơm cuộn với trứng cá chuồn

Accompany

Ginger pickle, Soy sauce, Wasabi

Gừng muối, Sốt xì dầu, Sốt ngỗng cải

Tamaki live station

With your choice of condiment

Quầy cơm cuộn tự chọn

Cured Fish

Beetroot marinated Salmon and cream fraiche

Cá hồi ướp củ dền và kem chua

Smoked Seabass

Cá vược xông khói

Accompany

Lime wedges, Red onion, Caper

Chanh cắt, Hành tím, Nụ bạch hoa

Terrine and Pate

Country side pork pate



Pa tê heo đồng quê
Fromage de tete
Thủ heo nấu đông
Duck liver pate
Pa tê gan vịt

Sliced Cold cut
(Sliced machine set up)

Italian parma ham
Thịt đùi heo xông khói kiểu Ý
Turkey ham
Thịt gà tây xông khói
Salami danois
Thịt xông khói Đan mạch
Garlic sausage
Xúc xích tỏi
Mortadella
Thịt nguội

Green olive, Black olive, Gherkin, Onion pickle
Ô liu xanh, Ô liu đen, Dưa chuột, Hành muối
Dijon mustard, Pomery mustard
Sốt ngỗng cải vàng, Sốt ngỗng cải hạt
Shaved Parmesan cheese, Rucola salad
Phô mai Parmesan bào, Rau tàu bay

Pasta station

Spaghetti, Fusilli, Penne, pasta
Nui tròn, Nui xoắn, Nui ống
Classic Bolognaise, Tomato, Cream sauce
Sốt thịt bò băm, sốt cà chua, sốt kem
Chop bacon, Mushroom, Sliced garlic, Sliced Olive, Chopped chili
Thịt xông khói cắt nhỏ, Nấm tươi, Tỏi thái lát, Ô liu thái lát, Ớt băm
Parsley chopped, Grated Parmesan
Rau mùi tây băm nhỏ, Phô mai bào

Individual Appetizer

Smoked duck with orange comport
Cranberry brie and prosciutto crostini
Salami cornucopia with cream cheese
Smoked salmon pinwheel

Salad Bar

Lettuce butter fresh, Lettuce Frise, Lettuce Ice Berg, Lettuce Romain, Lettuce Radichio
Rau xà lách mỡ, Rau xà lách xoắn, Rau xà lách cuộn, Rau xà lách gion, Rau xà lách tím
Accompany



Marinated red bell pepper, grilled artichoke, marinated olive, Semi dried tomato

Ớt chuông muối, hoa A ti sô nướng, Ô liu muối, Cà chua khô

Arugula, Micro herb, Garlic crouton, Bacon bit

Rau tàu bay, Rau mầm, Bánh mỳ nướng, Thịt ba chỉ vụn

Caesar, Thousand Island, French sauce, Garlic, Balsamic dressing

Sốt hoàng đế, Sốt nghìn đảo, sốt kiểu Pháp, Sốt dầu dấm, Sốt dấm Ý

Vietnamese salad

Marinated shredded chicken and laksa leaf salad with lemon juice

Nộm gà xé phay

Marinated veal with brown rice powder and fresh coconut

Bê tái thính và dừa nạo

Mixed seafood salad with lemon grass and sweet chili

Xa lát hải sản hương sả và xốt ớt ngọt

Jellyfish salad with shredded daikon and red onion

Nộm sứa biển với củ cải đường và hành tím

Western salad

Corn salad with bacon and honey

Sa lát ngô ngọt ,thịt lợn xông khói và mật ong

Thanks giving harvest salad

Cajun grilled prawn with asparagus, cherry tomato and olive

Tôm nướng gia vị cay với măng tây ,cà chua bi và ô lư

Cheese and bread counter

Cheese Brie, Cheese Camembert, Cheese Blue, Cheese Saint Paulin, Cheese Emmental, Cheese Goat

Phô mai Brie, Phô mai Camembert, Phô mai xanh, Phô mai cừu, Phô mai Emmental, Phô mai dê

Pumper nickel, Cheese cracker, Cashew nut, Dried fig, Prunes, Raisin,

Bánh mỳ đen, Bánh qui phô mai, Hạt điều, Sung khô, Mận khô, Nho khô

Black olive bread, Bacon and onion bread, Foccacia bread

Baguette, tabatière, twisted bread, toast bread, grissini stick

Soup

Clam chowder soup

Súp kem ngao

Butter squash soup and garlic crouton

Súp bí ngô cùng bánh mỳ nướng bơ tỏi

Hot dishes

Turkey roulade with herb sourdough pancetta stuffing and gravy

Lườn gà tây cuộn cùng thịt ba chỉ xông khói và bánh mỳ lá thơm

Baked bamboo fish marinated with local spices and wrapped in banana

Cá ướp gia vị địa phương bọc lá chuối bỏ lò

Texas grilled pork rib



Sườn lợn nướng kiểu Texas

Pureed Yam with ginger ,star anise and cinnamon

Khoai lang nghiền vị gừng , hoa hồi và quế

Bí ngô bỏ lò với mật ong

Wok-fried Kale with mushroom in oyster sauce

Rau Cải Làn xào nấm sốt dầu hào

Vietnamese fried rice

Cơm rang tổng hợp

Carving

Traditional roasted citrus & spice turkey

Gà tây ướp lá thơm bỏ lò

Cinnamon roasted sweet potato with cranberries

Khoai lang tẩm mật ong vị quế bỏ lò cùng phúc bồn tử

Oven-roasted mustard crusted leaves of lamb

Đùi cừu ướp sốt mù tạt hạt cải bỏ lò

Cranberry sauce

Sốt dâu rừng

Giblet sauce

Sốt mỡ gà tây

BBQ Station

Offer at table

Grilled or Gratinated half of Lobster with mozzarella & morney sauce (1 round only)

Tôm hùm nướng hoặc phủ phô mai bỏ lò

Phục vụ tại bàn

Creole style grilled prawns, Lime Squid, Salmon, Scallop, Lamb chop, Beef medallion,

Tôm nướng gia vị đồng quê

Tôm nướng kiểu đồng quê , Mực ướp chanh , Cá hồi, Sườn cừu, Bò thăn

Vegetable mixed, Pineapple, Potato wedges

Rau thập cẩm, Dứa, Khoai cắt múi cau

Black pepper sauce, Mushroom sauce, BBQ sauce, Lime wedges, Chili sliced, Seasoning

Sốt tiêu đen, Sốt nấm, Sốt BBQ, Chanh cắt, Ớt thái, Gia vị

Hot pot station

Prawn, Clam, squids,

Tôm sú, Ngao, Mực

“Kim cham” mushroom, Oyster mushroom, Chinese cabbage, Mustard leaf, Bok choy

Nấm Kim Chi, Nấm xòe, Cải thảo, Cải xanh, Cải trắng

Fresh rice noodle, Egg noodle

Bún tươi, Mỳ trứng

Nha Trang Lobster

Tôm hùm Nha trang



**Dessert
Fruit counter**

Selection of whole fresh fruit and slice fresh fruit

Chocolate fountain with condiments

Tháp Socola và các loại bánh ăn kèm

Hot live station

Banana fritter – *Bánh chuối rán*

Soft baked Cinnamon chocolate fondue

Hot carving light

White chocolate with cranberry bread and butter pudding – *Bánh mì nướng trong sốt kem trứng cùng socola trắng và quả Việt quất*

Choice of home made Ice cream with condiments – Các loại kem tự chọn

Lemongrass yoghurt with vanilla biscuit – *Sữa chua hương sả với bánh gato*

Hazelnut panna cotta – *Kem tươi với hạt phỉ*

White chocolate mousse with 5 spice – *Kem socola trắng với ngũ vị hương*

Red fruit tiramisu – *Kem pho ma và các loại dâu rừng*

Triple vanilla biscuit, peach, and yoghurt – *Bánh vanilla, đào, và sữa chua*

Sago pearl with fresh mango in coconut cream – *Chè trân châu với xoài*

Pumpkin chocolate truffle – *Bánh socola bí ngô*

Soft tofu in forest honey and jasmine flower soup – *Tào phớ*

Coffee cream brulee – *Kem trứng đốt hương cafe*

Mini pumpkin cup cake tower – *tháp bánh bí đỏ*

Coconut macaroon with peanut butter – *Bánh qui hạnh nhân với bơ lạc*

Pumpkin pie – *Bánh nướng nhân bí đỏ*

White chocolate pumpkin cheese cake – *Bánh phoma bí ngô và socola trắng*

Florida key lime pie – *Bánh chanh kiểu Mỹ*

Chocolate chip butterscotch cookies – *Bánh qui socola*

Boston cream pie – *Bánh kem và socola*

Passion fruit cheese cake – *Bánh foma và chanh leo*