

## INTERNATIONAL BUFFET MENU 1

### SALAD AND APPETIZER

Gado Gado Salad - Indonesian Vegetable Salad with Peanut Sauce

(Rau quả luộc dùng với sốt đậu phộng theo kiểu Indo)

Thai-Style Beef Salad (Gỏi bò trộn kiểu Thái)

Norfolk Salad Bar

(Cucumber, Tomatoes, 4x Lettuces, Three Dressings and Four Condiments)

Xà lách Norfolk tối chón

(Đóa leo, cà chua, 4 loại xà lách, 3 loại đậu dăm và 4 món ăn kèm)

German Potato Salad (Xà lách khoai tây trộn kiểu Đức)

Pasta Salad with Pesto (Xà lách mì Ý với sốt láithòm)

Transparent Spring Rolls (Gỏi cuốn tôm thịt)

Salami and Ham Platter (Jambon và xúc xích Ý)

### SOUP

Kim Chee - Korean Style Cabbage Soup

(Sup Kim chi nấu theo kiểu Hàn Quốc)

Assorted Breads and Butter (Các loại bánh mì và bơ)

### MAIN COURSE

Sautéed Beef with Bokchoy and Oyster Sauce (Bò xào cải thìa và dầu hào)

Nasi Goreng - Indonesian Fried Rice (Cơm chiên kiểu Indo)

BBQ Pork Spare Ribs (Sườn non nướng sốt BBQ)

Chicken Curry Malaysian Style (Cá ri gà nấu kiểu Mã Lai)

Pan Fried Barramundi Fillet with Ratatouille Vegetables  
(Cá chẽm chiên với rau quả xào)

Sautéed Potatoes (Khoai tây xào chảo)

Steamed Rice (Cơm trắng)

### DESSERT

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Lapis Legit - Indonesian Layered Cake (Bánh bông lan Indo)

Chocolate Brownie (Bánh sôcôla nướng)

Agar Agar (Rau câu)

## INTERNATIONAL BUFFET MENU 2

### SALAD AND APPETIZER

Assorted Bean Salad with Potato and Green Peas

(Xà lách đậu các loại trộn với khoai tây)

Thai Style Vermicelli and Seafood Salad (Gỏi mien với hải sản kiểu Thái)

Italian Bowtie Pasta Salad with Tuna Fish (Xà lách mì Ý với cá ngừ nướng hộp)

Calamari Salad with Olives and Onion (Gỏi mực với trai oliu và hành)

Norfolk Salad Bar

(Cucumber, Tomatoes, 4x Lettuces, Three Dressings and Four Condiments)

Xà lách Norfolk tối chón

(Đóa leo, cà chua, 4 loại xà lách, 3 loại đậu dăm và 4 món ăn kèm)

Smoked Ham and Pate (Thịt jambon và pate heo)

Vietnamese Deep Fried Spring Rolls with Fish Sauce (Chả giò chiên thơm)

### SOUP

Bak Kut Teh (Sup sườn non nấu với thuốc Bắc kiểu Singapore)

Assorted Bread and Butter (Các loại bánh mì và bơ)

### MAIN COURSE

Stewed Beef Shank with Green Peppercorn Vietnamese Style

(Bap bò hầm với tiêu xanh kiểu Việt Nam)

Pork Fillet Stuffed with Prunes and Apple Sauce

(Filet heo nhồi với mận và sốt táo)

Singapore Fried Rice Noodles (Bún xào kiểu Singapore)

Deep Fried Soft Shell Crab with Sweet and Sour Sauce  
(Cua lột chiên giòn dùng với sốt chua ngọt)

Roast Baby Potatoes (Khoai tây bí nấu lò)

Marinated Grilled Tuna Steak with Dill Sauce (Cá ngừ nướng ướp với sốt thì lá)

Steamed Rice (Cơm trắng)

### DESSERT

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Lemon Tart (Bánh chanh)

Baked Cheese Cake (Bánh phô mai nướng)

Cassava and Sweet Potato Soup (Chè bắp và khoai môn)

Apple Pie (Bánh táo)

## INTERNATIONAL BUFFET MENU 3

### SALAD AND APPETIZER

Tomato and Mozzarella Salad (Cà chua và phô mai xà lách)

Lotus Root Salad with Prawns and Pork Meat (Gỏi ngó sen tôm thịt)

Potato Salad "German Style" with Oil and Vinegar (Xà lách khoai tây trộn kiểu Đức)

Norfolk Salad Bar

(Cucumber, Tomatoes, 4x Lettuces, Three Dressings and Four Condiments)

Xà lách Norfolk tối chón

(Đóa leo, cà chua, 4 loại xà lách, 3 loại đậu dăm và 4 món ăn kèm)

Assorted Seafood in Lemon Vinaigrette (Hải sản trộn dầu giấm)

Rare Roast Beef with Tartar Sauce (Bò nướng dùng với sốt tartar)

Stuffed Squid with Minced Meat (Mực nhồi thịt)

Chicken Galantine (Gà cuộn chả)

### SOUP

Beef Goulash Soup (Sup bò nấu theo kiểu Hungary)

Assorted Bread and Butter (Các loại bánh mì và bơ)

### MAIN COURSE

Chicken Teriyaki (Gà nướng tẩm nước sốt kiểu Nhật)

Lamb Curry Moroccan Style (Cá ri cừu nấu theo kiểu Maroc)

Beef Satay with Peanut Sauce (Bò nướng sa tế với sốt đậu phộng)

Pan Fried Red Snapper with Saffron Sauce (Cá hồng chiên với sốt nghệ hoa)

Crispy Pork Leg with Soya-Ginger Sauce (Giò heo chiên giòn với sốt tẩm gừng)

Buttered Vegetables / Potato Gratin (Rau quả xào bơ / khoai tây nấu với sốt phô mai)

Steamed Rice (Cơm trắng)

### DESSERT

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Crepe Caramel (Bánh flan)

Carrot Cake (Bánh cà rốt)

Coconut Cake (Bánh dừa)

Chocolate Mud Cake (Bánh sôcôla nướng)

Agar Agar (Rau câu)

Banana in Sago Coconut (Chè chuối chng bít bít)

## INTERNATIONAL BUFFET MENU 4

### SALAD AND APPETIZER

Chicken and Cabbage Salad (Gỏi bắp cải gà)

Seafood Salad "Thai Style" (Gỏi hải sản kiểu Thái)

Nicoise Salad (Xà lách trộn kiểu Pháp)

Caesar Salad with Parmesan Crisp (Xà lách trộn kiểu Ý)

Norfolk Salad Bar

(Cucumber, Tomatoes, 4x Lettuces, Three Dressings and Four Condiments)

Xà lách Norfolk tối chón

(Đóa leo, cà chua, 4 loại xà lách, 3 loại đậu dăm và 4 món ăn kèm)

Glass Noodle Salad with Black Mushrooms (Gỏi mien nấm nướng giòn)

Rice and Chicken Salad with Coriander (Cơm gà trộn với ngò)

Assorted Terrines and Pates (Seafood Terrine, Pork Pate, Vegetable Terrine)

Các loại thịt nguội và pate (chả hải sản, pate heo, rau quả nướng)

Poached Shrimp and River Prawns with Cocktail Sauce (Tôm hấp sốt cocktail)

### SOUP

Tomato Cream Soup (Sup kem cà chua)

Assorted Breads and Butter (Các loại bánh mì và bơ)

### MAIN COURSE

Pork Medallion in Pepper Sauce (Thịt heo nướng sốt tiêu)

Sliced Beef with Black Bean Sauce (Bò xào đậu đen)

Steamed Barramundi Fillet with Beurre Blanc Sauce (Cá chẽm hấp dùng với sốt bơ)

Cantonese Fried Rice (Cơm chiên Đương Châu)

Sautéed Eel with Vermicelli and Coconut Milk (Lươn xào lăn)

Piccatta Milanese with Pappardelle Pasta (Thịt heo chiên với phô mai dùng với mì Ý)

Lamb Leg Carving with Grilled Tomato and Roasted Potatoes  
(Garlic Sauce and Mint Sauce)

Núi trầu nướng dùng với cà chua và khoai tây (sốt tỏi và sốt bơ)

### DESSERT

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Baked Apple Pie (Bánh táo nướng)

Warm Bread and Butter Pudding with Custard Sauce (Bánh mì và bơ nướng với sốt trứng)

Chocolate Mousse (Sôcôla xốp)

Carrot Cake (Bánh cà rốt)

Black-eyed Peas Sweet Soup (Chè đậu xanh trắng)

Apple Tart (Bánh táo nướng)

## INTERNATIONAL BUFFET MENU 5

### SALAD AND APPETIZER

Hummus bil Thahina (Đậu chickpea xay nhuyễn)

Metabel (Xà lách cà tím)

Babaganouche, Tabbouleh (Xà lách cà tím với Tabbouleh)

Fattoush Salad, Lentil Salad

(Các loại xà lách với bánh mì và cà chua, xà lách đậu lăng)

Marinated Eggplant with Garlic (Cà tím ướp tỏi)

Fetta Cheese with Roasted Peppers and Cumin  
(Phô mai fetta với ớt xanh nướng và hạt cumin)

Mixed Pickles & a Variety of Olives (Các loại dưa chua và mứt trái oliu)

### SOUP

Oriental Yellow Lentil Soup with Lemon

(Sup đậu lăng vàng kiểu phương Đông)

Assorted Breads and Butter (Các loại bánh mì và bơ)

### MAIN COURSE

Kofta, Lamb Kebabs in Natural Jus (Củ xiên nướng dùng với sốt nước cốt)

Cabbage Roulade in Tomato Sauce (Bắp cải hầm với sốt cà chua)

Roasted Chicken with Cardamon, Tomatoes (Gà nướng với hạt cardamon và cà chua)

Fish stewed with Olives & Okra (Cá hầm với trai oliu và đậu bắp)

Beef stewed with Broad Beans (Bò nấu đậu bèo)

Cous-cous, with Herbs & Raisins (Cous-cous với các loại gia vị và nho khô)

Oriental Rice (Cơm phương Đông)

### DESSERT

Baklava (Bánh xốp nướng với hạt hạnh nhân ong)

Stuffed Dates (Trái sung nhồi)

Apricot Cream Pudding (Bánh trái mơ)

Semolina Cake (Bánh nướng AllRap)

Fresh Fruit Cuts with Yogurt - Honey Sesame Dip  
(Trái cây với yaourt và sốt mè ong)

## INTERNATIONAL BUFFET MENU 6

### SALAD AND APPETIZER

Variety of Italian Cold Sliced Meats & Provelone Cheese

(Các loại thịt nguội kiểu Ý và phô mai provolone)

Black Bean Salad with Basil and Salami

(Xà lách đậu đen trộn với rau húng và salami)

Grilled Marinated Vegetables (Rau nướng ướp gia vị nướng)

Tomato & Mozzarella Salad (Xà lách cà chua và phô mai nướng)

Sardines in Tomato Sauce (Cá mòi sốt cà chua)

Caesar Salad (Xà lách trộn kiểu Caesar)

Atlantic Tuna Salad with Olives (Xà lách cá ngừ Atlantic và trái oliu)

Crisp Raw Vegetable Crudites with a Creamy Sun-dried Tomato Dip  
(Rau củ sống chấm với sốt kem cà chua phơi khô)

Selection of Premium Olives, Artichoke Hearts in Shallot Vinaigrette

(Các loại oliu, artichoke ngon nước chấm tỏi ớt trong dầu giấm)

Parma Ham with Melon (Thịt heo muối kiểu Parma với dưa da lát)

Norfolk Salad Bar (Các loại xà lách tổng hợp)

### SOUP

Minestrone (Sup rau củ kiểu Ý)

Selection of Freshly Baked Breads & Basil Focaccia Breads and Butter

(Bánh mì tươi, bánh mì Focaccia và bơ)

### MAIN COURSE

Meat Lasagna (Bánh lớp nhân thịt)

Pork Picatta (Thịt heo tẩm trứng và phô mai chiên)

Penne Pasta Putanesca (Mì Ý xào sốt cá va gia vị)

Grilled Fish with Lemon & Capers (Cá nướng với chanh và hạt caper)

Mini Pizza (Bánh pizza nhỏ)

Grilled Polenta with Mushrooms (Bánh bột bắp nướng với nấm)

Three Beans stewed with Tomato & Coriander (3 loại đậu hầm sốt cà chua và ngò)

Roast Potatoes with Fresh Thyme (Khoai tây nướng với húng tây)

### DESSERT

Tiramisu, Creme Caramel, Profiteroles (Bánh kem cà phê, bánh flan, bánh su)

Pear Custard Flan (Bánh flan trái lê)

Pana Cotta with Fruit Sauce (Bánh flan kiểu Ý)

Bread & Butter Pudding (Bánh mì ốp bơ nhỏ sốt nướng)

Selection of Sliced Tropical Fruits (Các loại trái cây tươi)

## INTERNATIONAL BUFFET MENU 7

### SALAD AND APPETIZER

German Potato Salad (Xà lách khoai tây kiểu Đức)

Pasta Salad with Pesto (Xà lách mì với sốt rau húng)

Cabbage Salad with Caraway (Xà lách bắp cải với hạt caraway)

Sausage Salad with Cheese (Xà lách xúc xích với phô mai)

Chicken Liver Pate with Melba Toast Crisps (Pate gan gà)

Red Beet Salad, Dilled Cucumber Salad, Tomato Onion Salad

(Xà lách củ cải, xà lách dưa leo, xà lách cà chua với hành tây)

Selection of Cold Cuts & Cheese with Condiments and Pickles

(Các loại thịt nguội và phô mai với các loại dưa chua)

### SOUP

Goulash Soup (Sup bò hầm)

Selection of Freshly Baked Breads and Butter (Các loại bánh mì và bơ)

### MAIN COURSE

Miniature Beef Roulade (Bò hầm rau củ)

Schnitzel (Thịt tẩm bột chiên giòn)

Miniature Schaslik in Tomato Curry Sauce (Bò nướng với sốt cà ri)

Pan-fried Sea Bass Fillet with Herbed Horseradish Cream

(Cá chẽm phi lê với gia vị và sốt rau củ)

Roast of Pork with an Onion & Raisin Sauce (Heo nướng với hành tây và nho khô)

Red Cabbage or Sauerkraut (Bắp cải nhồi, bắp cải trắng hầm)

Mashed Potatoes (Khoai tây nghiền)

### LIVE GRILLING STATION

Selection of Grilled & Poached Sausages with a Wide Selection of Mustards

(Các loại xúc xích chọn lọc với các loại mùt-tắc vị kem)

### DESSERT

Mini Berliner with Marmalade (Bánh Berliner với mứt cam)

Black Forest Cherry Cake (Bánh dâu rừng)

Bavarian Vanilla Cream served with Strawberry Sauce  
(Bánh kem Bavarian với sốt dâu rừng)

German Cheesecake with Raisins (Bánh phô mai nướng kiểu Đức với nho khô)

Seasonal Sliced Fruit Selection on Ice (Các loại trái cây theo mùa trên đá)

Apple Fritters in Cinnamon Sugar (Bánh táo chiên giòn ốp với quế và đường)