

## VIETNAMESE BUFFET MENU 1

### SALAD AND APPETIZER

Grape-fruit Salad with Dried Shrimp and Pork Meat (Gỏi bưởi với tôm khô và thịt heo)

Snail Salad (Gỏi ốc)

Chicken and Cabbage Salad (Gỏi bắp cải với gà xé)

Norfolk Salad Bar

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

Xả lạnh Norfolk tối chọn

(Dưa leo, cà chua, 4 loại xà lách, 3 loại dầu đậm và 4 món ăn kèm)

Prawn Mousse on Sugarcane (Chả tôm)

Rolled Beef in La Lot Leaves (Bò lăn lá)

Green Papaya Salad with Shrimp and Pork Meat (Gỏi đu đủ với tôm thịt)

Green Mango Salad with Dried Fish (Gỏi xoài cáيمان)

Stuffed Squid with Minced Pork (Mộc nhái thịt)

### SOUP

Chicken and Sweet Corn Soup (Sup bắp và gà xé)

### MAIN COURSE

Simmered Pork with Eggs in Coconut Juice (Thịt kho trứng)

Mudfish in Clay Pot (Cá lóc kho tộ)

Sauteed Chicken with Lemongrass and Chili (Gà xào sai ớt)

Braised Beef Tongue with White Beans (Lò mổ bò hầm đậu trắng)

Deep-fried Eel (Lươn chiên giòn)

Fried Rice with Chicken and Lotus Seeds (Cơm chiên với thịt gà và hạt sen)

Sauteed Water Spinach with Garlic (Rau muống xào tỏi)

Steamed Rice (Cơm trắng)

### DESSERT

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Banana in Sago and Coconut (Chè chuối chông)

Black Bean Marmalade Soup (Chè đậu đen)

Mung Bean Cake (Bánh đậu xanh nóng)

Cassava and Sweet Potato Soup (Chè sắn)

## VIETNAMESE BUFFET MENU 2

### SALAD AND APPETIZER

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

Transparent Spring Rolls (Gỏi cuốn)

Raw Fish Salad (Gỏi cá sống)

Bitter-melon Salad with Dried Shrimp (Gỏi khổ qua tôm khô)

Snow Mushroom Salad with Seafood (Gỏi nấm tuyết với hải sản)

Norfolk Salad Bar

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

Xả lạnh Norfolk tối chọn

(Dưa leo, cà chua, 4 loại xà lách, 3 loại dầu đậm và 4 món ăn kèm)

Minced Pork with Liver Terrine (Chả nham)

Chicken Salad with Persicaria and Onion (Gà xé hành tây và rau răm)

### SOUP

Green Asparagus Soup with Four Flavours (Sup măng tây bốn vị)

### MAIN COURSE

Deep-fried Cat Fish with Ginger Fish Sauce (Cá trê chiên nước mắm gừng)

Sauteed Chicken with Cashew Nuts (Gà xào hạt điều)

Sauteed Frog with Vermicelli and Coconut Milk (Ếch xào lăn)

River Prawn Curry with Coconut Juice (Cá ri tôm)

Pork Spare Ribs in Fish Sauce (Sườn non rim nước mắm)

Sauteed Vegetables Vietnamese Style (Rau xào kiểu VN)

Fried Rice with Crab Meat and Prawns (Cơm chiên cua và tôm)

Steamed Rice (Cơm trắng)

### DESSERT

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Taro Sweet Soup (Chè khoai môn)

Stuffed Peanut in Tapioca (Chè đậu phộng nhồi bột)

Cassava Cake (Bánh khoai mì nóng)

## VIETNAMESE BUFFET MENU 3

### SALAD AND APPETIZER

Assorted Vietnamese Cold Cuts (Thịt nguội Việt Nam)

Mussel Salad Hue Style (Gỏi hến)

Stuffed Snails (Ốc nhồi thịt)

Marinated Beef Salad with Star-fruit and Young Banana (Gỏi bò bắp trái)

Jelly Fish Salad with Shrimp and Pork Meat (Gỏi sứa tôm thịt)

Papaya Salad with Shrimp (Gỏi đu đủ với tôm)

Chicken and Banana Flower Salad (Gỏi gà với bông chuối)

Water Spinach Salad with Dried Squid (Gỏi rau muống với mực khô)

Deep-fried Spring Rolls with Crab Meat, Shrimp and Pork (Chả giò tôm, cua, thịt)

Snow Mushroom Salad with Seafood (Gỏi nấm tuyết với hải sản)

Norfolk Salad Bar

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

Xả lạnh Norfolk tối chọn

(Dưa leo, cà chua, 4 loại xà lách, 3 loại dầu đậm và 4 món ăn kèm)

### SOUP

Snow Mushroom Soup with Scallop and Shrimp (Sup nấm tuyết hải sản)

### MAIN COURSE

Crab in Tamarind Sauce (Cua rang me)

Simmered Chicken with Ginger (Gà kho gừng)

Mackerel Fish in Caramel Sauce (Cá thu kho tàu)

Sauteed Beef with Onion and Celeriac (Bò xào hành củ)

Sauteed Eel with Vermicelli and Coconut Milk (Lươn um nước dừa)

Sauteed Squid with Lemongrass and Chili (Mộc nhái xào sai ớt)

Fried Rice with Salty Fish (Cơm chiên cáيمان)

Marinated Beef Skewer on Lemongrass (Bò lăn sai)

### DESSERT

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Banana in Sago Coconut (Chè chuối nước dừa)

Black-eyed Peas Sweet Soup (Chè đậu trắng)

Tapioca Cake with Coconut and Yellow Beans (Bánh xu xê)

Glutinous and Peanut Soup (Chè thông)

## VIETNAMESE BUFFET MENU 4

### SALAD AND APPETIZER

Lotus Rhizome Salad with Shrimps (Gỏi ngó sen tôm thịt)

Green Papaya Salad with Pork & Basil (Gỏi đu đủ với thịt heo và lá húng quế)

Beef Salad with Ram Leaf (Gỏi bò và rau răm)

Steamed Shrimp with Chili Dip (Tôm luộc chấm tương ớt)

Banana Flower and Chicken Salad (Gỏi hoa chuối và gà xé)

Glass Noodle Salad with Shrimp Chips (Gỏi miến và bánh phồng tôm)

Deep-Fried Crispy Spring Roll with Pork (Chả giò giòn thịt heo)

Fresh Crunchy Spring Roll with Shrimp (Gỏi cuốn tôm)

### SOUP

Sweet & Sour Fish Soup (Canh chua cá)

### MAIN COURSE

Pork Medallion with Lemon Grass & Chili (Thịt heo xào sai ớt)

Basa Fish with Turmeric in Banana Leaves (Cá basa ướp nghệ gói lá chuối)

Caramelized Shrimp (Tôm rim nước dừa)

Braised Buffalo Shank (Bò trâu hầm)

Sauteed Water Spinach with Bean Curd (Rau muống xào đậu hũ)

Long Bean with Bacon (Đậu đũa xào thịt ba rọi)

Tofu with Marinated Soya Bean (Đậu hũ ướp nước tương)

Fried Rice with Seafood (Cơm chiên hải sản)

### DESSERT

Assorted French Style Pastries (Các loại bánh ngọt kiểu Pháp)

Lime Meringue Pie, Baked Cheese Cake with Raisin

(Bánh Meringue chanh, bánh phô mai nướng nho)

Warm Bread and Butter Pudding with Vanilla Sauce

(Bánh mì với bơ nướng sữa vani)

Sweet Soup with Coconut Milk (Chè nước dừa)

Banana stewed with Sago (Chè chuối chông)

Mung Bean Cake (Bánh đậu xanh)

### EXOTIC FRESH FRUIT

Custard Apple, Rambutan, Mango, Longan, Watermelon, Papaya

(Chôm chôm, xoài, nhãn, dứa, dưa hấu, đu đủ)