

## WESTERN BUFFET MENU 1

### SALAD AND APPETIZER

Russian Salad

(Xải lách kiểu Nga)

Norfolk Salad Bar

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

Xải lách Norfolk tối chọn

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

Italian Pasta Salad (Mì Ý trộn xà lách)

Assorted Italian Cold Cuts (Các loại thịt nguội kiểu Ý)

Marinated Poached Clams (Ngheo luộc tẩm gia vị)

### SOUP

Pumpkin Soup (Sup kem bí ngô)

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

### MAIN COURSE

Beef Bourignon (Bò hầm rôôu và rau quả)

Roast Chicken (Gà nướng lò)

Pan Fried Sea Bass with Lemon Butter Sauce (File cá chẽm chiên với sốt bơ chanh)

Sautéed Garden Vegetables (Rau xào)

Buttered Potatoes (Khoai tây sốt bơ)

Oriental Fried Rice (Cơm chiên phồng Ngon)

### DESSERT

Apple Tart with Vanilla Sauce (Bánh tart với sốt vani)

Chocolate Brownies (Bánh sôcôla với nhân ôc cho)

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

## WESTERN BUFFET MENU 2

### SALAD AND APPETIZER

Caesar Salad (Xải lách trộn kiểu Ý)

Nicoise Salad (Xải lách trộn kiểu Pháp)

Norfolk Salad Bar

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

Xải lách Norfolk tối chọn

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

Assorted Smoked Fish (Salmon, Eel, Mackerel)

Các loại cá xông khói ( cá hồi, lươn, cá thu)

Pork Terrine (Thịt heo nướng kiểu Âu)

Mini Quiche Lorraine (Bánh nướng thịt heo xông khói kiểu Pháp)

### SOUP

French Onion Soup with Croutons (Sup hành tây và bánh mì chiên giòn)

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

### MAIN COURSE

Lasagne (Bánh nướng kiểu Ý)

Pork Milanese with Mushroom and Tomato Sauce

(Thịt heo tẩm phô mai chiên với sốt nấm và cà chua)

Braised Beef Tongue (Lưỡi bò hầm nấu)

Poached Fish Fillet with Saffron Sauce (File cá trăn với sốt bông nghệ)

Buttered Carrot and Broccoli with Roasted Almonds

(Bông cải xanh và cà rốt xào bơ với hành nhân nướng)

Roasted Baby Potato (Khoai tây nướng)

### DESSERT

Chocolate Tart (Bánh tart sôcôla)

Carrot Cake (Bánh cà rốt)

Crepe Caramel (Bánh flan)

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

## WESTERN BUFFET MENU 3

### SALAD AND APPETIZER

Mediterranean Vegetable Salad (Xải lách kiểu Nhà Trung Hải)

Chickpeas with Ham Salad (Xải lách trộn thịt heo jambon và đậu)

Norfolk Salad Bar

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

Xải lách Norfolk tối chọn

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

Smoked Salmon (Cá hồi xông khói)

Roast Beef with Tartar Sauce (Bò nướng sốt tartar)

Avocado with Cauliflower Salad and Roasted Almonds

(Xải lách trộn bông cải với bơ và đậu hạnh nhân)

Chicken Galantine (Chả gà)

### SOUP

Minestrone Soup (Sup rau quả kiểu Ý)

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

### MAIN COURSE

Pork Schnitzel 'Vienna Style' (Thịt heo lát bột chiên kiểu Âu)

Pan Fried Chicken Breast with Italian Vegetables

(Ức gà chiên với rau xào kiểu Ý)

Beef Stroganoff (Bò xào nấm và dưa chuột chua)

Seafood Provencal with Tomato Concasse

(Hải sản xào với sốt cà chua kiểu Pháp)

Sautéed Potatoes (Khoai tây xào bơ)

Gratinated Cauliflower (Bông cải trắng nướng)

### DESSERT

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Crème Brûlée (Bánh flan nướng)

Cherry Pudding (Bánh nướng với trái cherry)

Baked Cheese Cake (Bánh phô mai nướng)

Coconut Tart (Bánh dừa)

## WESTERN BUFFET MENU 4

### SALAD AND APPETIZER

Hawaiian Macaroni Salad (Xải lách mì ống trộn kiểu Hawaiian)

Mushroom and Asparagus Salad (Xải lách nấm và măng tây)

Greek Salad (Xải lách trộn kiểu Hy Lạp)

Norfolk Salad Bar

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

Xải lách Norfolk tối chọn

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

Cucumber and Dill Salad (Xải lách dưa leo và thì lá)

Tomato and Onion Salad (Xải lách cà chua và hành tây)

Seafood Salad (Gỏi hải sản)

Poached Whole Atlantic Salmon (Cá hồi hấp nguyên con)

Roast Pork Striploin with Prune and Mustard Mayonnaise

(Cổ lợn heo nướng nhân mận và sốt mù tạt)

Pork Liver Pate (Pate gan heo)

### SOUP

Beef Consomme with Sherry and Julienne Vegetables

(Sup bò nấu trong với rôôu sherry và rau quả cắt sợi)

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

### MAIN COURSE

Beef Sirloin Steak with Roast Potatoes and Grilled Tomatoes

(Thịt bò nướng với khoai tây và cà chua nướng)

Coque au Vin (Gà nấu rôôu nước kiểu Pháp)

Assorted Grilled Sausages (Các loại xúc xích)

Garoupa Fish Fillet with White Wine Caper Sauce

(File cá bống muối với sốt rôôu trắng và bông cải)

Ratatouille Vegetables (Rau xào kiểu Ý)

Green Beans with Bacon (Đậu Pháp xào thịt xông khói)

Roasted Potatoes (Khoai tây nướng)

### DESSERT

Fruit Tart (Bánh trái cây các loại)

Chocolate Mousse (Sôcôla xốp)

Fresh Fruits (Trái cây theo mùa)

Assorted Cakes (Bánh các loại)

Assorted Ice Cream (Kem các loại)