

BBQ MENU

Phục vụ cho đoàn từ 10-25 pax

1,500,000++VND/ pax

“Mini buffet setup”

BREAD STATION | QUẦY BÁNH MÌ

White bread | Brown baguette | White toast

Bánh mì baguette trắng | Bánh mì nâu | Bánh gối

SALAD | XA LÁT

Banana blossom & chicken salad | Mango & beef salad

Nộm gà hoa chuối | Nộm bò với xoài xanh

QUẦY SUP

Pumpkin soup | Congee with pork

Súp bí đỏ | Cháo thịt băm

HOT STATION | QUẦY MÓN NÓNG

Sea bass with cream lemon sauce

Mixed fried rice | Beef lasagna

Stir-fried cauliflower with oyster sauce

Cá vược sốt kem chanh | Cơm rang thập cẩm

Mì ý xếp lớp (beef lasagna) | Súp lơ sốt dầu hào

GRILLED STATION

Grilled pork belly | Spicy salted tiger prawns s

Australian beef | Oysters with scallion oil

Sturgeon with ginger and fermented rice
Grilled chicken with honey | Marinated ostrich skewers
Sticky rice | Corn | Sweet potatoes | Grilled vegetables

Ba chỉ lợn mán nướng tảng
Thăn bò Úc | Hàu nướng mỡ hành
Tôm sú tẩm muối ớt | Cá tầm ướp riêng mẻ
Gà đồi nướng mật ong | Đà điểu tẩm ướp xiên nướng
Cơm lam | Ngô | Khoai lang | Rau củ quả nướng

DESSERT | TRÁNG MIỆNG

Seasonal fresh fruit platter (5 types)
Sweet lotus seed with logan and dried red apple
Tiramisu | Opera cake

Hoa quả theo mùa (3 loại)
Chè hạt sen long nhãn táo đỏ
Bánh tiramisu | Bánh Opera