

buffet  
NINETEEN

# Christmas INDULGENCE

## Menu

### SALAD BAR

#### QUẦY XÀ LÁCH

Butter lettuce, romaine lettuce, red & green coral lettuce, arugula; Carrot, cucumber, cherry tomatoes, broccoli, bell peppers, green beans; Red onion, boiled potatoes, pumpkin, sweet corn, roasted beets, olives; Caper berries, walnuts, pumpkin seeds, shaved Parmesan cheese; Balsamic vinaigrette, red wine vinaigrette, Thousand Islands dressing, sesame soy dressing, Caesar dressing

*Xà lách mỡ, xà lách romaine, xà lách xoăn tím và xanh, xà lách rocket; Cà rốt, dưa leo, cà chua bi, bông cải xanh, ớt chuông, đậu Hà Lan; Hành tây tím, khoai tây, bí đỏ, bắp hạt, củ dền, ô liu; Nụ bạch quả ngâm, hạt óc chó, hạt bí, phô mai bào; Xốt giấm đen, xốt giấm vang đỏ, xốt Thousand Islands, xốt dầu mè, xốt Caesar*

### LIVE OYSTER STATION

#### QUẦY HÀU SỐNG

Fresh Pacific oyster | Hàu tươi

Ponzu dressing, cocktail dressing, lemon wedge, sour cream, chilli sauce

*Nước xốt Ponzu, xốt cocktail, chanh cắt múi, kem chua, tương ớt*

### LIVE STATION

#### QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Caviar and foie gras blinis station  
Egg yolk, egg white, green onion, pickles, sour cream, Chutneys, fruit compote

*Bánh xếp gan ngỗng và trứng cá tâm  
Lòng đỏ và lòng trắng trứng, hành tây, dưa chua, kem chua, các loại xốt Chutney, mứt trái cây*

CHRISTMAS EVE BUFFET  
Saturday, 24<sup>th</sup> December. 17:45 – 22:00  
VND 2,790,000++ per person

CHRISTMAS DAY BRUNCH  
Sunday, 25<sup>th</sup> December. 12:00 – 15:00  
VND 2,790,000++ per person

*including free flow of House Wines,  
Beers, Soft Drink, Tea and Coffee*

### APPETISERS

#### KHAI VỊ

Beef Carpaccio with truffle sauce and Parmesan shavings and arugula; Gravlox, smoked salmon, black pepper smoked salmon, horseradish, capers, egg whites, egg yolks, shallots and sour cream; Assorted international cheeses with dried fruit, grapes and walnut bread; Smoked duck breast with honey lemon basil sauce and cranberry; Octopus salad with shrimps, green beans and soy-lemon dressing; Pork tenderloin in tomato sauce, capers and pickles; Buffalo Mozzarella with tomato and basil sauce; Parma ham wrapped honey melon, aged Balsamico and hazelnuts; Iberico ham with tomato bread

*Bò lạnh tái chanh kiểu Ý với xốt nấm cựa, phô mai bột với xà lách rocket; Cá hồi muối Gravlox, cá hồi xông khói, cá hồi xông khói tiêu đen; Cải ngựa, nụ bạch quả, lòng trắng và lòng đỏ trứng, hành tím, kem chua; Phô mai các loại với trái cây khô, nho và bánh mì hạt óc chó; Ưc vịt xông khói với xốt chanh mật ong húng tây và nam việt quất; Xà lách bạch tuộc với tôm, đậu Hà Lan và nước xốt chanh; Dẻ sườn heo với xốt cá ngừ, nụ bạch quả và dưa món; Phô mai Mozzarella với cà chua và xốt hung tây; Dăm bông đùi heo xông khói cuộn dưa hoàng kim, giấm đen và hạt phi; Dăm bông đùi heo muối hun khói với bánh mì cà chua*

### COLD SEAFOOD STATION

#### QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Lobster, Canadian lobster, blue crab, abalone, snow crab legs, blue mussel, scallop, prawn, river shrimp

*Served with: Red wine vinegar, Thai chicken sauce, cocktail sauce, sesame sauce, lemon, horseradish*

*Tôm hùm, Tôm hùm Canada, cua, bào ngư, cang cua tuyết, vẹm xanh, sò điệp, tôm, tôm ngọt  
Nước chấm: Giấm đỏ, xốt gà Thái, xốt cocktail, xốt mè, chanh, xốt cải ngựa*



## JAPANESE STATION

### QUẦY MÓN NHẬT

Sashimi:

*Tuna, salmon, octopus, baby shrimp, mackarelle*

*Served with soya, wasabi and pickled ginger*

*Deluxe Sushi: Scallop, tuna, salmon, unagi, salmon roe, sea urchin, sweet prawns, soft-shell crab*

Hand Roll Sushi:

*Sea urchin hand roll sushi*

*Shrimp with avocado hand roll sushi*

Cold Soba Noodles:

*Spring onion, cold broth, seaweed*

*Sashimi: Cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc, tôm, cá thu*

*Dùng với nước tương, mù tạt và gừng ngâm*

*Deluxe Sashimi: Sò điệp, cá ngừ, cá hồi, trứng cá hồi, nhum biển, tôm ngọt, cua lột*

*Cơm cuộn nhum biển*

*Cơm cuộn tôm với bơ*

*Mì Soba lạnh: hành lá, nước súp lạnh, rong biển*

## TEMPURA STATION

### QUẦY TẨM BỘT CHIÊN

Shrimp tempura

Soft-shell crab tempura

*Tôm tẩm bột chiên giòn*

*Cua lột tẩm bột chiên*

## CHINESE STATION

### QUẦY ẨM THỰC TRUNG HOA

Cantonese and Shanghainese appetiser

Marinated white pork knuckle ginger sauce

Marinated beef shank Sichuan pepper

Cantonese dim sum

Steamed shrimp dumpling

Steamed hacao

Steamed salted bun

*Món khai vị Quảng Đông và Thượng Hải*

*Giò heo nấu gia vị sốt gừng*

*Bắp bò nấu gia vị Tứ Xuyên*

*Điểm tâm Quảng Đông*

*Xíu mại*

*Há cảo*

*Bánh bao trứng muối*



## LIVE XMAX STATION

### QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Pan-fried foie gras with raspberry sauce

*Gan ngỗng áp chảo với sốt phúc bồn tử*

## LIVE SEAFOOD STATION ALA PLANCHA

### QUẦY HẢI SẢN NƯỚNG

Prawns, clams, cockles, bulot, scallops, ark shelf, local lobster

*Tôm, nghêu, sò huyết, ốc bulot, sò điệp,*

*ốc hương, tôm hùm*

## FESTIVE CARVING

### QUẦY CARVING

Traditional roast grain fed turkey with Rosemary giblet gravy, Cranberry sauce;

Dry aged Australian rib eye

with black pepper reduction;

Suckling pig, BBQ pork,

roasted Beijing duck with condiments;

Christmas ham with honey glaze and apple chutney

Three different varieties of sausage with mustard,

ketchup, onion sauce

*Gà tây nướng với hương thảo, sốt Giblet*

*và sốt nam việt quất;*

*Thăn bò Úc làm khô với tiêu đen;*

*Heo sữa quay, thịt heo nướng BBQ,*

*vịt quay Bắc Kinh với gia vị ăn kèm;*

*Dăm bông Giáng Sinh tráng mật ong và sốt chutney táo;*

*Ba loại xúc xích dùng với mù tạt, tương cà, sốt hành tây*

## SOUP

Abalone soup; Mushroom & chestnut soup

*Súp bào ngư; Súp nấm hạt dẻ*

## WESTERN HOT DISHES

### CÁC MÓN ÂU NÓNG

Cod fish with red wine sauce;

Octopus stew «Alla Luciana» with garlic,

chili, capers and tomato;

Butter glazed brussels sprout, potato gratin

and carrots with honey;

Iberico pork with Sichuan pepper jus,

braised red cabbage and red currants

*Cá tuyết với sốt vang đỏ;*

*Bạch tuộc hầm kiểu Ý với tỏi, ớt, nụ bạch quả và cà chua;*

*Cải bi xào bơ, khoai tây nướng phô mai & cà rốt mật ong;*

*Heo Iberico sốt tiêu Tứ Xuyên, bắp cải hầm nho đỏ Úc*

# buffet NINETEEN

## ASIAN MAIN DISHES

### MÓN CHÍNH HƯƠNG VỊ CHÂU Á

Stir fried chili crab  
Fried rice Yangzhou style  
Steamed baby abalone with black bean sauce  
Wok-fried beef cubes with black pepper sauce  
Lamb with cumin  
Sautéed snow bean with garlic

*Cua xào ớt*

*Cơm chiên Dương Châu*

*Bò nư con hấp với sốt tàu xì*

*Bò lúc lắc xào với sốt tiêu đen*

*Cừu xào với bột thì là*

*Đậu Hà Lan xào tỏi*

## BAKERY STATION

### QUẦY BÁNH MÌ

Hard roll, soft roll, rye roll, rye bread loaf, Lavash,  
long baguette, butter and fresh herb cheese spread

*Bánh mì tròn cứng, bánh mì tròn mềm, bánh mì nâu,  
bánh mì đen, bánh mì cuộn Armenia, bánh mì baguette  
bánh mì phô mai bơ tỏi*

## WHOLE & FRESHLY CUT SEASONAL FRUITS

### TRÁI CÂY TƯƠI THEO MÙA

## ICE CREAM & SORBET

### QUẦY KEM

### BEVERAGE PACKAGE

VND 299,000++ per person

*House Wines, Cocktails of the Day and Beers*

Limited Time Offer:

**50% OFF**  
on any Champagne bottle

## DESSERTS

### TRÁNG MIỆNG

Ginger bread house  
Christmas stollen  
Meringues with chestnut vermicelli  
Chocolate yule log  
Black forest  
Linzer cake  
Green apple crumble tart  
White chocolate vanilla cream puff  
Blueberry cheese cake  
Tiramisu in glass  
Mix berries panna cotta  
Pistachio opera  
Caravelle signature caramel crème  
Assorted Christmas cookies  
Chocolate fountain  
Pate de fruit  
Assorted chocolate truffles  
Warm ginger bread pudding with toffee sauce

*Nhà bánh gừng*

*Bánh mì ngọt nhân hoa quả khô*

*Bánh trứng đường với kem hạt dẻ*

*Bánh khúc cây*

*Bánh ga tô rừng đen*

*Bánh vị quê kiểu Áo*

*Bánh tạt táo xanh*

*Kem vani sô cô la trắng*

*Bánh phô mai việt quất*

*Bánh tiramisu trong ly*

*Bánh panna cotta vị quả mọng hỗn hợp*

*Bánh opera hạt dẻ cười*

*Kem flan đặc biệt của Caravelle*

*Bánh quy Giáng Sinh các loại*

*Tháp sô cô la tan chảy*

*Kẹo trái cây*

*Sô cô la viên*

*Pudding bánh mì gừng với sốt caramel*

### FOR CHILDREN:

- Below 6 years old: Free of charge
- From 6 years old to 10 years old:

\* **Christmas Eve Buffet**  
VND 1,920,000++ per person

\* **Christmas Day Brunch**  
VND 1,920,000++ per person

\* **Christmas Day Dinner Buffet**  
VND 1,432,000++ per person

For more information, please contact  
Caravelle Festive Counter at the Hotel Lobby, ground floor  
Tel: (84) 2838 247 155 – Hotline (84) 906 900 523  
Email: [culinary@caravellehotel.com](mailto:culinary@caravellehotel.com)