

buffet
NINETEEN

New Year's CELEBRATIONS

Menu

SALAD BAR

QUẦY XÀ LÁCH

Butter lettuce, romaine lettuce, red and 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

Dressing: 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 CHÊ BIỂN 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 tầm
Lòng đỏ và lòng trắng trứng, hành tây, dưa chua, kem chua, các loại xốt Chutney, mứt trái cây*

NEW YEAR'S EVE DINNER

Saturday, 31st December 2022. 17:45 – 22:00

VND 2,990,000++ per person

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

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

Sunday, 1st January 2023. 12:00 – 15:00

VND 1,790,000++ per person

including free flow of Soft Drink, Tea & Coffee

APPETISERS

KHAI VI

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

Bò lạnh tái chanh kiểu Ý với xốt nấm cựa, phô mai bột và xà lách rocket; Cá hồi muối Gravlax, 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 hung tây và nam việt quất; Xà lách bạch tuộc với đậu Hà Lan và nước xốt chanh; 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; Tôm xốt cocktail

COLD SEAFOOD STATION

QUẦY HẢI SẢN LẠNH

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

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

*Tôm hùm, tôm hùm Canada, ghe, cua, càng cua tuyết, vẹm xanh, sò điệp, tôm sú, tôm sông
Dùng kèm: Giấm đỏ, xốt gà Thái, xốt cocktail, xốt mè, chanh, xốt cải ngựa*

JAPANESE STATION

QUẦY MÓN NHẬT

Sashimi: King fish, tuna, salmon, octopus, shrimp, mackarelle, hokkigai

With: Soya, wasabi and pickled ginger

Deluxe sushi: Scallop, tuna, unagi, salmon roe, sea urchin, sweet prawn, salmon

Hand roll sushi; Truffle matsutake hand roll sushi

Lobster with avocado hand roll sushi;

Cold Soba noodles;

Spring onion, cold broth, seaweed

Sashimi: Cá cam, cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc, sò đỏ Nhật, tôm, cá thu

Dùng với nước tương, mù tạt và gừng ngâm

Deluxe Sushi: Sò điệp cá ngừ cá cam Nhật, cá chình Nhật, trứng cá hồi, nhum biển, tôm ngọt, cá hồi Cơm cuộn; Cơm cuộn nấm tùng

Mì Soba lạnh

Hành lá, nước súp lạnh, rong biển

TEMPURA STATION

QUẦY TẨM BỘT CHIÊN

Shrimp tempura

Oyster tempura

Tôm tẩm bột chiên giòn

Hàu 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 & 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 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

LIVE COOKING STATION

QUẦY CHẾ BIẾN TẠI CHỖ

Pan fried foie gras with Port wine sauce

Gan ngỗng áp chảo với sốt rượu Porto

FESTIVE CARVING

QUẦY CARVING

Traditional roast grain fed turkey with Rosemary giblet gravy, cranberry sauce; Dry aged Australian rib eye with black pepper reduction;

Carved suckling pig, BBQ pork, roasted Beijing duck with condiments; New Year's ham with honey glaze and apple chutney; Three different varieties of sausage
Served 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 Năm Mới tráng mật ong và sốt chutney táo; 3 loại xúc xích
Dùng với: mù tạt, tương cà, sốt hành tây

SOUP

Abalone soup; Brandy lobster bisque soup
Súp bào ngư; Súp tôm hùm rượu mạnh

WESTERN HOT DISHES

CÁC MÓN ẨM NÓNG

Cod fish with Champagne and caviar sauce;
Grilled Wagyu beef with Porcini mushroom sauce;
Butter glazed brussels sprout, potato gratin and carrots with honey;

Veal shank with green olive and tomato;
Braised red cabbage and red currants;

Cá tuyết sốt rượu Champagne với trứng cá muối;
Bò Wagyu áp chảo sốt nấm thông;

Cải bi xào bơ, khoai tây nướng phô mai & cà rốt với mật ong
Thịt bê hầm với sốt cà chua, quả ô liu tươi;
Bắp cải tím hầm với nho đỏ Úc

ASIAN MAIN DISHES

MÓN CHÍNH HƯƠNG VỊ CHÂU Á

Stir-fried chilli crab
Scallop with black bean sauce
Wok-fried lamb Sichuan
Sautéed choysum with garlic
Salted fish fried rice

Cua xào ớt
Sò điệp với sốt tàu xì
Thịt cừu sốt Tứ Xuyên
Cải ngồng xào tỏi
Cơm chiên cá mặn

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
Festive 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's signature caramel crème
Assorted Festive 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 quế kiểu Áo
Bánh tạt táo xanh
Kem vani socola 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 Năm Mới 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:

- * **New Year's Eve Dinner**
VND 2,000,000++ per person
- * **New Year's Day Brunch**
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*