

SEAFOOD BBQ

6.00 pm - 10.00 pm, 27/09/2025

At Cầm Vòng Restaurant

Book a table: (+84) 24 38 255 255

Buffet

Appetizer and salad

Món khai vị & sa lát

Fresh coconut heart salad with pork, prawn, and herbs

Gỏi cổ hũ dừa với thịt lợn, tôm sú và rau thơm

Tuna & beef carpaccio, with rocket leaves, lemon zest, shaved fennel

Cá ngừ và thịt bò thái lát mỏng, xà lách rocket, vỏ chanh bào, thì là cắt lát

Potato salad with smoked salmon, sour cream, and chives

Salad khoai tây với cá hồi hun khói, kem chua và lá hẹ

Marinated grilled vegetables, mushroom salad, aromatic herbs

Salad rau củ nướng, nấm và thảo mộc

Selection of cold cuts platter (Salami Milano, Parma ham, Salami Picante)

Các loại thịt nguội tự chọn

Selection of imported cheese and condiments

Các loại phô mai nhập khẩu ăn kèm

Salad Bar

Quầy sa lát

Assorted garden greens, and homemade dressings

Quầy sa lát bar tự chọn

Sushi & Maki

Sushi và Maki Nhật Bản

Sashimi (salmon, tuna, hamachi), ikura, assorted maki and sushi

Gỏi cá sống (cá hồi, cá ngừ, cá hamachi), trứng cá hồi, cơm cuộn và sushi các loại

Main course

Món chính

Baked grouper in banana leaves

Cá song nướng cuốn lá chuối

Grilled beef tenderloin with wild mushroom sauce

Thăn bò nướng sốt nấm rừng

Wok-fried seafood with bell pepper in black pepper sauce

Hải sản xào ớt chuông sốt tiêu đen

Braised chicken with ginseng and red apple

Gà hầm đẳng sâm và táo đỏ

Baked vegetable lasagne

Lasagna rau củ bò lò

Buttered broccoli with almond flakes

Bông cải xanh xào bơ và hạnh nhân lát

Seafood fried rice with XO sauce

Cơm chiên hải sản sốt XO

Soup

Món Súp

Hot and sour seafood soup with dried scallop

Súp chua cay hải sản với sò điệp khô

English clam chowder

Súp kem nghêu kiểu Anh

Noodle station (Live)

Quầy Mì (Chế Biến Trực Tiếp)

Curry laksa with seafood, rice noodles, bean curd, bean sprouts, and vegetables

Bún laksa hải sản vị cà ri cốt dừa, đậu phụ, giá đỗ và rau



SEAFOOD BBQ Buffet

6.00 pm - 10.00 pm, 27/09/2025

At Cầm Vòng Restaurant

Book a table: (+84) 24 38 255 255

Oyster bar

Quầy hào

Nha Trang oyster with condiments

Hàu Nha Trang ăn kèm gia vị

Carving Station

Quầy Thịt Nướng Tươi Sống

Roasted beef ribeye and lamb leg with rosemary, mushroom sauce, mustard sauce, and condiments

Thăn bò Úc và đùi cừu nướng với lá hương thảo, sốt nấm, sốt mù tạt và các loại gia vị ăn kèm

BBQ Grilled Station

Quầy Nướng BBQ Trục Tiếp

Salmon, jumbo prawns, baby octopus, baby squid, oyster, finger snail, beef steak, BBQ chicken wings

Cá hồi, tôm càng, bạch tuộc nhỏ, mực trứng, hào, ốc móng tay, bò bít tết, cánh gà nướng

Vegetables: okra, eggplant, tomato, onion

Rau củ: đậu bắp, cà tím, cà chua, hành tây

Condiments: mustard sauce, green chili sauce, red chili sauce, lime, satay sauce, ketchup, chili sauce

Gia vị: sốt mù tạt, sốt ớt xanh, sốt ớt đỏ, chanh, sốt sa tế, tương cà, tương ớt

Desserts

Tráng Miệng

Blueberry baked cheesecake

Bánh phô mai việt quất nướng

Chocolate crème pot

Bánh kem sô-cô-la mềm

Lemon meringue tart

Tart chanh phủ kem trứng

Rocky road chocolate fudge cake

Bánh sô-cô-la Rocky Road

Mixed beans sweet soup

Chè đậu thập cẩm

Taro cake

Bánh khoai môn

Chocolate fountain with condiments

Tháp sô-cô-la ăn kèm trái cây và bánh

