



> INTERNATIONAL BUFFET LUNCH

DAILY
FROM 11.30 AM TO 2.00 PM

ORGANIC SALAD BAR:

— **Dưa Leo, Hành Tây & Rau Thì Là, Vòng Hành Đỏ, Rau Xà Lách Frisée, Rau Xà Lách Đỏ Oak, Rau Xà Lách Xanh Coral, Bơ (Theo Mùa), Cà Rốt Xắt Nhỏ, Cà Chua Bi, Mesclun.**

Cucumber, Onion & Dill, Red Onion Rings, Frisée Lettuce, Red Oak Lettuce, Green Coral Lettuce, Avocado (Seasonal), Julienned Carrot, Cherry Tomato, Mesclun.

SALAD STATION & CAESAR SALAD STATION:

— **Gỏi Bưởi Tôm Thịt.**

Pomelo & Shrimp Salad.

— **Salad Rau Củ Nướng.**

Grilled Vegetable Salad.

— **Gỏi Cá Hồi Xông Khói Cuộn.**

Rolled Smoked Salmon Salad.

— **Gỏi Đu Đủ Cá Khô.**

Green Papaya Salad with Dried Fish.

— **Gỏi Xoài Cá Khô Cá Trê.**

Green Mango with Catfish Salad.

— **Gỏi Cá Chẽm Chua Cay Kiểu Tứ Xuyên.**

Szechuan Seabass Fish Salad.

— **Gỏi Cá Cơm Chiên Giòn Với Rau Mắm.**

Micro Herb Salad with Fried Crispy Anchovy.

— **Salad Hy Lạp.**

Greek Salad.

— **Gỏi Hải Sản Kiểu Việt Nam.**

Vietnamese Seafood Salad.

— **Quẩy Kim Chi & Đồ Ngâm.**

Selected Kimchi & Pickles.

SELECTED VEGETABLE BAR:

— **Bắp Cải Đỏ, Trứng Luộc, Đậu Gà, Ớt Chuông Nướng, Súp Lơ Xanh Chần, Súp Lơ Trắng Chần, Nấm Rơm Ngâm, Giá Đỗ, Đậu Tằm Ngâm Dưa, Củ Dền Non.**

Julienned Red Cabbage, Boiled Eggs, Chickpeas, Roasted Bell Peppers, Blanched Broccoli, Blanched Cauliflower, Marinated Straw Mushrooms, Bean Sprouts, Marinated Red Kidney Beans, Baby Beetroots.

WOK STATION:

— **Bánh Canh, Mỳ Trứng, Rau Ăn Kèm.**

Rice Noodles, Egg Noodles, Assorted Cut Vegetables.

— **Bánh Xèo, Bánh Khọt Truyền Thống Việt Nam Dùng Kèm Với Rau Các Loại.**

Traditional Vietnamese Cake: Banh Xeo, Banh Khot Served with Assorted Vegetables.

DRESSINGS & CONDIMENTS:

— **Bơ, Sốt Ý, Sốt Pháp, Dấm Balsamic, Mù Tạt Dijon, Dầu Ô Liu, Sốt Cocktail, Sốt Cà Chua, Sốt Ớt, Sốt Thousand Island, Vinaigrette Chanh Dây, Sốt Mù Tạt, Sốt Mật Ong.**

Mayonnaise, Italian Dressing, French Dressing, Balsamic Vinegar, Dijon Mustard, Olive Oil, Cocktail Sauce, Tomato Sauce, Chili Sauce, Thousand Island Dressing, Passion Fruit Vinaigrette, Mustard Dressing, Honey Dressing.

— **Hạt Các Loại, Hành Phi, Ô Liu Muối, Thịt Xông Khói, Croutons, Cà Rốt Dưa, Pesto Húng Quế.**

Assorted Nuts, Fried Shallots, Marinated Olives, Bacon Pieces, Croutons, Pickled Carrots, Basil Pesto.

COLD CUT, CHEESE & PATE STATION:

— **Giăm Bông Xông Khói, Giò Lụa Việt Nam, Cá Xông Khói, Xúc Xích & Mortadella.**

Smoked Ham, Vietnamese Cold Cut, Smoked Fish, Salami & Mortadella.

— **Phô Mai Emmental, Gouda, Cheddar, Bánh Mỳ Que. Pâté & Terrine Kiểu Nông Trại.**

Emmental Cheese, Gouda Cheese, Cheddar, Bread Sticks. Farm House Style Pâté & Terrines.

FRUIT SALAD STATION:

— **Trái Cây Theo Mùa Cắt Nhỏ Ngâm Syrup.**

Diced Seasonal Fruit In Syrup.

— **Sữa Chua.**

Yoghurt Bowl.

BREAD, BUTTER & OLIVE OIL:

— **Bánh Mỳ Cuộn, Baguette Pháp, Bánh Mỳ Đen, Bánh Mỳ Chua, Bánh Mỳ Cuộn, 3 Loại Dầu Ô Liu, Bơ.**

Soft Roll, French Baguette, Dark Bread, Sour Dough Bread, Bread Rolls, 3 Kinds of Olive Oil, Butter Portions.

"PHO" AND "BUN BO" STATION:

— **Phở (Bò/Gà) Và Bún Bò Ăn Kèm Cùng Các Loại Rau, Nước Chấm.**

Bun Bo Noodle, Pho Topped With Beef, Chicken, Traditional Condiments.

— **Món Nước Đặc Biệt: Phở Đà Điểu, Bún Thái.**

Special Noodle: Ostrich Pho, Thai Noodle.

GRILL STATION:

— **Bít Tết Bò, Xiên Gà Nướng, Xiên Rau Củ Nướng, Phi-lê Cá, Mực Baby, Hải Sản Các Loại.**

Beef Steaks, Chicken Kebabs, Vegetable Kebabs, Fish Fillets, Baby Squid, Seafood.

*Our buffet menu changes daily for a fresh dining experience

> INTERNATIONAL BUFFET LUNCH

DAILY
FROM 11.30 AM TO 2.00 PM

HOT DISHES:

— **Rau Củ Xào Nấm Sốt Dầu Hào.**

Wok-Fried Bok Choy with Mushroom.

— **Cá Chẻm Hấp Kỳ Lân.**

Steamed Grouper with Shitake Mushroom & Ham.

— **Đậu Hũ Hải Sản Sốt Hoisin.**

Seafood Tofu with Hoisin Sauce.

— **Cơm Chiên Cá Mặn Gà Xé.**

Fried Rice with Chicken & Salted Fish.

— **Súp Bắp Gà Xé.**

Chicken & Sweet Corn Soup.

— **Cá Rang Ngũ Vị Dùng Với Sốt Cay.**

Salt & Pepper Basa with Five Spice & Spring Onions.

— **Cá Thu Nướng Dùng Với Salad Cà Chua.**

Grilled Mackerel Cutlets with Tomato Coriander Salsa.

— **Gà Chiên Giòn Dùng Với Sốt Chanh Mayo.**

Panko-Crumbed Chicken Fillets with Lemon Mayo.

— **Cừu Hầm Dùng Với Rau Củ.**

Lamb Confit with Vegetables.

— **Cơm Trắng.**

Steamed Rice.

HOT CARVING LAMP:

— **Bò Nướng Tảng, Sườn Heo Nướng, Gà Nướng Nguyên Con Dùng Kèm Với Sốt Mù Tạt, Sốt Bò, Sốt Béarnaise, Sốt Hollandaise.**

Roasted Beef, Pork Rib, Whole Chicken Served with Mustard, Pan Jus, Mint Jelly, Béarnaise, Hollandaise Sauce.

SPECIAL LAMP:

— **Cá Hồng Biển Chiên Giòn Cuộn Bánh Tráng Dùng Kèm Với Rau Xà Lách.**

Deep-fried Whole Red Snapper Served With Rice Paper & Salad.

JAPANESE STATION:

— **Sushi & Sashimi Các Loại (Cá Hồi, Cá Ngừ, Bạch Tuộc, Cá Trích Ép Trứng).**

Assorted Sushi & Sashimi (Salmon, Tuna, Octopus, Japanese Herring with Eggs).

— **Cuộn Maki, Cuộn Dưa Leo, Sushi Trứng Cá, Sushi Cá Địa Phương, Sushi Caviar, Cuộn Kiểu California.**

Maki Rolls, Cucumber Rolls, Egg Sushi, Local Fish Sushi, Caviar Sushi, California Rolls.

— **Gừng Ngâm, Củ Cải Daikon, Nước Tương, Wasabi, Chanh Tươi.**

Pickled Ginger, Daikon, Soy Sauce, Wasabi, Lemon Wedges.

PIZZA CORNER:

— **Lựa Chọn Pizza Hải Sản, Thịt, Parma Ham, Nấm, Hành, Dứa, Ổt Chuông.**

Pizza Selection with Seafood, Meat, Parma Ham, Mushroom, Onion, Pineapple, Capsicum.

DESSERT STATION:

— **Chuối Sốt Caramel Nóng.**

Hot Caramelized Banana.

— **Mousse Dâu Tây.**

Strawberry Mousse.

— **Bánh Phô Mai Nướng.**

Baked Cheesecake.

— **Bánh Nhân Socola.**

Chocolate Stuffed Cake.

— **Bánh Mousse Chanh.**

Lemon Mousse Cake.

— **Bánh Brownie.**

Brownie Cake.

— **Bánh Táo Vụn.**

Apple Crumble Tart.

— **Bánh Su Kem Nhân Patisserie.**

Choux with Cream Patisserie.

— **Bánh Mousse Chanh Lá Dứa.**

Lemon & Pandan Mousse.

— **Salad Trái Cây.**

Fruit Salad.

— **Bánh Flan.**

Cream Caramel.

— **Bánh Tart Dâu Tây.**

Strawberry Tart.

— **Bánh Tart Xoài.**

Mango Tart.

— **Quầy Kem 3 vị.**

Ice Cream Station: 3 Kinds of Ice Cream.

FRUITS STATION:

— **Đu Đủ, Dứa, Dưa Hấu, Dưa Lưỡi, Thanh Long, Chanh Leo, Bưởi, Trái Cây Theo Mùa.**

Papaya, Pineapple, Watermelon, Honeydew, Dragon Fruit, Passion Fruit, Pomelo, Seasonal Fruits.

*Our buffet menu changes daily for a fresh dining experience

NOVOTEL SAIGON CENTRE

167 Hai Ba Trung, Vo Thi Sau Ward, District 3 — Ho Chi Minh City — Vietnam

T. +84 (0) 28 3822 4866 — h7965@accor.com

novotel-saigon-centre.com — novotel.com — all.accor.com

