



CHRISTMAS EVE DINNER BUFFET

* SEAFOOD BAR

Rock lobster
Canadian lobster
Brown crab
Tiger prawns
River prawns
Blue swimmer crabs
Bulots
Razor clams

* OYSTERS

Freshly shucked Fine de Claire oysters

* CAVIAR CORNER

Salmon roe, herring and flying fish roe served with blinis

* SMOKED AND CURED

House smoked whole salmon
Cured seabass with citrus and sea salt
Cured and smoked tuna loin

* SUSHI AND SASHIMI

Salmon sashimi and nigiri
Tuna sashimi
California roll
Maki roll

* MINI DISHES

Truffle eggs in the shell
Beef tartare with quail egg
Foie gras royale with red wine jelly
Mascarpone and truffle gougères
Beef carpaccio

KHU HẢI SẢN

Tôm bề bề
Tôm hùm Canada
Cua
Tôm he
Tôm sông
Ghẹ xanh
Ốc hương
Ngao móng tay

HÀO BIỂN

Hào biển tươi Fine de Claire mở tại chỗ

GÓC TRỨNG CÁ

Trứng cá hồi, trứng cá trích và cá chuồn, phục vụ kèm bánh bột rán

CÁ HUN KHÓI VÀ ƯỚP

Cá hồi hun khói với các gia vị ăn kèm
Cá vược ướp với hoa quả họ cam và muối biển
Thăn cá ngừ ướp và hun khói

SUSHI VÀ SASHIMI

Sashimi và nigiri cá hồi
Sashimi cá ngừ
Cuốn California
Cuốn maki

MÓN KHAI VỊ NHỎ

Trứng gà với nấm củ
Gỏi thịt bò băm với trứng chim cút
Gan béo xay bỏ lò với đông rượu vang đỏ
Bánh phồng với phô mai mascarpone và nấm củ
Gỏi thịt bò thái lát

24 December 2019

2.300.000 VND

With wine:
3.200.000 VND

* COLD CUTS AND TERRINES

Foie gras and chicken terrine with fig chutney
Pâté en croûte with pork
Smoked duck breast with pepper crust
Paris ham
Garlic sausage
Salami
Parma ham
Chorizo sausage
Air dried beef

* CHEESE SELECTION

Brie de Meaux
Comté 24 months
Camembert
Valencay
Fourme d'Ambert
Brillat Savarin
Cheddar
Gouda

* SALADS

Caesar salad station in Parmesan wheel
Salad station with condiments and dressings
Pasta salad with sundried tomato and aioli
Potato salad with smoked bacon and chives
Garden salad with olives and feta cheese
Tomato and buffalo Mozzarella salad
Coleslaw with cheddar cheese, carrot and cabbage

* DIP CORNER

Homemade hummus
Traditional tzatziki
Smoked eggplant dip
Pita bread and crisp bread

THỊT NGUỘI VÀ PA TÊ

Pa tê thịt gà gan béo mút quả vả
Pa tê thịt lợn bọc bột nướng
Lườn vịt hun khói phủ hạt tiêu
Giăm bông trắng
Xúc xích tỏi
Salami
Giăm bông Pác ma
Xúc xích cay
Thịt bò sấy khô

CÁC LOẠI PHÔ MAI

Brie de Meaux
Comté 24 months
Camembert
Valencay
Fourme d'Ambert
Brillat Savarin
Cheddar
Gouda

CÁC LOẠI XA LÁT

Xa lát Caesar với phô mai pác mơ san
Quầy xa lát trộn với các gia vị ăn kèm
Xa lát mì Ý với cà chua khô và sốt aioli tỏi
Xa lát khoai tây với thịt hun khói và lá hẹ
Xa lát rau với ô liu và phô mai fetta
Xa lát cà chua và phô mai sữa trâu Mozzarella
Xa lát trộn với phô mai cheddar, cà rốt, bắp cải

GÓC CÁC LOẠI XỐT

Đậu nghiền
Dưa chuột nhồi
Cà tím nghiền
Bánh mì pita và bánh mì giòn

* CARVING STATION

Honey glazed ham leg with à l'orange sauce
Whole roasted turkey served with herb stuffing
Slow roasted beef rib eye with red wine sauce

* LIVE COOKING STATION

Pan seared foie gras with mango salsa
Flambéed scallops

* HOT IN THE POT

Mushroom and truffle soup
Prawn fricassée with creamy lobster sauce and tarragon
Seared salmon cubes with spinach
Confit duck leg with braised red cabbage
Grilled lamb cutlets with ratatouille
Rice pilaf with fresh herbs and crispy shallots
Potato and cheese gratin
Sautéed garden vegetables

* CAKES AND TARTS

Mango passion Opera
Lemon meringue tart
Apple tart with vanilla cream
Fresh fruit cake
Blackberry slice
Green tea cake
Saint Honoré

* MINIATURES DISPLAY

Strawberry tart
Pistachio éclair
Crème caramel
Macarons
Fruit jelly

QUẦY MÓN ĂN CẮT TẠI CHỖ

Giăm bông quay phết mật ong sốt cam
Gà tây quay nguyên con với rau gia vị
Thăn vai bò quay chín chậm sốt rượu vang đỏ

QUẦY MÓN ĂN NẤU TẠI CHỖ

Gan béo rán chảo, sốt salsa xoài
Sò điệp sốt rượu

CÁC MÓN NÓNG

Xúp nấm vị nấm củ
Tôm xào sốt kem tôm hùm và lá ngải dấm
Cá hồi áp chảo với cải bó xôi sốt bơ chanh
Đùi vịt om nhừ với bắp cải om
Sườn cừu nướng và rau hạt lựu xào nhừ
Cơm nấu bơ và hành tây với rau gia vị
Khoai tây bỏ lò với phô mai
Rau xào

BÁNH GA TÔ VÀ BÁNH TÁC

Bánh Opera xoài và chanh leo
Bánh tác chanh và kem sấy
Bánh tác táo và kem va ni
Bánh ga tô hoa quả
Bánh quả mâm xôi đen
Bánh kem trà xanh
Bánh Saint Honoré

BÁNH NGỌT NHỎ

Bánh tác dâu tây
Bánh éclair hồ trăn
Kem caramen
Bánh macaron
Đông hoa quả

* FROZEN DREAMS

Chocolate ice cream
Passion fruit sorbet
Coconut ice cream
White peach sorbet
Gingerbread ice cream

* CHOCOLATE SELECTION

Chocolate bonbon display
Chocolate fountain with marshmallow and fruit
Chocolate brownies
Chocolate mousse pots
Chocolate milk "Pot de crème"
Chocolate dipped fresh and dried fruits

* CHRISTMAS LOG CAKE DISPLAY

Bûche de Noël 2019
Butter cream log cake
Vanilla log cake
Chocolate log cake
Red fruit log cake

* WARM ME UP

Flambéed crêpes suzettes
Christmas pudding with brandy sauce
Mulled Metropole red wine

GIẤC MƠ BĂNG GIÁ

Kem sô cô la
Kem thanh vị chanh leo
Kem dừa
Kem thanh vị đào trắng
Kem bánh mì gừng

CÁC MÓN SÔ CÔ LA

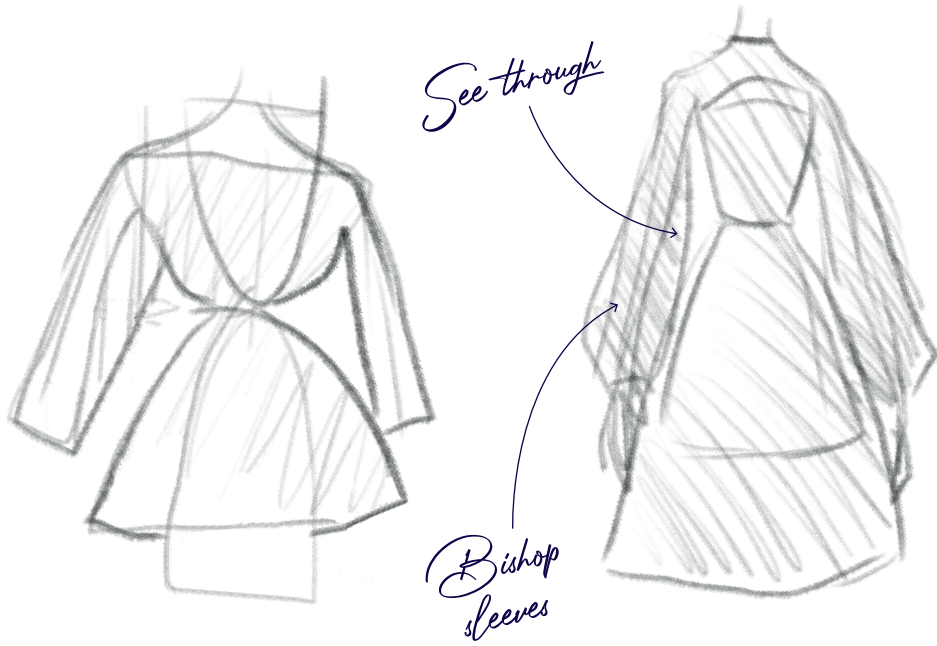
Kẹo sô cô la
Thác sô cô la với kẹo dẻo và xiên hoa quả
Bánh brownie sô cô la
Kem trộn sô cô la
Kem nấu sô cô la sữa
Hoa quả tươi và khô nhúng sô cô la

BÁNH GA TÔ KEM GIÁNG SINH

Bánh kem Giáng sinh 2019
Bánh kem bơ
Bánh kem va ni
Bánh kem sô cô la
Bánh kem hoa quả đỏ

CÁC MÓN ẤM

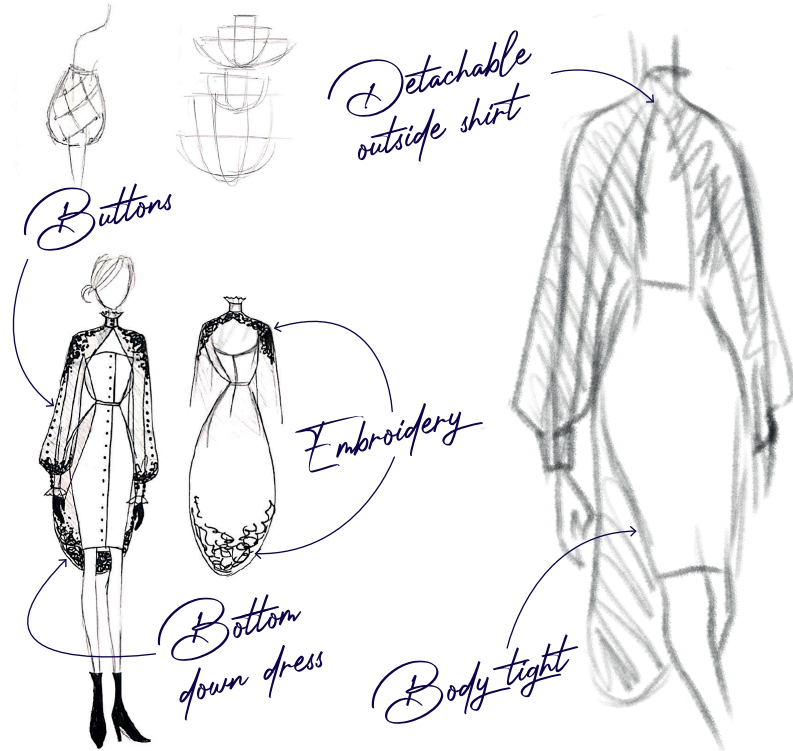
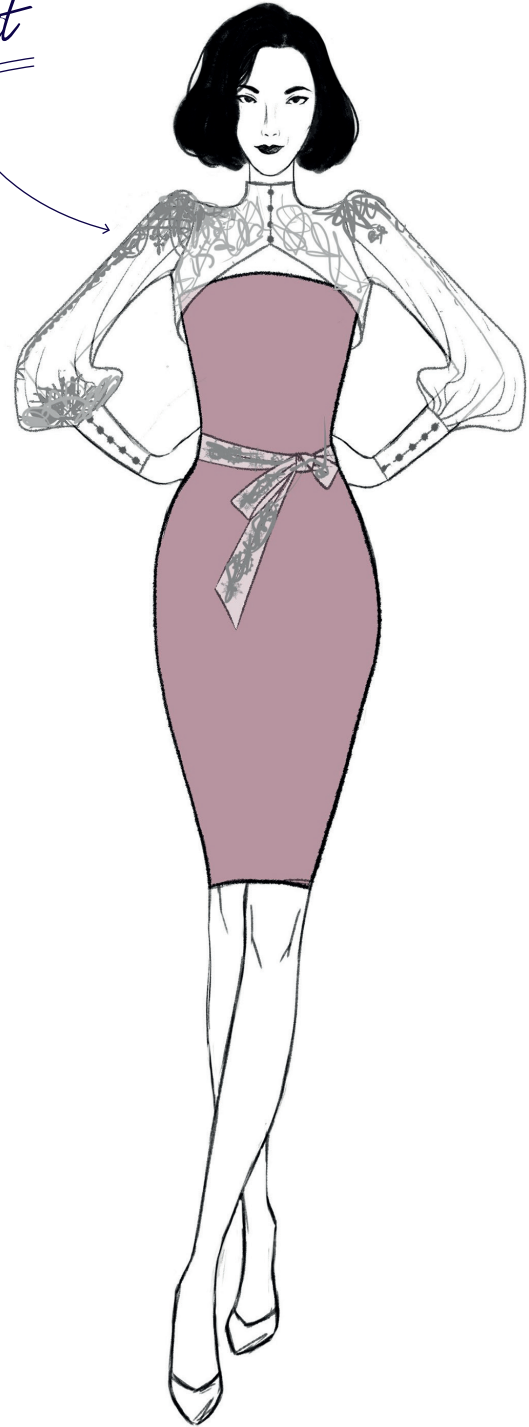
Bánh tráng suzette sốt
Bánh pudding Giáng sinh sốt brandy
Rượu vang đỏ nóng Metropole



See through

Bishop sleeves

Final outfit



Buttons

Detachable outside shirt

Embroidery

Bottom down dress

Body tight

NEW YEAR'S EVE DINNER BUFFET

* SEAFOOD BAR

Baby lobster
Brown crab
Tiger prawns
River prawns
Blue swimmer crabs
Razor clams
Clams
Sea snail

* OYSTERS

Freshly shucked Fine de Claire oysters

* CAVIAR CORNER

Salmon roe, herring and flying fish roe served with blinis

* SMOKED AND CURED

House smoked salmon with condiments
Cured seabass with citrus and sea salt
Cured and smoked tuna loin

* SUSHI AND SASHIMI

Salmon sashimi and nigiri
Tuna sashimi
California roll
Maki roll

* MINI DISHES

Oyster Bloody Mary shot
Beef tartare with quail egg
Foie gras royale with red wine jelly
Mascarpone and truffle gougères
Beef carpaccio

KHU HẢI SẢN

Tôm hùm nhỏ
Cua
Tôm he
Tôm sông
Ghẹ xanh
Ốc hương
Ngao
Ốc biển

HÀO BIỂN

Hào biển tươi Fine de Claire mở tại chỗ

GÓC TRỨNG CÁ

Trứng cá hồi, trứng cá trích và cá chuồn, phục vụ kèm bánh bột rán

CÁ HUN KHÓI VÀ ƯỚP

Cá hồi hun khói với các gia vị ăn kèm
Cá vược ướp với hoa quả họ cam và muối biển
Thăn cá ngừ ướp và hun khói

SUSHI VÀ SASHIMI

Sashimi và nigiri cá hồi
Sashimi cá ngừ
Cuốn California
Cuốn maki

MÓN KHAI VỊ NHỎ

Hào biển bloody mary
Gỏi thịt bò băm với trứng chim cút
Gan béo xay bỏ lò với đông rượu vang đỏ
Bánh phồng với phô mai mascarpone và nấm củ
Gỏi thịt bò thái lát

31 December 2019
2.500.000 VND

* COLD CUTS AND TERRINES

Foie gras confit with pistachio
Pâté en croûte with pork
Rosette
Smoked duck breast with honey and five spices
Paris ham
Garlic sausage
Salami
Parma ham
Chorizo sausage
Air dried beef

* CHEESE SELECTION

Brillat Savarin
Brie de Meaux
Comté 24 months
Camembert
Valencay
Fourme d'Ambert
Goat cheese with spices and herbs
Cheddar
Gouda

* SALADS

Caesar salad station in parmesan wheel
Salad station with condiments and dressings
Pasta salad with pesto and aioli
Potato salad with roasted vegetables
Greek salad
Rocket and tomato salad with parmesan
Coleslaw with cheddar cheese, carrot and cabbage

THỊT NGUỘI VÀ PA TÊ

Pa tê gan béo với hạt hồ trăn
Pa tê thịt lợn bọc bột nướng
Rosette
Lườn vịt hun khói với mật ong và năm loại gia vị
Giăm bông trắng
Xúc xích tỏi
Salami
Giăm bông Pác ma
Xúc xích cay
Thịt bò khô

CÁC LOẠI PHÔ MAI

Brillat Savarin
Brie de Meaux
Comté 24 months
Camembert
Valencay
Fourme d'Ambert
Phô mai sữa dê với gia vị và rau thơm
Cheddar
Gouda

CÁC LOẠI XA LÁT

Xa lát Caesar với phô mai pác mơ san
Quầy xa lát trộn với các gia vị ăn kèm và dầu dấm
Xa lát mì Ý với húng tỏi và sốt aioli tỏi
Xa lát khoai tây với rau
Xa lát Hy Lạp
Xa lát rổc kết với cà chua và phô mai pác mơ san
Xa lát trộn với phô mai cheddar, cà rốt, bắp cải

* DIP CORNER

Homemade beetroot dip
Traditional tzatziki
Smoked eggplant dip
Pita bread and crisp bread

* CARVING STATION

Beef Rossini Wellington with truffle jus
Lamb rack with chorizo crust and merlot sauce

* LIVE COOKING STATION

Pan seared foie gras with apple compote
Four cheeses risotto

* HOT IN THE POT

Pumpkin and truffle soup
Prawn fricassée with creamy lobster sauce and tarragon
Seared salmon cubes with spinach
Confit duck leg with braised red cabbage
Grilled pork with ratatouille
Rice pilaf with fresh herbs and crispy shallots
Potato and cheese gratin
Sautéed garden vegetables

* CAKES AND TARTS

Mango passion opera
Lemon meringue tart
Apple tart with vanilla cream
Fresh fruit cake
Blackberry slice
Green tea cake
Saint Honoré

GÓC CÁC LOẠI XỐT

Xốt chấm củ dền
Dưa chuột nhồi
Cà tím nghiền
Bánh mì pita và bánh mì giòn

QUẦY MÓN ĂN CẮT TẠI CHỖ

Thịt bò Rossini Wellington, xốt nấm củ
Sườn cừu phủ xúc xích cay và xốt merlot

QUẦY MÓN ĂN NẤU TẠI CHỖ

Gan béo rán chảo với táo om nhưn
Cơm risotto với bốn loại phô mai

CÁC MÓN NÓNG

Xúp bí ngô vị nấm củ
Tôm xào xốt kem tôm hùm và lá ngải dấm
Cá hồi áp chảo với cải bó xôi xốt bơ chanh
Đùi vịt om nhưn với bắp cải om
Sườn lợn nướng với rau hạt lựu xào nhưn
Cơm nấu bơ và hành tây với rau gia vị
Khoai tây bỏ lò với kem và phô mai
Rau xào

BÁNH GA TÔ VÀ BÁNH TÁC

Bánh Opera xoài và chanh leo
Bánh tác chanh và kem sậy
Bánh tác táo kem vani
Bánh ga tô hoa quả
Bánh quả mâm xôi đen
Bánh kem trà xanh
Bánh Saint Honoré

* MINIATURES DISPLAY

Strawberry tart
Pistachio éclair
Crème brûlée
Crème caramel
Macarons
Fruit jelly

* FROZEN DREAMS

Chocolate ice cream
Passion fruit sorbet
Rum and raisin ice cream

* CHOCOLATE SELECTION

Chocolate bonbon display
Chocolate fountain with marshmallow and fruit
Chocolate brownies
Chocolate mousse pots
Chocolate milk "Pot de crème"
Chocolate dipped fresh and dried fruits

BÁNH NGỌT NHỎ

Bánh tác dâu tây
Bánh éclair hồ trần
Kem đốt
Kem caramen
Bánh macaron
Đồng hoa quả

GIẤC MƠ BĂNG GIÁ

Kem sô cô la
Kem thanh vị chanh leo
Kem nho khô rượu rum

CÁC MÓN SÔ CÔ LA

Kẹo sô cô la
Thác sô cô la với kẹo dẻo và xiên hoa quả
Bánh brownie sô cô la
Kem trộn sô cô la
Kem nấu sô cô la sữa
Hoa quả tươi và khô nhúng sô cô la