



Bữa trưa ngày 1 SET LUNCH MENU

Chicken soup

(Cooked with corn, pumpkin and cream)

Cabbage salad

(Mix together the shredded chicken, thyme, cashew nuts, sesame, peanuts)

Fresh spring rolls

(Including seafood, lean pork and thyme)

Steamed prawns with beer

Live prawns caught from the bay & steam in Vietnamese brewed beer

Grilled chicken

(Marinated honey, lemongrass and spices)

Fish saucelsoya sauce, onions, mushrooms

Vegetables stir fried

Sour soup cooked lean meat

Ingredients: pork, tomato, onion, other spices

Steamed rice in Viet Nam

Seasonal fresh fruits

Freshly cut fruits of the season

Súp gà

(Nấu cùng ngô nếp non, bí đỏ và kem tươi)

Nộm cải bắp

(Trộn cùng thịt gà xé phay, rau thơm, hạt điều, vừng, lạc)

Nem tươi

(Gồm hải sản, thịt nạc heo và rau thơm)

Tôm he hấp bia

Gà nướng

(Được tẩm ướp mật ong, sả và gia vị)

Cá sốt xì dầu, hành, nấm

Rau xào theo mùa

Canh thịt nạc nấu chua

Cơm gạo tám thơm

Trái cây theo mùa



Bữa tối tự chọn ngày 1 BUFFET DINNER MENU

Seafood soup

Súp hải sản

Salad

Lettuce, tomatoes, cucumbers, onions, peppers Dalat, carrots, olive with French sauce, Italian sauce and Thousand sauce.

Salat

Bạn hãy làm món salat của mình với rau diếp, cà chua, dưa chuột, hành tây, ớt Đà Lạt, cà rốt, ôliu cùng các loại sốt kiểu Pháp, Ý và kiểu sốt Nghìn hòn đảo.

Seafood spring rolls

Nem hải sản

Grilled shrimp

Tôm xiên nướng

Grilled oysters

Hàu Thái Bình Dương nướng phoma hoặc mayonaise

Fried squid with onion, celery, garlic

Mực xào hành tây, cần, tỏi

Grilled pork ribs with honey

Sườn heo nướng mật ong

Grilled chicken wings with butter, garlic

Cánh gà nướng bơ, tỏi

Beef with black pepper sauce or mushroom and cauliflowers

Bò sốt tiêu đen hoặc bò sốt nấm, hoa lơ

Vegetables stir fried

Rau xào theo mùa

Baked potato&sweet potato Da Lat

Khoai tây, khoai lang Đà Lạt nướng

Steamed rice in Viet Nam

Cơm tấm thơm

Pilaw

Cơm rang thập cẩm

Seasonal fresh fruits

Freshly cut fruits of the season

Trái cây theo mùa

Bread, cakes

Bánh mì, bánh ngọt các loại



Ăn nhẹ bữa sáng ngày 2 (lúc 7h 30’)

Tea
Cafe
Cakes

Trà
Cà phê
Bánh ngọt

Bữa gộp sáng ngày 2 (lúc 9h 30’)

BREAKFAST BUFFET MENU

Salad

Lettuce, tomatoes, cucumbers, onions, peppers Dalat, carrots, olive with French sauce, Italian sauce and Thousand sauces.

Salat

Bạn hãy làm món salat của mình với rau diếp, cà chua, dưa chuột, hành tây, ớt Đà Lạt, cà rốt, ôliu cùng các loại sốt kiểu Pháp, Ý và kiểu sốt Nghìn hòn đảo.

Bread, cakes

Bánh mì, bánh ngọt

Cheese, cheese, tobacco, strawberry jam, jam cam

Pho mai, pho mát lá, mứt dâu tây, mứt cam

Ham

Thịt nguội

White rice porridge

With coasted peanut, ca-ra-thau

Cháo trắng

(Ăn với lạc rang mặn, ca ra thau)

Pho Viet Nam

With beef, chicken

Phở bò, gà

Eggs

Trứng ốp

Sausages(Chicken, beef)

Xúc xích gà, bò

Bacon

Thịt muối

Grilled cheese tomato

Cà chua nướng pho ma

Red beans with tomato sauce

Đậu đỏ sốt cà chua

Fried noodle with vegetables

Mỳ xào rau củ

Seasonal fresh fruits

Freshly cut fruits of the season

Trái cây theo mùa

Apple Juice

Orange Juice