



INDOCHINA SAILS
HALONG BAY · VIETNAM™

INDOCHINE CRUISE - 2 DAYS 1 NIGHT

DAY 1

LUNCH BUFFET

Bữa Trưa Buffet

Soup

Chicken & Mushroom Soup

Súp Gà với Nấm Hương

Creamy Vegetable Soup

Súp kem rau củ

Salad

A Large Choice Green Salad with dressings

Sa lát rau xanh với nhiều lựa chọn và Nước Sốt phục vụ riêng

Chicken and Banana Blossom Salad

Nộm hoa chuối phục vụ với gà xé sợi

Seasonal Fruits Salad

Salad Hoa Quả trộn theo mùa

Appertizers

Fresh Springrolls with, Vegetables, Herbs, Shrimp and Pork meat

Nem tươi cuốn rau thơm, tôm, thịt phục vụ cùng nước chấm chua ngọt

Salmon Sushi Rolls

Quầy Sushi tươi các loại

Rainbow Fresh Spring Rolls

Nem tươi cuốn rau ngũ sắc

Main Course

Steamed Seasonal Vegetables

Rau hấp theo mùa

Stired Fried Seasonal Vegetables

Rau xào theo mùa

Green Curry with Vegetables

Rau củ nấu cà ri xanh

Baked Ocean Oyster

Hàu đại dương nướng

Fried Crab Faux (Fried Crab stuffed with Grilled Meat)

Ghẹ nhồi thịt chiên

Steamed Fresh Prawn With Lemongrass

Tôm tươi hấp xả

Steamed Fish in Soya Sauce Halong Style

Cá hấp Xi Dầu kiểu Hạ Long

Steamed Clam with Sweet and Sour Sauce

Ngao hấp sốt chua ngọt

Wood Grilled Chicken with Lemon Leaf

Gà nướng lá chanh

Stewed Chicken with Red Wine

Gà hầm rượu vang đỏ

Seafood Fried Rice

Cơm chiên hải sản

Hot Station

Special Noodle Beef Southern Style "Bún Bò Nam Bộ"

Bún bò Nam Bộ

Desserts

Tropical Fruits Platter

Đĩa hoa quả tươi

A Selected Sweet Station

Sweet Black, Green Beans Soups

Chè Ngọt Việt Nam: Chè đậu xanh, đậu đỏ...

DINNER SET MENU

Bữa tối Set Menu

Soup

Roasted Cream Pumpkin Soup

Súp kem bí đỏ phục vụ cùng bánh mì

Salad

Tropical Seafood Salad

Salad hải sản rau nhiệt đới

Main Course

Grilled Salmon with Garlic and Butter sauce served with Vegetables & Fried rice

Cá Hồi nướng phủ sốt bơ tỏi phục vụ cùng cơm rang và rau củ xào

Or (hoặc)

Grilled Black Angus Ribeye Steak serve with Roasted Garlic, Shallot, Potatoes & Vegetable

Bò Úc nướng sốt tiêu đen phục vụ cùng tỏi, hành, khoai tây và rau xanh

Dessert

Cake & Fruits

Bánh kem và hoa quả

DAY 2

LIGHT BREAKFAST (6.30 – 7.00am)

Croissant

Bánh sừng bò

Pain Au Chocolat

Bánh sô cô la

Raisin Buns

Bánh nho

Tea & Coffee

Trà & Cà phê

Fresh Milk

Sữa tươi

Juices (Orange/Apple...)

Nước hoa quả (Orange/Apple)

BRUNCH (9.15 – 10.15 am)

Soup

Seafood Soup

Súp Hải Sản

Vegetable Soup

Súp rau xanh

Salad

Tropical Green Salad

Sa lát rau xanh nhiệt đới

Tomato & Cucumber Salad

Sa lát cà chua dưa chuột

Hot Station

Sausage

Xúc xích

Bacon

Thịt xông khói

Grilled Tomato

Cà chua nướng

Grilled Potato

Khoai tây nướng

Fried Rice With Pineapple

Cơm chiên dứa

Baked Bean

Đậu hầm bỏ lò

Baked Vegetable & Mushroom

Rau và nấm nướng

Stirred-Fried Squid with Herbs and Onion

Mực xào rau thơm và hành tây

Stew Beef with Red Wine, Carrot and Potato

Bò hầm rượu vang, cà rốt và khoai tây

Steamed Rice

Cơm trắng

Chicken Curry

Cà ri gà

Pancake

Bánh kếp

Serving Station

Rice Noodles Soup with Shrimp

Bún tôm

Fried Eggs

Trứng rán

Chicken “Pho”

Phở gà

Stuffed steamcake with Meat

Bánh cuốn thịt

Bread & Cheese Station

Bread, Baguette, Loaf...

Bánh mì các loại...

Butters

Bơ

Jams (Strawberry/Orange)

Mứt (Dâu/Cam)

Cheese (Cheddar/ Camembert/ Blue)

Phô mai (Phô mai Cheddar/Phô mai Camembert/Phô mai Blue)

Desserts

Fresh Fruits

Hoa quả tươi

Cake (Chocolate Cake/Cream Coconut Cake)

Bánh ngọt (Bánh sô cô la/Bánh kem dừa)

Tropical Fresh Fruits Juice (Watermelon/Passion Fruit/Lemon...)

Nước hoa quả tươi theo mùa (Dưa hấu/Chanh leo/Chanh tươi...)