



AMANDA  
CRUISE

## MENU BUFFET LUNCH

Day 1

### SALAD

**Mix Green Salad with dressing sauce**  
*Salad rau xanh thập cẩm sốt dầu dấm*

**"PHỞ" roll mix vegetables with shrimp**  
*Phở cuốn tôm truyền thống*

**Hạ Long seafood salad**  
*Nộm hải sản Hạ Long*

**Beef Onion salad with Thailand sauce**  
*Nộm bò hành tây ăn cùng sốt Thái*

**Salad Bar**  
*Dưa chuột muối, chanh, ớt, bắp cải tím, trắng ...*

**Bread and Butter**  
*Bánh mì cùng bơ*

### DESSERT

**Tropical fruit**  
*Hoa quả miền nhiệt đới*

**French style cake**  
*Bánh ngọt phong cách pháp*

**Che Viet Nam**  
*Chè Việt Nam*

### BUFFET

**Mushroom chicken soup**  
*Soup gà nấm đông cô*

**Seafood fried spring rolls with sauce**  
*Nem chiên Hải sản ăn cùng sốt*

**Grilled Hạ Long Shrimp with lemongrass**  
*Tôm Hạ long nướng sả*

**Stir-fried Squid with Celery, Vegetables**  
*Mực xào cần tỏi cùng rau củ*

**Steamed clam and spicy**  
*Ngao hấp chua cay*

**Baked Chicken with lemon leaves**  
*Gà bỏ lò sốt hương chanh*

**Grill Pork with Clausena indica leaf**  
*Thịt lợn nướng lá mốt mật*

**Braised pork with caramen suace**  
*Thịt lợn kho sốt caramen*

**Stir-fried Vermicelli with seafood and vegetables**  
*Miến xào hải sản cùng rau củ*

**Seasonal stir-fried Vegetables**  
*Rau xào theo mùa*

**Steamed Rice with coconut milk**  
*Cơm tấm cốt dừa*



AMANDA  
CRUISE

## MENU DINNER

Day 1

### SOUP

**Pumpkin cream soup**  
*Soup kem bí ngô*

### STARTER

**Green Mango salad with Grilled Oyster**  
**Onion oil sauce**

*Salad xoài xanh ăn cùng hào sữa bỏ lò sốt dầu hành*

**Fried pork Tenderloin with cheese with lemongrass**

*Thăn lợn cuộn phô mai chiên xì*

**AMANDA Style grilled Shrimp**

*Tôm nướng đá phong cách AMANDA*

### MAIN DISHES

**Braised fish with pepper and steamed rice**  
**in the countryside**

*Cá kho tiêu ăn cùng cơm trắng miền quê*

**Seasonal Stir-fried Vegetables**

*Rau xào theo mùa*

### DESSERT

**French cake style with fruit**

*Bánh Not kiểu Pháp cùng hoa quả tươi*



AMANDA  
CRUISE

## MENU LIGHT BREAKFAST

Day 2

### QUẦY BÁNH (CAKE)

**Toast Bread rolls**

*Bánh mì gối*

**Grape cake**

*Bánh Nhân nho*

**Pan chocolate**

*Bánh nhân Panchocolate*

**Butter and strawberry jam**

*Bơ viên và Mứt dâu*

### QUẦY SALAD (SALAD)

**Tomato with cucumber Salad**

*Salad cà chua và dưa chuột*

**Ham**

*Thịt nguội xông khói*

### QUẦY TRỨNG (EGG STATION)

**Fried egg**

*Trứng rán*

**Omeletted with vegetable**

*Trứng cuộn rau củ*

**Omeletted with vegetable**

*Trứng cuộn rau củ*

**Boiled**

*Trứng luộc*

### TRÁNG MIỆNG (DESSERT)

**Banana fruit**

*Chuối chín*

**Water melon**

*Dưa hấu*

### QUẦY NƯỚC (DRINK)

**Tea**

*Trà*

**Coffee**

*Cà phê*

**Juice**

*Dưa hấu, chanh leo*

**Milk, Condensed milk**

*Sữa tươi, sữa đặc*

### QUẦY PHỞ (NOODLE SOUP)

**Beef noodle soup**

*Phở bò*

**Chicken noodle soup**

*Phở gà*



AMANDA  
CRUISE

## MENU BRUNCH

Day 2

### SOUP

**Mix Vegetables soup**

*Soup ngô rau củ cùng trứng*

### STARTER

**Mix Salad with jellyfish Vân Đồn**

*Nộm sứa Vân Đồn cùng rau củ thập cẩm*

**Deep fried fish loin**

*Thăn cá tẩm bột chiên xù*

**Hạ Long Squid cake**

*Chả mực dã tay làng chài*

### MAIN DISHES

**Fried Chicken wing with sauce**

*Cánh gà chiên mắm AMANDA style*

**Baked Pork Ribs with BBQ Sauce**

*Sườn bò lò sốt BBQ*

**Fried Rice with Seafood and Vegetable**

*Cơm rang rau củ cùng hải sản biển*

### DESSERT

**Fresh Fruit**

*Bánh Not kiểu Pháp cùng hoa quả tươi*