

# INDOCHINA SAILS' MENU

## DAY 1

### BUFFET LUNCH

#### BUFFET TRƯA

##### SALAD & APETIZER / KHAI VỊ

Vietnamese mixed salad / Nộm ngũ sắc

Tossed Garden Salad - Vinaigrette dressing/ Salad rau xanh với sốt Vinaigrette dressing

Potato & bacon salad / Sa lát khoai tây thịt nguội

Banana flower salad with chicken/ Nộm gà hoa chuối

Fresh spring roll with shrimp and pork / Gỏi cuốn tôm thịt

##### SOUP & BREAD / SÚP & BÁNH MỠ

Chicken with mushroom soup/ Súp gà nấm

Hart roll; soft roll; Dark bread / Bánh mì các loại

Butter

##### HOT ITEAM /CÁC MÓN NÓNG

Grilled chicken with lemon leaf/ Gà nướng lá chanh

Shrimp cooked in salt and Lotus leaves/ Tôm ủ muối lá sen

Grilled Oyster with Onion/ Hàu nướng hành.

Steamed Fish with ginger/ Cá Hấp gừng

Fried stuffed carb meat and pork in shell/ Ghẹ nhồi thịt

Deepfried Squid / Mực chiên bơ

Sauted seasonal vegetable / Rau xào theo mùa

Stir fried rice with pinapple /Cơm chiên dứa

Stir fried noodle with vegetable / mỳ xào chay

##### CONDIMENT / ĐỒ ĂN KÈM

Soya sauce, chilli sauce/ Xi dầu, tương ớt

Fresh lemon, fresh chilli & salt / chanh, ớt và muối

Cocktail sauce & sweet and sour sauce (for deep fried squid) / sốt hoa quả và sốt cocktail

Viniagrette dressing (for garden salad)

Spring Roll dipping sauce

##### DESSERT/TRÁNG MIỆNG

Seasonal Fresh Fruits / Các loại hoa quả tươi theo mùa

Cream puff / Bánh su kem

Chocolate Cake/ Bánh Chocolate

## **DAY 1 - SET MENU DINNER**

### **SET MENU BỮA TỐI**

**Clam Vietnamese Soup**  
Súp ngao nấu kiểu Việt Nam

**Cabbage and beef Salad**  
Salad bắp cải bò

**Steamed Seafood with Coconut milk**  
Đĩa Hải Sản hấp cốt dừa

**Sea bass fillet fish with tomato sauce serve with stir-fried seasonal vegetable and rice.**  
Cá vược nướng sốt cà chua phục vụ cùng cơm trắng và rau xào

**Dessert**  
**Coconut cake with fruit balls & whipped Cream**  
Bánh hoa quả

## **DAY 2 - BREAKFAST MENU**

### **6.30 – 7.30 – LIGHT BREAKFAST**

**Breakfast will be served with**  
**Coffee, Tea, Seasonal Fruit Juice**  
**Selection of Breads, Butter, Jam and Cheese**  
Bữa sáng được phục vụ với Café, trà, hoa quả theo mùa  
Tự chọn Bánh mì, Bơ, Thịt xông khói và Phomai

### **9.30 – 10.30 – BUFFET BREAKFAST**

*For other items please choice below:*  
*Các món khác khách có thể tùy chọn trong danh sách sau:*

**VIETNAMESE NOODLE SOUP (PHỞ/BÚN)**  
**Beef / Shrimp / Chicken / Vegetarian**  
Bò / Tôm / Gà / Phở chay

**EGGS (TRỨNG)**  
**Over Easy / Plain Omelet / Sunny Side Up / Scrambled**  
Trứng ốp lòng đào / Trứng trắng / Trứng ốp một mặt / Trứng trung

**MEAT (THỊT)**  
**Sausage / Bacon / Ham**  
Xúc xích / Thịt xông khói / Giăm bông

**PANCAKES (BÁNH KÉP)**  
**Plain / Banana / Corn**  
Bánh kếp không nhân / Bánh kếp chuối / Bánh kếp ngô

**ADDITION (CÁC MÓN CÓ THỂ GỌI THÊM):**  
**Bake Beans, Mushroom, Grilled Tomato,**  
**Hash Browns Potatos, Fried rice with Pineapple, Fruit Platter, Yogurt**  
Đậu bỏ lò, Nấm, Cà chua nướng,  
Khoai tây nghiền, Cơm rang dứa, Hoa quả, Sữa chua

-----

**Note: Buffet lunch will be replaced by set menu and buffet breakfast is order meal if the number of guests under 12 pax**  
**Lưu ý: Buffet buổi trưa sẽ được thay thế thành set menu và bữa sáng thành bữa gọi món nếu tàu chỉ đón dưới 12 khách.**

**DAY 1 – SET MENU LUNCH**  
**SET MENU TRƯA**

**Clam Vietnamese Soup**  
Súp ngao nấu kiểu Việt Nam

**Cabbage and beef Salad**  
Salad bắp cải bò

**Steamed Seafood with Coconut milk**  
Đĩa Hải Sản hấp cốt dừa

**Sea bass fillet fish with tomato sauce serve with stir-fried seasonal vegetable and rice.**  
Cá vược nướng sốt cà chua phục vụ cùng cơm trắng và rau xào

**Dessert**  
**Coconut cake with fruit balls & whipped Cream**  
Bánh hoa quả

**DAY 1 – SET DINNER MENU**  
**SET MENU TỐI**

**Creamy Pumpkin Soup**  
Súp kem bí đỏ

**Green mango and shrimp Salad**  
Salad xoài tôm

**Grilled Shrimp with tamarind sauce**  
Tôm nướng sốt me

**Stir-fried Vietnamese beef serve with seasonal vegetable and rice.**  
Bò xào lúc lắc phục vụ với cơm trắng và rau xào

**Stir-fried seasonal vegetable**  
Rau xào theo mùa

**Dessert**  
**Strawberry Cream**  
Kem dâu tây

## DAY 2

### 6.30 – 7.30 – LIGHT BREAKFAST

**Breakfast will be served with  
Coffee, Tea, Seasonal Fruit Juice  
Selection of Breads, Butter, Jam and Cheese**  
Bữa sáng được phục vụ với Café, trà, hoa quả theo mùa  
Tự chọn Bánh mì, Bơ, Thịt xông khói và Phomai

### 9.30 – 10.30 – ORDER BREAKFAST

*For other items please choice below:  
Các món khác khách có thể tùy chọn trong danh sách sau:*

#### **VIETNAMESE NOODLE SOUP (PHỞ/BÚN)**

**Beef / Shrimp / Chicken / Vegetarian**

Bò / Tôm / Gà / Phở chay

#### **EGGS (TRỨNG)**

**Over Easy / Plain Omelet / Sunny Side Up / Scrambled**

Trứng ốp lòng đào / Trứng trắng / Trứng ốp một mặt / Trứng trung

#### **MEAT (THỊT)**

**Sausage / Bacon / Ham**

Xúc xích / Thịt xông khói / Giăm bông

#### **PANCAKES (BÁNH KÉP)**

**Plain / Banana / Corn**

Bánh kếp không nhân / Bánh kếp chuối / Bánh kếp ngô

#### **ADDITION (CÁC MÓN CÓ THỂ GỌI THÊM):**

**Bake Beans, Mushroom, Grilled Tomato,**

**Hash Browns Potatos, Fried rice with Pineapple, Fruit Platter, Yogurt**

Đậu bỏ lò, Nấm, Cà chua nướng,

Khoai tây nghiền, Cơm rang dứa, Hoa quả, Sữa chua