

Christmas Feast INDULGENCE

Organic Field Greens & Condiments

QUẦY RAU XANH

Crispy romaine, arugula, radish, lollo rosso, oak leaf, carrot, beetroot, asparagus, cucumber, peppers and tomatoes, boiled eggs, Parmesan cheese, nuts, and garlic crouton, capers berries, walnut, pumpkin seeds, sweet corn, roasted beetroot, boiled potatoes, Kalamata olive, green olives, broccoli, bell capsicum, red onions, cherry tomato, sweet corn, Pecorino cheese, Feta cheese

Xà lách rau diếp, cải lông, xà lách lolo tím, cà rốt, củ dền, măng tây, dưa leo, ớt chuông & cà chua, trứng cút luộc, phô mai Parmesan, hạt, bánh mì tòi, quả bạch hoa, hạt óc chó, hạt bí ngô, hạt ngô, củ dền nướng, khoai tây luộc, ô liu Kalamata, ô liu xanh, bông cải xanh, ớt chuông đỏ, hành tím, cà chua bi, bắp, phô mai Pecorino, phô mai Feta

Homemade Pickles

ASSORTED DRESSINGS & VINAIGRETTES

QUẦY XỐT & CÁC THÀNH PHẦN ĂN KÈM

Truffle vinaigrette, red wine vinaigrette, Thousand Island dressing, Caesar dressing, Sesame soy dressing, honey mustard dressing vinaigrette

Dầu giấm nấm cựa, dầu giấm rượu vang đỏ, sốt Thousand Island, sốt xà lách, sốt mè đậu nành, sốt dầu giấm mù tạt mật ong

Salmon Bar

QUẦY CÁ HỒI MUỐI XÔNG KHÓI

Gravlax Dill Salmon, Gravlax beetroot salmon, Pastrami Salmon

Cá hồi muối Gravlax, Cá hồi muối củ dền, Cá hồi xông khói

Condiments: Horseradish, capers, eggs white, eggs yolks, shallots, crème fraiche

Ăn kèm với: Sốt cải ngựa, nụ bạch quả, lòng trắng trứng, lòng đỏ trứng, hành tím, kem chua

Menu

Appetizers

QUẦY KHAI VỊ

Smoked duck breast and mixed mushroom salad balsamic dressing

Xà lách nấm với ức vịt xông khói

Beef carpaccio with arugula, Parmesan shavings & truffle sauce

Bò tái cắt lát mỏng với rau cải lông, sốt nấm cựa, phô mai bào

Lobster Macedonia

Xà lách tôm hùm Macedonia

Fig, pomegranate and Burrata salad with Sherry vinaigrette

Xà lách quả sung, trái lựu, phô mai Burrata & giấm Sherry

Shrimp salad with avocado, jalapeno, cucumber & sesame dressing

Xà lách tôm với bơ, ớt jalapeno, dưa leo và sốt mè

Spicy jelly fish salad with mango

Nộm sứa xoài xanh cay

Chicken salad with heart of palm & kumquat dressing

Gỏi gà củ hủ dứa nước mắm tắc

Assortment of International Gold Cuts

QUẦY THỊT NGUỘI

Pork terrine, Rabbit terrine, Duck confit Rillettes

Pate thịt heo, pate thỏ, pate vịt

Iberico ham, Chorizo, Joselito, Lomo

Giăm bông Iberico, xúc xích Chorizo, thịt heo muối Joselito, xúc xích Lomo

Homemade foie gras terrine, cranberries chutney, walnut bread toast

Bánh mì hạt óc chó nướng, pate gan ngỗng, mứt nam việt quốc

Carving Parma Ham

QUẦY GIĂM BÔNG

Served with sourdough, dry nuts, fruits, honey comb muscatel & quince paste

Dùng kèm với bánh mì men chua, hạt khô, trái cây tự chọn, mật ong, nho, mứt mộc hoa

buffet
NINETEEN

Christmas Feast INDULGENCE

Menu

Assortment of International Cheeses

FROM LES FRÈRES MARCHAND &
BEILLVAIRE

QUẦY PHÔ MAI

Truffle brie, epoisses, Camembert, Comte 24 month
Cheddar, Stilton cheese, livarot, morbier, Ossau iraty

Phô mai truffle brie, phô mai Epoisses, phô mai
Camembert, phô mai Comte, phô mai Cheddar, phô
mai Stilton, phô mai Livarot, phô mai Morbier, Phô mai
Ossau iraty

Cheese Raclette fondue

Served with cold cuts, potato, gherkins, onions,
smoked beef sausage

Dùng kèm với thịt nguội, khoai tây, dưa chuột, hành tây
bi ngâm chua, xúc xích bò xông khói

Nha Trang Oysters Station

QUẦY HÀU SỐNG NHA TRANG

Served with Ponzu dressing, cocktail dressing,
lemon wedges, sour cream, chili sauce

Nước sốt ponzu, sốt cocktail, chanh cắt múi,
kem chua, tương ớt

Caviar & Blinis station

QUẦY TRỨNG CÁ MUỐI & BÁNH XẾP

Served with Eggs white, eggs yolks, onions, crème fraiche

Dùng kèm với lòng trắng, lòng đỏ, hành tây & kem

Tempura station

QUẦY TẨM BỘT CHIÊN

Shrimp tempura

Tôm tẩm bột chiên giòn

Soft shelf crab tempura

Cua tẩm bột chiên giòn

Soup

Mushrooms chestnut velouté

Súp nấm hạt dẻ

Brandy lobster bisque

Súp kem tôm hùm

Japanese Station

QUẦY MÓN NHẬT

SASHIMI

Tuna, salmon, octopus, baby shrimp, mackerel, Hokkigai
nissi, Shiso leave, soya & wasabi and pickled ginger

Cá ngừ, cá hồi, bạch tuộc, tôm, cá thu, sò đỏ

Lá tía tô, nước tương, mù tạt và gừng ngâm

SUSHI

Scallops, unagi, salmon roe, sweet prawns, soft shell
crab, trout

Sò điệp, lươn hun khói, trứng cá hồi, tôm ngọt, cua lột,
cá hồi

HAND ROLL SUSHI

Sea urchin Cơm cuộn nhum biển

Shrimp with avocado Cơm cuộn tôm với bơ

COLD SOBA NOODLES - MÌ SOBA LẠNH

Spring onions, seaweed, broth

Hành lá, nước súp lạnh, rong biển

Cold Seafood Station

QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Canadian lobster, crab, abalone, mussels, scallops, clams,
river prawns, bulot snail, baby octopus, tiger prawns

Tôm hùm Canada, cua, bào ngư, vẹm xanh, sò điệp,
nghêu, tôm càng, ốc bulot, tôm sú, bạch tuộc baby

Condiments

Red wine vinegar shallots, cocktail sauce,
sesame sauce, wasabi mayonnaise

Xốt giấm rượu vang đỏ, sốt cocktail, sốt mè,
sốt mayonaise mù tạt

Horseradish, ketchup, sweet chili sauce

Xốt cải ngựa, tương cà, tương ớt

Green Tabasco, tabasco

Xốt ớt xanh tabasco, sốt tabasco

Red wine vinegar, Thai chicken sauce, cocktail sauce,
sesame sauce, lemon, horseradish

Xốt giấm rượu vang đỏ, sốt gà Thái, sốt cocktail, sốt mè,
chanh, sốt cải ngựa

buffet
NINETEEN

Christmas Feast INDULGENCE

Cantonese Dim sum

ĐIỂM TÂM QUẢNG ĐÔNG

Ha cao Há cáo

Shrimp dumpling Xíu mại

Steamed salted bun Bánh bao trứng muối

Asian Station

QUẦY CÁC MÓN Á

BBQ pigeon

Bồ câu quay

Longevity noodles

Mì trường thọ

Crab & scallop XO fried rice

Cơm chiên XO thịt cua và sò điệp

Prawn with brocolli & cashew nut

Tôm xào bông cải xanh hạt điều

Pork trotter with sea cucumber & abalone

Giò heo hầm hải sâm bào ngư

Live seafood a la plancha

QUẦY HẢI SẢN NƯỚNG

Nha Trang lobster, prawns, clams, blood mussel, bulot, scallops, oysters, river prawns

Tôm hùm Nha Trang, tôm sú, nghêu, sò huyết, ốc bulot, sò điệp, hào, tôm càng

Festive Carving Station

QUẦY CARVING

Traditional roast grain fed Turkey stuffed with truffle butter, giblet gravy sauce, cranberry sauce, Yorkshire pudding

Gà tây nướng với hương thảo, sốt giblet và sốt việt quất, Bánh Yorkshire

Christmas Dalat deli ham honey glaze & Apple sauce

Giăm bông áo mật ong & sốt táo

Roasted OP ribs beef

Sườn bò nướng

Roasted chicken, BBQ pork & peking duck

Gà quay, heo quay, vịt quay

Black pepper sauce, truffle creamy sauce, red wine sauce

Sốt tiêu đen, sốt kem nấm cục, sốt rượu vang đỏ

Menu

Pan-seared Foie gras station

QUẦY GAN NGỔNG ÁP CHẢO

Raspberry sauce, onions brioche

Gan ngỗng áp chảo với sốt phúc bồn tử, bánh mì hoa cúc

Western hot station

QUẦY CÁC MÓN ÂU NÓNG

Buttered glazed fresh Brussels sprout with pancetta

Bắp cải non xào bơ với thịt xông khói

Truffle potato gratin, roots vegetables, chestnut with honey & cumin

Khoai tây đút lò nấm cục, rau củ nướng, hạt dẻ với mật ong & thì là

Aligot

Khoai tây nghiền phô mai

Veal ragu with wild mushroom & Marsala

Bắp bê hầm các loại nấm & rượu Marsala

Duck confit with green peppercorn & smoked duck sauce

Vịt nấu mỡ với sốt tiêu xanh & vịt hun khói

Pan fried groupa fillet with champagne & black lumpfish caviar

Cá bóng mú phi lê áp chảo với sốt rượu sâm panh & trứng cá đen

Bakery Corner

QUẦY BÁNH MÌ

Hard roll bread, soft roll, rye bread, lavosh, grissini

Bánh mì tròn, bánh mì mềm, bánh mì đen, bánh mì dẹt, bánh mì que

Baguette, sourdough, walnut bread, cranberries bread, focaccia & fougasse

Bánh mì baguette, bánh mì men chua, bánh mì hạt óc chó, bánh mì nam việt quốc, bánh mì focaccia, bánh mì fougasse

Butter & extra virgin olive oil, balsamic

Bơ & dầu ô liu, giấm đen

buffet
NINETEEN

Christmas Feast INDULGENCE

Menu

Desserts TRÁNG MIỆNG

Whole and freshly cut seasonal fruits
Trái cây tươi theo mùa

Ginger bread house & Christmas cookies
Nhà bánh gừng, bánh quy

Christmas stollen
Bánh Giáng Sinh trái cây khô

Mont Blanc
Bánh kem hạt dẻ Pháp

Christmas yulog
Bánh khúc cây

Black forest cake
Bánh kem sô cô la anh đào

Linzer cake
Bánh vị quế kiểu Áo

Eggnog cheesecake
Bánh phô mai trứng

Ginger crème brulee
Kem cháy gừng

Mince pie
Bánh Giáng Sinh trái cây khô

Red velvet
Bánh bông lan đỏ phô mai

Guava panna cotta
Thạch ôi

Pate de fruit
Kẹo trái cây

Christmas chocolate
Sô cô la viên

Vietnamese coffee opera
Bánh opera hương vị cà phê

Caravelle signature crème caramel
Bánh flan Caravelle

Assorted Christmas cookies
Bánh quy Giáng Sinh các loại

Chocolate Valhrona strawberry fountain
Tháp sô cô la Valhrona dâu tây

Warm ginger pudding with crème anglaise
Pudding bánh mì gừng với sốt caramel

Ice Cream & Sorbet Station QUẦY KEM

Christmas Feast INDULGENCE

For more information, please contact
Caravelle Festive Counter at the Hotel Lobby - Ground floor
Tel: (84) 2838 247 155 - Hotline (84) 906 900 523
Email: culinary@caravellehotel.com

CHRISTMAS EVE DINNER

Tuesday, 24th December 2024
1st Round: 17:30 - 20:30 2nd Round: 20:30 - 23:00

CHRISTMAS DAY BRUNCH & DINNER

Wednesday, 25th December 2024
Brunch, from 12:00 - 15:00 Buffet Dinner, from 17:45 - 22:00

* VND 2,790,000++ PER PERSON

Free-flow of Red & White Wines, Prosecco, Beers, 2 Signature Cocktails, Soft drinks, Tea & Coffee

Kids from 6 - 11 years old: VND 1,490,000++ per Kid

Kids from 12 years old: VND 1,990,000++ per Kid