

buffet  
NINETEEN

# New Year's CELEBRATIONS

## 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 tẻ, 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 ẨM 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 HÔI 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

Prawns cocktail  
Tôm sốt Cocktail

Beef Carpaccio, with ponzu & truffle dressing  
Bò tái cắt lát mỏng với sốt ponzu nấm cựa

Smoked duck and beetroot salad chicory & radicchio  
Ức vịt xông khói với củ dền, diếp xoăn, xà lách đắng đỏ

Homemade foie gras terrine, cranberries chutney, walnut bread toast

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

Parma ham with Burrata, peach & cherries balsamic dressing

Thịt heo muối, phô mai Burrata, đào & dầu giấm đen anh đào

Smoked salmon & fennel salad avocado & pomegranate dressing

Xà lách cá hồi hun khói & củ thì là bơ trái & sốt quả lựu

Heart of palm salad with shrimp & pork

Gỏi củ hủ dừa tôm thịt

Spicy seafood salad

Gỏi hải sản chua cay

## 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, Jodelito, Lomo

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

## 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, mít mộc hoa

## 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

buffet  
**NINETEEN**

# *New Year's* CELEBRATIONS

## *Japanese Station*

QUẦY MÓN NHẬT

### SASHIMI

Fresh tuna, salmon, octopus, baby shrimp, mackerel  
Shiso leave, soya & Wasabi and pickled ginger

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

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

### SUSHI

Scallops, Unagi, salmon roe, smoked eels, sweet  
prawns, Soft shell crab, Trout, sea urchin

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

cua lột, cá hồi, trứng cầu gai

### HAND ROLL SUSHI

Sea urchin hand roll sushi

Sushi cuộn trứng cầu gai

Truffle & shiitake mushroom hand roll sushi

Sushi cuộn nấm truffle & nấm shiitake

Lobster with avocado, hand roll sushi

Sushi cuộn tôm hùm bơ

### COLD SOBA NOODLES - MÌ SOBA LẠNH

Spring onions, seaweed, broth

Hành lá, nước súp lạnh, rong biển

## *Tempura Station*

QUẦY TẨM BỘT CHIÊN

Shrimp tempura

Tôm tẩm bột chiên giòn

Oysters tempura

Hàu tẩm bột chiên giòn

## *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

## *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, hàu, tôm càng

# *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

## *Nha Trang Oysters Station*

QUẦY HẦU 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 XÉP

Served with Eggs white, eggs yolks, onions, crème fraiche  
Dùng kèm với lòng trắng, lòng đỏ, hành tăm & kem

## *Gold 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 mayonnaise 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

# New Year's CELEBRATIONS

## *Festive Carving Station*

QUẦY CARVING

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

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

Roasted OP ribs beef  
*Sườn bò nướng*

Christmas Dalat deli ham honey glaze & apple sauce  
*Giăm bông áo mật ong & sốt táo*

Suckling pig, BBQ pork  
*Heo sữa nướng, heo quay*

Peking duck with condiments  
*Vịt quay Bắc Kinh với gia vị ăn kèm*

Black pepper sauce, truffle creamy sauce, red wine sauce  
*Sốt tiêu đen, sốt kem nấm cục, sốt rượu vang đỏ*

## *Western hot station*

QUẦY CÁC MÓN ÂU NÓNG

Grilled Wagyu beef with porcini mushroom sauce  
*Bò Wagyu nướng với nấm thông & sốt nấm*

Carrot with honey  
*Cà rốt áo mật ong*

Butternut gratin  
*Bí nghệ nghiền*

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*

Salmon with kimchee butter  
*Cá hồi áp chảo sốt bơ kim chi*

Braised red cabbage, and red currants  
*Bắp cải tím om với quả lý chua đỏ*

# Menu

## *Asian Station*

QUẦY MÓN Á

Salted fish fried rice  
*Cơm chiên cá mặn*

Sauteed choysum with garlic  
*Cải ngồng xào tỏi*

Scallop with black bean sauce  
*Sò điệp xào sốt tàu xì*

Wok fried lamb with cumin & dried chili  
*Thịt cừu xào ớt khô hạt thì là*

## *Cantonese Dim sum*

ĐIỂM TÂM QUẢNG ĐÔNG

Ha cao Há cảo

Shrimp dumpling Xíu mại

Steamed salted bun Bánh bao trứng muối

## *Soup*

Celeriac, hazelnut & truffle soup  
*Súp cần tây hạt phi nấm cục đen*

Lobster bisque  
*Súp kem tôm hùm*

## *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*

FOUGASSE BREAD - BÁNH MÌ FOUGASSE

Butter & extra virgin olive oil, balsamic  
*Bơ & dầu ô liu, giấm đen*

buffet  
**NINETEEN**

# *New Year's* CELEBRATIONS

# *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

# *New Year's* CELEBRATIONS

## NEW YEAR'S EVE DINNER

Tuesday, 31<sup>st</sup> December 2024

1<sup>st</sup> Round: 17:30 - 19:30    2<sup>nd</sup> Round: 19:30 - 23:00

**\* VND 2,890,000++ 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

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](mailto:culinary@caravellehotel.com)