



CHRISTMAS BUFFET FEAST

Tuesday, 24th December, 2019

Cho Xua Restaurant

COLD SELECTION & CONDIMENT

Cured Salmon, Caper, Orange, Red Onion

Cá Hồi Tẩm Ướp Gia Vị, Nụ Bạch Hoa, Cam, Hành Đỏ

Homemade Smoked Chicken

Ức Gà Xông Khói

Homemade Beef Pastrami

Bò Tẩm Tiêu Xông Khói

Condiment: Caper, Egg, Crouton, Pickled Garlic, Olive, Gherkin

Ăn Kèm: Nụ Bạch Hoa, Trứng, Bánh Mì Giòn, Tỏi Ngâm, Hạt Oliu, Dưa Bao Tử

Mixed Lettuce from Garden: Lolo Roso, Iceberg, Radichio, Frisse

Các Loại Rau Xanh Từ Vườn: Xà lách Lolo Roso, Iceberg, Radichio, Frisse

Side: Carrot, Cherry Tomato, Cucumber

Ăn Kèm: Cà Rốt, Cà Chua Bi, Dưa Leo

Dressing: Balsamico, Mustard Dressing, Cocktail

Sốt: Dấm đen, Mù Tạc Chua, Sốt Kem Chua Ngọt

SUSHI & SASHIMI STATION

Selection Sushi: Roll, Maki, Nigri

Các Loại Sushi: Cơm Cuộn, Cuốn, Nén

Selection Sashimi: Salmon, Oyster, Tuna

Các Loại Sashimi: Cá Hồi, Hàu, Cá Ngừ

Condiment: Wasabi, Kikoman, White Radish, Leaf, Ginger

Ăn Kèm: Wasabi, Xi Dầu Nhặt, Củ Cải Trắng, Lá Tía Tô, Gừng Hồng



SALAD STATION

Nicoise salad with seared peppered tuna and quail egg

Sa-lát Nicoise với cá ngừ áp chảo và trứng cút

Avocado and shrimp salad

Sa-lát tôm và trái bơ

Shrimp and Pork Belly Spring Roll

Gỏi Cuốn Tôm, Thịt

Mixed seafood salad with banana flower salad

Sa-lát hoa chuối hải sản

CHEESE & BREADSTATION

Selection cheese: Emental, Cheddar, Camembert

Các loại phô mai: Emental, Cheddar, Camembert

Condiment: Pineapple Jam, Cracker, Apple, Nut

Các loại dùng kèm: Mứt thơm, bánh quy, táo, các loại hạt

Selection Bread: Soft Roll, Mini Baguette, Baguette, Grisini, Dark Bread

Các Loại Bánh Mì Tổng Hợp: Tròn, Bánh Mì Dẹt, Que, Nâu

SOUP

Mushroom Soup

Súp Nấm Kem Béo

Crab Meat & Asparagus Soup

Súp Măng Tây, Thịt Cua

CARVING UNDER HEATING LAMP

Turkey - Cranberry Sauce, Gravy

Gà Tây Đút Lò Hạt Dẻ - Sốt Hoisin Ngọt, Bánh Bao

Thyme Marinated Beef Ribeye, Corn on Cob - Redwine Sauce, Dijon mustard, Serracha Chili Sauce

Thịt Nạc Lưng Bò lá Xạ Hương, Bắp Nướng Kiểu Mỹ - Sốt Rượu Vang Đỏ, Sốt Mù Tạc, Tương ớt



LIVE STATION

Live Pasta Cooking - *Quầy Mì Ý nấu Tại Chỗ:*

Tomato Sauce / Bolognese Sauce / Spaghetti / Basil

Sốt Cà Chua / Sốt Bò Bằm / Mì Spaghetti / Lá Quế Ý

Condiment: Parmesan Cheese / Olive Oil / Herb

Ăn Kèm: Phô Mai / Dầu Oliu / Rau Mùi Tây

Tacos live station – *Quầy bánh Tacos*

Tempura station – *Quầy Tempura*

Seafood on ice: Sea crab, Prawn – *Hải sản tươi: Cua, tôm*

Condiment: tabasco, lime, salt, pepper – *Các loại gia vị*

HOT FOOD

Sauteed Calamari with Onion & Celery

Mực Xào Hành Cần

Grilled Five Spiced Pork Rib, Lemongrass

Sườn Nướng Ngũ Vị

Thailand Red Curry with Chicken, Bell Pepper

Cà Ri Gà kiểu Thái Lan

Grilled sea bass fillet with anchovies and caper butter sauce

Fi-lê cá vược nướng ăn kèm sốt bơ nụ bạch hoa

Mixed vegetables and garlic & butter

Rau thập cẩm xào bơ tỏi

Garlic Fried Rice

Cơm Chiên Tỏi

DESSERT

Ginger and vanilla Crème Brulee

Kem Brulee vị gừng và va-ni

Lemon New York Cheese Cake

Bánh kem phô mai vị chanh vàng

Assorted choux puffs

Bánh su các loại



DESSERT

Passion fruit tartlets

Bánh tart chanh dây

Vanilla panna cotta

Kem Va-ni kiểu ý

Black Forest Cake

Bánh Sô Cô La

Selection Macaron

Các Loại Bánh Giòn

3 Kind of Seasonal Tropical Fruit

3 Loại Trái Cây Theo Mùa

Thailand Sticky Rice & Coconut Cream

Xôi Dừa và Nước Cốt Dừa Kiểu Thái Lan