



INTERCONTINENTAL®  
HANOI WESTLAKE



INTERNATIONAL  
BUFFET SELECTION

# 01

## APPETIZERS

### SALADS / SALAD STATION

### SOUP

### CARVING STATION

### HOT DISHES

### SIDE DISHES

### LIVE COOKING STATION

### DESSERT

## APPETIZERS Choose any three

- Fresh Vietnamese spring rolls, prawn, avocado & fresh herbs  
*Nem tươi cuốn tôm và bơ*
- Fresh rice noodle wrapped beef and bean sprout  
*Phở cuốn thịt bò giá đỗ*
- Grilled pork terrine with pineapple, chili & herbs  
*Nem lợn nướng cuộn dưa, ớt và rau thơm*
- Cold cuts platter with mustards & pickles  
*Đĩa thịt nguội tổng hợp ăn kèm rau củ muối*
- Smoked salmon wrapped with cream cheese  
*Cá hồi hun khói với kem tươi*
- Chicken liver mousse with rye dark bread  
*Pa tê gan gà với bánh mì đen*
- Grilled antipasto vegetables  
*Rau nướng khai vị*
- Grilled eggplant and zucchini rolls with cream cheese  
*Cà tím, bí ngòi cuốn format kem*
- Prawn cracker with Thai chicken minced with spicy sauce on  
*Cà nghiền trộn sốt cay, rau thơm*
- Smoked turkey ham rolling with dried raisin and cranberry  
*Cà tây xông khói cuộn với nho khô và sốt quả việt quất*
- Mini tuna tartar with soy, wasabi cream  
*Cởi cá ngừ với xì dầu, mù tạt Nhật*
- Parma ham, toasted baguette and arugula  
*Thịt đùi heo thái lát phủ rau cải nhót trên bánh mì*
- Marinated salmon gravlax with vodka, beetroot, dill  
*Cá hồi ướp củ dền đỏ, rượu vodka, thì là*
- Goat cheese and beet with balsamic glaze  
*Phô mai dê với củ dền, dấm Ý, rau thơm*

# 02

APPETIZERS

SALADS / SALAD STATION

SOUP

CARVING STATION

HOT DISHES

SIDE DISHES

LIVE COOKING STATION

DESSERT

## SALADS Choose any three

- Thai roasted beef with celery, onion, tomato, spring onion salad  
*Sa lát thịt bò áp chảo với cần ta, hành, cà chua, hành lá rau thơm kiểu Thái*
- Green papaya salad with dry beef / *Nộm đu đủ bò khô*
- Shredded chicken, pomelo, coconut & mint salad / *Nộm gà xé buồm củi dứa*
- German Potato salad with crispy bacon / *Salat khoai tây kiểu Đức với ba chỉ muối*
- Roasted duck salad with banana blossom / *Sa lát thịt vịt quay hoa chuối*
- Seafood salad with green mango and fresh herbs / *Nộm hải sản xoài xanh*
- Grilled vegetable and couscous salad / *Salat rau nướng với mì hạt*
- Tomato and mozzarella cheese / *Sa lát cà chua phô mai*
- Pasta salad, sun dried tomato & olives / *Sa lát mì ống với cà chua khô và ô liu*
- Greek salad / *Sa lát Hy Lạp*
- Russian salad / *Sa lát Nga*
- Roasted pumpkin and marinated feta cheese salad / *Sa lát bí ngô nướng cùng phô mai chảy*
- Marinated artichoke and grilled vegetable salad / *Sa lát hoa A-ti-sô và rau nướng*
- Japanese Soba noodle salad with chicken / *Sa lát mì Nhật với thịt gà*
- Slow confit cherry tomato with mozzarella cheese / *Salát cà chua với fomat*
- Indonesian Gado gado salad with boiled egg / *Sa lát rau củ với trứng gà kiểu Indonesia*
- Nicoise salad with beans, egg, anchovy and tomato / *Salát cá ngừ với trứng và cá*
- Cranberry salad with feta cheese and walnut / *Sa lát quả việt quất với phô mai Hy Lạp và hạt óc chó*
- Chicory leaves with gorgonzola, walnuts, apple and maple-cider vinaigrette  
*Rau diếp xoăn ăn kèm phô mai xanh, hạt óc chó, táo và sốt dấm táo*
- Mix garden salad topped with smoked salmon, asparagus tips quail eggs  
*Sa lát rau trộn cùng cá hồi xông khói, ngọn măng tây và trứng chim cút*

### SALAD STATION - INCLUDED IN THE PACKAGE

- Romaine lettuce, lollo rossa lettuce, iceberg lettuce and curly endive  
*Rau xà lách giòn, mỡ, xoăn và cuộn*
- Croutons, bacon, shredded parmesan cheese, marinated bell pepper, olive, cherry tomato, cucumber, Caesar dressing, balsamic dressing, red wine vinaigrette dressing, French dressing, thousand island dressing, garlic dressing  
*Bánh mì nướng giòn, thịt ba chỉ, phô mai bào, ớt chuông muối, Ô liu, Cà chua bi, Dưa chuột, Sốt hoàng đế, sốt dấm Ý, sốt dấm rượu vang đỏ, sốt kiểu Pháp, sốt nghìn đảo, sốt dấm tỏi*

# 03

APPETIZERS

SALADS / SALAD STATION

SOUP

CARVING STATION

HOT DISHES

SIDE DISHES

LIVE COOKING STATION

DESSERT

## SOUP Choose any one

- Clam chowder / *Súp kem ngao*
- Leek & potato soup / *Súp khoai tây tỏi*
- Minestrone soup / *Súp rau kiểu Ý*
- Carrot ginger orange soup / *Súp củ rốt vị cam gừng*
- Creamy mushroom soup / *Súp kem nấm*
- Lentil & bacon soup / *Súp đậu lăng thịt ba chỉ*
- Corn soup with asparagus / *Súp hạt sen ngô kem măng tây*
- Hanoi chicken soup with mushroom and lotus seed  
*Súp gà Hà Nội với nấm hương hạt sen*
- Sweet corn chicken soup / *Súp kem ngô thịt gà*
- Crab meat and asparagus soup / *Súp cua bề măng tây*
- Hot and sour seafood soup / *Súp hải sản chua cay*
- Thai tom yum soup with prawns & lemongrass / *Súp tôm Thái*
- Thai tom kha gai with chicken and mushroom / *Súp gà Thái*
- Prawn bisque / *Súp tôm với bánh mì nướng bơ*
- Pumpkin volute, ricotta and toasted nuts  
*Súp bí ngô phục vụ cùng phô mai tươi và hạnh nhân*
- Creamy chestnut and apple soup / *Súp kem hạt dẻ và táo*

# 04

APPETIZERS

SALADS / SALAD STATION

SOUP

CARVING STATION

HOT DISHES

SIDE DISHES

LIVE COOKING STATION

DESSERT

## CARVING STATION

Choose any one

- Roasted honey chicken / *Cừ quay mật ong*
- Crispy roasted duck with plum sauce / *Vịt quay sốt mận*
- Roasted crispy pork belly with hoisin sauce / *Ba chỉ heo quay giòn bì*
- Baked Salmon wellington / *Cá hồi bọc bột nướng kiểu New Zealand*
- Baked Salmon coulibiac / *Cá hồi bọc bột nướng kiểu Nga*
- Roasted Turkey / *Cừ Tây quay*
- Griblet sauce, cranberry sauce roasted sweet potatoes  
*Phục vụ cùng sốt gan gà, hoặc sốt việt quất và khoai lang bỏ lò*
- Roasted Goose / *Ngỗng quay*
- Griblet sauce, cranberry sauce  
*Phục vụ cùng sốt gan ngỗng, hoặc sốt việt quất và khoai lang bỏ lò*
- Beef wellington / *Thịt bò quay bọc bột*
- Sautéed chestnut, green peppercorn sauce / *Phục vụ cùng hạt dẻ xào, sốt tiêu xanh*
- Roasted lamb leg rolled with dried fruit Served with grilled vegetable and lamb jus  
*Đùi cừu cuộn quả khô bỏ lò phục vụ cùng rau củ nướng và nước sốt*
- Honey Glazed ham / *Đùi lợn tẩm mật ong*
- Honey mustard sauce and roasted pumpkin / *Phục vụ sốt mật ong mù tạt và bí ngô bỏ lò*
- Roasted beef rib eye with red wine sauce / *Bò quay sốt rượu vang đỏ*



APPETIZERS

SALADS / SALAD STATION

SOUP

CARVING STATION

HOT DISHES

SIDE DISHES

LIVE COOKING STATION

DESSERT

# HOT DISHES Choose any three

- Vietnamese chicken curry with coconut milk / *Cà nầu ca ri cốt dừa*
- Thai green curry with baby eggplant, hot basil / *Cà hằm cà ry xanh kiểu Thái*
- Roasted chicken with honey and 5 spices / *Cà quay mật ong ngũ vị*
- Chicken coq au vin / *Cà hằm rượu vang đỏ*
- Chicken Cordon bleu with mornay sauce / *Ức gà nhồi tẩm bột chiên xốt phô mai*
- Thai wok fried chicken with bell pepper, chili paste, cashew nut / *Cà xào hạt điều kiểu Thái*
- German stewed beef roulade with gherkin, onion and bacon  
*Bò cuộn dưa chuột bao tử, thịt ba chỉ muối, hành tây hầm kiểu Đức*
- Braised beef bourguignon / *Bò hầm rượu vang đỏ kiểu Pháp*
- Beef goulash / *Thịt bò nầu kiểu Hungary*
- Stir fried lamb leg with black bean sauce / *Thịt cừu áp chảo ăn kèm với sốt đậu đen*
- Stewed lamb leg with massaman curry / *Đùi cừu hầm cà ry vàng kiểu Thái*
- Lamb rendang with lemongrass / *Cừu hầm kiểu Ma lay si a*
- Wok-fried beef with celery in black pepper sauce / *Bò xào cần tây sốt tiêu đen*
- Grilled beef marinated with lemongrass and chili / *Bò nướng sả ớt*
- Braised beef brisket Southern style / *Bò kho Nam bộ*
- Grilled beef wrapped in betel leaf / *Bò nướng lá lốt*
- Beef Stroganoff / *Bò xào dưa chuột bao tử ớt chuông sốt kem chua*
- Wok-fried veal with lemon grass and chili / *Bê xào sả ớt*
- Fried pork loin with cranberry sauce / *Lườn heo chiên ăn kèm với nước sốt Nam việt quất*
- Pan fried pork tenderloin wrapped bacon, grain mustard sauce  
*Thăn chuột heo bọc ba chỉ muối áp chảo xốt mù tạt hạt*
- Sticky BBQ pork ribs / *Sườn lợn nướng sốt BBQ*
- Caramel coconut braised pork / *Thịt lợn kho cốt dừa*
- Roasted duck with Thai red curry, grape, cherry tomato / *Vịt quay nầu cà ry đỏ, nho và cà chua bi*
- Stir fried duck breast slice with onion and hot basil / *Ức vịt xào hành, húng quế*
- Pan-fried seabass, tapenade and tomato sauce / *Cá vược nhồi xốt quả ô liu nghiền, áp chảo xốt cà chua*
- Pan fied seabass with bouillabaisse sauce / *Cá vược áp chảo xốt vùng Marseille*
- Grilled salmon medallion with black bean sauce / *Cá hồi nướng sốt đậu đen*
- Fried fish tilapia with sweet and sour sauce / *Cá hồng chiên sốt chua ngọt*
- Stuffed quid with pork minced green curry sauce / *Mực nhồi thịt heo xốt cà ry xanh kiểu Thái*
- Steamed fish snake head fish with soya ginger / *Cá quả hấp gừng hành xốt xì dầu*
- Wok-fried prawn with dried chilli and cashew nut / *Tôm xào "Cung bảo" với ớt khô và hạt điều*
- Wok fried prawn with tamarind sauce / *Tôm xào xốt me*
- Wok fried prawn with pepper and salted egg / *Tôm chiên trứng muối*
- Wok-fried seafood with XO sauce / *Hải sản xào sốt thượng hạng*
- Poached seafood in saffron cream sauce / *Hải sản chần sốt kem nghệ tây*
- Stir fried mix seafood with Szechuan sauce / *Hải sản xào xốt Tứ Xuyên*
- Grilled " Lãng" fish with galangal, sour rice, dill / *Cá lãng nướng gừng mẻ, thì là*
- Steamed Clam with hot basil and lemongrass / *Ngao hấp sả, húng quế*
- Wok fried prawn with pepper and salted egg / *Tôm chiên trứng muối*



# 06

APPETIZERS

SALADS / SALAD STATION

SOUP

CARVING STATION

HOT DISHES

SIDE DISHES

LIVE COOKING STATION

DESSERT

## SIDE DISHES

Choose any three

- Sautéed spring vegetable with garlic butter / *Rau xào bơ tỏi*
- Grilled vegetable and shredded parmesan cheese / *Rau nướng phô mai bào*
- Vegetable ratatouille / *Rau củ hầm*
- Honey roasted pumpkin with crushed pistachio / *Bí ngô nướng mật ong hạt dẻ cười*
- Sautéed French bean with bacon / *Đậu Pháp xào thịt ba chỉ muối*
- Wok-fried Chinese kale with garlic / *Rau Cải Lăn xào tỏi*
- Sautéed broccoli with almond sauce / *Hoa lơ xào sốt hạnh nhân*
- Sautéed broccolis with crabmeat sauce / *Hoa lơ sốt thịt cua*
- Roasted pumpkin with sautéed artichokes, sun dried tomatoes and spinach  
*Bí đỏ nướng ăn kèm quả a-ti-sô sào, cà chua khô và rau chân vịt*
- Braised red cabbage with apple and raisin / *Rau cải đỏ nấu cùng táo và nho khô*
- Roasted potato wedges / *Khoai tây bỏ lò*
- Potato gratin / *Khoai tây phủ sốt kem bỏ lò*
- Mashed potatoes / *Khoai tây nghiền*
- Assorted Vietnamese fried rice / *Cơm rang tổng hợp*
- Cantonese fried rice / *Cơm rang Dương Châu*
- Seafood fried rice / *Cơm rang hải sản*
- Wok fried yellow noodle with beef / *Mỳ xào thịt bò*
- Wok fried vermicelli with seafood / *Miến xào hải sản*
- Steamed Jasmine rice / *Cơm trắng hương nhài*

# 07

APPETIZERS

SALADS / SALAD STATION

SOUP

CARVING STATION

HOT DISHES

SIDE DISHES

LIVE COOKING STATION

DESSERT

## LIVE COOKING STATION

Choose any one

- Har gow, shrimp shui-mai, BBQ pork bun  
*Bánh bao nhân tôm, thịt, xá xíu*
- Selection of seafood and sliced meat cooked with vegetable and noodle in spicy and sour broth  
*Các loại hải sản và thịt thái lát mỏng nấu cùng rau và mì trong nước dùng chua cay*
- “Pho” Vietnamese noodle soup served with either beef or chicken  
*Phở bò hoặc gà*
- “Bun Thang” Hanoi specialty of noodle  
*Bún Thang Hà Nội*
- “Bun cha” station  
*Bún chả*
- Curry Laksa seafood noodle station  
*Bún hải sản Singapore*
- Crispy fish with sour broth fresh noodle  
*Bún cá*
- Italian pasta selection  
*Quầy mì Ý tự chọn*



APPETIZERS

SALADS / SALAD STATION

SOUP

CARVING STATION

HOT DISHES

SIDE DISHES

LIVE COOKING STATION

DESSERT

# DESSERT

Choose any six

- Chocolate cinnamon pear cake / *Bánh lê nướng sô cô la hương quế*
- Chocolate cheese cake / *Bánh sô cô la phô mai kem*
- Passion fruit Panacotta / *Bánh kem tươi chanh leo*
- Fresh fruit with yoghurt / *Hoa quả dầm sữa chua*
- Apple and cinnamon walnut tart / *Bánh táo với hạt óc chó*
- Traditional tiramisu / *Bánh kem fomát kiểu Ý*
- Black forest cake / *Bánh sô cô la đen với quả anh đào*
- Meringue lemon tart / *Bánh chanh với lòng trắng trứng đốt*
- Pear and dry fruits crumble / *Bánh lê với hoa quả khô và bơ bột vụn*
- Royal chocolate mousse / *Bánh sô cô la*
- Opera coffee cake / *Bánh sô cô la nhiều lớp với kem cafe*
- Banana rum cheese cake / *Bánh kem chuối phô mai hương rượu mạnh*
- Cinnamon creme brulee / *Kem trứng đốt hương quế*
- Pistachio cream brulee / *Kem trứng đốt với hạt dẻ cười*
- Raspberry mousse / *Kem phúc bồn tử*
- Chocolate mint mousse cake / *Bánh sô cô la và bạc hà*
- Fruit tartlet / *Bánh hoa quả*
- Coffee éclair / *Bánh su kem vị cà phê*
- Mixed fresh fruit cakes / *Bánh gato hoa quả*
- Sago pearl with mango in chilled coconut cream / *Chè trân châu sữa dừa và xoài*
- Mango pudding / *Thạch xoài*
- Sweetened longan syrup with red apple, lotus / *Chè long nhãn hạt sen táo đỏ*
- Selection of Vietnamese cake / *Các loại bánh truyền thống Việt nam*
- Sweet corn Soup / *Chè kem ngô*
- Hazelnut log cake / *Bánh gốc cây hạt phỉ*
- Traditional chocolate log cake / *Bánh gốc cây truyền thống*
- Christmas tree ginger bread cookies / *Bánh quí hình cây thông*
- Homemade German Stollen / *Bánh hoa quả khô kiểu Đức*
- Homemade panna tone / *Bánh xốp hương rượu thơm kiểu Ý*
- Fruit king cake / *Bánh hoa quả khô phủ đường*
- Red Velvet cake / *Bánh nướng*