

 **WYNDHAM GARDEN**
Cam Ranh

**20
26**

29 Tết



Đêm Tiệc Buffet Hải Sản

SEAFOOD BUFFET DINNER

18:00 - 21:00 | 16.02.2026

Nhà hàng Garden | Garden Restaurant

VND 799,000 Net / Người lớn | Adult

VND 399,000 Net / Trẻ em | Kids (1m - 1m3)

Gói đồ uống không giới hạn | Beverage free flow package

VND 300,000 Net / Khách | Guest

(Bao gồm: bia địa phương, rượu vang địa phương, nước trái cây, đồ uống có ga)

Includes: local beers, local wines, juices, soft drinks

Nhạc hòa tấu | Traditional Instrument Show

Giảm 15% hoặc mua 5 tặng 1 | 15% discount or buy 5 get 1 free

Áp dụng khi đặt trước 1 ngày tại nhà hàng hoặc lễ tân

Applies when booked 1 day in advance at Restaurant outlets or Reception

MENU



20
26
29 Tết



Đêm Tiệc Buffet Hải Sản

SEAFOOD BUFFET DINNER

18:00 - 21:00 | 16.02.2026 | Garden Restaurant

VND 799,000 Net / Người lớn | Adult

VND 399,000 Net / Trẻ em | Kids (1m - 1m3)

Gói đồ uống không giới hạn | Beverage free flow package: VND 300,000 Net / Khách | Guest
(Bao gồm: bia địa phương, rượu vang địa phương, nước trái cây, đồ uống có ga)
Includes: local beers, local wines, juices, soft drinks)

Menu

Khai Vị & Xa-Lát | Appetizers & Salad

Xa lát cá ngừ kiểu Pháp | Nicoise salad

Gỏi sứa | Jellyfish salad

Xa lát tôm Địa Trung Hải | Mediterranean salad with lemon garlic shrimp

Gỏi xoài xanh cá cơm | Anchovies and green mango salad

Gỏi đu đủ tôm khô | Som Tum salad

Gỏi cuốn hải sản | Seafood fresh hand rolls

Quầy Xa-lát | Salad Bar

Cà chua bi, dưa leo, cà rốt, đậu Hà Lan, bắp hạt ngọt, bánh mì, thịt xông khói chiên giòn
Fresh garden salads, cherry tomato, cucumber, carrot, green beans, sweet corn, crouton, crispy bacon

Xốt dầu giấm Pháp, xốt nghìn đảo, xốt dầu giấm Ý,

xốt dầu giấm Balsamic & xốt dầu giấm Việt Nam

Condiments and dressings: French dressing, Thousand Island, Italian,
Balsamic & Vietnamese dressing

Sushi - Sashimi - Hải sản tươi trên đá

Sushi & Sashimi & Seafood on Ice

Các loại sushi & cơm cuộn | Assortment of sushi & rice rolls

Sashimi: Cá ngừ đại dương, cá chẽm, cá mai | Sashimi: Tuna, seabass, herring fish

Tôm hấp, vẹm xanh, sò dương | Tiger prawns, New Zealand mussels, scallops

Gia vị | Condiments:

Xì dầu Nhật, mù tạt, xốt hải sản, Tabasco, chanh muối, gừng ngâm chua và mù tạt
Kikkoman & mustard, seafood chili salt sauce, Tabasco, lemon wedge, pickled ginger, and wasabi

Quầy Bánh Mì | Bread Station

Quầy bánh mì, bơ | Selection of mini rolls, focaccia, and mini baguette

Xúp | Soup

Xúp cá Địa Trung Hải | Mediterranean fish soup

Xúp hải sản với nấm đông cô | Seafood soup with shiitake mushrooms



Quầy Đền Nóng | Carving Station

Hải sản, rau củ chiên giòn | *Modeumjeon (Fish, shrimp, zucchini pan-fried in egg batter)*

Cá sấu nướng sốt sa tế | *Baked crocodile fish with satay sauce*

Quầy Nướng | BBQ Station

Tôm nướng sốt sa tế | *Grilled tiger prawns with satay sauce*

Bạch tuộc ướp xì dầu mật ong | *Marinated octopus with Kikkoman and honey*

Mực nướng muối ớt | *Grilled squid with salt & chili*

Cá chẽm nướng sốt cay ngọt Hàn Quốc | *Korean grilled seabass with sweet spicy sauce*

Sò quéo mỡ hành | *Grilled cockles with scallion peanut oil*

Hàu nướng phô mai | *Grilled oysters with mornay sauce*

Bắp nướng | *Grilled sweet corn*

Cà tím | *Grilled eggplant*

Bắp còi | *Grilled okra*

Ăn kèm | *Condiments:*

Xốt BBQ, xốt muối ớt xanh, xốt muối ớt đỏ, muối tinh,
tiêu xay, tương ớt, chanh, ớt cắt, xì dầu

*BBQ sauce, green chili salt sauce, red chili salt sauce, salt, pepper, chili sauce,
lemon wedge, fresh chili sliced, soy sauce*

Quầy Chế Biến Trực Tiếp | Live Station

Lẩu hải sản | *Nha Trang seafood hot pot*

Bánh xèo hải sản | *Traditional Vietnamese seafood pancake*

Mì xào hải sản kiểu Indonexia | *Mee goreng*

Món Nóng | Hot Dishes

Mực xào sốt cay Hàn Quốc | *Korean spicy stir-fried squid*

Hải sản bỏ lò | *Seafood gratin*

Sò lùa hấp sả | *Steamed clams with lemongrass*

Rau muống xào ốc móng tay | *Sauteed morning glory with bamboo clams*

Cơm chiên cá mặn | *Salted fish fried rice*

Quầy Tráng Miệng | Dessert Station

Trái cây theo mùa | *Seasonal fresh fruits*

Bánh dừa nướng kiểu Brazil | *Brazilian coconut sweet*

Bánh su nướng nhân bơ hạt phỉ | *Paris brest*

Bánh chuối nướng | *Banana cake*

Bánh sô cô la mềm nhân caramel | *Baked chocolate and caramel filling*

Bánh sữa chua Hy Lạp | *Yogurt crumble cheese cake*

Bánh nhung đỏ | *Red velvet cake*

Bánh gato hạnh nhân cà phê | *Opera cake*

Bánh bông lan lá dứa cuộn sô cô la trắng | *Pandan rolled cake with white chocolate diplomat*

Chè sâm bổ lượng | *Ching Bo Leung sweet soup*

Chè trôi nước tam sắc | *Trio color floating tea sweet soup*

