

Celebration Menu

BBQ BUFFET

(Package VND 880,000++ / person)

CÁC LOẠI BÁNH MÌ VÀ BƠ
HOUSE MADE BREAD AND ROLL SELECTION WITH BUTTER

~~~~~

**CÁC MÓN LẠNH**  
COLD BUFFET SELECTION

**Các loại thịt nguội, rau và đồ chua**  
Assorted cold cut meats & pickled vegetables  
(Accompanying crudities, mustards & dressings)

**Gỏi củ hũ dừa với thịt heo và tôm**  
Palm heart with pork and prawn salad

**Gỏi cá ngừ Nicoise**  
Tuna Nicoise salad

**Nem tươi cuốn đậu hũ**  
Fresh spring roll with tofu

**Gỏi bò kiểu Thái**  
Thai beef salad

**Gỏi xoài và tôm kiểu Thái**  
Thai mango prawn salad

**Gỏi 03 loại đậu trộn**  
Three-bean salad

**Các loại rau xà lách xanh trộn**  
Mixed green salad

**XÀ LÁCH CAESAR DÙNG VỚI GIA VỊ ẨM KÈM**  
CAESAR SALAD WITH CONDIMENTS

**CÁC LOẠI CƠM CUỘN**  
ASSORTED MAKI ROLLS

~~~~~

CÁC LOẠI SỐT DẦU GIẤM/ DRESSING

Sốt Italian/ Sốt Thousand Island/ Sốt French
Italian Dressing/ Thousand Island Dressing/ French Dressing

~~~~~

**CÁC LOẠI ĐỒ ẨM KÈM/ CONDIMENTS**

**Cà chua bi/ Dưa leo ngâm/ Bánh mì crouton/ Bánh phồng tôm**  
Cherry tomato/ gherkin/ crouton/ prawn cracker

~~~~~

CÁC MÓN NÓNG
HOT BUFFET SELECTION

Bánh nhân nấm
Mushroom pies

Khoai tây nướng với các loại rau thơm
Roasted herb potato

Cơm chiên hải sản
Stir fried rice with seafood

Các loại rau củ xào sốt dầu hào
Wok fried vegetables with oyster sauce

Mì Ý sốt bò bằm
Penne with bolognese sauce

~~~~~

**QUẦY ĐỒ NƯỚNG**  
LIVE BBQ STATION

**Bò steak nướng**  
Grilled Beef steak

**Xúc xích heo xông khói**  
Smoked pork sausage

**Tôm sú nướng**  
Tiger prawns

**Cá chẽm nướng**  
Grilled sea bass

**Nghêu nướng**  
Grilled clams

**Ốc nướng**  
Grilled snails

**Bắp nướng**  
Grilled sweet corn

**Sườn heo nướng BBQ**  
BBQ Pork ribs

**Đùi gà ướp nướng**  
Marinated chicken thighs

**Đậu bắp nướng**  
Grilled lady fingers

~~~~~

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG
DESSERT SELECTION

Bánh su kem
Mini éclairs

Kem đốt hương vani
Vanilla crème Brule

Bánh Red velvet
Red velvet

Bánh Tart trái cây
Tropical Fruit Tarts

Bánh trà xanh
Green tea cake

Các loại bánh tráng miệng Việt Nam (03 loại)
Assorted Vietnamese Sweets x 3 variety

Các loại trái cây theo mùa (05 loại)
Seasonal fresh fruit x 5 variety

QUẦY CHÈ VIỆT NAM CÁC LOẠI
VIETNAMESE SWEET SOUP STATION

QUẦY KEM CÁC LOẠI
ICE CREAM STATION

Celebration Menu

BUFFET 1

(Package VND 680,000 ++/ person)

CÁC LOẠI BÁNH MÌ VÀ BƠ
HOUSE MADE BREAD AND ROLL SELECTION WITH BUTTER

~~~~~

### **MÓN SÚP**

SOUP STATION

#### **Súp kem nấm**

Mushroom cream soup

#### **Súp măng tây thịt cua**

Crab meat and asparagus soup

~~~~~

CÁC MÓN LẠNH

COLD BUFFET SELECTION

Các loại thịt nguội, rau và đồ chua

Assorted cold cut meats & pickled vegetables

Gỏi sứa cay

Spicy jelly fish salad

Gỏi gà kiểu Nga

Russian chicken salad

Gỏi ngó sen, tôm và thịt heo

Lotus stem, pork & prawn salad

Gỏi rau củ và đậu hủ

Vegetarian tofu salad

Các loại rau xà lách xanh trộn

Mixed green salad

Gỏi bò kiểu Thái

Thai beef salad

~~~~~

### **CÁC LOẠI SỐT DẦU GIĂM/ DRESSING**

**Sốt Italian/ Sốt Thousand Island/ Sốt French**

Italian Dressing/ Thousand Island Dressing/ French Dressing

~~~~~

CÁC LOẠI ĐỒ ĂN KÈM/ CONDIMENTS

Cà chua bi/ Dưa leo ngâm/ Bánh mì crouton/ Bánh phồng tôm

Cherry tomato/ gherkin/ crouton/ prawn cracker

~~~~~

### **CÁC LOẠI MAKI CUỘN KIỂU NHẬT**

Assorted maki selection

**(Đùng với các loại sốt và đồ ăn kèm)**

**(Accompanied by assorted dressings & condiments)**

~~~~~

MÓN KHAI VỊ
HOT APPERTIZER

Chả giò chiên, dùng kèm với tương ớt
Deep fried spring rolls with chili sauce

~~~~~

**CÁC MÓN NÓNG**  
**HOT BUFFET SELECTION**

**Cá chẽm hấp với sốt nước tương**  
Steamed sea bass with soya sauce

**Bò hầm sốt tiêu Phú Quốc**  
Braised beef in Phu Quoc pepper sauce

**Thịt heo xào chua ngọt**  
Sweet and sour pork

**Gà nướng với sốt teriyaki**  
Chicken teriyaki sauce

**Mì xào hải sản**  
Stir fried egg noodles with seafood

**Rau củ xào bơ**  
Buttered seasonal vegetables

**Mì Ý sốt bò bằm**  
Penne bolognese sauce

**Cơm hương lá dứa**  
Pandan steamed rice

~~~~~

CARVING

Gà nướng muối ớt
Salt and chili roasted chicken

~~~~~

**CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG**  
**DESSERT SELECTION**

**Kem đốt hương vani**  
Vanilla crème Brule

**Bánh Tart trái cây**  
Tropical Fruit Tarts

**Các loại bánh tráng miệng Việt Nam (03 loại)**  
Assorted Vietnamese Sweets x 3 variety

**Bánh su kem**  
Mini éclairs

**Bánh Red velvet**  
Red velvet

**Các loại trái cây theo mùa (05 loại)**  
Seasonal fresh fruit x 5 variety

## **Celebration Menu**

### **BUFFET 2**

**(Package VND 780,000++ / person)**

**CÁC LOẠI BÁNH MÌ VÀ BƠ**  
HOUSE MADE BREAD AND ROLL SELECTION WITH BUTTER

~~~~~

MÓN SÚP

SOUP STATION

Súp tôm hùm

Lobster bisque soup

Súp rong biển thịt bò băm

Seaweed, minced beef soup

~~~~~

#### **CÁC MÓN LẠNH**

COLD BUFFET SELECTION

##### **Các loại thịt nguội, rau và đồ chua**

Assorted cold cut meats & pickled vegetables  
(Accompanying crudities, mustards & dressings)

##### **Gỏi tôm cocktail**

Prawn cocktail salad

##### **Gỏi bò cần nước**

Vietnamese beef salad

##### **Gỏi gà trộn bắp cải và hành tây**

Chicken, white cabbage, onion salad

##### **Gỏi khoai tây cay với ba rọi xông khói**

Spicy potato salad with bacon

##### **Các loại rau xà lách xanh trộn**

Mixed green salad

##### **Salad các loại trái cây trộn**

Fruit salad

#### **XÀ LÁCH CAESAR DÙNG VỚI GIA VỊ ẨM KÈM**

CAESAR SALAD WITH CONDIMENTS

~~~~~

CÁC LOẠI SÓT DẦU GIẢM/ DRESSING

Sốt Italian/ Sốt Thousand Island/ Sốt French

Italian Dressing/ Thousand Island Dressing/ French Dressing

~~~~~

#### **CÁC LOẠI ĐỒ ĂN KÈM/ CONDIMENTS**

##### **Cà chua bi/ Dưa leo ngâm/ Bánh mì crouton/ Bánh phồng tôm**

Cherry tomato/ gherkin/ crouton/ prawn cracker

~~~~~

MÓN KHAI VỊ

HOT APPERTIZER

Chả giò chiên, dùng kèm với tương ớt

Deep fried spring rolls with chili sauce

Khoai tây viên chiên với sốt tỏi mayonaise
Deep fried potato praline with aioli sauce

~~~~~

**CÁC MÓN NÓNG**  
HOT BUFFET SELECTION

**Bò nướng sốt nấm**  
Grilled Beef in Mushroom Sauce

**Gà nướng sốt ớt Thái**  
Roasted Chicken with Thai chili sauce

**Đậu hũ xào chua ngọt**  
Sweet & Sour tofu

**Thịt heo hầm ragout**  
Pork ragout

**Rau củ xào bơ**  
Buttered seasonal vegetables

**Bí đỏ và khoai lang đút lò**  
Roasted Pumpkin & Sweet Potato

**Cơm hương lá dứa**  
Pandan steamed rice

~~~~~

CARVING

Đùi heo nướng mật ong
Roasted honey ham

~~~~~

**QUẦY CƠM CUỘN KIỂU NHẬT**  
LIVE SUSHI MAKI STATION

**Các loại cơm cuộn**  
Assorted Maki Rolls

**Các loại cơm nắm**  
Assorted Nigiri

**Cá ngừ, cá hồi Sashimi**  
Fresh Tuna & Salmon Sashimi

~~~~~

CÁC MÓN TRÁNG MIỆNG
DESSERT SELECTION

Kem đốt hương vani
Vanilla crème Brule

Bánh Red velvet
Red velvet

Bánh Tart trái cây
Tropical Fruit Tarts

Các loại trái cây theo mùa (05 loại)
Seasonal fresh fruit x 5 variety

Bánh trà xanh
Green tea cake

Các loại bánh tráng miệng Việt Nam (03 loại)
Assorted Vietnamese Sweets x 3 variety

QUẦY CHÈ VIỆT NAM CÁC LOẠI
VIETNAMESE SWEET SOUP STATION

SET MENU 1 (7 courses)

(Package VND 5,700,000++/ table of 10 persons)

MÓN KHAI VỊ (Chọn 1)/ APPERTIZE (1 x choice):

Khai vị tam sắc: hoành thánh tôm thịt, salad trộn, thịt heo xá xíu

Eastin grand combination platter: (deep-fried wonton, garden salad and pork char siew)

Gỏi xoài tôm sù cay

Spicy prawn, green mango, vegetables & herbs salad

Salad mì Ý với hải sản

Seafood & noodle salad

~~~~~

### MÓN SÚP (Chọn 1)/ SOUP (1 x choice):

**Seafood & mushroom soup**

*Súp nấm hải sản*

**Súp Tứ Xuyên chua cay**

*Szechuan hot & sour soup*

**Súp măng tây thịt gà**

*Asparagus & chicken soup*

~~~~~

MÓN HẢI SẢN (Chọn 1)/ SEAFOOD (1 x choice):

Tôm hấp nước dừa xiêm hương vị đồng quê

Steamed tiger prawn in coconut juice

Cá chẽm hấp Hồng Kông

Steamed sea bass with spring onion & soya sauce

Cá chẽm filet sốt ớt Thái chua ngọt

Deep-fried sea bass fillet with Thai sweet chili sauce

~~~~~

### MÓN THỊT (Chọn 1)/ MEAT (1 x choice):

**Gà hấp lá chanh dùng kèm bánh bao**

*Steamed chicken with lime leaves, served with steamed bun*

**Bò hầm củ sen kiểu Eastin dùng kèm bánh mì**

*Braised beef with lotus root, served with mini baguette*

**Đùi heo hầm Ragout kiểu Pháp dùng kèm bánh mì**

*Pork leg ragout, served with mini baguette*

~~~~~

MÓN RAU CỦ (Chọn 1)/ VEGETABLES (1 x choice):

Cải thìa hấp nấm đông cô và sốt dầu hào

Steamed pok choy with black mushroom & oyster sauce

Bông cải xanh xào sốt lòng trắng trứng

Stir-fried broccoli with white egg sauce

Cải thảo hầm sốt dầu hào

Braised Chinese cabbage in oyster sauce

SET MENU 1 (7 courses)

(Package VND 5,700,000++/ table of 10 persons)

~~~~~

### MÓN CƠM/ MÌ (Chọn 1)/ RICE/ NOODLE (1 x choice):

**Cơm chiên bò băm và cải bó xôi**

*Minced beef & spinach fried rice*

**Mì trứng xào hải sản và rau củ nhiệt đới**

*Stir-fried egg noodle with seafood and vegetables*

**Mỳ ống sốt bò băm**

*Penne pasta bolognese*

~~~~~

MÓN TRÁNG MIỆNG (Chọn 1)/ DESSERT (1 x choice):

Rau câu vân thủy

Van Thuy agar

Bánh flan Eastin

Cream caramel

Chilled white fungus & red dates sweet soup

Chè nấm tuyết, táo tàu

Trái cây theo mùa (dưa hấu, thơm, thanh long)

Seasonal fresh fruit platter (watermelon, pineapple, dragon fruit)

-/-

SET MENU 3 (8 courses)

(Package VND 6,800,000++/ table of 10 persons)

MÓN KHAI VỊ (Chọn 1)/ APPERTIZE (1 x choice):

Khai vị Eastin: (hoành thánh tôm thịt, salads, phở cuốn trứng và xoài, cánh gà sốt BBQ)

Eastin grand combination platter (Deep-fried wonton, garden salad, fresh spring roll and BBQ chicken wings)

Gỏi vịt quay với hành tây, cà rốt và dưa leo

Roasted duck with onion, carrot, cucumber salad

Gỏi bò truyền thống kiểu Việt Nam

Vietnamese beef salad

~~~~~  

### MÓN SÚP (Chọn 1)/ SOUP (1 x choice):

**Súp thanh cua, tôm tươi và nấm tuyết**

*Prawn, crab stick and white fungus soup*

**Súp hải sản trúc xanh**

*Asparagus seafood soup*

**Súp kem bí đỏ dùng kèm hoành thánh chiên giòn**

*Pumpkin cream soup, served with deep-fried wonton*

~~~~~  

MÓN HẢI SẢN (Chọn 1)/ SEAFOOD (1 x choice):

Tôm sú trùn mền phô mai

Baked prawn with cheese sauce

Cá chẽm chiên giòn sốt cam mayonnaise

Deep-fried sea bass with mayonnaise orange sauce

Cá chẽm hấp kiểu Hong Kong

Steamed sea bass in Hong Kong style

~~~~~  

### GIA CẦM (Chọn 1)/ POULTRY (1 x choice):

**Cút quay ngũ vị dùng kèm bánh bao**

*Five-spice roasted quail, served with steamed bun*

**Gà hấp lá chanh dùng kèm bánh bao**

*Steamed chicken with lime leaves, served with steamed bun*

**Vịt quay sốt mận Thái dùng kèm bánh bao**

*Roasted duck with Thai plum sauce, served with steamed bun*

## SET MENU 3 (8 courses)

(Package VND 6,800,000++/ table of 10 persons)

~~~~~  
MÓN THỊT (Chọn 1)/ MEAT (1 x choice):

Bò hầm củ sen, cà rốt, nấm đông cô dùng kèm bánh mì

Stewed beef with lotus root, carrot and black mushroom, served with mini baguette

Thịt heo hầm rượu vang Pháp dùng kèm bánh mì

Stewed pork, carrot, potatoes in red wine sauce, served with mini baguette

Bò hầm rau củ và đậu bí bo, dùng kèm bánh mì

Stewed beef, carrot, potatoes and green pea, served with mini baguette

~~~~~  
**MÓN RAU CỦ (Chọn 1)/ VEGETABLES (1 x choice):**

**Rau củ bốn mùa xào sốt nước tương**

*Wok- fried vegetables with soya sauce*

**Rau củ theo mùa xào bơ tỏi**

*Stir-fried vegetables with garlic butter*

**Bông cải xanh xào sốt thịt cua**

*Sautéed broccoli with crab meat sauce*

~~~~~  
MÓN CƠM/ MÌ (Chọn 1)/ RICE/ NOODLE (1 x choice):

Mì trứng xào rau cải, dăm bông và Lạp xưởng

Stir-fried egg noodle with vegetables, ham and Chinese sausage

Cơm chiên hải sản hạt sen Eastin

Vietnamese fried rice with seafood and lotus seeds

Cơm chiên xanh cá mẫn

Salted fish green fried rice

~~~~~  
**MÓN TRÁNG MIỆNG (Chọn 1)/ DESSERT (1 x choice):**

**Trái cây theo mùa (dưa hấu, thơm, thanh long, đu đủ)**

*Seasonal fresh fruit platter (Watermelon, pineapple, dragon fruit, papaya)*

**Chè trái vải củ năng thượng hạng**

*Water chestnut and lychee sweet soup*

**Bánh pudding xoài**

*Mango pudding*

## SET MENU 2 (7 courses)

(Package VND 6,300,000++/ table of 10 persons)

### MÓN KHAI VỊ (Chọn 1)/ APPERTIZE (1 x choice):

**Món khai vị của khách sạn (hoành thánh chiên, salads, gỏi cuốn tôm và gà quay ngũ vị)**

*Eastin grand combination platter (deep-fried wonton, garden salads, fresh spring rolls & five- spice roasted chicken)*

**Gỏi bò cay hương vị Thái Lan**

*Thai spicy beef Salad*

**Gỏi mực cay, hành tây, dưa leo, hương xả và lá bạc hà**

*Squid, onion, cucumber, lemongrass, mint leaf salad*

~~~~~  

MÓN SÚP (Chọn 1)/ SOUP (1 x choice):

Súp bò nấm Đông Cô

Minced beef with black mushroom soup

Súp bong bóng cá, trứng cút và ngò tươi

Fish maw, quail egg, coriander soup

Súp bắp, thịt gà, rong biển

Sweet corn, chicken, seaweed soup

~~~~~  

### MÓN HẢI SẢN (Chọn 1)/ SEAFOOD (1 x choice):

**Tôm chiên hoàng kim**

*Deep-fried prawn with salty egg*

**Cá chẽm chiên giòn sốt tartar**

*Deep- fried sea bass with tartar sauce*

**Tôm sú sốt tiêu đen**

*Wok-fried prawn with black pepper sauce*

~~~~~  

MÓN THỊT (Chọn 1)/ MEAT (1 x choice):

Bò hầm rượu vang đỏ dùng kèm bánh mì

Braised beef in red wine sauce, served with mini baguette

Sườn non chiên sốt BBQ dùng kèm bánh mì

Fried pork ribs with BBQ sauce, served with mini baguette

Gà nướng sốt ớt Thái chua ngọt, dùng kèm bánh bao

Roasted chicken with Thai chili sauce, served with steamed buns

SET MENU 2 (7 courses)

(Package VND 6,300,000++/ table of 10 persons)

~~~~~  
**MÓN RAU CỦ (Chọn 1)/ VEGETABLES (1 x choice):**

**Cải thìa hấp nấm đông cô và sốt dầu hào**

*Steamed pok choy with black mushroom and oyster sauce*

**Các loại củ nướng với bơ và mật ong**

*Mix-roasted vegetable roots with honey butter*

**Bông cải xanh xào bơ Pháp và tỏi tươi**

*Wok-fried broccoli with garlic butter*

~~~~~  
MÓN CƠM/ MÌ (Chọn 1)/ RICE/ NOODLE (1 x choice):

Cơm chiên kiểu Hawaiian

Hawaiian fried rice

Cơm chiên hải sản Eastin

Seafood fried rice

Mì xào xá xíu và rau cải

Stir-fried noodle with pork char siew and vegetables

Mì xào hải sản

Stir-fried noodles with seafood

~~~~~  
**MÓN TRÁNG MIỆNG (Chọn 1)/ DESSERT (1 x choice):**

**Chè trái vải rau câu**

*Sweet lychee and pandan jelly*

**Chè nấm tuyết, đậu xanh**

*Chilled white fungus and green bean sweet soup*

**Trái cây theo mùa (dưa hấu, thơm, thanh long, đu đủ)**

*Seasonal fresh fruit platter (watermelon, pineapple, dragon fruit, papaya)*

-/-



EASTIN  
GRAND HOTEL  
SIKHOE

## ADD ONS

---\$\$\$---

### ❖ Carving Station:

**Bò nướng kiểu Mỹ ..... VND 59.000++/ person**

*Roasted USA beef with herbs*

**Cừu đút lò kiểu Úc ..... VND 59.000++/ person**

*Roasted AU lamb with herbs*

### ❖ Quầy Sushi/ Live sushi Station.....VND 159.000++/ person

✓ **Cơm cuộn/ Nigiri**

✓ **Cá hồi/ Salmon**

✓ **Cá ngừ/ Tuna**

### ❖ Quầy nướng/ BBQ Station .....VND 299.000++/ person

✓ **Tôm sú/ Tiger prawns**

✓ **Bạch tuộc nướng/ Octopus**

✓ **Cá chẽm/ Grilled sea bass**

✓ **Nghêu/ Grilled clams**

✓ **Ốc/ Grilled snails**

✓ **Bò Mỹ/ Grilled USA Beef steak**

✓ **Sườn heo nướng BBQ Texas/ BBQ Pork Ribs**

✓ **Đùi gà nướng cay/ Marinated chicken thigh**

✓ **Xúc xích xông khói/ Smoked pork sausage**

✓ **Bắp nướng/ Grilled sweet corn**

✓ **Đậu bắp nướng/ Grilled Lady fingers**