

 **WYNDHAM GARDEN**
Cam Ranh

**20
26**

Mùng 2



Đêm Tiệc Buffet Hương Vị Việt

VIETNAMESE FLAVORS BUFFET DINNER

18:00 - 21:00 | 18.02.2026

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

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**
Mùng 2



Đêm Tiệc Buffet Hương Vị Việt

VIETNAMESE FLAVORS BUFFET DINNER

18:00 - 21:00 | 18.02.2026 | 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

Món Miền Bắc | Northern Corner

Gỏi vịt bắp sù | *Duck and white cabbage salad*

Chả giò | *Deep-fried spring rolls*

Cơm chiên dưa bò | *Beef and fermented green mustard fried rice*

Cá chẽm kho riềng sả | *Braised seabass with galangal and lemongrass*

Rau muống xào tỏi | *Stir-fried morning glory with garlic*

Món Miền Trung | Central Corner

Gỏi bò củ sen | *Lotus root and beef salad*

Bò cuốn lá lốt | *Grilled beef wrapped in betel leaves*

Canh chua cá chẽm | *Vietnamese sour seabass soup*

Thịt heo kho trứng | *Braised pork with eggs*

Cà tím nướng | *Grilled eggplant*

Món Miền Nam | Southern Corner

Gỏi củ hủ dừa hải sản | *Vietnamese coconut heart salad with seafood*

Heo quay | *Roasted pork belly*

Canh sườn heo laghim | *Pork ribs and mixed vegetable soup*

Bò hầm tiêu xanh | *Stewed beef with green peppercorns*

Mực xào chua ngọt | *Sauteed squid with sweet & sour sauce*

Hương Vị Tết | Taste of Tet

Chả lụa, chả bò, chả quế, củ kiệu, dưa món,
hành chua, bánh chưng bánh tét

*Assorted Vietnamese cold cuts, traditional pickles,
and Tet sticky rice cakes*

Ăn kèm: Trứng bắc thảo, trứng muối,
tôm chua, thịt heo ngâm mắm

*Condiment: Century egg, salted egg,
fermented sour shrimp, cured pork in fish sauce*



Quầy Xa Lát | Salad Bar

Cà chua bi, dưa leo, cà rốt, đậu ve, bắp hạt ngọt,
khoai tây, sốt dầu dấm Việt Nam

*Fresh garden salads, cherry tomato, cucumber, carrot, green beans,
sweet corn, potato, Vietnamese vinegar dressing*

Quầy Đền Nóng | Carving Station

Cá sấu nướng sa tế | *Grilled crocodile with satay sauce*
Vịt quay | *Roasted duck*

Quầy Món Nướng | BBQ Station

Hàu, vẹm, sò méo nướng mỡ hành | *Grilled oysters, mussels, cockles with scallion oil*
Tôm nướng muối ớt | *Grilled prawns with salt and chili*
Cá chẽm nướng riềng sả | *Grilled seabass with galangal & lemongrass*
Bạch tuộc nướng xì dầu ngọt | *Grilled octopus with sweet soy*
Bò nướng mè | *Grilled beef with sesame seeds*
Thịt heo cốt lết nướng ngũ vị | *Grilled pork cutlet with five spices*
Gà nướng sa tế | *Grilled satay chicken*

Ăn Kèm | *Condiments:*

Xốt ngũ vị, xốt muối ớt xanh, xốt muối ớt đỏ, muối tinh, tiêu xay,
tương ớt, tương cà, chanh, ớt cắt, xì dầu
*Five spice sauce, green chili salt sauce, red chili salt sauce, salt, pepper, chili sauce,
ketchup, lemon wedge, fresh chili sliced, soy sauce*

Quầy Chế Biến Trực Tiếp | Live Station

Mì xào hải sản | *Stir-fried noodles with seafood*
Bún bò | *Huế-style beef noodle soup*
Bánh xèo | *Crispy Vietnamese pancake*

Quầy Tráng Miệng | Dessert Station

Các loại trái cây theo mùa | *Seasonal fresh fruits*
Chè trôi nước | *Glutinous rice dumplings in ginger syrup*
Chè chuối nướng bột báng cốt dừa | *Baked rolled banana with sticky rice sweet soup*
Chè trái cây nhiệt đới | *Tropical fruits sweet soup*
Bánh da lợn | *Vietnamese steamed layered cake*
Bánh tằm khoai mì | *Steamed cassava noodles with coconut milk*
Bánh ít nhân dừa | *Glutinous rice with coconut filling*
Bánh đông sương phô mai | *Agar agar with cheese*
Bánh đậu xanh | *Mung bean cake*
Bánh bò thốt nốt | *Palm sugar honeycomb cake*

