

INTERNATIONAL BUFFET DINNER

The Labor Day Feast

18:00 - 21:00 | 01.05 - 02.05.2026 | Nhà hàng Garden | *Garden Restaurant*

VND 650.000++ / Người lớn / *Adult* **VND 350.000++** / Trẻ em / *Child (1m-1m3)*

Gói đồ uống không giới hạn | *Beverage free flow package*

VND 300.000++ / Khách / *Guest*

Bao gồm rượu, bia | *With Alcohol*

VND 150.000++ / Khách / *Guest*

Không bao gồm rượu, bia | *Non-alcohol*

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT hiện hành | *All prices subject to 5% service charge and government tax*

HOTLINE: +84 (0) 91 181 2725





WYNDHAM GARDEN
Cam Ranh

INTERNATIONAL BUFFET DINNER | 01.05 - 02.05.2026

The Labor Day Feast

VND 350.000++ / Trẻ em / Child (1m-1m3) VND 650.000++ / Người lớn / Adult
Giá không bao gồm nước uống | Beverages not included in price

Gói đồ uống không giới hạn | Beverage free flow package

VND 300.000++ / Khách / Guest VND 150.000++ / Khách / Guest
Bao gồm rượu, bia | With Alcohol Không bao gồm rượu, bia | Non-alcohol

Giá chưa bao gồm 5% phí phục vụ và thuế GTGT hiện hành
All prices subject to 5% service charge and government tax

Menu

XA LÁT ĐẶC TRƯNG | COMPOSED SALADS

Xa lát bò nướng kiểu Pháp | French bistro steak salad
Xa lát rau củ với phô mai Hy Lạp | Greek Horiatiki Salad
Xa lát thì là, cam & ô liu đen kiểu Ý | Italian fennel and orange salad with black olives
Xa lát gà & đậu gà kiểu Liban | Lebanese chicken and chickpea salad

QUẦY XA LÁT | SALAD BAR

Xà lách, cà chua bi, dưa leo baby, cà rốt, đậu hà lan, bắp ngọt, khoai tây, bánh mì nướng, ba rọi xông khói chiên giòn

Fresh garden vegetables: cherry tomatoes, baby cucumbers, carrots, green beans, sweet corn, potato, croutons, crispy bacon

Các loại sốt trộn: sốt dầu giấm Pháp, sốt Thousand Island, sốt dầu giấm Ý, sốt giấm đen Balsamic, sốt dầu giấm Việt Nam

Sauce & Dressing: French dressing, Thousand Island, Italian, Balsamic, Vietnamese Dressing

PHÔ MAI & THỊT NGUỘI | CHEESE & COLD CUT SELECTION

Phô mai: Gouda, Cheddar, Emmental, Mortadella, Brie | Cheese: Gouda, Cheddar, Emmental, Mortadella, Brie

Ức gà xông khói, bò pastrami, cá basa xông khói, cá hồi muối, giăm bông Prosciutto

Smoked chicken breast, beef pastrami, smoked basa, salmon gravlax, prosciutto

Gia vị ăn kèm: bánh quy, dưa chuột muối, nụ bạch hoa, ô liu, trái cây khô

Condiments: biscuits, gherkins, capers, olives, dried fruits

MÌ Ý | PASTA

Quầy mì Ý: Thịt viên, cà chua cay, cá mẳn, kem trứng phô mai

Pasta station: Polpetta (meatball), Arrabbiata (spicy tomato), Puttanesca (anchovy, olive, capers), Carbonara

Gia vị: phô mai Parmesan, ớt khô, dầu ô liu, Tabasco, sốt cà chua

Condiments: Parmesan cheese, dried chili, olive oil, Tabasco, ketchup

XÚP | SOUPS

Xúp bí đỏ nướng kem | Creamy roasted pumpkin soup

Xúp Tom Yum kiểu Thái | Thai Tom Yum soup

QUẦY BÁNH MÌ | BREAD STATION

Bánh mì ô liu, bánh mì yến mạch, bánh mì chua (sourdough), baguette, bánh mì mềm

Olive bread, oatmeal bread, sourdough, baguette, soft rolls

Bơ lạt và bơ mùi tây | Unsalted and herb butter

MÓN ĐẶC BIỆT | UNDER LAMP STATION

Bò nướng sốt nấm rừng | Roasted beef with wild mushroom sauce

Xúc xích nướng | Grilled sausages

Cá chẽm nướng kiểu Địa Trung Hải | Mediterranean-style roasted whole seabass



QUẦY CHIÊN | FRYER

Nấm tẩm bột chiên | *Beer-battered mushrooms*

Thịt rán kiểu Đức | *Wiener pork Schnitzel*

MÓN HẦM & ĐÚT LÒ | CROCKPOT

Moussaka kiểu Hy Lạp (thịt & cà tím đút lò) | *Greek moussaka*

Gà hầm kiểu Ý (Cacciatora) | *Italian chicken cacciatora*

Vịt & xúc xích hầm đậu kiểu Pháp (Cassoulet) | *French duck and sausage cassoulet*

Cừu hầm khoai tây | *Stewed lamb with potatoes*

Cá chẽm đút lò sốt kem tỏi tây & mù tạt | *Baked seabass with leek and mustard cream sauce*

MÓN ĂN KÈM | ON THE SIDE

Khoai tây xào kiểu Đức (Bratkartoffeln) | *German bratkartoffeln (fried potatoes with onion and bacon)*

Cơm Koshary kiểu Ai Cập | *Egyptian koshary (lentil rice and pasta)*

Rau củ nướng kiểu Thổ Nhĩ Kỳ | *Turkish roasted vegetables*

QUẦY BBQ ĐẶC SẮC | SIGNATURE BBQ STATION

HẢI SẢN | SEAFOOD

Sò điệp nướng bơ tỏi | *Grilled scallops with garlic butter*

Mực nướng sa tế | *Calamari satay*

Vẹm xanh nướng phô mai | *Green mussels au gratin*

Tôm sú nướng muối ớt | *Grilled tiger prawns with chili salt*

Hàu nướng phô mai | *Grilled oysters with cheese*

THỊT | MEAT

Bò xiên que Ma Rốc (Kofta) | *Beef Kofta*

Gà nướng Ấn Độ (Tikka) | *Chicken Tikka*

Thăn heo nướng tẩm vị | *Marinated pork loin*

Xốt ăn kèm: Xốt BBQ, xốt tiêu đen, muối ớt xanh, xốt ớt đỏ, chanh múi, nước tương, ớt tươi
BBQ sauce, peppercorn sauce, green chili salt, red chili sauce, lemon wedges, soy sauce, fresh chili

QUẦY TRÁNG MIỆNG | SWEETS TEMPTATION

Bánh mousse rượu vang trắng | *White wine Duchesse*

Bánh trứng nướng hương cam | *Orange crème brûlée*

Bánh chanh nướng | *Lemon brownies*

Bánh sô cô la ganache | *Chocolate ganache cake*

Bánh tart trái cây tươi | *Fresh fruit tart*

Bánh kem dâu kiểu Pháp | *Fraisier cake*

Bánh mousse mâm xôi | *Raspberry mousse*

Táo hầm sô cô la & mật | *Apple compote with chocolate and spiced plum*

Kem trứng nổi | *Floating Island*

Mousse me chua ngọt | *Tamarind bavaroise*

Bánh tiramisu | *Tiramisu*

Trái cây tươi theo mùa | *Seasonal fresh fruits*