

Tiệc Brunch Mừng Năm mới

BRUNCH NEW YEAR

11:00 - 14:00 | 01.01.2026 | Nhà hàng Breeze | Breeze Restaurant

VND 500.000 Net / Người lớn | Adult | **VND 250.000 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)

Hoặc gọi thức uống theo menu đồ uống | Or order from Beverage Menu

Menu

Starter & Composed Salads

Sa lát rau củ nướng kiểu Tây Ban Nha | *Escalavida*

Gỏi sứa Cam Lâm | *Cam Lam jellyfish salad*

Gỏi đu đủ bò khô | *Papaya salad with dried beef*

Salad Bar

Cà chua bi, dưa leo, cà rốt, đậu Hà Lan, bắp hạt ngọt, khoai tây,
bánh mì crouton, thịt xông khói chiên giòn

Fresh garden salad, cherry tomato, cucumber, carrot, green beans, sweet corn, potato, crouton, crispy bacon

Xốt dầu giấm Pháp, xốt nghìn đảo, xốt dầu giấm Ý, xốt dầu giấm Balsamic và xốt dầu giấm Việt Nam

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

Cold cut Selection

Phô mai: Gouda, Cheddar, Emmental

Cheese: Gouda, Cheddar, Emmental

Bò tẩm tiêu, thịt nguội Mortadella, ức gà xông khói, cá basa xông khói, cá chẽm xông khói

Beef Pastrami, Mortadella, smoked chicken breast, smoked basa fish, smoked seabass fish

Ăn kèm: Bánh quy, dưa chuột muối, nụ bạch hoa, ô liu, trái cây khô

Condiments: Biscuits, gherkin, caper, olive, dried fruit

Bowl...!

Xúp kem hải sản | *Seafood chowder*

Xúp kem khoai tây | *Cream of potato soup*

Bread Station

Bánh mì hoa quả khô | *Stollen*

Bánh mì ngọt Panatone | *Panatone*

Bánh mì men chua tự nhiên | *Sourdough bread*

Bánh mì tròn các loại | *Hard rolls & soft rolls*

Bánh mì Pháp | *Long baguette*

Bơ lạt và bơ mùi tây | *Unsalted and herb butter*

Carving Station

Vai bò Úc nướng sốt vang đỏ | *Roasted australian. oyster blade red wine sauce*
Chả giò hải sản | *Fried seafood spring rolls*

Live Station

Quẩy mì ý: sốt thịt băm, sốt cà, sốt kem | *Pasta Station: bolognaise, tomato, carbonara*
Bún cá Nha Trang | *Nha Trang fish noodle soup*

Crockpot...!

Cơm chiên hải sản | *Seafood fried rice*
Phở xào thịt bò | *Wok-fried rice noodles with beef*
Gà xào hạt điều | *Sauteed chicken with cashew nuts*
Bò hầm tiêu xanh | *Braised beef with green pepper*
Cá chẽm nướng riềng sả | *Baked seabass with lemongrass and galangal*
Tôm xào sốt me | *Wok-fried prawn with tamarind sauce*
Đậu ve xào tỏi | *Wok-fried green bean with garlic*

Sweet Temptations

Bánh da lợn | *Steamed Vietnamese layers cake*
Bánh hạnh nhân nướng | *Almond cake*
Bánh kem bơ chanh nướng | *Lime butter cake*
Bánh mousse vị xoài | *Mango mousse cake*
Sữa chua trái cây | *Fresh fruits with yogurt*
Bánh trứng sô cô la đốt đường | *Chocolate creme brulee*
Chè trái cây | *Thai sweet soup*
Chè nếp cẩm | *Purple sticky rice sweet soup*
Chè nấm tuyết | *Snow fungus dessert soup*
Trái cây | *Fresh fruits*

Kids corner

Kẹo dẻo | *Mashmallow*
Bánh su nhân kem | *Vanilla choux*
Bánh flan | *Creme caramel*
Mực vòng chiên giòn | *Crispy rings calamari*
Khoai tây chiên | *French fries*

