



## Lunar New Year's Eve Reunion Dinner Buffet

Delight in the Seafood BBQ Buffet with a diversity of more than 70 dishes inspired by traditional Vietnamese cuisine on the Tet holiday.

🕒 February 09, 2024 | 6:00 PM – 9:30 PM

📍 Venue: Bacaro Restaurant

Price €

Adult: **VND 790,000++/ guest**  
Children from 6 – 11 years old: **VND 395,000++/ guest**

The price includes free-flow of local beer, soft drinks, and juice.

Entertainment Activity: Acoustic live band from 6:30 PM – 9:00 PM



## Tiệc Buffet Tỏi Đoàn Viên Đêm Giao Thừa

Thưởng thức Tiệc nướng hải sản tự chọn đa dạng với hơn 70 món ăn được lấy cảm hứng từ văn hóa ẩm thực truyền thống Tết Nguyên Đán Việt Nam.

🕒 09/02/2024 (30 Tết Âm Lịch) | 18:00 – 21:30

📍 Địa điểm: Nhà Hàng Bacaro

Price €

Người lớn: **VND 790,000++/ khách**  
Trẻ em từ 6 – 11 tuổi: **VND 395,000++/ khách**

Giá bao gồm miễn phí bia nội, nước ngọt, nước ép trái cây.

Hoạt động giải trí: Biểu diễn Acoustic từ 18:30 – 21:00



# Menu / Thực Đơn



## **Show Spring Roll Station/ Quầy Cuốn**

Homemade fresh hand rolls/ *Gỏi cuốn*

Local street food pork BBQ fresh noodle/ *Bún thịt nướng*

## **Salads & Appetizers/ Quầy Salad & Khai Vị**

Village chicken salad/ *Gỏi gà bóp thối*

Bamboo root chili beef salad / *Gỏi măng bò cay*

Homemade pork leg ham/ *Giò heo muối*

Assorted Vietnamese vegetable pickle/ *Rau củ muối*

Salad bar and Vietnam condiments/ *Các loại rau xanh & gia vị ăn kèm*

Deep-fried spring rolls/ *Chả giò*

Deep-fried seafood mousse/ *Chạo hải sản*

Deep-fried green rice prawn/ *Tôm chiên cốm xanh*

## **Vietnamese Tet Station Corner/ Quầy Món Tết**

Homemade pork leg ham/ *Giò heo muối*

Vietnamese cold cut/ *Giò chả Việt Nam*

Sticky rice cake/ *Bánh chưng, bánh tét*

## **Soup (Live Cooking)/ Quầy Món Nước**

Nha Trang seafood spice hot-pot/ *Lẩu hải sản Nha Trang*

Mushroom soup/ *Súp nấm*

## **Carving/ Các Món Cắt**

Roasted chicken/ *Gà quay*

Roasted pork belly/ *Heo quay*

Roasted beef/ *Bò quay*

Roasted belly tuna/ *Lườn cá ngừ*



### **Main Courses/ Các Món Chính**

Braised pork leg with dry bamboo root/ *Giò heo hầm măng*  
Deep-fried marinated fish fillet with spice dill sauce/ *Cá chiên sốt thì là*  
Stir-fried pork rib with salt & pepper/ *Sườn rang muối tiêu*  
Chicken rice/ *Cơm gà trộn*  
Wok fried pasta with prawn mushroom/ *Mỳ Ý xào tôm nấm*  
Wok-fried asparagus with zucchini in garlic sauce/ *Măng tây bí ngòi xóc tỏi*  
Roasted duck in chili & lemongrass/ *Vịt quay sốt xả ớt*

### **BBQ Corner/ Quầy Đồ Nướng**

Nha Trang oyster/ *Hàu Nha Trang*  
Mussel/ *Vẹm xanh*  
Squid/ *Mực nướng*  
Tiger prawns/ *Tôm sú*  
Reef fish/ *Cá rạn*  
Shellfish/ *Các loại sò biển*

### **Dessert Corner/ Quầy Tráng Miệng**

Mixed agar – agar/ *Đông sương thập cẩm*  
Green bean sweet soup/ *Chè đậu xanh*  
Banana sago with coconut/ *Chè chuối*  
Cassava cake/ *Bánh khoai mì*  
Green sticky rice pandan cake/ *Bánh nếp lá dứa*  
Mung bean with sticky rice sweet soup/ *Chè trôi nước*  
Nha Trang mango cake/ *Bánh xoài Nha Trang*  
Sliced fresh seasonal fruit/ *Trái cây các loại*  
Vietnamese mixed fruits jams/ *Các loại mứt Việt Nam*

