

Lunar New Year's Eve

Reunion Dinner Buffet

🕒 28/01/2025 (29 Tết) / 1월 28일 | 17:30 - 21:30 | 오후 5:30 - 오후 9:30

📍 Địa điểm/ 장소: Nhà Hàng Bacaro/ Bacaro Restaurant

Người lớn/ 성인:

VND 790,000++/ Khách/ 인

Trẻ em (từ 6-11 tuổi) / 어린이 (6-11세):

VND 395,000++/ Khách/ 인

Hoạt Động Giải Trí/ 엔터테인먼트 활동:

Biểu diễn Acoustic từ 18:30 đến 21:00

오후 6시 30분부터 오후 9시까지 어쿠스틱
라이브 밴드 공연이 진행됩니다.

* Giá trên bao gồm bia, nước ngọt và nước ép trái cây không giới hạn

* 가격에는 현지 맥주, 청량음료, 신선한 주스의 무제한 제공이 포함되어 있습니다.

* Liên hệ đặt bàn tại/ 테이블 예약:

☎ Gọi máy nhánh: 4003 or 10/ 전화: 내선번호 4003 또는 10

✉ Email: fbinfo@amianaresort.com

Lunar New Year's

EVE REUNION DINNER BUFFET

MENU

Quầy Món Việt

Bánh xèo chảo
Gỏi cuốn
Bò nướng lá lốt ăn kèm với bún
Bánh tét & Bánh chưng
Dưa chua, củ kiệu

Các Món Chính

Thịt hầm hạt sen
Tôm cháy tỏi
Cá nướng sốt thì là
Sườn nướng muối
Cơm chiên ớt xanh
Miến xào nấm
Bông cải xào tỏi
Cánh gà nướng mật ong

Các Món Khai Vị

Chả giò hải sản
Chạo hải sản
Chả cá chiên
Gỏi gà bóp thẩu
Nộm bò chuối xanh
Cà tím nướng mỡ hành
Giò heo muối
Gỏi ngó sen hải sản
Các loại nem chua, chả lụa
Các loại rau xanh & dầu giấm ăn kèm

Quầy Cắt Nóng

Gà quay nguyên con
Heo quay giòn da
Thăn bò đút lò
Bắp nướng, rau củ nướng

Quầy Hải Sản Nướng

Hàu
Bạch tuộc
Vẹm xanh
Mực nướng
Tôm xiên
Cá rạn
Lườn cá ngừ
Các loại sò

Các Món Tráng Miệng

Bánh cam
Chè chuối nước dừa
Trái cây tẩm sốt rượu mùi
Đông sương thập cẩm
Chè đậu xanh
Bánh khoai mì
Bánh nếp dứa
Chè trôi nước
Bánh xoài Nha Trang
Trái cây các loại
Các loại mứt Việt Nam

Lunar New Year's

EVE REUNION DINNER BUFFET

MENU

베트남 요리 라이브 쿠킹

베트남 팬케이크
신선한 핸드 롤
베텔 잎에 구운 소고기와 신선한 국수
찹쌀떡에 든 돼지고기
양파, 파 피클 모듬

메인 코스

연꽃 씨앗을 넣은 혼합 고기 찌개
바삭한 마늘 타이거 새우
매운 딜 소스로 양념한 생선 필레
소금과 후추로 구운 돼지 갈비
녹색 고추 볶음밥
버섯을 넣은 워 볶음 유리 국수
마늘 소스에 워 볶은 브로콜리
허니 치킨 wings

전채 요리

해산물 춘권
베트남 해산물 무스
튀긴 나트랑 생선 케이크
마을 닭 샐러드
녹색 바나나 소고기 샐러드
구운 가지 샐러드
수제 돼지 다리 햄
연근 & 해산물 샐러드
모듬 베트남 콜드 컷
샐러드 바 및 양념

핫 커팅 카운터

구운 닭고기
구운 돼지 배
구운 소고기
옥수수, 구운 야채

바비큐 스테이션

굴
문어
홍합
오징어
호랑이 새우
암초 물고기
배추 참치
조개

디저트

셰프 Tết 녹두 만두 케이크
코코넛 수프와 바나나
과일 칵테일
동숙 (혼합 젤리)
녹두 달콤한 수프
카사바 케이크
녹색 찹쌀 판단 케이크
찹쌀 달콤한 수프와 녹두
나트랑 망고 케이크
신선한 계절 과일 슬라이스
베트남 혼합 과일 잼

Lunar New Year's Eve

Reunion Dinner Buffet

🕒 January 28th/ 28 января 2025 года | 5:30 PM - 9:30 PM
📍 Venue/ Место проведения: Bacaro Restaurant

Adult/ Взрослые:

VND 790,000++/ Guest/ гость

Children (6 – 11 years old)/ Дети (от 6 до 11 лет):

VND 395,000++/ Guest/ гость

Entertainment Activity

Развлекательная программа:

Acoustic Live Band from 6:30 PM to 9:00 PM

Акустическая живая музыка с 18:30 до 21:00

* The price includes free-flow of local beers, soft drinks and fresh juices

* В стоимость входит неограниченное количество местного пива, безалкогольных напитков и свежевыжатых соков.

* Reserve Your Table/ Для бронирования столика:

☎ Call extension: 4003 or 10/ Телефон добавочный номер 4003 или 10

✉ Email: fbinfo@amianaresort.com

Lunar New Year's

EVE REUNION DINNER BUFFET

MENU

Vietnamese Cuisine Live Cooking

Vietnamese pancake
Fresh hand rolls
Grilled beef in betel leaves with fresh noodles
Stuffed pork in sticky rice cake
Assorted onion and chive pickles

Main Course

Braised mixed meat with lotus seeds
Crispy garlic tiger prawns
Marinated fish fillet with spiced dill sauce
Roasted pork ribs with salt and pepper
Green chili fried rice
Wok-fried glass noodles with mushrooms
Wok-fried broccoli in garlic sauce
Honey chicken wings

Appetizers

Seafood spring roll
Vietnamese seafood mousse
Deep-fried Nha Trang fish cake
Village chicken salad
Green banana beef salad
Grilled eggplant salad
Homemade pork leg ham
Lotus root & seafood salad
Assorted Vietnamese cold cuts
Salad bar and condiments

Carving Station

Roasted chicken
Roasted pork belly
Roasted beef
Corn on the cob, grilled vegetables

BBQ Station

Oysters
Octopus
Mussels
Squid
Tiger prawns
Reef fish
Tuna belly
Shellfish

Dessert Station

Chef Tết mung bean dumpling cake
Banana sago with coconut soup
Fruit cocktail
Mixed agar-agar
Green bean sweet soup
Cassava cake
Green sticky rice pandan cake
Mung bean with sticky rice sweet soup
Nha Trang mango cake
Sliced fresh seasonal fruit
Vietnamese mixed fruit jams

Lunar New Year's

EVE REUNION DINNER BUFFET

MENU

Вьетнамская кухня в прямом эфире

Вьетнамские блины
Свежие рулетики
Жареная говядина в листьях бетеля со свежей лапшой
Фаршированная свинина в липком рисовом пироге
Ассорти из лука и маринованного лука

Основное блюдо

Тушеное ассорти из мяса с семенами лотоса
Хрустящие тигровые креветки с чесноком
Маринованное рыбное филе с соусом из пряного укропа
Жареные свиные ребрышки с солью и перцем
Зеленый жареный рис с чили
Стеклянная лапша, жареная в воке, с грибами
Брокколи, жареная в воке, в чесночном соусе
Медовые куриные крылышки

Закуски

Спринг-ролл с морепродуктами
Вьетнамский мусс из морепродуктов
Фритюрный рыбный пирог из Нячанга
Деревенский куриный салат
Зеленый банановый говяжий салат
Салат из жареных баклажанов
Домашняя свиная ножка
Салат из корня лотоса и морепродуктов
Ассорти вьетнамских мясных нарезок
Салат-бар и приправы

Станция нарезки

Жареные курица
Жареная свиная грудинка
Жареная говядина
Кукуруза в початках, овощи на гриле

Барбекю-станция

Устрицы
Осьминоги
Мидии
Кальмары
Тигровые креветки
Рифовая рыба
Туец в бруске
Моллюски

Десертная станция

Шеф-повар Тет мунг-бобовый пирог
Банановый саго с кокосовым супом
Фруктовый коктейль
Смешанный агар-агар
Зеленый сладкий суп из фасоли
Торт маниока
Зеленый клейкий рисовый пандановый пирог
Маш с клейким рисовым сладким супом
Манго-торт Нячанг
Нарезанные свежие сезонные фрукты
Вьетнамские смешанные фруктовые джемы