

DOLCE
BY WYNDHAM
HANOI GOLDEN LAKE

Majesty
RESTAURANT

Weekend Buffet

890,000*VNĐ/người*

Bao gồm 01 ly rượu vang và không giới hạn
các loại nước ngọt & nước hoa quả

*Giảm 50% cho trẻ em dưới 1,2m
Miễn phí cho trẻ em dưới 02 tuổi



MAJESTY RESTAURANT

18:30 - 21:30 | Thứ Sáu, Thứ Bảy và Chủ Nhật hàng tuần

Để đặt bàn, vui lòng liên hệ:

086 673 2386 | fb1@dolcehanogoldenlake.com

B7 Giảng Võ, Ba Đình, Hà Nội



Mixed salad station

Quầy sa-lát trộn

.....

Fresh seasonal fruit with passion fruit dressing salad

Sa-lát hoa quả tươi sốt chanh leo

Pasta salad with smoked salmon

Sa-lát mì Ý với cá hồi xông khói

Thai green mango salad with shrimp

Sa-lát xoài xanh với tôm Thái

Fresh seaweed salad with Japanese sauce

Gỏi rong biển sốt Nhật

Salad bar station

Quầy sa-lát

.....

Mixed lettuce with selection of dressings and condiments

Sa-lát rau xanh tổng hợp với các loại sốt và gia vị

4 kinds of the mixed lettuce

4 loại rau xà lách tự chọn

(iceberg lettuce, green lettuce, lolo rosa lettuce and rocket lettuce

xà lách búp Mỹ, xà lách xanh, xà lách xoăn và xà lách rocket)

5 kinds of the vegetarian

5 loại rau củ quả tự chọn

(broccoli, carrot, red cabbage, sweet whole corn and red onion, tomato cherry

Súp lơ, cà rốt, bắp cải tím, ngô ngọt, hành tây và cà chua cherry)

4 kinds of the dressing

4 loại sốt tự chọn

French, Italian, 1000 island and Caesar dressing

Sốt kiểu Pháp, Ý, 1000 island và Caesar

With condiment

đồ ăn kèm

pickle cucumber, cocktail onion, black olives, bread cruston, parmesan cheese powder, caper seed.

dưa chuột muối, hành muối, ô-liu đen, bánh mỳ giòn, bột phô mai parmesan, hạt bạch hoa

Japanese station

Quầy món Nhật Bản

.....

Assorted sushi platter

Sushi: Prawns, tuna, salmon, eel, avocado, omelette

Cơm cuộn tổng hợp sushi Nhật Bản

Sushi cơm cuộn Nhật với tôm, cá ngừ, cá hồi, lươn, quả bơ, trứng

Fresh sashimi platter

Sashimi: salmon, tuna, octopus, herring, scallop

Sashimi: cá hồi, cá ngừ, bạch tuộc, cá trích, bụng cá ngừ vây xanh, sò điệp

Sushi and sashimi served with the condiment (lemon, pickled ginger, wasabi and soya sauce)

Quầy gỏi hản sản và cơm cuộn phục vụ kèm sốt xì dầu, gừng muối, mù tạt xanh và lá tía tô



FRESH OYSTER PLATTER

Hàu tươi ăn kèm chanh, tabasco

ASSORTED COLD CUT

Thịt nguội các loại

3 kinds of marinated salmon platter

Cá hồi ba vị ướp gia vị

Whole black Parma ham with 24K Gold

Đùi heo muối nguyên khối dát vàng

Torchon ham, Milano salami, black forest ham

Dăm bông đùi, Xúc xích Milano, dăm bông hun khói Đức

Smoked basa fish and smoked eel

Cá basa và lươn xông khói

CHEESE PLATE

Phô-mai các loại

With condiment (Red US grape, walnut, dried fruit, salted biscuit)

Phô-mai tổng hợp ăn kèm nho Mỹ đỏ, hạt óc chó, hoa quả khô và bánh quy mặn)

SOUP STATION

Quầy súp

Creamy wild mushroom soup

Súp kem nấm rừng

Crab meat & abalone soup

Súp bào ngư thịt cua

HOT DISH STATION

Quầy đồ nóng

Roasted chicken with garlic

Gà quay giòn bì tỏi thơm

Braised Australian leg of lamb in thyme & garlic with red wine

Đùi cừu Úc hầm rượu vang với tỏi và lá hương thảo

Wok fried squid with salted and pepper

Mực chiên muối tiêu

Pasta with seafood and cream white wine sauce

Mỳ Ý hải sản sốt kem rượu vang trắng

Fried seabass fillet with garlic butter herbs

Cá chẽm chiên giòn sốt bơ tỏi lá thơm

Stir-fried slice beef with black pepper corn sauce

Bò thái lát xào sốt tiêu đen



Stir-fried seasonal vegetable with mushroom

Rau theo mùa xào nấm

BBQ pork with prawn fried rice

Cơm rang thịt xá xíu với tôm

CARVING STATION

Quầy nướng

.....

Oven-baked 24K gold wagyu beef

Thịt bò thượng hạng wagyu dát vàng bỏ lò

Phục vụ ăn kèm sốt tiêu xanh Phú Quốc & rau củ nướng

Roasted Peking Duck with plum sauce or apple sauce

Vịt quay Bắc Kinh ăn kèm sốt mận hoặc sốt táo

Oven-baked 24K gold Macao pork belly

Thịt lợn quay Macao dát vàng 24K

NOODLE STATION

Quầy mì

.....

Wonton soup

Mì vằn thắn

DIM SUM STATION

Quầy dim sum

.....

Dumpling and shumai (chicken, mushroom, scallop and seafood)

4 loại há cảo xíu mại (gà, nấm, sò điệp, hải sản)

BBQ - SEAFOOD STATION

Quầy hải sản nướng

.....

Grilled fresh lobster served on the table (half lobster/adult)

Tôm hùm nướng phục vụ tại bàn (phục vụ nửa con/người lớn)

Grilled prawn

Tôm nướng mọi

Baby octopus

Bạch tuộc bao tử

Squid

Mực mai nướng

Flower crab

Ghẹ

Scallop

Sò điệp nửa vỏ

Large edible snail

Ốc nhồi

Sweet snail

Ốc hương

Mantis shrimp

Bề bề

Yellow clams

Ngao đá vàng

Geoduck

Tu hài

BBQ STATION - MEAT STATION

Quầy thịt nướng

Grilled Australian lamb chop

Sườn cừu Úc nướng

Grilled US beef soft rib

Sườn bò Mỹ nướng

Grilled New Zealand rib eye

Thăn bò New Zealand nướng

Grilled hot dog sausage

Xúc xích Đức

Condiment

Ăn kèm

Dijon mustard, chili sauce, ketchup, sliced chili, lemon, salt, pepper, soy sauce, tabasco, wasabi.

Mù tạt vàng, tương ớt, tương cà, ớt tươi, chanh, muối, tiêu, xì dầu, tabasco, mù tạt xanh

DESSERTS

Quầy tráng miệng

Seasonal fresh fruits

Trái cây tươi theo mùa

Vanilla panna cotta

Bánh kem kiểu Ý

Mango pudding

Thạch xoài

Sticky rice sesame ball with lotus paste

Bánh rán vùng nhân hạt sen

Chocolate and vanilla crème brûlée

Kem cháy brûlée sô-cô-la và va-ni

Mini lemon pie with soft meringue

Bánh kem hương chanh

American cheese cake

Bánh phô-mai kiểu Mỹ

Sago-sago in coconut milk and mango

Chè xoài chân trâu cốt dừa

Chocolate mud cake

Bánh sô-cô-la

Gâteau opera

Bánh opera

Chocolate fountain with fruits & marshmallow

Tháp sô-cô-la với xiên hoa quả và bánh mềm Marshmallow

ICE CREAM STATION

Quầy kem

Vanilla ice cream

Kem va-ni

Chocolate ice cream

Kem sô-cô-la

Strawberry ice cream

Kem dâu

Condiment

Ăn kèm

Cookies, chocolate chip and cashew nut

Bánh quy, sô-cô-la hạt và hạt điều