DOLCE BY WYNDHAM HANOI GOLDEN LAKE

Majesty RESTAURANT

# Weekend Buffet

## 800,000++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**
Thứ Bảy hàng tuần

Để đặt bàn, vui lòng liên hệ:
086 673 2386 | fb1@dolcehanoigoldenlake.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 mỳ 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 leg 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 sải 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 mỳ

**Wonton soup**
Mỳ 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 vừng nhân hạt sen

**Chocolate and vanilla crème brulée**
Kem cháy brulée 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