

DOLCE  
BY WYNDHAM  
HANOI GOLDEN LAKE

Majesty  
RESTAURANT

LUNCH BUFFET  
MENU



## **Mixed Salad Station**

### ***Quầy Salad Trộn***

#### **Fresh Noodle Roll With Beef**

*Phở Cuốn Thịt Bò*

#### **Fresh Spring Roll With Pork Ear And Roasted Rice Powder**

*Nem Cuộn Sống Với Tai Lợn Thính*

## **Korean Side Dishes**

*3 Món Ăn Kèm Hàn Quốc*

#### **Korean Cabbage Kimchi**

*Kim Chi Cải Thảo*

\*\*\*\*\*

## **Salad Bar Station**

### ***Quầy Salad***

#### **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**

**(Iceberg Lettuce, Green Lettuce, Lollo Rosa Lettuce And Rocket Lettuce)**

*4 Loại Rau Xà Lách*

*Xà Lách Iceberg, Xà Lách Xanh, Xà Lách Lollo Rosa Và Rau Rocket*

#### **Broccoli, Carrot, Red Cabbage, Sweet Whole Corn And Red Onion, Tomato Cherry)**

*Các Loại Rau Củ Trộn Hoa Lơ Xanh Trắng, Ngô Hạt, Hành Tây Đỏ, Củ Cải Đỏ, Cà Chua Bì, Đậu Quả Xanh, Dưa Chuột, Cà Rốt*

#### **4 Kinds Of The Dressing**

**French, Italian, 1000 Island And Caesar Dressing, Hot & Sour Chili Sauce, Sesame Dressing**

*4 Loại Sốt Dầu Dấm Hàn Quốc, Việt Nam, Pháp Và Ý*

**With Condiment Pickle Cucumber, Cocktail Onion, Black Olives, Bread Crouton, Parmesan Cheese Powder, Caper Seed**

*Ăn Kèm Với Quả Oliu Xanh, Đen, Dưa Chuột Muối, Hành Muối, Phô Mai Parmesan Bào, Bánh Mỳ Hạt Lựu, Nụ Bạch Hoa*

## **Japanese Sushi Roll**

### ***Cơm Cuộn Sushi Nhật Bản***

#### **Salmon & Vegetable Japanese Sushi**

*Cơm Cuộn Sushi Cá Hồi*



**Shrimp & Avocado Mayonnaise Japanese Sushi**

*Cơm Cuộn Sushi Tôm Quả Bơ*

**Crab Roe Sushi**

*Sushi Cuộn Thịt Cua Với Trứng Cua*

\*\*\*\*\*

**Japanese Sashimi Platter**

***Gỏi Hải Sản Sống Sashimi Nhật Bản***

**Salmon, Tuna, Egg Herring**

*Sashimi: Cá Hồi, Cá Ngừ, Cá Trích Trứng*

**Sushi And Sashimi Served With The Condiment (Perilla Leaves, Pickled Ginger, Wasabi And Soya Sauce)**

*Quầy Gỏi Hải Sản Và Cơm Cuộn Phục Vụ Kèm Sốt Xi Dầu, Gừng Muối, Mù Tạc Xanh, Lá Tía Tô Và Sốt Ớt Hàn Quốc*

\*\*\*\*\*

**Fresh Oyster**

***Hàu Tươi***

**Served with Tabasco, Wasabi And Red Wine Vinegar Shallot Sauce**

*Ăn kèm với Chanh, Tabasco, Wasabi, Sốt Dấm Hành Rượu Vang*

\*\*\*\*\*

**Assorted Cold Cut**

***Thịt Nguội Các Loại***

**Torchon Ham**

*Dăm Bông Đùi*

**Milano Salami**

*Xúc Xích Khô Milano*

**Chicken Liver Pate and Mushroom**

*Pa Tê Gan Gà Nấm*

**Smoked Basa Fish - Smoked Mackerel Fish**

*2 Loại Cá Hun Khói Cá Chẽm Và Cá Basa*

**Cheese Plate**

***Pho Mai Các Loại***

**With Condiments (Red Grape, Walnut, Dried Fruits, Cracker)**

*Phô Mai Tổng Hợp Ăn Kèm Nho Đỏ Mỹ, Hạt Óc Chó, Hoa Quả Khô Và Bánh Quy Mặn*

\*\*\*\*\*

## **Soup Station**

### ***Quầy Súp***

#### **Creamy Soup of the day**

*Súp Kem Âu thay đổi theo ngày*

#### **Hot And Sour Seafood Soup**

*Súp Hải Sản Chua Cay*

\*\*\*\*\*

## **Hot Dish Station**

### ***Quầy Món Nóng***

#### **Deep Fried Spring Roll With Sweet And Sour Sauce**

*Nem Chiên Giòn Sốt Chua Ngọt*

#### **Braised Beef In Red Wine Sauce**

*Bò Hầm Rượu Vang Truyền Thống Pháp*

#### **Pan Fired Seabass Fillet With Caper Sauce**

*Cá Vược File Áp Chảo Sốt Nụ Bạch Hoa*

#### **Sweet And Sour Pork Ribs**

*Sườn Lợn Xào Sốt Chua Ngọt*

#### **Stir-Fried Seasonal Vegetable With Mushroom**

*Rau Theo Mùa Xào Nấm*

#### **Fried Rice With BBQ Pork**

*Cơm Rang Thịt Xá Xíu*

## **Carving Station**

### ***Quầy Nướng***

#### **Roasted Lamb Thighs With Garlic And Thyme**

*Đùi Cừu Úc Bỏ Lò Tỏi Lá Thơm Thyme Sốt Rượu Vang Đỏ*

*Ăn Kèm Với Rau Nướng*

\*\*\*\*\*

## **Noodle Station**

### ***Quầy Mỳ***

#### **Hanoi Snail Noodle Soup**

*Bún Ốc Truyền Thống Hà Nội*

\*\*\*\*\*



## **BBQ Seafood Station**

### ***Quầy Hải Sản Nướng***

#### **Grilled Prawn**

*Tôm Càng Xanh Nướng Mọi*

#### **Steamed Snail With Lemongrass And Chilli**

*Ốc Nhồi Hấp Xả Ớt*

#### **Thai Steamed Yellow Clams**

*Ngao Đá Hấp Kiểu Thái*

#### **Steamed Egg Calamari**

*Mực Trứng Hấp*

#### **Grilled Half-Shell Scallop With Shallot Oil**

*Sò Đẹp Nướng Mỡ Hành*

#### **Grilled Sweet Snail**

*Ốc Hương Nướng Mọi*

#### **Grilled geoducks with spring onion sauce**

*Tu hài nướng mỡ hành*

#### **Condiment/ Ăn Kèm**

**Dijon Mustard, Chili Sauce, Ketchup, Sliced Chili, Lemon, Salt, Pepper, Soy Sauce, Tabasco, Wasabi**

*Mù Tạc Vàng, Tương Ớt, Tương Cà, Ớt Xắt, Chanh, Muối, Tiêu, Xì Dầu, Tabasco, Mù Tạc Xanh*

## **Bread Station**

### ***Quầy Bánh Mì Pháp Truyền Thống***

#### **Soft Roll**

*Bánh Mỳ Mềm*

#### **Mini Bread Roll**

*Bánh Mỳ Chuột*

#### **Walnut Bread**

*Bánh Mỳ Óc Chó*

#### **Baguette**

*Bánh Mỳ Pháp*

#### **Rye Bread**

*Bánh Mỳ Đen*

#### **Served With Butter**

*Phục Vụ Ăn Kèm Với Bơ*



## **Desserts**

### ***Quây Tráng Miệng***

#### **Sliced Seasonal Fresh Fruits**

*Trái Cây Tươi Theo Mùa*

#### **Vanilla Panna Cotta**

*Bánh Kem Vani Kiểu Ý*

#### **Mango Pudding**

*Thạch Xoài*

#### **Mini Lemon Pie With Soft Meringue**

*Bánh Kem Hương Chanh*

#### **American Cheesecake**

*Bánh Phô mai Kiểu Mỹ*

#### **Sago In Coconut Milk And Mango**

*Chè Xoài Trân Châu Cốt Dừa*

#### **Fresh Fruit Cake**

*Bánh Ngọt Hoa Quả*

#### **Tiramisu Cake**

*Bánh Ngọt Ý Truyền Thống Tiramisu*

#### **Chocolate Fountant With Fruit & Marshmallow**

*Tháp Sô Cô La Với Que Hoa Quả Và Bánh Mềm Marshmallow*