



# VIETNAMESE BBQ BUFFET MENU

for Hon Tam Island Sea Day Tour



## MONDAY

### APPETIZERS & SALADS

Seafood salad with onion ( **Gỏi hải sản hành tây** )

Lotus stem salad with shrimp and pork ( **Gỏi ngó sen tôm thịt** )

Jellyfish salad with banana flower ( **Gỏi sứa tươi hoa chuối** )

Shrimp chips, Tomato, Cucumber, Lettuce & Fresh Herbs and vinaigrette dressing  
( **Bánh phồng tôm, cà chua, dưa leo, sà lách & các loại rau xanh rưới dầu dấm** )

Mini baguette (**Bánh mì chuột**)

### VIETNAMESE STATION

Plain boiled rice / **Cơm trắng**

Main courses: (Fish simmered in clay pot / Meat simmered in coconut juice/

Chicken simmered with citronella & chili/ Shrimp and meat simmered)

**Món mặn: (Cá kho tộ/ thịt kho nước dừa/ gà kho sả ớt/ tôm thịt ram mặn)**

Soups: (Mixed vegetables with shrimp / Squash soup with minced meat / Clam sour soup)

**Món canh: (Canh rau tạp tàng tôm/ canh bí nấu thịt băm/ canh chua nghêu)**

### HOT STATION

Fried rice with garlic ( **cơm chiên tỏi** )

Sauteed macaroni with seafood ( **nui xào hải sản** )

Deep fried spring roll ( **chả giò chiên** )

Mixed vegetables with oyster sauce dressing ( **rau củ tổng hợp sốt dầu hào** )

Oven-baked potatoes ( **khoai tây đút lò** )

### DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Trio

**3 loại trái cây theo mùa**

### BBQ ITEM:

Green mussel, clam, yellowtail scad, mullet, chicken skewer, pork skewer,  
marlin, ark clam, bigeye, pork rib, chicken wing, corn

**Vẹm xanh , sò méo , cá ngán , cá đối , gà xiên que , heo xiên que ,  
cá cờ, sò lông, cá bả trầu, sườn non, cánh gà, bắp nướng**

Seafood sauce, ginger fish sauce, ketchup, mayonnaise,  
chili sauce, soy sauce, lime wedge, salt & pepper mixture

**Sốt hải sản, mắm gừng, sốt cà, mayone, tương ớt, xì dầu, chanh lát, muối tiêu**



# VIETNAMESE BBQ BUFFET MENU

for Hon Tam Island Sea Day Tour



## TUESDAY

### APPETIZERS & SALADS

Tuna salad with vinaigrette ( **Salad dầu giấm cá ngừ** )

Cabbage salad with chicken ( **Gỏi gà bắp cải** )

Blood cockle salad Thai's Style ( **Gỏi sò huyết kiểu Thái** )

Shrimp chips, Tomato, Cucumber, Lettuce & Fresh Herbs and vinaigrette dressing  
( **Bánh phồng tôm, cà chua, dưa leo, sà lách & các loại rau xanh rưới dầu dấm** )

Mini baguette (**Bánh mì chuột**)

### VIETNAMESE STATION

Plain boiled rice / **Cơm trắng**

Main courses: (pork simmered in clay pot / Yellowtail catfish simmered with pineapple  
/ chicken fried with fish sauce / squid sauteed with celery)

**Món mặn: (Thịt heo kho tộ/ Cá basa kho thơm / gà chiên nước mắm/ mực xào hành cần)**

Soups: (Loofa soup with dried shrimp/ bottle gourd soup with minced meat /  
pumpkin soup with pork rib)

**Món canh: (Canh muối tôm khô/ canh bầu thịt xay / canh bí đỏ sườn heo )**

### HOT STATION

Fried rice with seafood ( **Cơm chiên hải sản** )

Noodles sauteed with egg and beef ( **mì trứng xào thịt bò** )

Grilled shrimp on sugar cane ( **chạo tôm** )

Sauteed bok choy with mushroom sauce ( **Cải thìa xào sốt nấm** )

Mashed potato ( **Khoai tây nghiền** )

### DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Trio

**3 loại trái cây theo mùa**

### BBQ ITEM:

Green mussel, clam, yellowtail scad, mullet, chicken skewer, pork skewer,  
marlin, ark clam, bigeye, pork rib, chicken wing, corn

**Vệ sinh , sò méo , cá ngừ , cá đối , gà xiên que , heo xiên que ,  
cá cờ, sò lông, cá bả trầu, sườn non, cánh gà, bắp nướng**

Seafood sauce, ginger fish sauce, ketchup, mayonnaise,  
chili sauce, soy sauce, lime wedge, salt & pepper mixture

**Sốt hải sản, mắm gừng, sốt cà, mayone, tương ớt, xì dầu, chanh lát, muối tiêu**



# VIETNAMESE BBQ BUFFET MENU

for Hon Tam Island Sea Day Tour



## WEDNESDAY

### APPETIZERS & SALADS

Mixed salad with boiled egg ( **Salad dầu giấm trứng luộc** )

Papaya salad with seafood ( **Gỏi đu đủ hải sản** )

Pig ear pickled lotus salad ( **Gỏi ngó sen tai heo** )

Shrimp chips, Tomato, Cucumber, Lettuce & Fresh Herbs and vinaigrette dressing  
( **Bánh phồng tôm, cà chua, dưa leo, sà lách & các loại rau xanh rưới dầu dấm** )

Mini baguette ( **Bánh mì chuột** )

### VIETNAMESE STATION

Plain boiled rice / **Cơm trắng**

Main courses: (roasted chicken with dried apricot sauce / Marlin with tomato sauce /  
Pork simmered with bamboo shoot / Fried squid with fish sauce)

**Món mặn: (Gà quay sốt xí muội/ Cá cờ sốt cà /**

**Thịt heo kho măng/ Mực trứng chiên xóc nước mắm )**

Soups: Leaf mustard soup with shrimp / clam soup with fennel /  
mixed vegetable soup with baby pork rib.

**Món canh: (Canh cải xanh nấu tôm / canh nghêu thì là / canh ngũ quả sườn non )**

### HOT STATION

Yeung Chow fried rice ( **Cơm chiên Dương Châu** )

Glass noodle sauteed with crab meat ( **Miến xào thịt cua** )

Mixed vegetables sauteed with garlic ( **Rau củ tổng hợp xào tỏi** )

Deep fried fish ball ( **Cá viên chiên** )

Onion crumb-fried ( **Hành tây chiên giòn** )

### DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Trio

**3 loại trái cây theo mùa**

### BBQ ITEM:

Green mussel, clam, yellowtail scad, mullet, chicken skewer, pork skewer,  
marlin, ark clam, bigeye, pork rib, chicken wing, corn

**Vệem xanh , sò méo , cá ngán , cá đối , gà xiên que , heo xiên que ,  
cá cờ, sò lông, cá bả trầu, sườn non, cánh gà, bắp nướng**

Seafood sauce, ginger fish sauce, ketchup, mayonnaise,  
chili sauce, soy sauce, lime wedge, salt & pepper mixture

**Sốt hải sản, mắm gừng, sốt cà, mayone, tương ớt, xì dầu, chanh lát, muối tiêu**



# VIETNAMESE BBQ BUFFET MENU

for Hon Tam Island Sea Day Tour



## THURSDAY

### APPETIZERS & SALADS

French bacon salad ( **Salad thịt xông khói kiểu Pháp** )  
Glass noodles salad with seafood Thai's style ( **Gỏi miến hải sản kiểu Thái** )  
Mango salad with salted fish ( **Gỏi xoài xanh cá khô** )  
Shrimp chips, Tomato, Cucumber, Lettuce & Fresh Herbs and vinaigrette dressing  
(**Bánh phồng tôm, cà chua, dưa leo, sà lách & các loại rau xanh rưới dầu dấm** )  
Mini baguette (**Bánh mì chuột**)

### VIETNAMESE STATION

Main courses: ( Chicken wing fried with cumquat sauce / Fish simmered with turnip /  
Prok rib roasted with fermented tofu / Meat-stuffed squid fried with tomato sauce)  
**Món mặn: (Cánh gà chiên sốt tắc/ Cá kho củ cải / Sườn nướng chao / Mực dồn thịt chiên sốt cà)**  
Soups : (crown daisy soup with fish ball / chicken soup with creeping sour leaf /  
Christophine soup with fried shrimp)  
**Món canh: (Canh tần ô chả cá / canh gà lá giang / canh su su nấu tôm khô )**

### HOT STATION

Fried rice with kimchee ( **Cơm chiên kim chi** )  
Rice noodle pan-fried with pork ( **Bánh phở áp chảo thịt heo** )  
Creeping spinach sauteed with garlic ( **Mồng tơi xào tỏi** )  
Deep fried spring roll ( **chả giò chiên** )  
Potato wedge fried with garlic butter sauce ( **Khoai tây múi cau chiên sốt bơ tỏi** )

### DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Trio  
**3 loại trái cây theo mùa**

### BBQ ITEM:

Green mussel, clam, yellowtail scad, mullet, chicken skewer, pork skewer,  
marlin, ark clam, bigeye, pork rib, chicken wing, corn  
**Vệ sinh , sò méo , cá ngán , cá đối , gà xiên que , heo xiên que ,  
cá cò, sò lông, cá bả trầu, sườn non, cánh gà, bắp nướng**  
Seafood sauce, ginger fish sauce, ketchup, mayonnaise,  
chili sauce, soy sauce, lime wedge, salt & pepper mixture  
**Sốt hải sản, mắm gừng, sốt cà, mayone, tương ớt, xì dầu, chanh lát, muối tiêu**



# VIETNAMESE BBQ BUFFET MENU

for Hon Tam Island Sea Day Tour



## FRIDAY

### APPETIZERS & SALADS

Ceasar salad with chicken ( **Salad la mã với gà** )

Chicken salad with onion and laksa leaf ( **Gỏi gà rau răm** )

Lotus salad with seafood ( **Gỏi ngó sen hải sản** )

Shrimp chips, Tomato, Cucumber, Lettuce & Fresh Herbs and vinaigrette dressing  
(**Bánh phồng tôm, cà chua, dưa leo, sà lách & các loại rau xanh rưới dầu dấm** )  
**Mini baguette** (**Bánh mì chuột**)

### VIETNAMESE STATION

Plain boiled rice / **Cơm trắng**

Main courses: (snakehead fish simmered with pepper / Roasted chicken with Quintet sauce /  
Meat simmered with tofu / Salty-fried caridean shrimp .

**Món mặn:( Cá lóc kho tiêu/ Gà quay sốt Ngũ Liễu / Thịt kho tàu hũ / Tép ram mặn)**

Soups: (Mixed vegetables with shrimp / Squash soup with minced meat / Clam sour soup)

**Món canh: (Canh rau tạp tàng tôm/ canh bí nấu thịt băm/ canh chua nghêu )**

### HOT STATION

Fried rice with beef and pickled leaf mustard ( **Cơm chiên cải chua thịt bò** )

Singapore style sauteed rice noodles ( **Bún gạo xào Singapore** )

Cabbage sauteed with pork ( **Bắp cải xào thịt heo** )

Grilled shrimp on sugar cane ( **chạo tôm** )

Mashed potato ( **Khoai tây nghiền** )

### DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Trio

**3 loại trái cây theo mùa**

### BBQ ITEM:

Green mussel, clam, yellowtail scad, mullet, chicken skewer, pork skewer,  
marlin, ark clam, bigeye, pork rib, chicken wing, corn

**Vệ m xanh , sò méo , cá ngán , cá đỏi , gà xiên que , heo xiên que ,  
cá cò, sò lông, cá bả trầu, sườn non, cánh gà, bắp nướng**

Seafood sauce, ginger fish sauce, ketchup, mayonnaise,  
chili sauce, soy sauce, lime wedge, salt & pepper mixture

**Sốt hải sản, mắm gừng, sốt cà, mayone, tương ớt, xì dầu, chanh lát, muối tiêu**



# VIETNAMESE BBQ BUFFET MENU

for Hon Tam Island Sea Day Tour



## SATURDAY

### APPETIZERS & SALADS

Tuna salad ( **Salad dầu giấm cá ngừ** )  
Pig ear pickled lotus salad ( **Gỏi ngó sen tai heo** )  
Papaya salad with seafood ( **Gỏi đu đủ hải sản** )  
Shrimp chips, Tomato, Cucumber, Lettuce & Fresh Herbs and vinaigrette dressing  
( **Bánh phồng tôm, cà chua, dưa leo, sà lách & các loại rau xanh rưới dầu dấm** )  
Mini baguette ( **Bánh mì chuột** )

### VIETNAMESE STATION

Plain boiled rice / **Cơm trắng**  
Main courses: (roasted chicken with dried apricot sauce / Marlin with tomato sauce /  
Pork simmered with bamboo shoot / Fried squid with fish sauce)  
**Món mặn: (Gà quay sốt xí muội/ Cá cờ sốt cà /  
Thịt heo kho măng/ Mực trứng chiên xóc nước mắm )**  
Soups: (Loofa soup with dried shrimp/ bottle gourd soup with minced meat /  
pumpkin soup with pork rib)  
**Món canh : (Canh mướp tôm khô/ canh bầu thịt xay / canh bí đỏ sườn heo )**

### HOT STATION

Fried rice with kimchee ( **Cơm chiên kim chi** )  
Noodles sauteed with egg and beef ( **mì trứng xào thịt bò** )  
Mixed vegetables with oyster sauce dressing ( **rau củ tổng hợp sốt dầu hào** )  
Deep fried spring roll ( **chả giò chiên** )  
Potato wedge fried with garlic butter sauce ( **Khoai tây múi cau chiên sốt bơ tỏi** )

### DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Trio  
**3 loại trái cây theo mùa**

### BBQ ITEM:

Green mussel, clam, yellowtail scad, mullet, chicken skewer, pork skewer,  
marlin, ark clam, bigeye, pork rib, chicken wing, corn  
**Vệ xanh , sò méo , cá ngân , cá đối , gà xiên que , heo xiên que ,  
cá cờ, sò lông, cá bả trầu, sườn non, cánh gà, bắp nướng**  
Seafood sauce, ginger fish sauce, ketchup, mayonnaise,  
chili sauce, soy sauce, lime wedge, salt & pepper mixture  
**Sốt hải sản, mắm gừng, sốt cà, mayone, tương ớt, xì dầu, chanh lát, muối tiêu**



MerPerle

★ ★ ★

Sparkling Waves  
Hon Tam - Nha Trang

# VIETNAMESE BBQ BUFFET MENU

for Hon Tam Island Sea Day Tour



## SUNDAY

### APPETIZERS & SALADS

Mixed salad with boiled egg ( **Salad dầu giấm trứng luộc** )

Cabbage salad with chicken ( **Gỏi gà bắp cải** )

Clam salad Thai's style ( **Gỏi đu đủ hải sản** )

Shrimp chips, Tomato, Cucumber, Lettuce & Fresh Herbs and vinaigrette dressing  
(**Bánh phồng tôm, cà chua, dưa leo, sà lách & các loại rau xanh rưới dầu dấm** )

Mini baguette ( **Bánh mì chuột** )

### VIETNAMESE STATION

plain boiled rice / **Cơm trắng**

Main courses: ( Chicken wing fried with cumquat sauce / Fish simmered with turnip /  
Prok rib roasted with fermented tofu / Meat-stuffed squid fried with tomato sauce)

**Món mặn: (Cánh gà chiên sốt tắc/ Cá kho củ cải /**

**Sườn nướng chao / Mực dồn thịt chiên sốt cá )**

**Món canh: (Canh cải xanh nấu tôm / canh nghêu thì là / canh ngũ quả sườn non )**

Soups : Leaf mustard soup with shrimp / clam soup with fennel /  
mixed vegetable soup with baby pork rib.

### HOT STATION

Fried rice with shrimp ( **Cơm chiên tôm** )

Rice noodle pan-fried with pork ( **Bánh phở áp chảo thịt heo** )

Mixed vegetables with oyster sauce dressing ( **rau củ tổng hợp sốt dầu hào** )

Grilled shrimp on sugar cane ( **chạo tôm** )

Onion crumb-fried ( **Hành tây chiên giòn** )

### DESSERTS

Seasonal Fresh Fruit Trio

**3 loại trái cây theo mùa**

### BBQ ITEM:

Green mussel, clam, yellowtail scad, mullet, chicken skewer, pork skewer,  
marlin, ark clam, bigeye, pork rib, chicken wing, corn

**Vệ sinh , sò méo , cá ngừ , cá đối , gà xiên que , heo xiên que ,  
cá cờ, sò lông, cá bả trầu, sườn non, cánh gà, bắp nướng**

Seafood sauce, ginger fish sauce, ketchup, mayonnaise,  
chili sauce, soy sauce, lime wedge, salt & pepper mixture

**Sốt hải sản, mắm gừng, sốt cà, mayone, tương ớt, xì dầu, chanh lát, muối tiêu**