pullman

DANANG BEACH RESORT

Seaside Sparkle

NEW YEAR'S EVE BUFFET

DẠ TIỆC ĐÓN NĂM MỚI

2027



Menu

FOR INQUIRIES & RESERVATIONS

THÔNG TIN LIÊN HỆ & ĐẶT DỊCH VỤ

+ 84 (0236) 395 8888 H8838-FB5@accor.com

BREAD STATION/ QUẦY BÁNH MÌ

Warm homemade sourdough bread, sesame prawn crackers and traditional prawn crackers/ *Bánh mì men tự nhiên nhà làm, bánh phồng tôm mè & bánh phồng tôm truyền thống*

CHIPS & SALSA BAR/ QUẦY KHOAI TÂY CHIÊN & SALSA

Chip selection/ *Khoai tây chiên tùy chọn*
Classic tortilla chips/ *Bánh tortilla cổ điển*
Smoky paprika tortilla chips/ *Bánh tortilla rắc ớt bột xông khói*
Cheese nachos/ *Bánh nachos rắc bột phô mai*

Salsas & Dips/ Sốt chấm Salsas

Classic salsa roja (tomato, onion, cilantro, jalapeño)/ *Sốt salsa làm từ cà chua, hành tây, rau mùi & ớt jalapeno*
Fresh pico de gallo (tomato, red onion, cilantro, lime)/ *Sốt salsa làm từ cà chua, hành đỏ, rau mùi & chanh*
Salsa verde (tomatillos, cilantro, green chili)/ *Sốt salsa làm từ cà chua xanh, rau mùi & ớt xanh*
Creamy guacamole (avocado, lime, cilantro)/ *Sốt kem bơ Mexico (bơ, chanh & rau ngò)*
Queso dip (spicy melted cheese)/ *Sốt phô mai tan chảy*
Mango & pineapple salsa (sweet & spicy tropical flavor)/ *Sốt salsa xoài thơm ngọt & cay kiểu nhiệt đới*

Sauces & side dishes/ Sốt & món ăn kèm

Pickled jalapeños/ *Ớt jalapeno muối*
Pickled red onions/ *Hành đỏ muối*
Sour cream/ *Kem chua*
Grated cheese & fresh cilantro/ *Phô mai bào & rau mùi tươi*
Marinated olives/ *Quả ô-liu muối*
Tzatziki dip/ *Sốt sữa chua kiểu Hy Lạp*
Hummus & paprika/ *Đậu gà & ớt cựa gà*
Smoked eggplant dip/ *Sốt cà tím nướng*
Curried pumpkin dip/ *Sốt bí đỏ*

SALAD BAR/ QUẦY XA-LÁT

Tabbouleh salad, parsley, tomato, onion, bulgur, extra virgin olive oil & lemon juice/ *Xa-lát kiểu Trung Đông với rau mùi tây, cà chua, hành tây, trộn hạt lúa mì hữu cơ, dầu ô-liu nguyên chất & nước cốt chanh*
Chat potato salad, leek, artichokes & dill/ *Xa lát khoai tây, tỏi tây, hoa a-ti-sô & thì là*
Spicy chicken, fermented chili mayonnaise, grilled vegetable/ *Xa-lát gà cay với sốt mayonnaise & rau củ nướng*
Green leaf salad, aged balsamic & extra virgin olive oil/ *Xa lát rau xanh kèm dấm balsamic & dầu ô-liu nguyên chất*
Ancient grain salad, freekah, farro, barley, pomegranate, sunflower seed, yogurt dressing/ *Xa lát ngũ cốc cổ xưa, freekah, farro, lúa mạch, lựu, hạt hướng dương, sốt sữa chua*
Crispy pork belly, poached prawn & green mango salad/ *Gỏi xoài xanh với heo quay & tôm chần*

IMPORTED COLD CUT STATION/ QUẦY THỊT NGUỘI NHẬP KHẨU

Iberico ham station, served with toasted sourdough & burrata truffle olive oil/ *Đùi heo muối Iberico, phục vụ kèm bánh mì đen lên men tự nhiên nướng & phô mai burrata trộn dầu olive & nấm truffle*
Whole ham leg/ *Dăm bông đùi nguyên tảng*
Salami/ *Thịt nguội salami*

Antipasto corner/ Sốt & món ăn kèm

Chargrilled mushrooms, zucchini, eggplant & cherry tomato/
Nấm nướng, bí ngòi, cà tím & cà chua bi

CHEESE BOARD/ QUẦY PHÔ MAI

Variety of imported cheese/ *Các loại phô mai nhập khẩu*
Sainte-Maure goat cheese/ *Phô mai Dê Pháp Sainte-Maure*
Brie/ *Phô mai brie*
Saint-Nectaire/ *Phô mai Pháp Saint-Nectaire*
Comté/ *Phô mai Pháp Comté*
Manchego/ *Phô mai Tây Ban Nha Manchego*
Gorgonzola Dolce/ *Phô mai xanh Gorgonzola Dolce*
Cheddar/ *Phô mai Cheddar*

Sauces & side dishes/ Sốt & món ăn kèm

Salted Lavosh/ *Bánh mì Lavosh mặn*
Fennel seed grissini sticks/ *Bánh mì que hạt thì là*
Quince paste/ *Mứt mộc qua*
Fresh grapes/ *Nho tươi*
Dried fruits/ *Trái cây sấy các loại*
Assorted nuts/ *Các loại hạt*

FOIE GRAS STATION/ QUẦY GAN NGỖNG PHÁP

Pan-seared foie gras with caramelize mango, toasted brioche & tamarin sauce/
Gan ngỗng Pháp áp chảo phục vụ kèm sốt xoài caramel, bánh mì brioche nướng & sốt me

SOUP CORNER/ QUẦY SÚP NÓNG

Porcini mushroom soup/ *Súp nấm porcini*

SEAFOOD ON ICE/ QUẦY HẢI SẢN LẠNH

Prawns cooked in seafood stock, chilled & served/ *Tôm chần với nước dùng hải sản*
Fine de claire oysters from Ha Long Bay/ *Sashimi hàu Hạ Long tươi sống*
New Zealand mussels/ *Vẹm New Zealand*
Octopus/ *Bạch tuộc*
Bulot/ *Ốc bulot Pháp*

Sauces & side dishes/ Sốt & món ăn kèm

Tomato & lime salsa/ *Sốt cà chua kiểu Mexico*
Soffritto mayonnaise/ *Sốt trứng rau củ soffritto*
Cocktail sauce/ *Sốt cocktail*
Nam Jim sauce/ *Sốt Thái*
Lime wedges/ *Chanh xanh cắt múi cau*
Lemon wedge/ *Chanh vàng cắt múi cau*

MINI SANDWICH CORNER/ QUẦY BÁNH MÌ KẸP

Mini lobster rolls & crabs/ *Bánh mì cuộn tôm hùm & cua*
Mini bread with homemade truffle black angus beef and truffle sauce/
Bánh mì mini với xiên thịt bò Black Angus nhà làm & sốt nấm truffle

CARVING STATION/ QUẦY NƯỚNG CẮT LÁT

Beef Wellington/ *Bò nướng Wellington*
Roasted chicken, served with bacon & mushroom stuffing/
Gà nướng phục vụ kèm thịt xông khói & nấm nhồi
Porchetta/ Thịt heo ba chỉ cuộn kiểu Ý
Minute Angus steak, served with worcestershire sauce/
Thịt bò Angus nướng, phục vụ kèm sốt worcestershire
Roasted lamb leg marinated in rosemary garlic/ *Đùi cừu nướng lá hương thảo & tỏi*
Salmon en croûte filled with spinach/ *Cá hồi Wellington nhân cải bó xôi*

BBQ STATION/ QUẦY NƯỚNG BBQ TRỰC TIẾP

Lobster ½ BBQ/ *Nửa con tôm hùm nướng*
Local clams/ *Nghêu biển địa phương nướng*
Oysters with scallion oil/ *Hàu nướng mỡ hành*
Spotted-babylon snails in lemon broth/ *Ốc hương nướng chanh*
Lemon pepper squid/ *Mực nướng tiêu chanh*
Tiger prawns with chili & tomato relish/ *Tôm sú nướng kèm ớt & sốt cà chua*

LIVE COOKING STATION/ QUẦY CHẾ BIẾN TRỰC TIẾP

Pan-seared Hokkaido scallop, cauliflower, cashew nut crumble & ponzu gel/
Sò điệp Hokkaido áp chảo, phục vụ kèm bông cải trắng, hạt điều vụn & nước sốt cam chanh
Local tiger prawn flambée with brandy & orange-passion fruit sauce/
Tôm sú địa phương xào rượu mạnh với nước sốt cam chanh dây

PASTA CORNER/ QUẦY ẨM THỰC Ý

Spaghetti with saffron sauce, tiger prawn & asparagus/ *Mì Ý tôm sú, măng tây & sốt hoa nghệ tây*
Spaghetti with lobster bisque, crab meat & dry aged parmesan/
Mì Ý sốt tôm hùm, thịt cua & phô mai parmesan ủ lâu năm
Rigatoni with truffle cream sauce & aged parmesan/
Nui ống Rigatoni sốt kem nấm truffle & phô mai parmesan ủ lâu năm

CHAFING DISHES/ CÁC MÓN NÓNG

Garlic & thyme roasted potatoes/ *Khoai tây nướng tỏi & mùi tây*
Herb butter roasted baby vegetables/ *Rau củ nhí nướng bơ thảo mộc*
Honey heirloom carrots/ *Cà rốt nướng mật ong*
Gratin Dauphinois with cream & garlic/ *Khoai tây đút lò với kem & tỏi*
Truffle mashed potatoes/ *Khoai tây nghiền nấm truffle*

STEAM STATION/ CÁC MÓN HẤP

Clam in lemongrass & chili/ *Nghêu hấp sả ớt*
Peking duck breast, served with handmade mini bao bun & condiment/
Vịt quay Bắc Kinh, phục vụ kèm bánh bao mini
Herbed dumplings & vegetable stew/ *Bánh bao thảo mộc & rau củ hầm*

DESSERT BAR/ QUẦY TRÁNG MIỆNG

Orange & cointreau tart/ *Bánh trứng vị cam & rượu Cointreau*
Lemon meringue pie/ *Bánh phủ kem meringue chanh tươi*
New York cheese cake/ *Bánh phô mai New York*
Chocolate mousse with berries/ *Bánh mềm vị sô-cô-la & dâu*
Matcha pistachio gateau/ *Bánh bông lan hạt dẻ vị trà xanh*
Banoffee cheesecake/ *Bánh phô mai chuối vị cà phê*
Chocolate éclairs/ *Bánh ngọt kiểu Pháp vị sô-cô-la*
Caramel slice/ *Bánh ngọt vị đường thắng*
Strawberry mousse, berry gel, white chocolate tuille/ *Bánh ngọt dâu tây*
Black forest cake/ *Bánh ngọt black forest*
Fruit skewers/ *Trái cây xiên*
Stone fruit trifle/ *Ly ngũ cốc trái cây*
Salted caramel pecan pie/ *Bánh hồ đào vị đường thắng mặn*
Mango brulée/ *Bánh kem nướng vị xoài*

Side dishes/ Món ăn kèm

Fruit skewers/ *Xiên trái cây*
Marshmallows/ *Xiên kẹo dẻo marshmallow*
Berry skewers/ *Xiên dâu tươi*
Liquid nitrogen ice-cream bar/ *Quầy kem ni-tơ*
Assorted berry compote/ *Kem ni-tơ vị dâu*
White chocolate/ *Kem ni-tơ vị sô-cô-la trắng*
Chocolate/ *Kem ni-tơ vị sô-cô-la*
Baileys & Vietnamese coffee/ *Kem Ni-tơ vị rượu mùi sữa Baileys & cà phê Việt Nam*

FRUIT BAR STATION/ QUẦY TRÁI CÂY TƯƠI

Mix selection of local fruits/ *Tuyển chọn trái cây cây địa phương*
Cupcake & macaron towel/ *Tháp bánh cupcake & macaron*
Cupcake & macaron – multiple flavors/ *Bánh cupcake & macaron các loại*
Marshmallows BBQ station/ Quầy marshmallows nướng
Marshmallow skewers accompanied by a selection of gourmet toppings & dips, rich dark chocolate, salted caramels sauce, chopped nuts & coconut flakes/
Marshmallow xiên que phục vụ kèm các loại sốt chấm, sô-cô-la đen, sốt caramel, các loại hạt vụn & dừa nạo

KIDS' BUFFET CORNER/ QUẦY BUFFET TRẺ EM

French fries/ *Khoai tây chiên*
Chicken wings/ *Cánh gà chiên giòn*
Penne bolognaise/ *Mì Ý sốt bò băm*
Sausage skewers/ *Xúc xích xiên nướng*
Corn on the cob/ *Bắp nướng*
Assorted doughnuts/ *Bánh ngọt vòng các loại*
Lollies & candies bar/ *Quầy kẹo các loại*
Chocolate balls/ *Bánh sô-cô-la viên*

NEW YEAR EVE BEVERAGE LIST/ THỰC ĐƠN NƯỚC UỐNG

CHAMPAGNE / RƯỢU CHAMPAGNE

Paul Louis Martin Brut Champagne

SPARKLING WINE/ RƯỢU VANG CÓ GA

Charles Roux Blanc de Blancs Brut, France

WHITE & RED WINES/ RƯỢU VANG TRẮNG & ĐỎ

Woolshed Chardonnay, Australia
Woolshed Merlot, Australia

BEER/ BIA

Carlsberg draught beer/ Bia tươi Carlsberg

SOFT DRINK & WATER/ NƯỚC NGỌT & NƯỚC SUỐI

Coke, diet coke, sprite, soda, mineral water
Coca cola, diet coke, sprite, sô-đa & nước suối

JUICE/ NƯỚC TRÁI CÂY

Orange juice/ Nước cam tươi
Watermelon juice/ Nước dưa hấu tươi
Tropical fruit juice/ Nước trái cây nhiệt đới

pullman
DANANG BEACH RESORT

PULLMAN DANANG BEACH RESORT

101 Vo Nguyen Giap Street, Ngu Hanh Son Ward, Danang City, Vietnam
T. +84 (0) 236 395 8888 F. +84 (0) 236 395 1898
pullman-danang.com - pullman.accor.com - all.accor.com