

VIETNAMESE

Chef Brian Litolff's approach to Vietnamese cuisine is based on balancing traditional recipes with local and familial influences. Each dish is prepared with close attention to regional methods and family traditions. Authentic flavors are refined under the guidance of the families who have shared their recipes. The result is food that stays true to its origins and honors the people and traditions that shaped it.

Cách tiếp cận của Bếp trưởng Brian Litolff đối với ẩm thực Việt Nam dựa trên sự cân bằng giữa công thức truyền thống và ảnh hưởng từ địa phương cùng gia đình. Mọi món ăn được chuẩn bị với sự chú ý đặc biệt đến phương pháp vùng miền và truyền thống gia đình. Hương vị đặc trưng được hoàn thiện dưới sự hướng dẫn của những gia đình đã chia sẻ công thức của họ. Kết quả là những món ăn giữ được bản sắc nguyên gốc và tôn vinh con người cùng truyền thống đã tạo nên chúng.

TIER TWO

2 ENTRÉE BUFFET

2 Entrée Buffet | Tiệc Buffet 2**Món Chính**

2 Appetizers | 2 Món Khai Vang

1 Salad | 1 Món Gỏi

2 Entrées | 2 Món Chính

2 Sides | 2 Món Ăn Kèm

50 per guest | 50 mỗi khách

TIER THREE

3 ENTRÉE BUFFET

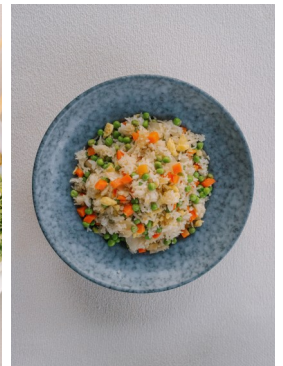
3 Entrée Buffet | Tiệc Buffet 3**Món Chính**

3 Appetizers | 3 Món Khai Vang

1 Salad | 1 Món Gỏi

3 Entrées | 3 Món Chính

2 Sides | 2 Món Ăn Kèm

65 per guest | 65 mỗi khách

Vietnamese Buffet Menu**Thức Ăn Tiệc Buffet Việt Nam****Appetizers | Món Khai V****Vietnamese Spring Rolls | Chả Giò Việt Nam**

Crispy rolls with chile-lemongrass dipping sauce
Cuốn chiên giòn ăn kèm nước chấm sệt ớt

Crispy Shrimp Balls | Tôm Viên Chiên Giòn

Served with mango-chile sauce
Tôm viên chiên giòn kèm sốt xoài ớt

Pork Belly Steamed Buns | Bánh Bao Heo Quay

Braised pork belly in lotus bun, yum yum sauce
Thịt ba chỉ kho trong bánh bao, sốt Yum Yum

Salads | Món Gỏi**Vermicelli Noodle Salad | Gỏi Bún Chay**

Carrots, cucumbers, sprouts, herbs, nước chấm
Bún, cà rốt, dưa leo, giá, rau thơm, nước mắm chua ngọt

Vietnamese Tomato Salad | Gỏi Cà Chua

Tomatoes, red onions, peanuts, fried shallots
Cà chua, hành tím, đậu phộng rang, hành phi

Spicy Cucumber Salad | Gỏi Dưa Leo Đắp Cay

Chili vinaigrette, romaine, carrots, cilantro
Dưa leo đắp, xà lách, cà rốt, rau mùi, sốt cay

Pricing | Giá Tiền**2 Entrée Buffet | Tiệc Buffet 2 Món Chính**

- 2 Appetizers | 2 Món Khai V
- 1 Salad | 1 Món Gỏi
- 2 Entrées | 2 Món Chính
- 2 Sides | 2 Món Ăn Kèm

50 per guest | 50 m khách

3 Entrée Buffet | Tiệc Buffet 3 Món Chính

- 3 Appetizers | 3 Món Khai V
- 1 Salad | 1 Món Gỏi
- 3 Entrées | 3 Món Chính
- 2 Sides | 2 Món Ăn Kèm

65 per guest | 65 m khách

Entrées | Món Chính**Shrimp Stir-Fry | Tôm Xào Rau C**

Shrimp & vegetables in savory sauce
Tôm xào rau c trong nước sốt đậm đà

Shaking Beef | Bò Lúc Lắc

Seared beef with garlic, pepper, onion
Thịt bò xào tỏi, tiêu, hành tây

Lemongrass Chicken | Gà Xào S

Marinated chicken with lemongrass and chilies
Gà ướp gia vị xào tỏi ớt và ớt

Tofu with Peanut Sauce | Đậu Hũ Xào Sốt Đậu Ph

Crispy tofu, vegetables, peanut sauce
Đậu hũ chiên xào rau củ, sốt đậu phộng

Caramelized Pork | Thịt Kho Nước Màu

Braised pork in Vietnamese caramel sauce
Thịt heo kho tỏi nước màu đậm đà
Sides | Món Ăn Kèm

Garlic Noodles | Mì Tỏi Việt Nam

Buttery egg noodles with garlic
Mì trứng xào bơ tỏi thơm

Vietnamese Fried Rice | Cơm Chiên Việt Nam

Jasmine rice with vegetables
Cơm chiên gạo thơm với rau củ

Stir-Fry Noodles | Mì Xào M

Soft noodles with soy and scallions
Mì mềm xào với xì dầu và hành lá

Water Spinach with Garlic | Rau Muống Xào T

Morning glory sautéed with garlic
Rau muống xào tỏi thơm ngon

Chili Garlic Green Beans | Đậu Que Xào Tỏi Ớt

Crisp green beans with chili and garlic
Đậu que xào với tỏi và ớt

Ginger Soy Cauliflower | Súp L

Cauliflower glazed in ginger-soy sauce
Súp lơ trắng xào sốt gừng xì dầu

VIETNAMESE FAMILY STYLE DINNER

Bữa Ăn Gia Đình Phong Cách Việt

FIRST COURSE | MÓN KHAI VỌ

Súp Măng Cua 10 per guest

Crab Meat & Asparagus Soup – a delicate, savory broth enriched with sweet crab meat and tender asparagus
Súp nhừ nhàng, ngọt thanh từ thịt cua và măng tươi mềm mại

SECOND COURSE | MÓN THỨ HAI

Bánh Bao Vịt Quay Bắc Kinh 130 per platter

Peking Duck Lotus Buns – tender roasted duck with hoisin sauce and scallions, served in pillowy steamed lotus buns
Vịt quay Bắc Kinh ăn kèm bánh bao hấp, sốt hoisin và hành lá

Chả Tôm Dừa Chiên Giòn 120 per platter

Crispy Coconut Shrimp Balls – golden shrimp fritters rolled in coconut flakes for a crunchy, tropical finish
Tôm chiên xù phồng giòn, giòn rụm và thơm dừa hương và nhiệt đới

THIRD COURSE | MÓN THỨ BA

Gỏi Ngó Sen Tôm Thịt 120 per platter

Lotus Root Salad with Shrimp & Pork – a refreshing mix of crunchy lotus root, poached shrimp, sliced pork, and fresh herbs in a sweet-tangy dressing
Gỏi thanh mát với ngó sen giòn, tôm luộc, thịt heo và rau thơm, nước sốt chua ngọt

Tôm Hùm Xào Hành Gừng 160 per platter

Lobster with Ginger & Scallion – wok-seared lobster in a fragrant ginger-scallion sauce
Tôm hùm xào thơm gừng tươi và hành lá

FOURTH COURSE | MÓN CHÍNH

Bò Nướng Sườn với Măng Tây 140 per platter

Grilled Ribeye with Cilantro & Asparagus – chargrilled beef ribeye marinated with herbs, paired with tender asparagus
Thịt bò nướng thơm mùi thảo mộc, ăn kèm măng tây tươi

Nấm Bào Ngả Đen Trắng & Đậu Hòa Lan 110 per platter

Black & White Abalone Mushrooms with Snow Pea Leaves – stir-fried medley of mushrooms and sweet snow pea shoots
Hàn hạp nấm bào ngư đen trắng xào cùng đậu hòa lan giòn ngọt

Mì Xào Mềm Thịt Heo 110 per platter

Stir-Fried Egg Noodles with Pork – soft egg noodles wok-tossed with savory sliced pork and vegetables
Mì trắng mềm xào cùng thịt heo và rau củ

