



BBQ & SEAFOOD

MENU

DINNER BUFFET

ROOFTOP GRAND LOUNGE - Thứ 4 30.4 | 6:30 - 9:30 PM

KHAI VỊ & XÀ LÁCH

Gỏi Cuốn
Bánh Phồng Tôm
Bánh Mì-Bơ
8 loại xà lách
Các loại sốt & món ăn kèm
Xà Lách Cá Hồi Với Bơ
Xà Lách Phô Mai Tươi Với Củ Dền,
Cà Chua
Gỏi Rau Tiến Vua Tôm
Nộm Đu Đủ Khô Bò

QUẦY CARVING

Hào Nướng Phô Mai
Chả Giò Tôm Cua
Chạo Tôm Bọc Mía
Ba Rọi Cuộn Dăm Bông Phô Mai
Sò Điệp Chiên Giòn
Thăn Bò Đút Lò
Sườn Heo Nướng Mật Ong Tiêu Xanh
Đùi Cừu Nướng Thảo Mộc

MÓN SÚP

Súp Bào Ngừ Hải Sâm
Súp Kem Măng Tây Sò Điệp

QUẦY SUSHI

Các Loại Sushi & Sashimi
Cá Ngừ, Cá Trích, Sò Đỏ, Cá Hồi, Bạch Tuộc

QUẦY BBQ

Tôm Hùm ,Hàu, Tôm Sú,Tôm Càng,
Tôm, Sò Điệp, Xúc Xích Đức,
Sườn Trâu, Đầu Thăn Bò Mỹ

Đêm Tiệc 30.4.2025

50 NĂM **HÒA CẢ THỐNG NHẤT**
Vàng Mãi

VND 2.699.000++ | khách

- Tiệc tự chọn
- Phục vụ rượu vang, bia, nước ngọt suốt tiệc
- Ca múa nhạc đặc sắc
- Thường thức màn trình diễn hơn 10.000 drone ánh sáng và pháo hoa rực rỡ

Ưu đãi 15% cho khách đặt trước 24.4.2024





BBQ & SEAFOOD MENU DINNER BUFFET

ROOFTOP GRAND LOUNGE - Thứ 4 - 30.4 | 6:30 - 9:30 PM

MÓN CHÍNH

Cá Hồi Áp Chảo Sốt Rượu Vodka, Trứng Cá ,Phô Mai
Tôm Càng Hấp Sả, Lá Chút
Bắp Bò Hầm Rượu Vang
Mỳ Udon Xào Hải Sản
Bò Cầu Quay
Gà Tre Nướng Muối Ớt Tây Ninh
Ngheo Hấp Thái
Cơm Chiên Bò Cải Múi

TRÁNG MIỆNG

Trái Cây Các Loại:
Nhãn, Quýt, Dưa Hấu, Dưa Lưới, Nho, Thơm, Mận
Bánh Ngọt Các Loại :
Bánh Chuối Nướng, Bánh Khoai Mì, Bánh Đúc Nước Dừa,
Bánh Opera, Bánh Phô Mai,
Chè Khúc Bạch
Chè Trái Vải Thạch Dừa
Chè Sương Sa, Hạt Lựu, Bánh Lọt





BBQ & SEAFOOD MENU DINNER BUFFET

ROOFTOP GRAND LOUNGE - Wed - 30.4 | 6:30 - 9:30 PM

STARTER & SALAD

Fresh Spring Rolls

Prawn Cracker

Bread , Butter

08 Kinds Of Salad +04 Kinds Of Dressing Sauce

08 Kinds Of Compliments

Salmon & Avocado Salad

Burrata Agula With Beets &

Tomatoes Salad

Hongcai With ShrimpSalad

Papaya With Dried Beef Salad

SOUP

Abalone, Sea Cucumber Soup

Asparagus & Scallop Cream Soup

SUSHI BAR

Sushi, Sashimi

Tuna,Hering,Surf Clam,Salmon,Octopus

BBQ

Lobster, Oyster,

Shrimp, Scampi, Scallop,

German Sausage, Lamb Rack, Ribeye

CARVING

Baked Oyster With Cheese

Shrimp & Crab Meat Spring Rolls

Shrimp Paste In Sugar Cane

Bacon Rolled Ham & Cheese

Deep Fried Scallop

Baked AngusBeef

Grilled Honey Pork Ribs With Green Pepper

Grilled Lamb Chops Woth Herbs

HAPPY VIETNAMESE'S REUNIFICATION DAY

50 NĂM **HÒA CẢ THỐNG NHẤT**
Vàng Nãi

VND 2,699.000 | GUEST**

- Dinner Buffet
- Free flow wine, beer & soft drink
- Music performance
- Enjoy a dazzling show of over 10,000 illuminated drones and vibrant fireworks display

15% Off for Early bird before 24.4.2025





BBQ & SEAFOOD MENU DINNER BUFFET

ROOFTOP GRAND LOUNGE - Wed -30.4 | 6:30 - 9:30 PM

MAIN COURSES

Pan Fried Salmon With Vodka, Caviar, Cheese
Steamed Scampi With Lemongrass & Kaffir Leaf
Braised Beef Shank With Red Wine
Stir Fried U don With Seafood
Roasted Pigeon
Roasted Bantam Chicken With Chili Salt
Steamed Clam
Beef With Pickles Fried Rice

DESSERTS

Kinds of Fruits:
Longan, Tangerine, Watermelon, Rock Melon,
Grape, Pine Apple, Water Apple
Assorted Cakes:
Banana cake, Cassava ,Pandan Rice Cake,
Opera Cake, Cheese Cake
Longan Bean curd In Syrup
Jelly Lychee With Coconut
Vietnamese Cendol ,Grass Jelly Dessert





A member of  **SAIGONTOURIST GROUP**

HOTEL GRAND SAIGON

08 Dong Khoi St., Ben Nghe Ward, Dist. 1, HCMC

(84-28) 3915 5555

info@hotelgrandsaigon.com

www.hotelgrandsaigon.com