



ANGSANA
LĂNG CỎ
CENTRAL VIETNAM



Extensive Seafood Buffet Dinner

Tiệc Buffet tối Hải sản

Moomba

Friday, 31 January 2025

Thứ sáu, 31 tháng Một 2024

VND **1,200,000++** /Adult
Người lớn

VND **600,000++** /Child (6-11)
Trẻ em

Complimentary for children under 6 when dining with parents

Miễn phí cho trẻ em dưới 6 tuổi khi đi cùng người lớn

Escape to a tropical paradise by Canh Duong beach at our beach-side Moomba restaurant and dine on an array of freshest Lang Co seafood. The live DJ, game stalls, and bonfire will keep the night entertained!

Tiệc buffet tối chủ đề hải sản sẽ mang đến các món quà tươi mới từ đại dương.

Đây là dịp tuyệt vời cho cả gia đình cùng tận hưởng buổi tối mùa xuân tại miền nhiệt đới, khi bố mẹ đắm chìm trong giai điệu của ban nhạc sống và trẻ con vui chơi thỏa thích bên lửa trại.

*Terms and conditions apply.

**Có điều khoản và điều kiện đi kèm.*

For more information and reservations, please press 0 or contact Reception Desk.
Để tìm hiểu thêm thông tin hoặc đặt bàn, vui lòng nhấn phím 0 hoặc liên hệ bộ phận Lễ tân.

angsana.com

Seafood Buffet Menu

VND 1,200,000++/adult/người lớn

VND 600,000++/children (6-11)/trẻ em (6-11 tuổi)

Complimentary for children under 6 when dining with parents

Miễn phí cho trẻ em dưới 6 tuổi khi đi cùng người lớn

Salad/Quầy Salad trộn sẵn

Pomelo salad with shrimp

Gỏi bưởi với tôm

Papaya salad mango salad

Gỏi đu đủ xoài

Penne pasta salad

Sa lát mì ống Penne

Seafood salad

Gỏi hải sản

Salad Bar/Quầy Salad tự trộn

Lettuce, carrot, cucumber, corn, tomato, cabbage, capsicum, pickle radish

Gồm các loại Rau xà lách, cà rốt, dưa chuột, ngô, cà chua, bắp cải, ớt chuông,

củ cải muối

Selection of dressings:

Red wine vinegar, balsamic, sweet and sour fish sauce, soya, ginger fish sauce,

tamarind sauce

Cùng các loại nước sốt:

Giấm rượu vang đỏ, giấm balsamic, nước mắm chua ngọt, nước tương, nước

mắm gừng, nước sốt me

Soup/Quầy Súp

Seafood pumpkin soup

Súp bí ngô hải sản

Tomato soup

Súp cà chua

Home-made bread rolls & butter

Ăn kèm cùng bánh mì và bơ



Live Pasta Station/Quầy Pasta nấu trực tiếp

Penne-Spaghetti-Farfalle

Mì ống Penne – Mì Ý Spaghetti – Mì ống Farfalle

Sauces: cream sauce, tomato sauce, seafood sauce (mussels, clam, octopus, squid, shrimp)

Onion, chilli, chive, parsley, parmesan

Cùng các loại sốt: Sốt kem, sốt cà chua, sốt hải sản (vẹm, ngao, bạch tuộc, mực, tôm)

Hành tây, ớt, hẹ, rau ngò tây, phô mai parmesan

Tempura Station/Quầy món chiên

Fish, squid, prawn, carrot, eggplant, broccoli, cauliflower, okra, green bean

Cá, mực, tôm, cà rốt, cà tím, bông cải xanh, bông cải trắng, đậu bắp, đậu xanh

Seafood Wok Station/Quầy Hải sản rim

Prawn, Octopus, Snail, Clam

Tôm, bạch tuộc, ốc, nghêu

Sauces: tamarins sauce, salty egg yolk sauce, spicy chilli sauce, lemongrass chilli salt

Cùng các loại sốt: sốt me, sốt lòng đỏ trứng muối, sốt ớt cay và muối sả ớt

Japanese sushi Conner/Quầy Sushi Nhật Bản

Nigiri, Maki

Cơm nắm Nigiri, cơm cuộn Maki

Lang Co oyster bar/ Freshly shucked local oyster served with

Condiments and dressings: wasabi, pickled ginger & soy sauce, Ponzu dressing, Tabasco, Mignonette, lime wedges

Quầy hào Lãng Cô

Hào tươi địa phương tách vỏ được phục vụ kèm gia vị và nước sốt: wasabi, gừng ngâm & nước tương, nước sốt Ponzu, sốt ớt Tabasco, sốt Mignonette, chanh múi cau



Side Dishes/Món ăn kèm

Baked potato with sour cream

Khoai tây đút lò với kem chua

Stir-fried vegetables

Rau củ xào

Stir fried seafood noodle

Mì xào hải sản

Lang Co seafood pizza

Pizza hải sản Lăng Cô

Wok fried sweet corn with shrimp dried

Bắp ngọt xào tôm khô

Fish yellow curry

Cà ri cá

Steamed rice

Cơm trắng

BBQ Local Ocean Seafood/Quầy Hải sản địa phương nướng

Anadara antique

Sò vẹo

Char grilled squid

Mực nướng

Grilled prawn

Tôm nướng

Grilled fish

Cá nướng

Octopus

Bạch tuột

Oyster

Hàu

Condiments

Tartar sauce, soya sauce, English mustard, tomato ketchup, aioli, black pepper cream sauce, lime wedges, chilli salt

Các loại sốt

Sốt tartar, xì dầu, mù tạt vàng kiểu Anh, tương cà, mayo tỏi, kem với tiêu đen, chanh cắt lát, muối ớt



Dessert/Quầy Tráng miệng

Lemon, coconut, mango Verrines

Chanh, dừa, xoài Verrines

Pear and chrysanthemum with Rick Dark chocolate verrines

Lê và hoa cúc với sô cô la đen đắng verrines

Chocolate brownie cake

Bánh brownie sô cô la

Mini Chocolate éclair

Bánh éclairs sô cô la mini

Fresh Fruit tart

Bánh tart trái cây tươi

Banana Caramel cake

Bánh chuối caramel

Fresh Fruit

Trái cây tươi

Vanilla cream Brule

Kem Brule vị vanilla

Ice cream Station/Quầy kem

Selection of Home-made ice cream

Các loại kem thủ công

