

MENU DEJEUNER BUFFET

(Servir de 13 heures)

Salades et Charcuterie

(5 articles de sélection)

Laitue mixtes

avec des condiments: croûtons, câpres, vinaigre concombre, olives

avec sauce et de vinaigrettes: vinaigrette balsamique, vinaigrette.

Rouleau de printemps frais avec du porc ou de crevettes

Des tranches de concombre et de tomates

Salade de pommes de terre germanique style

Salade de pâtes aux fruits de mer

Salade de riz et thon

Salade d’Egypte

Salade de pamplemousse

Salade russe

Salade de carottes et raisins secs

Coles salade faible

Soupe des fruits de mer

Nouilles soupe vietnamienne

avec des condiments: Nouilles de riz

oignon de printemps, tranches de boeuf, tranches de poulet, les légumes verts et épices

Plats chauds

(Sélectionnez 4 items)

Cuit à la vapeur de langoustines aux jus de noix de coco

Crabe à la vapeur à la citronnelle

Squid sautées à la sauce saté et le céleri

Accompagnement:

Riz nature ou riz frit

Légumes sautés

Gratin de pommes de terre

Desserts

(Choisissez 5 items)

Fruits frais

(Melon d'eau, la papaye, fruit du dragon, la banane)

Sago glacée au lait de coco

Mousse de mangue

Gâteau au chocolat

Lutos semences en noix de coco

Salade de fruits

Gâteau de riz vietnamien

DINER SET MENU

ENTRÉES

PALOURDES four baie d'Halong et gambas

SALADE

PRODUITS DE LA MER ET SALADE mangue verte
Servi avec salsa et le bouquet dressing garniture de légumes

SOUPE

Soupe de potiron crémeux

PLAT PRINCIPAL

Filet de boeuf au poivre avec sauce spéciale

Accompagné de purée de pommes de terre et de Ratatouille

OU

Filet de loup de mer grillé à l'ail à la crème

Accompagné de purée de pommes de terre et de Ratatouille

MANGO Tiramisu

MENU PETIT DEJEUNER DE LUMIERE

(Servir 7 heures-8 heures)

Assortiment de Boulangeries

Croissant, danoise, tranche de pain, biscuits

Beurre, confiture et marmelade

Jus d'orange, jus de pomme, jus de tomate

Café et thé

Brunch Buffet MENU

(Servir 9 heures 30-10h30)

Salade

Tomates et salade de concombre

Coupe à froid

Assiette de fromages

Plats chauds

(Sélection de 6 articles)

Lard grillé

Poché Ham

Saucisses grillées

Stuff crabe grillé

Squid avec tomates Saue gâteau

Poêlée de légumes de saison

Riz frit aux légumes

Oeufs

Oeufs brouillés et mélanger les légumes omelette

Trois sortes de céréales

Jus Desserts et

Jus de pommes en conserve

Tomates en conserve Jus

Jus d'orange en conserve

Fresh Fruits plateau

(Melon d'eau, la papaye, fruit du dragon, la banane)

Fruits Cocktail

fruits secs et craquelins

Yaourt nature avec et sans sucre

Assortiment de Boulangeries
Beurre, confiture et marmelade
Café et thé