

Thực Đơn Hồ Phách

(Quý khách lựa chọn thực đơn bên dưới)

MÓN KHAI VỊ

(Thực đơn bốn món khai vị)

Chạo tôm

Sườn heo xào sốt BBQ và mù tạt

Chả giò Việt Nam

Mực xào sốt cay Tứ Xuyên

Tôm trộn với trái cây thập cẩm và sốt

Gỏi gó sen gà xé

MÓN THỨ HAI

Súp cua, gà & nấm tuyết

Súp hải sản với đậu hũ & bó xôi

Súp hải sản bong bóng cá, thịt cua và trúc sáng thượng hạng

MÓN THỨ BA

Tôm sú xào sốt kem bơ kiểu Mông Cổ

Tôm sú xào lòng đỏ trứng và yến mạch

Tôm sú xào muối tiêu

Tôm sú chần trong nước lèo thượng hạng nấm mèo và thuốc bắc

MÓN THỨ TƯ

Cá chẽm chiên sốt Thái & gỏi xoài

Cá chẽm chiên sốt đậu Trung Hoa

MÓN THỨ NĂM

Gà quay giòn với sốt hành tím & gừng

Gà nguyên con hầm với nấm thập cẩm & thuốc bắc

Gà quay giòn sốt đậu cay kiểu Tứ Xuyên

Bò bít tết Trung Hoa và hành tây

MÓN THỨ SÁU

Nấm thập cẩm hầm rau cải xanh theo mùa sốt dầu hào

Nấm linh cô trắng & đậu hũ ky hầm với bông cải xanh

Rau cải theo mùa hấp, trúc sáng & sốt thịt cua

Hai loại rau cải hầm nấm rơm, thịt cua và dăm bông

MÓN THỨ BẢY

Cơm chiên thịt gà, tôm & cá mặn

Cơm hấp với các loại thịt trộn & tôm khô gói lá sen

Cơm chiên dương châu

MÓN THỨ TÁM

Chè hạnh nhân trái vải và dâu lạnh

Chè hạnh sen và bách hợp

Chè bắp và kem vani với bột bán lạnh

Dừa nước, long nhãn với chanh và mật ong



hotel Equatorial

HO CHI MINH CITY



Amber Menu

(Choice of:)

Welcome Canape: Chinese sweet dim sum delight

1st Course

(**Combination platter featuring 4 dishes**)

Shrimp mousse on sugar cane

Wok-fried pork ribs with BBQ & mustard sauce

Crisp fried Vietnamese spring roll

Sauteed squid with Szechuan hot & spicy sauce

Chilled prawn with assorted fruits in thousand island sauce

Chilled lotus stems salad with shredded chicken

2nd Course

Braised crab meat & shredded chicken with white fungus in superior stock

Braised assorted seafood with bean curd spinach in broth

Braised assorted seafood with fish maw, crab stick & bamboo pith in superior stock

3rd Course

Stir-fried tiger prawn with salt & pepper

Wok-fried tiger prawn with crispy egg yolk & oatmeal flakes

Wok-fried tiger prawn with Mongolian butter cream sauce

Poached tiger prawn with black fungus & Chinese herbs in superior stock

4th Course

Deep-fried seabass with Thai chilli sauce topped with mango salsa

Deep fried sea bass with Chinese brown bean sauce

5th Course

Roasted crispy chicken with shallot & ginger sauce

Braised whole chicken with assorted mushrooms in Chinese herb sauce

Roasted crispy chicken with Szechuan hot bean sauce

Chinese beef steak with onion rings

6th Course

Braised assorted mushrooms with seasonal green vegetables in oyster sauce

Braised Bai Ling mushrooms & bean curd skin with broccoli

Steamed seasonal vegetables with bamboo pith and crab meat sauce

Duet of vegetables braised with straw mushrooms, crab stick & ham

7th Course

Wok-fried rice with chicken meat, shrimps & silver anchovies

Steamed rice with mixed wax meat & taro wrap in lotus leaf

Traditional Yong Chow fried rice

8th Course

Chilled almond bean curd with lychee & strawberry grain

Double-boiled sweetened lotus seeds and lily bulbs

Chilled sweet corn & vanilla ice-cream with sago

Chilled sea coconut & longan with lemon honey syrup



hotel Equatorial

HO CHI MINH CITY